

**BS 470/471**

**BS 474/475**

**BS 484/485**

Horno combinado de vapor

# Índice

<b>Uso conforme a lo prescrito</b>	<b>4</b>
<b>Indicaciones de seguridad importantes</b>	<b>5</b>
<b>Causas de los daños</b>	<b>6</b>
<b>Protección del medio ambiente</b>	<b>6</b>
Ahorro de energía	6
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	6
<b>Familiarizarse con el aparato</b>	<b>7</b>
Horno combinado de vapor	7
Pantalla y elementos de mando	8
Símbolos	8
Colores y representación	9
Apertura automática de la puerta	9
Información adicional <b>i</b> y <b>i</b> <sup>®</sup>	9
Ventilador de refrigeración	9
Posiciones del selector de funciones	10
Accesorio	12
Accesorio de instalación	12
Accesorios especiales	12
<b>Antes del primer uso</b>	<b>13</b>
Ajustar el idioma	13
Ajustar el formato de la hora	13
Programar la hora	13
Ajustar el formato de la fecha	13
Programar la fecha	14
Programar el formato de la temperatura	14
Ajustar el filtro de agua	14
Ajustar la dureza del agua	14
Finalizar la primera puesta en marcha	15
Calibración	15
Limpiar el cristal de la puerta	15
Limpiar los accesorios	15
<b>Filtro de agua</b>	<b>16</b>
Funcionamiento con o sin filtro de agua	16
Cambiar el filtro de agua	16
<b>Activar el aparato</b>	<b>16</b>
Modo en espera	16
Activar el aparato	16
<b>Manejar el aparato</b>	<b>17</b>
Cavidad interior	17
Introducción del accesorio	17
Conectar	17
Nebulización	18
Eliminación de la condensación	18
Después de cada uso	18
Desconexión de seguridad	18

<b>Funciones de programación del tiempo</b>	<b>19</b>
Abrir el menú Temporizador	19
Reloj avisador	19
Cronómetro	19
Tiempo de cocción	20
Fin del tiempo de cocción	21
<b>Cronómetro larga duración</b>	<b>22</b>
Ajustar el cronómetro larga duración	22
<b>Recetas personalizadas</b>	<b>23</b>
Grabar una receta	23
Programar receta	23
Indicar nombre	24
Comenzar receta	24
Modificar la receta	24
Eliminar receta	24
<b>Termosonda</b>	<b>25</b>
Insertar la termosonda en el alimento	25
Ajuste de la temperatura del núcleo	26
Valores orientativos para la temperatura interior	26
<b>Seguro para niños</b>	<b>27</b>
Activar el seguro para niños	27
Desactivar la protección para niños	27
<b>Ajustes básicos</b>	<b>28</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>31</b>
Producto de limpieza	31
Programa de limpieza	32
Programa de secado	34
Programa de descalcificación	34
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b>	<b>36</b>
Corte en el suministro eléctrico	37
Modo Demo	37
Cambiar la lámpara del horno	37
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>38</b>
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	38
<b>Tablas y consejos</b>	<b>38</b>
Verduras	39
Pescado	40
Pescado: cocción al vapor a baja temperatura	40
Carne: cocción a temperaturas altas	41
Carne/aves: cocción a baja temperatura	42
Aves	43
Cocinar al vacío	44
Asar al grill	47
Guarniciones	48

Postres	48
Otros	49
Repostería	49
Fermentar (dejar levar)	51
Regenerar (calentar)	51
Descongelar	52
Conservar	53
Exprimir (bayas comestibles)	53
Preparación de yogur	54
Preparación de alimentos voluminosos	54
Presencia de acrilamida en alimentos	54

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

## **⚠ Uso conforme a lo prescrito**

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

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.

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

### **¡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.
- 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 los daños

---

### ¡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 fondo de la cámara de cocción deberá quedar siempre libre. Coloque la vajilla siempre en un recipiente perforado o sobre una 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.
- Con agua potable dura, recomendamos el uso de un sistema de descalcificación. 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.
- 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.

---

## 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.

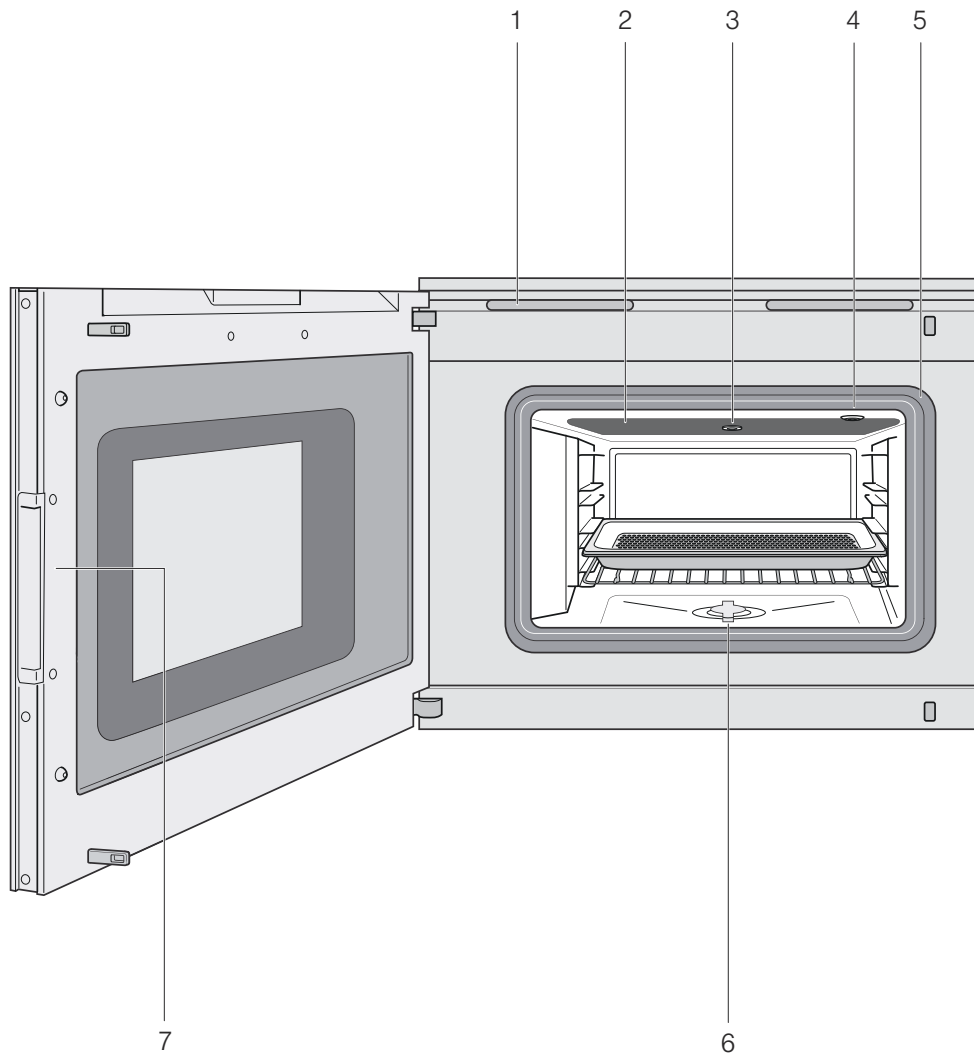
---

## 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



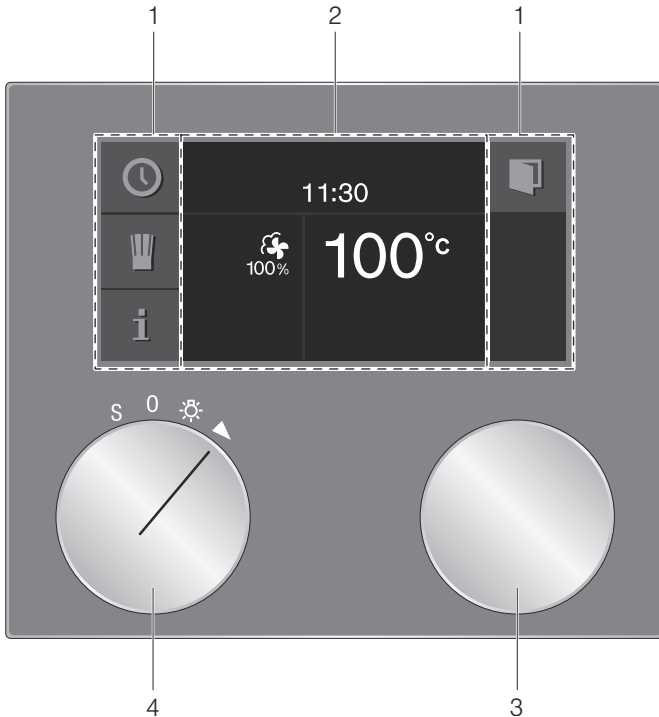
- 
- |   |                                               |
|---|-----------------------------------------------|
| 1 | Rendijas de ventilación                       |
| 2 | Superficie de cocción vitrocerámica           |
| 3 | Toma para los cartuchos de limpieza y antical |
| 4 | Toma para la termosonda                       |
| 5 | Junta de la puerta                            |
| 6 | Filtro                                        |
| 7 | Tirador                                       |
-

## Pantalla y elementos de mando

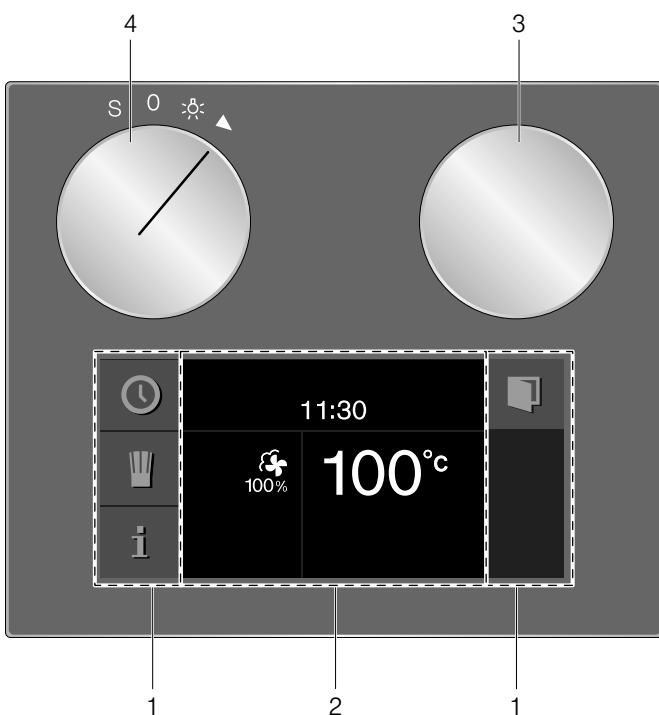
Estas instrucciones son válidas para diferentes versiones de aparatos. Según el tipo de aparato pueden existir diferencias en los detalles.

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 <sup>1</sup>	Indicar el nombre
✕	Borrar letras
🔒	Protección para niños
🕒	Abrir el menú Temporizador
🕒	Abrir el temporizador de larga duración
🔪	Modo Demo
🌡	Termosonda
☁	Nebulización
💧	Iniciar condensación de vapor
🛑	Detener la condensación del vapor



## Colores y representación

### Colores

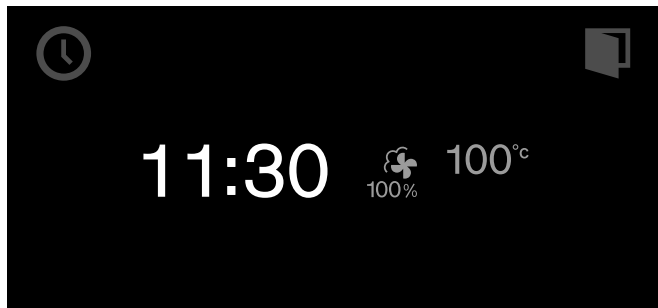
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en cada una de las situaciones de ajuste.

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.



## Apertura automática de la puerta


Pulsando el símbolo  salta el resorte de la puerta del aparato y esta se puede terminar de abrir completamente con el agarre.

Con la protección para niños activada o en caso de corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. Es posible abrir manualmente la puerta con el agarre lateral.

## Información adicional i y i<sup>®</sup>

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<sup>®</sup>** 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

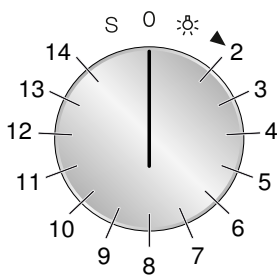
Su aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se conecta durante el funcionamiento. El aire caliente sale, en función de la versión del aparato, por encima o por debajo de la puerta.









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. Fermentar, dejar reposar la masa: 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.
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 seque.
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 por el compartimento de cocción
7	 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.
8	 Cocinar al vacío	50-95 °C Temperatura recomendada 60 °C	Cocción «al vacío» con temperaturas bajas entre 50- 95 °C y 100 % de vapor: apta para carne, pescado, verdura y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con una envasadora al vacío. Gracias al envase protector se conservan todos los nutrientes y aromas.
9	 Grill de superficie + Circulación aire	30-230 °C Temperatura recomendada 230 °C	Para brochetas de verdura y brochetas de gambas.

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

Posición	Función/ Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
10	 Grill de superficie	30-230 °C Temperatura recomendada 230 °C	Para verduras asadas al grill, para gratinar (p. ej., pasteles con merengue) y para tostadas.
11	 Grill de superficie nivel 1 + humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Asar al grill con humedad: para gratinados.
12	 Grill de superficie nivel 2 + humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Asar al grill con humedad: para verduras rellenas. La potencia del grill es mayor.
13	 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.
14	 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.
S	 Ajustes básicos		En los ajustes básicos se pueden personalizar los ajustes del aparato.
	 Programa de limpieza		Con el programa de limpieza se pueden eliminar los restos de suciedad persistente del compartimento de cocción.
	 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.
	 Cambio del filtro de agua		Cambio del filtro de agua en equipo de descalcificación instalado.
	 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.

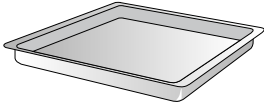
## Accesorio

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.

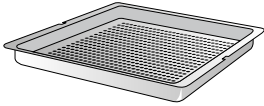
Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



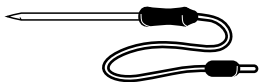
**Parrilla**  
para recipientes, moldes de bizcocho o gratinado y para asados



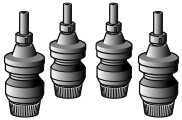
**Recipiente de acero inoxidable, no perforado, GN 2/3, 40 mm de profundidad**  
para cocinar arroz, legumbres y cereales, para hornear tartas y para recoger el líquido que gotea al cocer al vapor



**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



**Juego con 4 cartuchos de limpieza**



**Manguera de alimentación, 3 m**

**Manguera de desagüe, 3 m**

GZ 010 011 Prolongación de la manguera de toma de agua y desagüe, 2 m

## Accesorios especiales

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

- CL S10 040 Juego con 4 cartuchos de limpieza
- CL S20 040 Juego con 4 cartuchos antical
- 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 144 130 Elemento para cocinar GN 1/3, antiadherente, sin perforar, 40 mm de grosor, 1,5 l
- GN 144 230 Elemento para cocinar GN 2/3, antiadherente, sin perforar, 40 mm de grosor, 3 l
- GN 154 130 Elemento para cocinar GN 1/3, antiadherente, perforado, 40 mm de grosor, 1,5 l
- GN 154 230 Elemento para cocinar GN 2/3, antiadherente, perforado, 40 mm de grosor, 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.

## Accesorio de instalación

- BA 476 310 Asa, acero inoxidable para BS 470/471/474/475
- BA 478 310 Asa, acero inoxidable para BS 484/485
- GF 111 100 Sistema de descalcificación del agua (Cabezal de filtro con cartuchos de filtro para la primera instalación)
- GF 121 110 Cartuchos de filtro para el sistema de descalcificación del agua

## 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

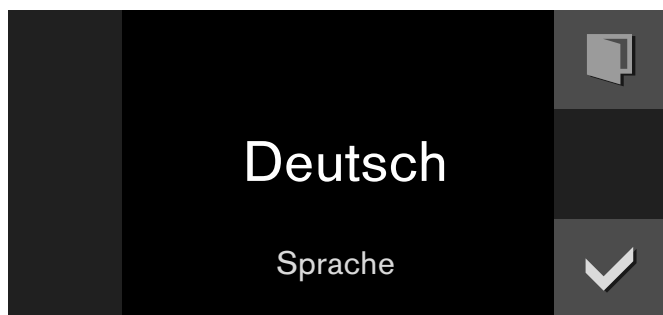
### Notas

- 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.

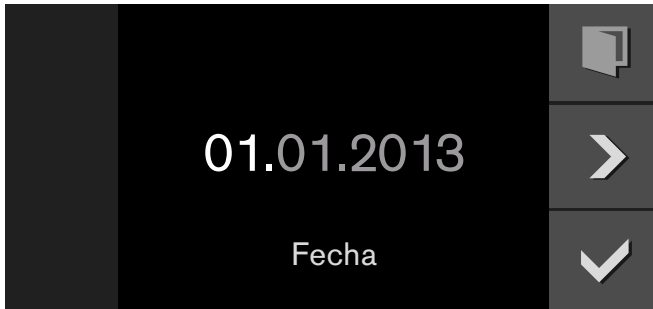
- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



## 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 el filtro de agua

En la pantalla aparece "filtro de agua". Aparece como preseleccionado "disponible".

En caso de que la dureza del agua sobrepase los 7° dH o bien la dureza de carbonato los 5° dH, recomendamos el uso del sistema de descalcificación GF 111 100.

- 1 Seleccionar con el selector giratorio "disponible" (con filtro de agua) o bien "no disponible" (sin filtro de agua).
- 2 Confirme con ✓.
- 3 Si se ha seleccionado filtro de agua "disponible": En la pantalla aparece "capacidad del filtro de agua".
- 4 Seleccionar con el selector giratorio la capacidad del filtro de agua insertado (entre 100 - 9000 litros). Tenga en cuenta las indicaciones que se adjuntan al filtro de agua.
- 5 Confirme con ✓.



## Ajustar la dureza del agua

En la pantalla aparece «dureza del agua».

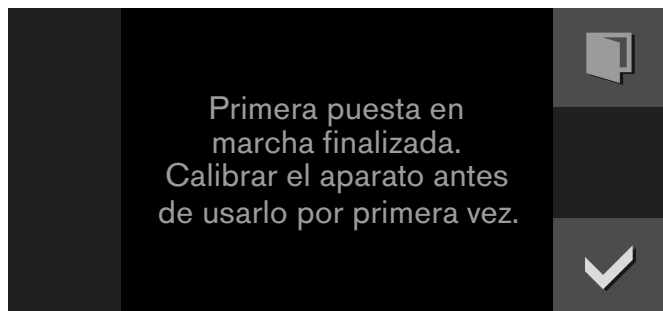
- 1 Compruebe el agua del grifo con el test de dureza de carbonatos suministrado: Llene el tubo medidor con agua del grifo hasta la marca de 5 ml.
- 2 Añada gota a gota la solución indicadora hasta que se produzca un viraje de violeta a amarillo. **Importante:** Cuenté las gotas y después de añadir cada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

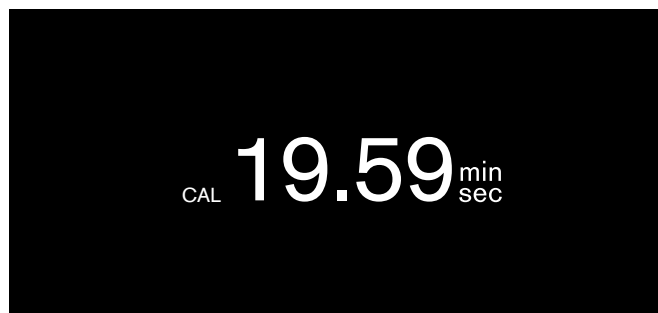
- El aparato deberá estar frío para la calibración.
- Durante la calibración, el aparato genera más vapor de lo normal.

- 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 Saque todos los accesorios de la cavidad interior y toque ✓.

- 7 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.

## 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.

---

## Filtro de agua

---

### Funcionamiento con o sin filtro de agua

Puede usar el aparato con o sin filtro de agua.

En caso de que la dureza del agua sobrepase los 7° dH o bien la dureza de carbonato los 5° dH, recomendamos el uso del sistema de descalcificación GF 111 100.

### Cambiar el filtro de agua

Los cartuchos de filtro se han de cambiar periódicamente. Los cartuchos de filtro adecuados los puede adquirir en el servicio posventa o en la tienda Online (número de pedido GF 121 110).

La capacidad del filtro depende de la intensidad de uso del aparato y de la dureza del agua regional. Un mensaje en el display le sirve como recordatorio que ha de realizar un cambio de filtro próximamente. Independientemente de la cantidad de agua real filtrada, deberá cambiar el cartucho de filtro a más tardar como mínimo después de 12 meses.

- 1 Coloque el selector de funciones en posición **S**. Con el selector giratorio, seleccione "cambio de filtro de agua".
- 2 Se muestra el símbolo ☉. Confirme con ✓.
- 3 Cambiar el filtro de agua. Para el cambio de filtro tenga en cuenta las indicaciones que se adjuntan al cartucho del filtro. Confirme con ✓.
- 4 En la pantalla aparece "Seleccionar la capacidad del filtro de agua". Confirme con ✓.
- 5 Seleccionar con el selector giratorio la capacidad del filtro de agua insertado (entre 100 - 9000 litros). Confirme con ✓.

El cambio del filtro de agua ha finalizado. Toque el símbolo ✓. El aparato está listo para funcionar.

---

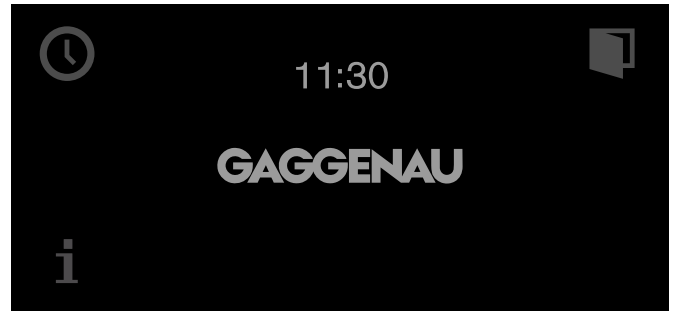
## Activar el aparato

---

### 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.

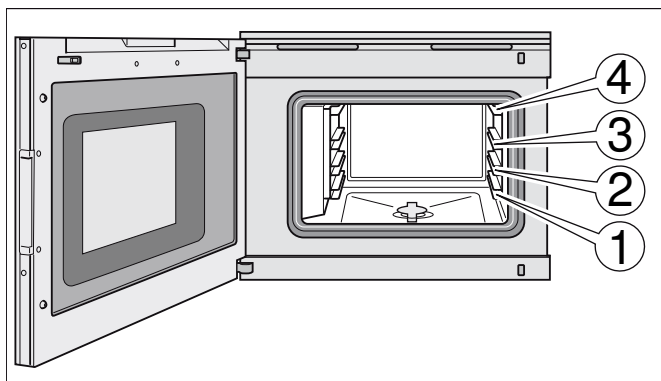


## Manejar el aparato

### Cavidad interior

El compartimento de cocción dispone de cuatro niveles de inserción. Los niveles de inserción se enumeran de abajo arriba.

**Nota:** Al cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar, pueden usarse hasta tres niveles de inserción simultáneamente (niveles 2, 3 y 4). Para hornear solo se puede usar el segundo nivel (o en el caso de moldes altos, el nivel 1).



#### ¡Atención!

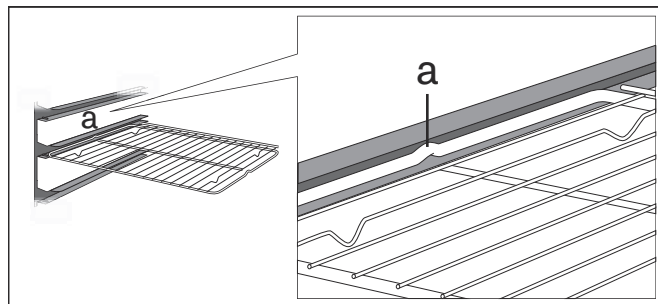
- No colocar nada directamente sobre la base del horno. No cubrir la base del horno con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato. La base del compartimento debe permanecer siempre libre. Colocar los recipientes siempre en el recipiente de cocción perforado o sobre la parrilla.
- No introducir accesorios entre los listones de inserción porque podrían caerse.

### Introducción del accesorio

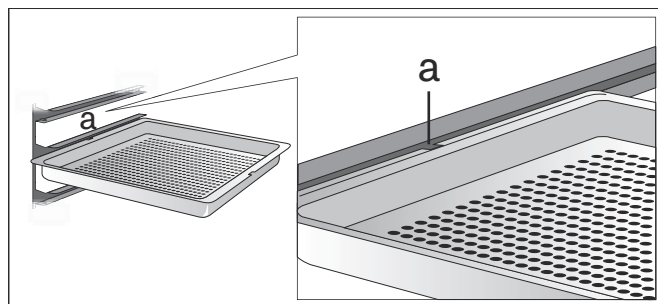
La parrilla y el recipiente perforado cuentan con una función de retención. La función de retención evita que el accesorio vuelque al extraerlo. El accesorio debe estar insertado correctamente dentro del horno para que la protección antivuelco funcione. Durante la extracción, debe levantar ligeramente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

Al introducir la parrilla fijese 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 fijese en que la muesca (a) apunte hacia el lado.



### Conectar

- 1 Programar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones. En el display se mostrará el tipo de calentamiento seleccionado y la temperatura recomendada.
- 2 Si se desea modificar la temperatura: Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.

En el display aparece el símbolo de calentamiento . La barra muestra el estado de calentamiento progresivamente. Al alcanzar la temperatura programada, suena una señal y el símbolo de calentamiento  se apaga.

#### Notas

- Si se programa una temperatura inferior a 70 °C, la iluminación interior permanece apagada.
- Con el tipo de calentamiento «Cocinar al vacío», la iluminación interior permanece apagada.
- Al cambiar el modo de funcionamiento, se mantiene la temperatura ajustada. La temperatura recomendada solo aparece tras el encendido.

#### Desconexión:



Girar el selector de funciones a la posición 0.

## Nebulización

Con la nebulización se suministra vapor de forma selectiva en la cámara de cocción. De esta forma puede hornear p. ej. pan y panecillos con suficiente humedad.

La nebulización funciona sólo con este tipos de calor:

- Aire caliente + 30 % de humedad
- Aire caliente + 0 % de humedad
- Superficie del grill + circulación aire
- Grill de superficie amplia

Toque el símbolo  durante el tiempo que desea suministrar vapor, máximo 8 segundos. Para nebulizar de nuevo espere como mínimo un segundo y vuelva a tocar el símbolo .

## Eliminación de la condensación

Para eliminar la condensación, se introduce agua fría en el compartimento de cocción. De esta forma, el compartimento de cocción se enfría y el vapor se condensa en las paredes. Más tarde, al abrir la puerta, se desprende una cantidad de vapor mucho menor.


### ¡Peligro de quemaduras!

Después de abrir la puerta del aparato, puede gotear agua caliente de la misma.

La eliminación de la condensación funciona exclusivamente con estos tipos de calentamiento, a una temperatura del compartimento de cocción inferior a 130 °C:

- Aire caliente + 100 % humedad
- Aire caliente + 80 % de humedad
- Aire caliente + 60 % de humedad
- Grill de amplia superficie nivel 1 + humedad
- Grill de amplia superficie nivel 2 + humedad
- Cocinar al vacío

### Procedimiento:

Pulsar el símbolo . La eliminación de la condensación dura aprox. 20 segundos. Durante este tiempo, el calentamiento permanece desconectado.

### Detener la eliminación de la condensación antes de tiempo:

Abrir la puerta o pulsar el símbolo .

**Nota:** La eliminación de la condensación estará disponible brevemente incluso después de haberse apagado el aparato.

## Después de cada uso

- 1 Eliminar la suciedad del compartimento de cocción cuando el aparato se haya enfriado. Más adelante, los restos quemados resultan bastante más difíciles de limpiar.
- 2 Limpiar el compartimento de cocción una vez esté frío y secarlo con un trapo suave.
- 3 Secar los muebles o las asas en los que haya podido condensarse agua.
- 4 Secar el compartimento de cocción con el programa de secado (véase el capítulo Programa de secado) o dejar abierta la puerta del aparato hasta que el compartimento se seque por completo.

## 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

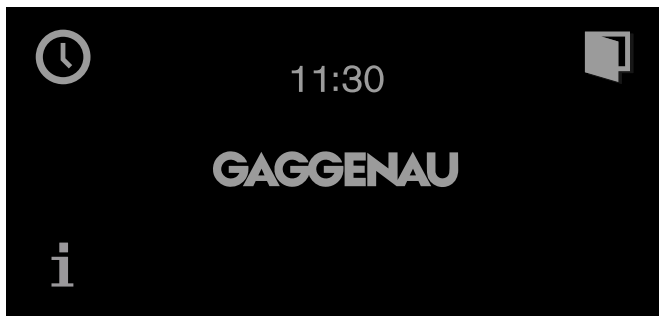
En el menú del temporizador se ajusta:

- ⌚ 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.

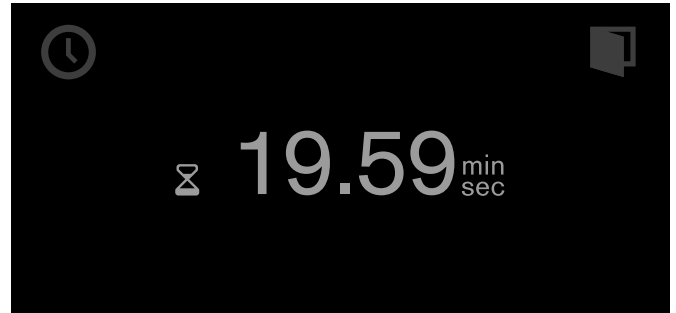
#### Programar el reloj avisador

- 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 X. 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

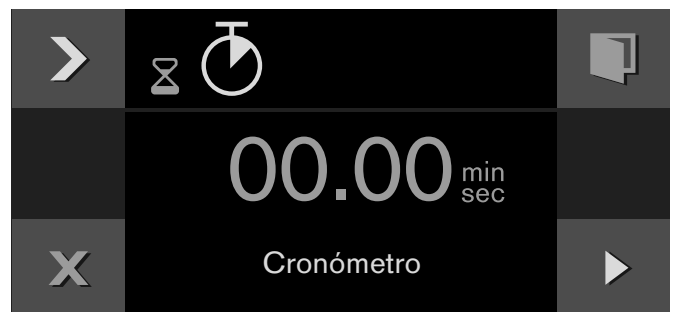
El cronómetro es independiente de los demás ajustes del aparato.

El cronómetro cuenta de 0 segundos a 90 minutos.


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

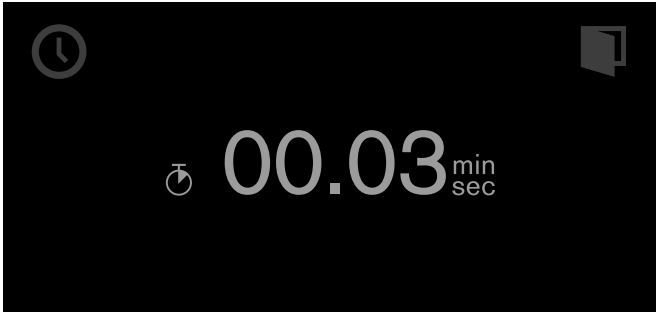
#### Iniciar el cronómetro

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






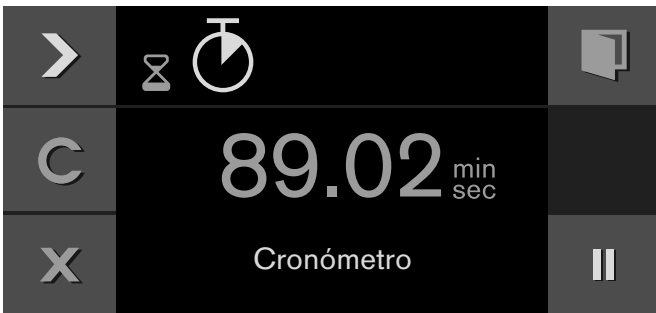
- 3 Iniciar con ▶.


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 .




## 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.

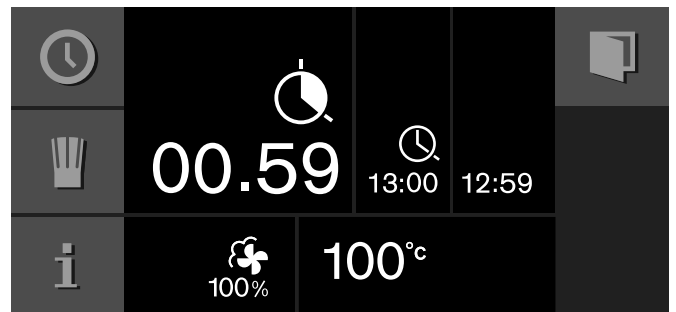




- 4 Inicie con .

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 aplaze 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.

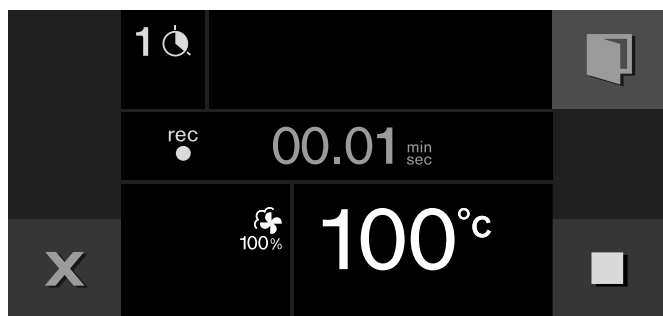
## Recetas personalizadas


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.

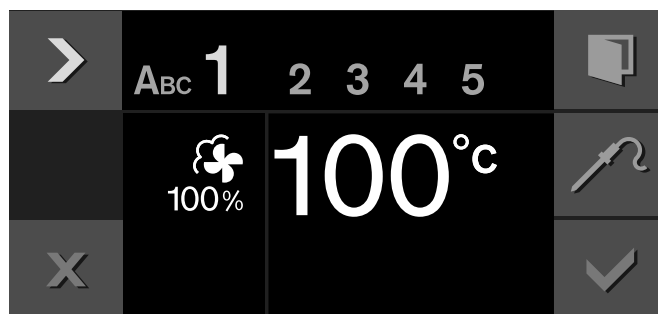
#### Introducir la temperatura del núcleo para una fase:




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 **X** y salir del menú.

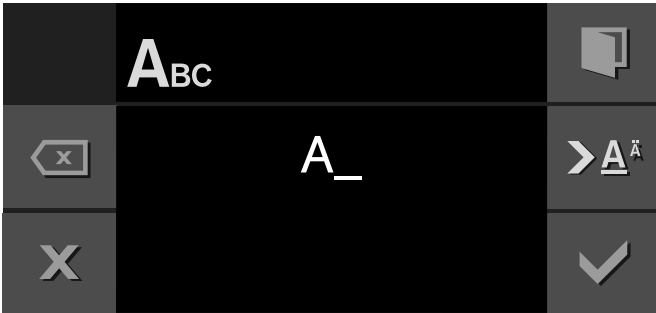
#### Ajustar la temperatura interior para una fase:

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.



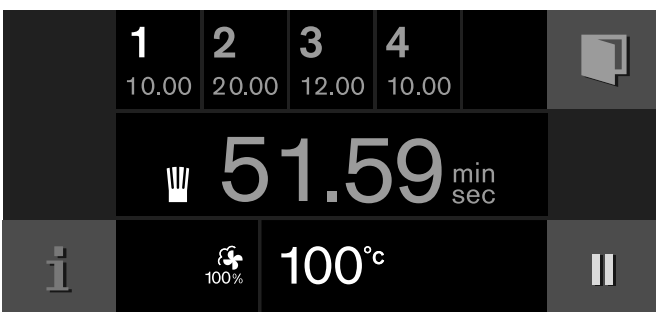
Selector giratorio	Seleccionar letras Cada palabra nueva comienza por mayúscula.
➤Â	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres especiales Pulsación doble: insertar un salto de línea
➤Ä	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres normales Pulsación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

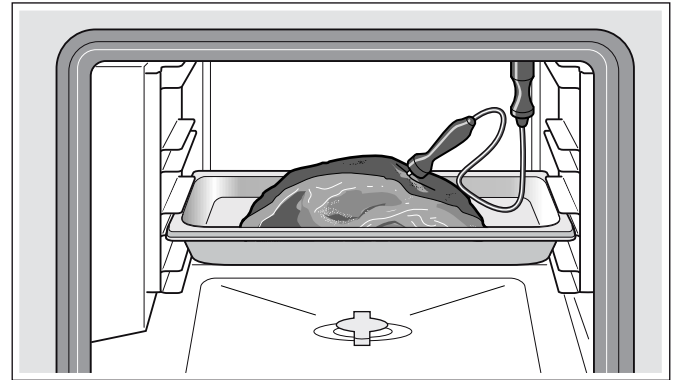
### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

## Insertar la termosonda en el alimento

Insertar la termosonda en el alimento antes de introducirlo en el compartimento de cocción.

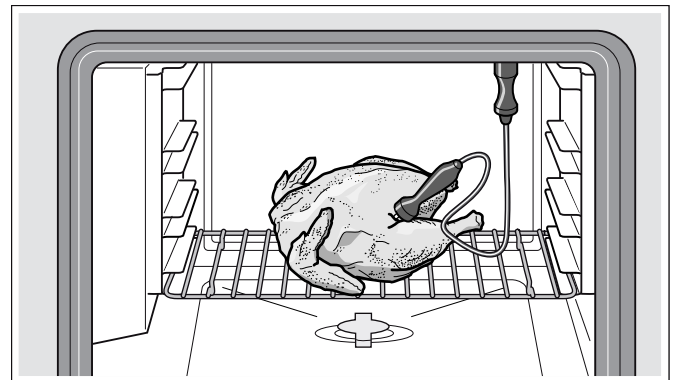
Insertar la punta metálica en la zona más gruesa del alimento. Procurar que el extremo de la punta se encuentre aproximadamente en el centro. No debe quedar insertado en la grasa ni entrar en contacto con el recipiente ni los huesos.





Si se están cocinando varias piezas, insertar la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

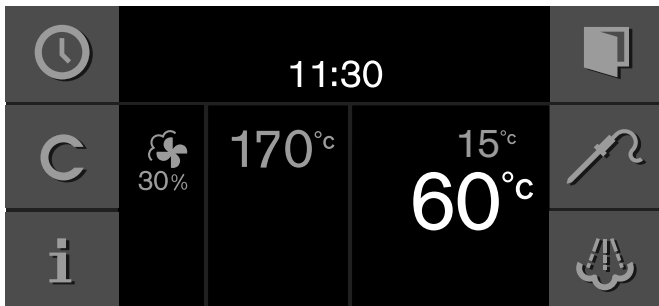
Si es posible, insertar la termosonda por completo.

Con las aves debe tenerse en cuenta que la punta de la termosonda no debe sobresalir de la cavidad interior, sino que debe quedar en la carne que se encuentra 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.
- 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 **C**. 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
<b>Vacuno</b>	
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
<b>Cerdo</b>	
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
<b>Ternera</b>	
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
<b>Carne de caza</b>	
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
<b>Aves</b>	
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
<b>Cordero</b>	
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
<b>Carnero</b>	
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
<b>Pescado</b>	
Filete	62-65 °C
Entero	65 °C
Pastel	62-65 °C
<b>Otros</b>	
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

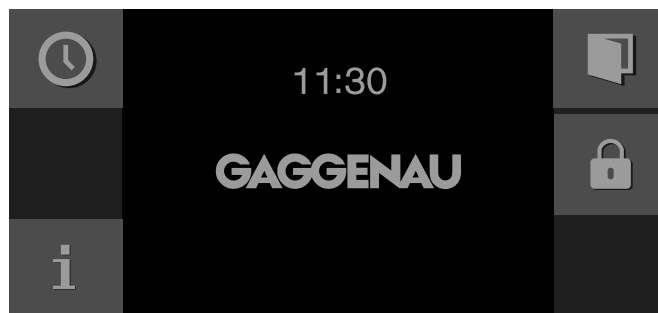
- El seguro para niños se debe colocar en la posición «Disponible» en los ajustes básicos (véase el capítulo Ajustes básicos).
- Si se produce una interrupción del suministro eléctrico con el seguro para niños activado, podrá desactivarse cuando vuelva a restablecerse el suministro.


## Activar el seguro para niños

### Condición:

El selector de funciones está fijado en 0.

Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.




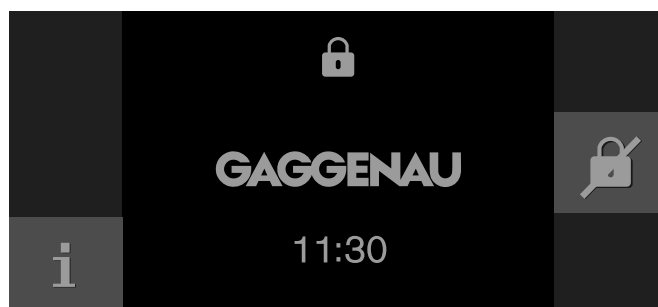
Se ha activado la protección para niños. Se muestra el display en espera. Se muestra el símbolo  en la parte superior de la pantalla.

## 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
	Filtro de agua	Disponible* / No disponible	Disponible: manejo del aparato con filtro de agua. No disponible: manejo del aparato sin filtro de agua.
	Capacidad del filtro de agua	100 - 9000 litros	Ajustar la capacidad del filtro de agua
	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 <b>Nota:</b> 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. <b>Nota:</b> 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.
	Demo del programa de limpieza	Iniciar la demo del programa de limpieza	Solo para fines de demostración. Sin función de limpieza ni calentamiento. La demo del programa de limpieza dura 10 minutos. Se puede finalizar en cualquier momento. Se necesita un cartucho de limpieza estándar, nuevo o usado. El aparato debe estar conectado a tomas de entrada y salida de agua. Después, secar manualmente el interior 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.

Tipo	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con una gamuza para ventanas o un paño de microfibra. No utilizar casquetas de vidrio.
Pantalla de visualización	Limpiar con un paño de microfibra o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.

Tipo	Productos de limpieza
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, espesante 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.
aluminio	Limpiar con un producto de limpieza suave para cristales. Limpiar la superficie en horizontal y sin presionar con un paño para cristales o un paño de microfibra sin pelusas.
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar sprays para hornos, otros productos de limpieza para hornos agresivos ni limpiadores abrasivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Después de limpiar, secar siempre el compartimento de cocción (véase el capítulo Programa de secado). Para cuidar con regularidad el compartimento de cocción de acero inoxidable, utilizar el producto de limpieza indicado por el fabricante (n.º de pedido 00667027 en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). <b>¡Atención!</b> 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.
Compartimento de cocción muy sucio	El programa de limpieza elimina la suciedad persistente (véase el capítulo Programa de limpieza).
Superficie de cocción vitrocerámica	Limpiar regularmente la superficie de cocción vitrocerámica con un producto de limpieza para este tipo de superficies (n.º de pedido 00311499 en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). Eliminar los restos quemados con una casqueta de vidrio. <b>¡Atención!</b> No arañar el compartimento de cocción con la casqueta de vidrio.
Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un paño.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar casquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Termosonda	Limpiar con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.
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.

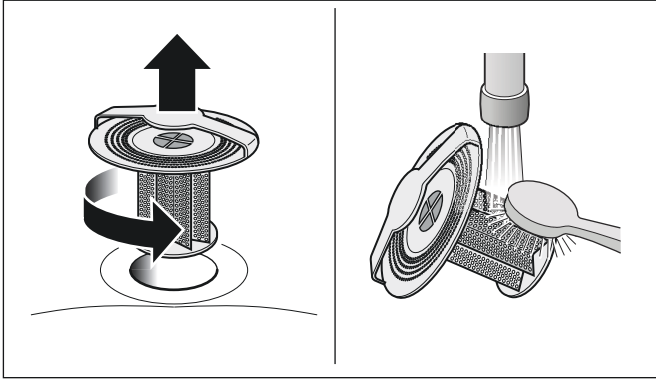
### Paño de microfibra

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.

### Filtro

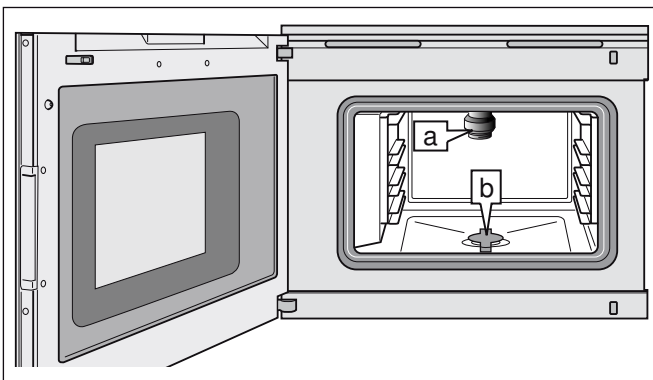
En caso necesario, se puede limpiar el filtro de la base del compartimento de cocción. En caso de preparar pescado o carne con frecuencia, se recomienda limpiarlo una vez al mes.



- 1 Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda y extraerlo.
- 2 Eliminar los restos de alimentos del filtro.
- 3 Enjuagar con agua corriente. Si tiene suciedad persistente, lavar en el lavavajillas.
- 4 Colocar el filtro y girar hacia la derecha hasta el tope.

No utilizar nunca el horno combinado de vapor sin el filtro.

## Programa de limpieza



El programa de limpieza elimina la suciedad persistente. Enrosca un cartucho de limpieza (a) en la parte superior del compartimento de cocción. El compartimento de cocción se limpia, enjuaga y seca de forma completamente automática. El filtro (b) debe permanecer colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza.

El programa de limpieza completo dura 3 horas y 45 minutos.

Con un uso normal, se recomienda limpiar el electrodoméstico cuatro veces al año con el programa de limpieza. Según el uso, puede que sea necesario realizar una limpieza más a menudo.

No dejar que se quemé la suciedad persistente. Para ello, iniciar el programa de limpieza inmediatamente tras el uso.

Para el programa de limpieza se necesitan cartuchos de limpieza especiales. Dichos cartuchos están disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea (CL S10 040 juego con 4 cartuchos de limpieza, n.º de pedido 00311703).

Los cartuchos de limpieza no son reutilizables ni se pueden volver a rellenar. No utilizar ningún otro producto de limpieza.




### ¡Atención!

**Daños en el compartimento de cocción:** Utilizar los cartuchos de limpieza únicamente para el programa de limpieza. No colocar nunca los cartuchos de limpieza en el compartimento de cocción caliente ni calentarlos dentro de él.

### Notas

- El programa de limpieza solo se puede iniciar si el electrodoméstico se enfría por debajo de los 40 °C.
- Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción antes de iniciar el programa de limpieza (parrilla, recipiente de cocción, termosonda).
- Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- El filtro debe permanecer colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza. Si el filtro se retira antes del programa de limpieza, el compartimento de cocción no quedará limpio.
- La puerta del electrodoméstico está bloqueada durante el programa de limpieza.
- No intentar abrir la puerta del electrodoméstico durante el programa de limpieza. Podría salir agua.
- Dejar funcionar siempre el programa de limpieza hasta el fin del ciclo. El programa de limpieza no se puede cancelar.

### Iniciar el programa de limpieza

- 1 Colocar el selector de funciones en la posición **S**.
- 2 Aparece el símbolo . Confirmar pulsando .
- 3 Se muestra el tiempo de desconexión en el que finalizará el programa de limpieza. Si se desea, posponer el tiempo de desconexión con el mando giratorio. Confirmar pulsando . Se retrasan el tiempo de inicio y el de desconexión, mientras que el tiempo de limpieza se mantiene.

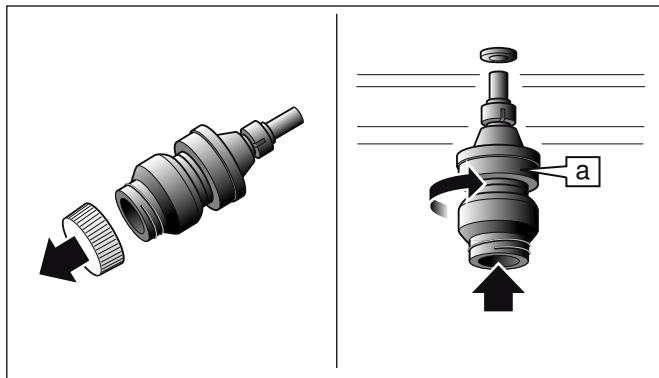




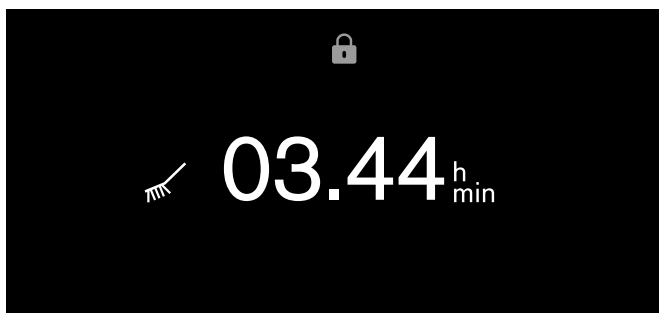
- 4 Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción y eliminar la suciedad gruesa. Confirmar pulsando ✓.
- 5 Retirar el tapón de cierre del cartucho de limpieza.

**¡Atención!**

No quitar los tapones de cera de la abertura del cartucho de limpieza. No utilizar ningún otro producto de limpieza. No utilizar cartuchos dañados.



- 6 Enroscar el cartucho de limpieza (a) en la toma de la parte superior del compartimento de cocción hasta el tope. Cerrar la puerta del electrodoméstico. Confirmar pulsando ✓. Aparece el tiempo de limpieza de 3 horas y 45 minutos.
- 7 Iniciar con ▶. El transcurso del tiempo de limpieza se muestra en el display. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada. La puerta del electrodoméstico se bloquea.



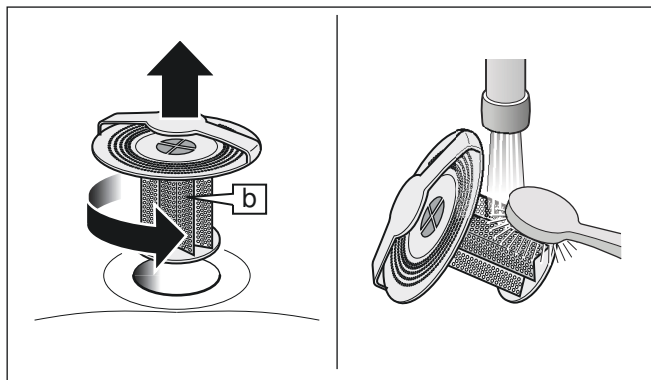
Cuando el programa de limpieza se termina, suena una señal. La puerta del electrodoméstico se desbloquea. Aparece un mensaje en el display.

- 8 Retirar el cartucho de limpieza.

**¡Atención!**

Daños en el compartimento de cocción: no calentar nunca el electrodoméstico cuando se haya introducido un cartucho.

- 9 Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda y extraerlo. Eliminar los restos de alimentos del filtro. Enjuagar con agua corriente.



- 10 Colocar el filtro y girar hacia la derecha hasta el tope. Confirmar pulsando ✓.

El programa de limpieza ha finalizado. Dejar enfriar el electrodoméstico. A continuación, pulir el compartimento de cocción y el cristal con un trapo suave.

**Nota:** El último proceso de aclarado puede dejar tras el secado unas tiras blancas en el compartimento de cocción y en el cristal. Eso depende del grado de dureza del agua. Las tiras blancas pueden eliminarse con un trapo húmedo.

Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

**Causas de unos resultados de limpieza no satisfactorios**

En el caso de que el interior del horno no esté limpio después de llevar a cabo el programa de limpieza, comprobar las causas mediante la siguiente tabla. A continuación, colocar un nuevo cartucho de limpieza e iniciar el programa de limpieza de nuevo.

Possible causa	Solución
El tapón de cierre está en el cartucho de limpieza	Retirar el tapón de cierre del cartucho de limpieza. Cuando el programa de limpieza termine, retirar el cartucho del aparato. No reutilizar los cartuchos. Eliminar el cartucho según las normas locales.
	<b>⚠ ¡Peligro de lesiones!</b> No retirar el tapón de cierre de un cartucho usado para evitar que la piel o los ojos entren en contacto con el producto de limpieza.
Cartucho erróneo (cartucho antical)	Utilizar únicamente cartuchos de limpieza originales para el programa de limpieza.
Falta el filtro	El filtro debe permanecer colocado en la base del interior del horno durante el programa de limpieza.




Posible causa	Solución
Corte en el suministro eléctrico	Si se interrumpe el suministro eléctrico durante más de 3 minutos, el programa de limpieza finaliza con un programa de poca extensión.
Suciedad persistente quemada	Volver a ejecutar el programa de limpieza para eliminar la suciedad incrustada.

## 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.

### Iniciar el programa de secado

- 1 Saque los accesorios de la cavidad interior. Limpie la cavidad interior. Elimine completamente los restos de productos de limpieza. Cierre la puerta del aparato.
- 2 Coloque el selector de funciones en posición **S**. Con el selector giratorio, seleccione el programa de secado.
- 3 Se muestra el símbolo . Confirme con .
- 4 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.



- 5 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

Una descalcificación regular conserva el compartimento de cocción en buen estado. Con el programa de descalcificación, el compartimento de cocción se descalcifica, enjuaga y seca de forma completamente automática.

Un mensaje en el display recuerda, según el tipo de agua y el uso del aparato, cuándo debe llevarse a cabo el programa de descalcificación. En caso necesario, (por ejemplo, rastros de cal en el compartimento de cocción) se puede ejecutar el programa de descalcificación con mayor frecuencia.

El programa de descalcificación completo dura 2 horas y 15 minutos.

Para el programa de descalcificación se necesitan cartuchos antical especiales. Dichos cartuchos están disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online (CL S20 040 juego con 4 cartuchos antical, n.º de pedido 00311768).




### ¡Atención!

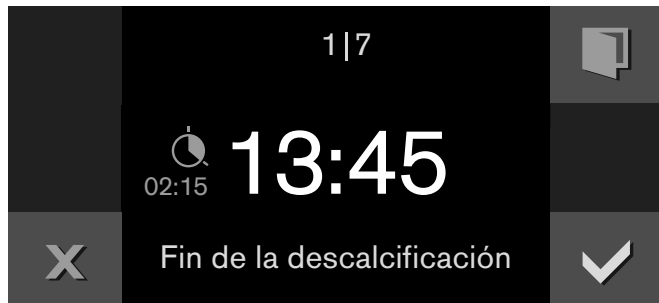
Daños en el compartimento de cocción: Utilizar los cartuchos antical únicamente para el programa de descalcificación. No colocar nunca los cartuchos antical en el compartimento de cocción caliente ni calentarlos dentro de él.


### Notas

- El programa de descalcificación solo se puede iniciar si el aparato se enfría por debajo de los 40 °C.
- Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción antes de iniciar el programa de descalcificación (parrilla, recipiente de cocción, termosonda).
- El filtro debe permanecer colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de descalcificación.
- La puerta del aparato está bloqueada durante el programa de descalcificación.
- Dejar funcionar siempre el programa de descalcificación hasta el fin del ciclo. El programa de descalcificación no puede cancelarse.
- Incluso si se utiliza el sistema de descalcificación del agua (accesorio especial GF 111 100), puede que sea necesario descalcificar según el tipo de agua y el uso. Un mensaje en el display indica cuándo debe realizarse.

## Iniciar el programa de descalcificación

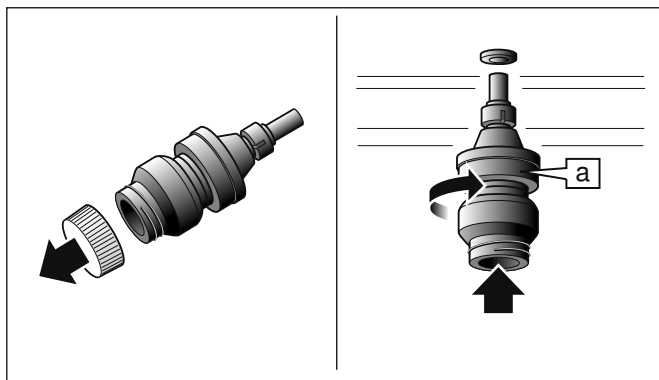
- 1 Colocar el selector de funciones en la posición **S**. Seleccionar el programa de descalcificación con el mando giratorio.
- 2 Aparece el símbolo . Confirmar pulsando .
- 3 Se muestra el tiempo de desconexión en el que finalizará el programa de descalcificación. Si se desea, posponer el tiempo de desconexión con el mando giratorio. Confirmar pulsando .





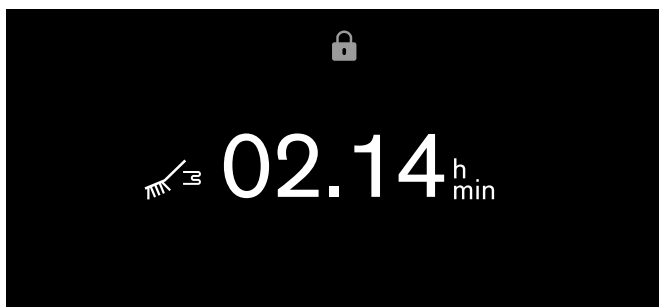
- 4 Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción. Confirmar pulsando .
- 5 Retirar el tapón de cierre del cartucho antical.

### ¡Atención!



No quitar los tapones de cera de la abertura del cartucho antical. No utilizar ningún otro producto antical.




- 6 Enroscar el cartucho antical (**a**) en la toma de la parte superior del compartimento de cocción hasta el tope. Cerrar la puerta del aparato. Confirmar pulsando . Aparece el tiempo de descalcificación de 2 horas y 15 minutos.
- 7 Iniciar con . El transcurso del tiempo de descalcificación se muestra en el display. La lámpara del interior del horno permanece apagada. La puerta del aparato se bloquea.



Cuando el programa de descalcificación termina, suena una señal. La puerta del aparato se desbloquea. Aparece un mensaje en el display.

- 8 Quitar el cartucho antical. Confirmar pulsando .
- 9 Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda y extraerlo. Eliminar los restos de alimentos del filtro. Enjuagar con agua corriente.
- 10 Colocar el filtro y girar hacia la derecha hasta el tope. Confirmar pulsando .

El programa de descalcificación ha concluido. A continuación, borrar el aviso de descalcificación que aparece en el display. Confirmar pulsando .

Dejar que el aparato se enfríe. Posteriormente, pulir el compartimento de cocción y el cristal con un trapo suave.





Eliminar el cartucho antical vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

## ¿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.

Anomalia	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	No llega agua al aparato	Compruebe la conexión a toma de agua
No se ve vapor	El vapor de agua a más de 100 °C es invisible	Esto es normal
El cuerpo calefactor de la parrilla sólo irradia en los bordes y no en el centro	Para una distribución térmica óptima, la superficie del grill sólo calienta en el borde	Esto es normal
No aparece el símbolo de  "Evacuación de vapor"	Solo se puede realizar una evacuación de vapor si la temperatura de la cavidad interior es inferior a 130°C	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
Sonido de zumbido al conectar	Arranca la bomba de desagüe	Ruido de funcionamiento normal
	El aparato hace algunos días que no ha sido utilizado	Modo normal: lavado automático durante la puesta en servicio
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

El interior del aparato está húmedo después del uso.	Esto es normal en función del modo de funcionamiento.	Después del uso, secar el interior del aparato con el programa de secado.
Mensaje de error "Exxx"		En caso de que aparezca un mensaje de error, colocar el selector de funciones a <b>0</b> ; si el display se apaga, se trata 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.

---

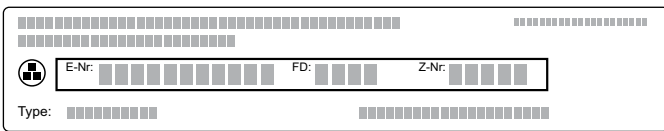
## Servicio de atención al cliente

---

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.

---

## 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 desde abajo.

---

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.

- 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 chapa trasera.
- La puerta del horno de convección con función de 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.
- 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 secarán debido a la elevada temperatura.

## Verduras

- La cocción al vapor es una forma menos agresiva de preparar las verduras que hervirlas: se mantiene mejor el sabor, el color y la consistencia. Apenas se destruyen las vitaminas solubles y sus componentes. Puesto que el horno combinado de vapor funciona tan solo a 100 °C sin presión, la preparación también es mucho más respetuosa que, por ejemplo, con la olla a presión.
- Todos los datos hacen referencia a 1 kg de verdura limpia.
- Para cocer al vapor la verdura, utilizar el elemento para cocinar perforado e introducirlo en el segundo nivel empezando desde abajo. Colocar debajo el recipiente de cocción sin perforar. El caldo concentrado de verduras recogido se puede utilizar como base para una salsa o un caldo de verduras.
- Se escalfa durante 8-10 minutos con el aparato precalentado. Si la verdura o la fruta no van a servirse de inmediato, pasar por agua helada para evitar que se sigan cociendo con el calor residual.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Alcachofas, grandes	perforada	100	100	30 - 40	
Alcachofas, pequeñas	perforada	100	100	20 - 25	
Coliflor, entera	perforada	100	100	25 - 30	
Coliflor, en cogollos	perforada	100	100	15 - 25	
Judías, verdes	perforada	100	100	25 - 30	
Brócoli, en cogollos	perforada	100	100	15 - 20	Consejo: servir con almendras tostadas en mantequilla.
Hinojo, en rodajas	perforada	100	100	15 - 20	
Terrina de verduras	perforado/parrilla	100	100	50 - 60	en terrina Para controlar con exactitud el punto de cocción, utilizar la termosonda (véase el capítulo Termosonda).
Zanahorias, en rodajas de 0,5 cm	perforada	100	100	15 - 20	
Patatas, peladas y cortadas en cuartos	perforada	100	100	25 - 35	
Colinabos, en rodajas	perforada	100	100	20 - 30	
Puerros, en rodajas	perforada	100	100	10 - 15	
Pimientos, rellenos	sin agujeros	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Si se rellena de carne, sofreír el relleno previamente.
Patatas hervidas sin pelar (aprox. 50 g/pieza)	perforada	100	100	30 - 35	
Patatas hervidas sin pelar (aprox. 100 g/pieza)	perforada	100	100	45 - 50	
Coles de Bruselas	perforada	100	100	20 - 25	
Espárragos verdes	perforada	100	100	12 - 15	
Espárragos, blancos	perforada	100	100	20 - 30	
Espinacas	perforada	100	100	4 - 6	A continuación, rehogar en una cazuela con cebolla y ajo.
Pelar los tomates	perforada	100	100	3 - 4	Cortar los tomates; pasar por agua helada después de cocerlos al vapor.
Caña de azúcar	perforada	100	100	5 - 10	

## 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	



Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
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.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Entrecot, asado, poco hecho (350 g/pieza)	sin agujeros	170 - 180	30	10 - 20	
Filete, asado, poco hecho, en masa de hojaldre (600 g)	sin agujeros	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Forrar el recipiente de cocción con papel de hornear.
Lomo de ternera, asado, poco hecho (1 kg)	sin agujeros	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
Lacón, cocido, en rodajas	sin agujeros	100	100	15 - 20	

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Asado de cerdo crujiente (asado de cerdo con corteza de tocino), muy hecho (1,5 kg)	Parrilla	1) 120	100	30	Realizar una incisión en forma de cruz en la corteza antes de cocinar. Utilizar una termosonda: en el segundo paso de cocción cocer hasta una temperatura interna de aprox. 60 °C, en el tercer paso, hasta 75-80 °C.
		2) 160	80	30 - 40	
		3) 230	0	20 - 40	
Lomo de cordero, asado, poco hecho (150 g/pieza)	sin agujeros	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Pierna de cordero, asada, poco hecha (1,5 kg)	sin agujeros	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Lomo de corzo, asado, poco hecho (500 g/pieza)	sin agujeros	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Asado de vacuno, muy hecho (1,5 kg)	Parrilla	1) 210 - 230	100	15 - 20	Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Rosbif, asado, poco hecho (1 kg)	sin agujeros	170 - 180	30	50 - 60	
Asado de cerdo (cuello o paletilla), muy hecho (1-1,5 kg)	Parrilla	1) 200 - 220	100	15	Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
		2) 160 - 180	60	40 - 60	
Embutido, escaldado, calentar	sin agujeros	85 - 90	100	10 - 20	P. ej., salchicha de Bolonia, salchichas blancas

## 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». 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	↻	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	↻	40 - 70	
Pierna de cordero sin hueso, atada, poco hecha (1,5 kg)	sin agujeros	70 - 80	↻	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	↻	30 - 60	
Rosbif, poco hecho (1-1,5 kg)	sin agujeros	70 - 80	↻	150 - 210	Cortar en rodajas y servir con salsa bechamel
Medallones de cerdo, muy hechos (70 g/pieza)	sin agujeros	80	↻	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.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Pato, entero (3 kg)	sin agujeros	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Cocer con la pechuga hacia abajo. Transcurrida la mitad del tiempo de cocción, dar la vuelta al pato. De este modo no se secará tanto la delicada carne de la pechuga.
Pechuga de pato, asada, poco hecha (350 g/unidad)	sin agujeros	160	0	25 - 30	
Pollo, entero (1,5 kg)	Parrilla	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Cocer con los muslos atados y la pechuga hacia arriba.
Pechuga de pollo, rellena, al vapor (200 g/unidad)	perforada	100	100	10 - 15	Consejo: rellenar con espinacas y queso de oveja.
Filete de pechuga de pavo, al vapor (300 g/unidad)	perforada	100	100	12 - 15	
Pollito, codorniz, al vapor (150-200 g/pieza)	perforada	100	100	15 - 20	
Pollito, codorniz (150-200 g/pieza)	sin agujeros	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Consejo: pintar con aceite y hierbas provenzales.
Paloma, al vapor (300 g/pieza)	perforada	100	100	20 - 30	
Paloma (300 g/pieza)	sin agujeros	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

## Cocinar al vacío

Se trata de una cocción al vacío a temperatura baja de entre 50 y 95 °C y un 100 % de vapor.

La cocción al vacío es un tipo de preparación poco agresivo y sin grasas para carne, pescado, verduras y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con una envasadora al vacío.

Gracias al envase protector se conservan todos los nutrientes y aromas. Las bajas temperaturas y la transferencia directa del calor permiten controlar cualquier punto de cocción. Es casi imposible cocer los alimentos en exceso.

### Raciones

Prestar atención a los tamaños de las porciones indicados en la tabla de alimentos. En el caso de cantidades y piezas más grandes deberá adaptarse el tiempo de cocción de forma correspondiente.

Las raciones indicadas de pescado, carne y aves se corresponden con la cantidad para una persona. Para las verduras y los postres se ha seleccionado una ración para cuatro personas.

### Niveles de inserción

Se puede cocer hasta en dos niveles. Para obtener los mejores resultados de cocción, los recipientes de cocción deben insertarse en los niveles 1 y 3. Si solo se debe cocer en un nivel, utilizar el nivel 2.

### Higiene

#### ¡Riesgos para la salud!

La cocción al vacío se realiza con temperaturas de cocción bajas. Por este motivo, deben respetarse las instrucciones sobre aplicación e higiene indicadas a continuación:

- Utilizar únicamente alimentos frescos de buena calidad.
- Lavar y desinfectar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocinar.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Lavar siempre a fondo las verduras y la fruta o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo, ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

### Bolsa de vacío

Para la cocción al vacío, utilizar únicamente las bolsas de vacío resistentes al calor diseñadas para tal fin.

No cocer los alimentos en las bolsas en que se han adquirido (por ejemplo, pescado en raciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.

### Envasar al vacío

Para envasar los alimentos al vacío, utilizar una envasadora al vacío con cámara, capaz de generar un 99 % de vacío. Solo de este modo se puede obtener una transferencia homogénea del calor y, por tanto, un resultado de la cocción perfecto.

Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto. Prestar atención a los siguientes puntos:

- No hay/apenas se aprecia aire en la bolsa de vacío.
- La parte termosoldada está correctamente cerrada.
- No hay agujeros en la bolsa de vacío. No utilizar la termosonda.
- Las piezas de carne y pescado envasadas juntas al vacío no están comprimidas directamente entre sí.
- Las verduras y los postres se han envasado al vacío de la forma más plana posible.

En caso de duda, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío.

Los alimentos deben envasarse al vacío como máximo un día antes del proceso de cocción. Solo de este modo puede evitarse que los alimentos desprendan gases (por ejemplo, las verduras) que impiden la transferencia de calor o que modifican la estructura de los alimentos y, por tanto, las condiciones de cocción, a causa de la presión del vacío.

### Calidad de los alimentos

La calidad del resultado de la cocción depende al 100 % del estado de los productos. Utilizar únicamente alimentos frescos de la mejor calidad. Solo de este modo se puede garantizar un resultado de la cocción seguro y de sabor adecuado.

### Preparación

Mediante la cocción al vacío no se desprenden aromas y se intensifica el sabor propio de los alimentos. Tener en cuenta que las cantidades habituales de aromas como, por ejemplo, especias, hierbas aromáticas y ajo pueden influir en gran medida en el sabor. Para empezar, utilizar primero la mitad de las cantidades habituales.

En el caso de productos de una calidad superior, a menudo es suficiente con añadir una pequeña porción de mantequilla y un poco de sal y pimienta en la bolsa. Generalmente, la intensificación de los aromas naturales de los alimentos es suficiente para obtener una experiencia de sabores.

No colocar los alimentos envasados al vacío uno encima de otro ni demasiado pegados entre sí en el recipiente de cocción. Para una distribución homogénea del calor, los alimentos no deben tocarse. En el caso de disponer de varias bolsas de vacío, cocerlas en dos niveles.

Tras la cocción, sacar con cuidado la bolsa, ya que se acumula agua caliente encima de ella. Introducir el recipiente de cocción sin perforar en el nivel inferior al del perforado con los alimentos calientes.

Secar la bolsa por fuera, colocarla en un recipiente de cocción sin perforar limpio y abrirla con unas tijeras. Verter todo el alimento y el líquido que lo acompaña en el recipiente de cocción.

**Para completar el alimento tras la cocción al vacío, proceder como se indica a continuación:**

**Carne:** saltear en la sartén muy caliente durante unos segundos por cada lado. De este modo se obtiene una bonita costra y el aroma habitual de la parrilla, sin cocinarla en exceso. Se puede conseguir un resultado muy bueno con el Teppan Yaki o un grill. Importante: secar la carne con papel absorbente antes de colocarla en el aceite caliente para evitar salpicaduras de grasa.



















**Verduras:** sofreír brevemente en una paella o Teppan Yaki para obtener el aroma de la parrilla. Al mismo tiempo se pueden sazonar sin problemas o mezclarse con otros ingredientes sin que se enfrien.




**Pescado:** rociar con condimentos y mantequilla caliente. Dado que muchos tipos de pescado pueden desmenuzarse un poco tras la cocción al vacío, si se desea, saltearlo solo brevemente en la sartén antes de cocinarlo al vacío.

Alargar el tiempo de salteado en la sartén si el alimento no ha alcanzado el grado de cocción deseado durante la cocción al vacío.

Servir los alimentos en platos precalentados y, si es posible, con salsa o mantequilla calientes, ya que los alimentos cocidos al vacío se encuentran a una temperatura relativamente baja.










Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
<b>Carne</b>					
Entrecot, casi crudo (180 g/pieza)	con orificios	58	100%	100	Tras el proceso de cocción en el Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una bonita costra y el aroma habitual de la parrilla, sin cocer la carne en exceso.
Entrecot, poco hecho (180 g/pieza)	con orificios	63	100%	90	
Entrecot, muy hecho (180 g)	con orificios	70	100%	85	
Bistecs de cuadril de ternera (160 g/pieza)	con orificios	60	100%	80	
Bistecs de buey, casi crudo (180 g/pieza)	con orificios	58	100%	60	
Bistecs de buey, poco hechos (180 g/pieza)	con orificios	63	100%	50	
Bistecs de buey, muy hechos (180 g/pieza)	con orificios	70	100%	45	
Medallones de cerdo (80 g/pieza)	con orificios	63	100%	75	
<b>Ave</b>					
Pechuga de pato (350 g/pieza)	con orificios	58	100%	70	Tras el proceso de cocción, freír bien la parte de la piel en una sartén caliente.
Foie gras (1 rollo de 300 g/pieza)	con orificios	80	100%	30	Consejo: limpiar el hígado de oca y mezclar con otros ingredientes. Enrollar en láminas y pincharlo varias veces. Envasar el rollo al vacío y antes de cocer al vacío enfriar durante varias horas en el frigorífico.
Pechuga de pollo (250 g/pieza)	con orificios	65	100%	60	
<b>Pescado y marisco</b>					
Gambas (125 g)	con orificios	60	100%	30	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y ajo.

<b>Alimentos</b>	<b>Recipiente de cocción</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tipo calentam.</b>	<b>Tiempo de cocción en min.</b>	<b>Observaciones</b>
Vieiras (20-50 g/pieza)	con orificios	60		6-10	Cuanto más pesen los moluscos, más tiempo de cocción deberá seleccionarse.
Bacalao (140 g/pieza)	con orificios	59		25	
Filetes de salmón (140 g/pieza)	con orificios	58		30	Si se desea, dar una vuelta brevemente en una sartén caliente después de la cocción.
Lucioperca (140 g/pieza)	con orificios	60		20	
<b>Verduras</b>					
Champiñones, en cuartos (500 g)	con orificios	85		20	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, romero, ajo y sal.
Endivias, cortadas por la mitad (4-6 unidades)	con orificios	85		40	Consejo: cortar la endivia por la mitad. Envasar al vacío con zumo de naranja, azúcar, sal, mantequilla y tomillo.
Espárragos blancos, enteros (500 g)	con orificios	88		45	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, sal y algo de azúcar.
Espárragos verdes, enteros (600 g)	con orificios	85		15-20	Consejo: seguirán verdes si se escaldan antes de envasarlos al vacío. Envasar al vacío con mantequilla, sal y pimienta.
Zanahorias, en rodajas de 0,5 cm (600 g)	con orificios	95		35-40	Consejo: envasar al vacío con zumo de naranja, curry y mantequilla.
Patatas, peladas, cortadas en dados de 2 x 2 cm (800 g)	con orificios	95		40	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal. Adecuado para añadir a otras elaboraciones, por ejemplo, ensaladas.
Patatas, sin pelar, enteras o cortadas por la mitad (800 g)	con orificios	95		50	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal. Lavar bien previamente.
Tomates cherry, enteros o cortados por la mitad (500 g)	con orificios	85		15	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y azúcar. Mezclar tomates cherry rojos y amarillos.
Calabaza, cortada en dados de 2 x 2 cm (600 g)	con orificios	90		20-25	El tiempo de cocción puede variar según el tipo de calabaza.
Calabacines, en rodajas de 1 cm (600 g)	con orificios	85		30	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y tomillo.
Caña de azúcar, entera (500 g)	con orificios	85		5-10	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal.
<b>Postres</b>					
Piña, en rodajas de 1,5 cm (400 g)	con orificios	85		70	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla.
Manzanas, peladas, en rodajas de 0,5 cm (2-4 unidades)	con orificios	85		10-15	Consejo: envasar al vacío con caramelo líquido.
Plátanos, enteros (2-4 unidades)	con orificios	65		15-20	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla en rama.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Peras, peladas, en gajos (2-4 unidades)	con orificios	85		30	Consejo: endulzar con miel o azúcar.
Naranja enana, cortada por la mitad (12-16 unidades)	con orificios	85		75	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, vainilla en rama, miel y mermelada de albaricoque. Lavar en agua caliente, cortar por la mitad y quitar las pepitas.
Salsa de vainilla (0,5 l)	con orificios	82		18-20	Consejo: 0,5 l de leche, 1 huevo, 3 yemas, 80 g de azúcar, 1 vaina de vainilla.

## Asar al grill

- Mediante las distintas funciones del grill, pueden tostarse más los alimentos en caso necesario.
- Para todos los modos de funcionamiento con grill de superficie amplia, utilizar únicamente los niveles de inserción 1 a 3. Asar al grill siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Utilizar los distintos niveles de inserción para obtener el nivel de tostado deseado. En el primer nivel inferior se obtiene un ligero tostado, y en el tercero, un fuerte tostado.
- En caso de que el tostado final sea demasiado claro, se puede asar de nuevo al grill con el modo de funcionamiento del grill de superficie amplia en el segundo nivel.
- Con los modos de funcionamiento de grill de superficie amplia y grill de superficie amplia + aire de circulación, no precalentar durante más de 5 minutos puesto que los efectos del grill empiezan al cabo de 5 minutos.
- No utilizar una termosonda con los modos de funcionamiento de grill de superficie amplia, grill de superficie amplia + aire de circulación y grill de superficie amplia + humedad.

Alimentos	Recipiente de cocción, nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Merengue (en pasteles/postres)	Parrilla 2	230		3 - 5	
Tostadas untadas	Parrilla + sin perforar 2 / 3	200		10 - 12	
Trucha (entera)	Parrilla + sin perforar 3	230		10 - 12 por cada lado	Consejo: rellenar con rodajas de limón y perejil.
Verduras asadas al grill (700 g)	sin agujeros 2	230		20 - 25	P. ej., calabacín, berenjena
Gratinado de verduras	sin agujeros 2	180		35 - 40	P. ej., con brócoli y coliflor
Brochetas de verduras	Parrilla + sin perforar 3	230	 / 	12-14 por cada lado	El tiempo de cocción depende del tipo de verduras.
Muslo de pollo (350 g/unidad)	Parrilla + sin perforar 2 / 3	180 - 200		35 - 40	
Gratinado de patatas (1 kg de patatas)	sin agujeros 2	180		35 - 40	

Alimentos	Recipiente de cocción, nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Tostadas (según EN 60350-1)	Parrilla 2	230	~~~~~	4 - 5	Precalentar 5 minutos.
Verduras gratinadas, rellenas, cortadas longitudinalmente	sin agujeros 2	180	~~~~~ f2	20 - 25	

## 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

- El horno combinado de vapor permite preparar productos de panificación y pastelería con la humedad óptima en todo momento:
  - ☞ | Aire caliente + 0 % de humedad: en pasteles de fruta y quiches puede salir el exceso de humedad. Este modo de funcionamiento se corresponde con el aire caliente del horno convencional.
  - ☞ | Aire caliente + 30 % de humedad: el pastel de masa de bizcocho no se seca. La humedad propia de los alimentos no se puede extraer del compartimento de cocción.
  - ☞ - ☞ | Aire caliente + 60-100 % de humedad: la masa de hojaldre y la repostería con levadura quedan esponjosos por dentro y crujientes y brillantes por fuera.
- En el horno combinado de vapor solo se puede hornear en un nivel. Introducir el elemento para cocinar sin perforar en el segundo nivel. Si se utiliza un molde de horno alto, colocarlo en la parrilla que se introduce en el primer nivel.
- En caso de nebulización (posible en el funcionamiento con aire caliente y 0 % de humedad y con el nivel de humedad del 30 %), pulsar el símbolo ☞ para suministrar de golpe humedad al alimento. Esta función se utiliza, por ejemplo, para iniciar el proceso de horneado del pan: proporciona más volumen y una costra crujiente.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Pastel de manzana, cubierto (según EN 60350-1)	Molde desmontable de 20 cm, parrilla	160	0	110	Pre calentamiento
Bagels	sin agujeros	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette precocinada	Parrilla	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Base de bizcocho, alta (6 huevos)	Molde desmontable	160 - 170	0	30 - 35	
Base de bizcocho, plana (2 huevos)	sin agujeros	190 - 210	0 - 30	8 - 10	p. ej., para base de bizcocho


Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Hojaldre pequeño	sin agujeros	190 - 210	80 - 100	10 - 18	p. ej., con semillas de amapola, mazapán o picante con jamón, queso
Brioche, panecillos	sin agujeros	160	0	8 - 12	
Panecillos (50-100 g/unidad)	sin agujeros	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Los panecillos también se pueden hornear muy bien del siguiente modo: precalentar a 220 °C con el 30 % de humedad. Tras introducir los productos de pastelería en el aparato, nebulizar de una a dos veces y tras 5 minutos cambiar a 0 % y 190 °C.
Panecillos precocinados	Parrilla	150 - 170	0	8 - 15	Nebulizar para empezar.
Pan (0,5-1 kg)	sin agujeros	1) 210 - 230	30	15 - 20	Para empezar, nebulizar de 2 a 3 veces.
		2) 165	0	35 - 50	Para controlar con exactitud el punto de cocción, utilizar la termosonda (véase el capítulo Termosonda). Dejar enfriar sobre la parrilla.
Tartas de masa de bizcocho	sin agujeros	160 - 165	0	35 - 40	
Bizcocho en molde concéntrico (1 kg de harina)	Molde concéntrico para bizcocho, parrilla	160 - 175	30	45 - 50	
Pastel plano de levadura	sin agujeros	160 - 170	0 - 60	30 - 45	En los pasteles planos de levadura con cobertura húmeda (p. ej., pastel de cebolla o de ciruelas) utilizar el 0 % de humedad, y con cobertura seca (p. ej., crumble), el 60 %.
Trenza de levadura (500 g de harina)	sin agujeros	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Magdalenas	Bandeja para magdalenas, parrilla	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Almendrados	sin agujeros	150 - 160	0	15 - 20	
Galletas	sin agujeros	150 - 175	0	10 - 20	
Quiches, tartas	Molde para quiche, parrilla	190 - 210	0	45 - 60	
Pastel de masa de bizcocho	Molde desarmable/rectangular, parrilla	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Pastelitos	sin agujeros	160	0	30	
Galletas de mantequilla (según EN 60350-1)	sin agujeros	165	0	30 - 32	Precalentamiento
Tarta	Molde para tartas, parrilla	190 - 200	0 - 30	30 - 45	P. ej., con manzanas, chocolate, albaricoques, o picante con espárragos, cebolla, queso
Base para tarta (según EN 60350-1)	sin agujeros	150	0	40	Precalentamiento
Buñuelos de viento, eclairs	sin agujeros	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

## Fermentar (dejar levar)

- El horno combinado de vapor ofrece el ambiente idóneo para dejar reposar la masa y el pan congelado sin secarse.
- Para ello, utilizar el modo de funcionamiento «Aire caliente + 60 % de humedad».
- No cubrir el cuenco con un paño húmedo. La fase de reposo dura tan solo la mitad de lo que dura con el modo convencional.
- El tiempo de cocción indicado es orientativo. Dejar reposar la masa hasta que haya duplicado su volumen.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Masa (600 g de harina)	Cuenco/parrilla	38 - 40	60	30 - 45	P. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre

## 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	

## 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»  $\delta$ .
- 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.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Frutas del bosque (300 g)	perforada	45 - 50	$\delta$	4 - 6	
Asar (1-1,5 kg)	perforada	45 - 50	$\delta$	80 - 110*	
Filete de pescado (150 g/unidad)	perforada	45 - 50	$\delta$	8 - 12*	
Verduras (400 g)	perforada	45 - 50	$\delta$	6 - 8	
Gulasch (600 g)	perforada	45 - 50	$\delta$	30 - 45*	
Pollo (1 kg)	perforada	45 - 50	$\delta$	45 - 60*	
Muslo de pollo (400 g/unidad)	perforada	45 - 50	$\delta$	30 - 35*	

\* A este plato se le debería añadir aún más tiempo de compensación: apagar el aparato transcurrido el tiempo de descongelación y dejar reposar el alimento otros 10-15 minutos con el aparato cerrado para que se descongele hasta el interior.

## 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](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000975743 es (970328)