

Horno a vapor

BS 220/221

BS 224/225

Contenido

Indicaciones de seguridad	4	Bloqueo de seguridad para niños	29
Antes de usar	4	Activar el bloqueo de seguridad para niños	29
Ámbitos de aplicación	4	Desactivar el bloqueo de seguridad para niños	29
Seguridad al cocinar con vapor	4	Indicación	29
Daños en el aparato	4		
Puesta en servicio	5	Interrupción de seguridad	30
Evitar desperfectos en el aparato y en el mueble donde se monte	5	Modificar los ajustes básicos	31
Horno de vapor y frontales de muebles	5	Indicación	31
Evitar daños en la zona de cocción	5	Ejemplo: Modificar el indicador de reposo	31
Este es su nuevo horno de vapor	6	Ajustes básicos	32
Horno a vapor	6		
Visor y mandos	7	Cuidado y limpieza manual	33
Teclas	7	Indicaciones de seguridad	33
		Interior	33
Accesorios	8	Recipiente de cocción	33
		Rejilla de inserción	33
Modos de funcionamiento	9	Tanque de agua	33
		Cristal de la puerta	33
		Juntas de la puerta	33
Tanque de agua	10		
		Función de limpieza	34
Primeros ajustes después de la conexión	11	Así deberá de proceder	34
Indicación	11	Indicación	34
Poner en hora	11		
Seleccionar el formato para la hora	11	Programa de descalcificación	36
Unidades de temperatura grados °C o °F	11	Así deberá de proceder	36
Ajustar la dureza del agua	12	Consejo	37
Salir del menú y guardar los ajustes	12		
		Averías	38
Calibrado	13	Mensajes de averías	38
Calibraje del horno de vapor	13	Corte del suministro eléctrico	39
Indicación	13	Modo demo	39
Activación del horno de vapor	14		
Stand-by	14		
Activación del horno de vapor	14		
Configurar el horno de vapor	15		
Ajustar la temperatura y el modo de funcionamiento	15		
Indicación	16		
Consultar la temperatura actual	16		
Después de cada uso	16		
Tabla para cocinar al vapor	17		
Temporizador	25		
Seleccionar el menú del temporizador	25		
Reloj avisador para periodos cortos	25		
Parada programada	26		
Duración de cocción automática	27		
Desconexión	28		



Indicaciones de seguridad

Antes de usar

Sólo se garantiza la seguridad durante el uso si la instalación la ha hecho un profesional según las instrucciones del manual de montaje. Los daños causados por una instalación inadecuada son responsabilidad del instalador.

El aparato tiene que ser conectado por un especialista autorizado. Son válidas las normativas de las empresas regionales de suministro eléctrico, así como las normativas de instalación.

Antes de poner en marcha el aparato, leer detenidamente las instrucciones de uso. Las instrucciones de uso garantizan que el manejo del aparato sea seguro y adecuado. Guardar las instrucciones de uso y de montaje.

No conectar aparatos estropeados.

Ámbitos de aplicación

Este aparato está indicado para uso doméstico. Usar este aparato exclusivamente para cocinar alimentos. No utilizar el aparato para calentar la instancia donde se ha instalado.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

El aparato no debe ser utilizado si se carece del conocimiento y la experiencia necesarios para que su uso sea adecuado y seguro. Los niños y adultos con algún tipo de discapacidad física, sensorial o mental nunca deben usar el aparato sin supervisión.

Seguridad al cocinar con vapor

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Nunca toque las superficies calientes de la zona de cocción. Mantenga a los niños alejados.

Cuidado, ¡peligro de incendio! Nunca guarde objetos inflamables en la zona de cocción. ¡Durante la cocción deberán permanecer en el interior del horno sólo las partes internas respectivas!

Tener cuidado con los platos preparados con bebidas que tengan un contenido de alcohol elevado (p.ej. ron, coñac, vino, etc). El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Los vapores del alcohol podrían incendiarse bajo circunstancias desfavorables.

¡Precaución! Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente. No toque los orificios de ventilación.

¡Precaución! Al abrir la puerta de la zona de cocción puede salir vapor caliente. De la puerta puede gotear agua caliente. Mantenga a los niños alejados.

¡Precaución! Extraer los recipientes calientes sólo con manoplas o agarradores. Al extraer los recipientes puede rebosar líquido caliente.

¡Atención, peligro de quemaduras! La temperatura del interior de la puerta es muy elevada cuando el horno está encendido. Abrir la puerta del horno con cuidado. La puerta abierta puede bascular hacia atrás.

No aprisionar los cables de aparatos eléctricos con la puerta del horno cuando está caliente. El aislante de los cables puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Daños en el aparato

Si el aparato se ha averiado, desconectar la corriente eléctrica doméstica. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Las reparaciones inadecuadas conllevan un riesgo. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por un Servicio de Asistencia Técnica que haya sido instruido por Gaggenau.

Puesta en servicio

Retirar el embalaje del aparato. Deshacerse del embalaje siguiendo la reglamentación establecida. Tener en cuenta que los accesorios se encuentran en el embalaje. Mantener los componentes del embalaje y las películas de plástico fuera del alcance de los niños.

Después de desembalar el aparato, comprobar que no presenta ningún desperfecto ocasionado por el transporte. No conectar un aparato dañado.

El aparato tiene que ser conectado por un especialista autorizado. El derecho a reclamación de garantía se extingue si los daños se han ocasionado por una conexión inadecuada. Tener en cuenta las instrucciones de montaje.

Hacer una limpieza a fondo del aparato después del primer uso, se eliminarán olores y suciedad.



Este aparato está marcado según la Directiva Europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Evitar desperfectos en el aparato y en el mueble donde se monte

Horno de vapor y frontales de muebles

No cubra las rendijas de ventilación del horno de vapor.

No quite las juntas de la puerta. Si las juntas de la puerta están dañadas, deben ser reemplazadas.

Después de retirar el alimento mantenga la puerta cerrada hasta que se enfríe. La puerta de la zona de cocción no debe quedar medio abierta ya que los muebles contiguos pueden dañarse. El ventilador sigue funcionando un tiempo y después se apaga automáticamente.

Evitar daños en la zona de cocción

La zona de cocción de su nuevo horno de vapor se compone de acero de gran calidad. No obstante, si se trata de forma incorrecta, puede producirse corrosión en la zona de cocción.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones, para prevenir la corrosión en la zona de cocción. Si éstas no se tienen en cuenta, se anula cualquier reclamación de garantía.

- Después de que el aparato se haya enfriado, limpie y seque la zona de cocción.
- Los limpiadores agresivos aumentan el riesgo de corrosión. Limpie la zona de cocción sólo con agua jabonosa y utilice la función de limpieza.
- Para la limpieza no utilice de ningún modo limpiadores de horno o limpiadores cáusticos o clorados.
- El producto de cuidado de cámara de cocción Gaggenau, es especialmente apto para el cuidado periódico de la cámara de cocción de acero inoxidable. Tenga en cuenta las indicaciones en el capítulo Limpieza.
- Las sales en el vapor son muy agresivas. Si se sedimentan en la zona de cocción, esto puede provocar una corrosión puntual. Elimine siempre los residuos inmediatamente.
- Las salsas picantes (p. ej. ketchup o mostaza) o las comidas saladas (p. ej. asado salado) contienen cloruros y ácidos. Estos corroen la superficie del acero inoxidable. Limpie la zona de cocción después de su utilización.
- En caso de agua del grifo con un alto contenido en cloruro (>40 mg/l) aconsejamos el uso de agua mineral sin gas con un grado de cloruro bajo. Su empresa de abastecimiento de agua le puede ofrecer informaciones acerca del agua del grifo potable.
- Utilice sólo los accesorios originales en el interior del horno. Los materiales oxidados (p. ej. platos o cubiertos) pueden provocar corrosión en la zona de cocción.
- Utilice únicamente piezas pequeñas originales (p. ej. tuercas moleteadas). Si pierde estas piezas pequeñas, pídalas a través de nuestro servicio de repuestos.

Este es su nuevo horno de vapor

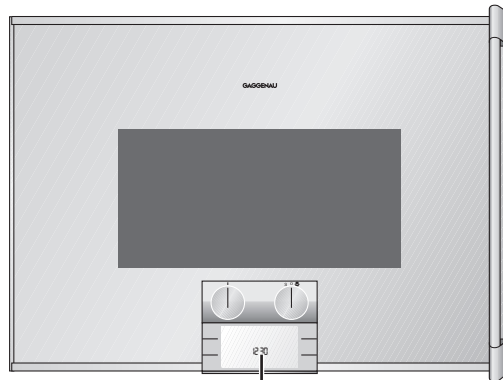
Horno a vapor

Estas instrucciones sirven para distintas versiones del aparato.

Las imágenes del manual de instrucciones muestran el BS 224/225.

El manejo es idéntico en todas las versiones del aparato.

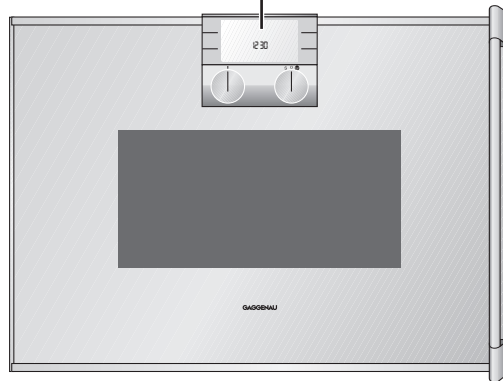
El tanque de agua se encuentra siempre en la parte opuesta a la puerta de bisagra.



En el BS 220/221 la pantalla y las teclas están colocadas abajo.

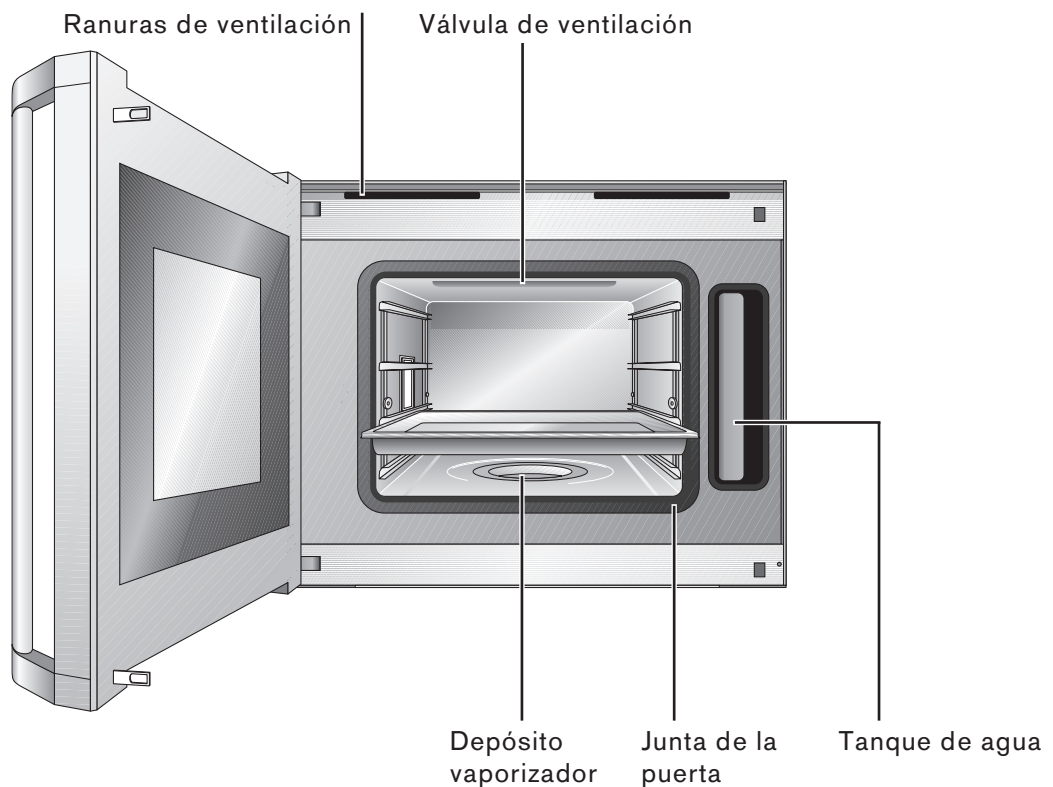
Este aparato es adecuado especialmente para su instalación sobre un horno.

Visor y mandos



En el BS 224/225 la pantalla y las teclas están colocadas arriba.

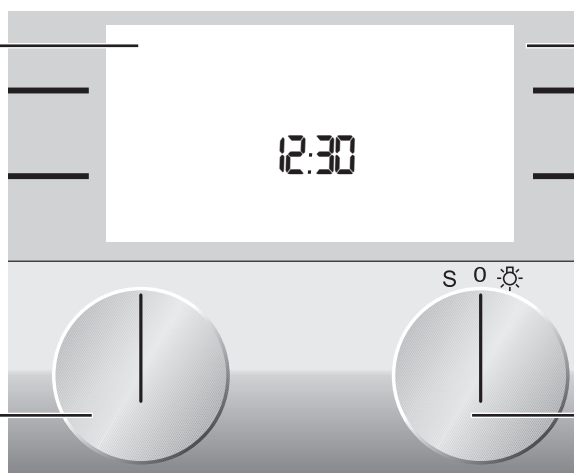
Este aparato es adecuado especialmente para su instalación individual.



Visor y mandos

Visor

En el tercio superior está la barra de indicadores o un menú. En la parte inferior se muestran los distintos parámetros de ajuste.



Selector de función

Con el selector izquierdo se ajusta el modo de funcionamiento con el que va a preparar su comida. El selector puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Teclas

Las teclas a la izquierda y a la derecha del visor se activan al tocarlas. Según el ajuste, las teclas pueden tener asignaciones diferentes. Cuando la tecla tiene una asignación, aparece el símbolo junto a la tecla.

Termostato

El selector puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Gama de temperatura:
30 - 100 °C

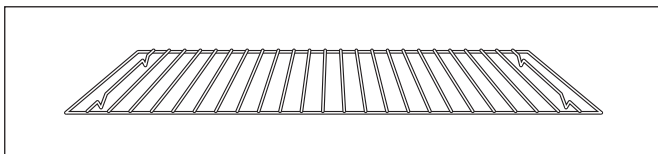
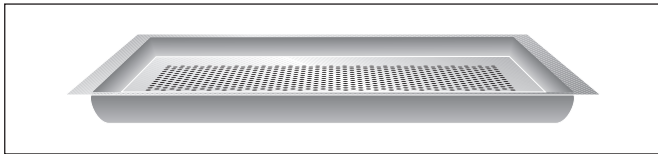
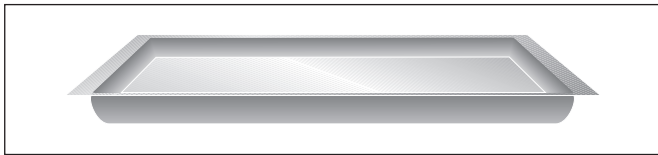
Primera posición a la derecha: Encender luz

Primera posición a la izquierda:
Funciones especiales
(función de limpieza,
descalcificar)

Teclas

Símbolo	Función de la tecla
>	Girar hacia la derecha
<	Girar hacia la izquierda
↵	Confirmar los valores ajustados / encender
C	Cancelar
+	Aumentar los valores
-	Disminuir los valores
🕒	Seleccionar el menú del temporizador
🔧	Seleccionar el menú de ajustes básicos
i	Mostrar la temperatura de la cámara de cocción actual
🔒	Activar el bloqueo de seguridad para niños
🔓	Desactivar el bloqueo de seguridad para niños
	Detener la parada programada
▶	Iniciar la parada programada

Accesorios







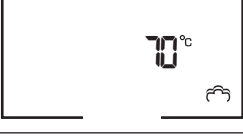

El aparato está equipado de serie con los siguientes accesorios:

- Recipiente para cocción al vapor de acero inoxidable GN 2/3, sin perforar, 40 mm de alto
- Recipiente para cocción al vapor de acero inoxidable GN 2/3, perforado, 40 mm de alto
- Rejilla

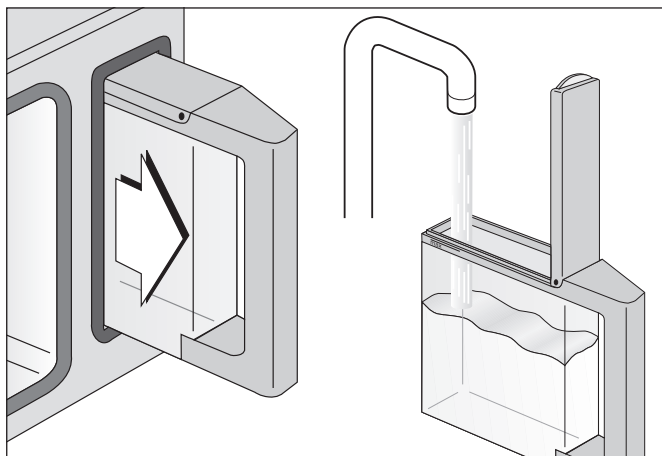
Además, se puede solicitar los siguientes accesorios adicionales:

- **KB 220-000:** Recipiente para cocción al vapor de acero inoxidable GN 2/3, sin perforar, 40 mm de profundidad
- **KB 220-324:** Recipiente para cocción al vapor de acero inoxidable GN 2/3, perforado, 40 mm de profundidad
- **KB 220-114:** Recipiente para cocción al vapor de acero inoxidable GN 1/3, sin perforar, 40 mm de profundidad
- **KB 220-124:** Recipiente para cocción al vapor de acero inoxidable GN 1/3, perforado, 40 mm de profundidad
- **GR 220-046:** Rejilla

Modos de funcionamiento

Indicaciones de la pantalla	Modo de funcionamiento	Aplicación
	Estofar Temperatura 30 - 100 °C	Para pescado, verdura y guarniciones, para licuar fruta y para escaldar. Los alimentos se rodean totalmente de vapor.
	Cocinar al vapor Temperatura 30 - 50 °C	Para dejar fermentar la masa, la temperatura óptima para masa con levadura es de 38 °C. Con la humedad se reparte el calor especialmente bien, la superficie no se seca.
	Descongelar Temperatura 40 - 60 °C	Descongelado homogéneo y cuidadoso de verduras, carne, pescado y fruta. Los alimentos no se secan ni se deforman.
	Regenerar Temperatura 60 - 100 °C	Los alimentos cocidos se calientan cuidadosamente. Con la humedad la comida no se seca.
	Cocinar al vapor con bajas temperaturas Temperatura 70 - 90 °C	Pescado, carne roja o de ave preparada cuidadosamente.
	Función de limpieza Descalcificar	La función de limpieza posibilita la eliminación de la suciedad con vapor.

Tanque de agua



El tanque de agua se encuentra situado en el lateral del aparato, al abrir la puerta. Según la versión del aparato el tanque puede estar a la derecha o la izquierda.

Llene el tanque de agua antes de cada uso hasta la marca de máximo, con agua fresca y fría. Si el agua del grifo contiene demasiada cal, utilice preferiblemente agua filtrada o agua sin gas embotellada. No utilice agua destilada u otros líquidos.

Cierre firmemente la tapa del tanque de agua. Es importante para un buen funcionamiento del aparato.

Coloque el tanque de agua hasta que encaje.

Si se encuentra el depósito de agua vacío, la resistencia de caldeo es interrumpida. En el display aparece el símbolo $\frac{00}{0}$. En vez de la temperatura se muestran tres barras.

Abra la puerta de la zona de cocción (cuidado: puede salir vapor). Retire el tanque de agua del aparato lentamente, ya que podrían caer gotas de agua sobre el asiento de la válvula. Durante la retirada del tanque, manténgalo en posición horizontal.

Llénelo hasta la marca y vuelva a colocarlo.

Vacíe el tanque de agua después de cada uso y deje que se seque con la tapa abierta. Mantenga la junta de la tapa limpia y séquela después de cada uso. Seque la placa de inserción del aparato después de cada uso.

¡Indicación!

¡No caliente el depósito de agua para su secado dentro de la cámara de cocción! ¡Con ello se dañaría el depósito de agua.

Primeros ajustes después de la conexión

Después de conectar su nuevo horno de vapor, aparecerá en la pantalla el menú "Primer ajuste". Ajuste

- hora,
- formato de tiempo,
- la unidad de temperatura deseada
- y la dureza del agua.

Indicación

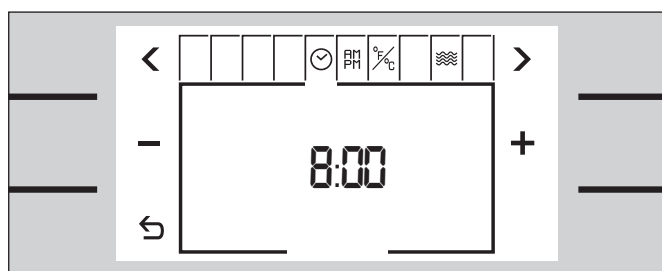
El menú Ajustes Iniciales aparece sólo al encender el aparato por primera vez o tras permanecer éste sin corriente durante varios días.

En el capítulo ajustes básicos puede consultar en todo momento como cambiar estos ajustes.

Ajustar la hora

En el menú se visualiza la función hora.

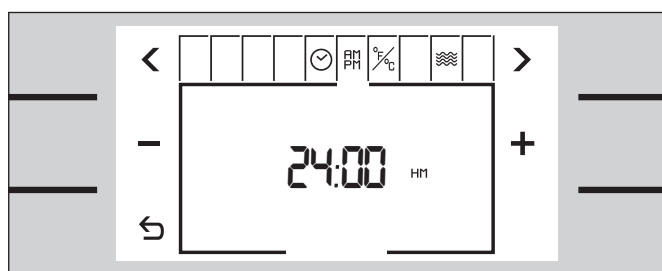
Ajuste con las teclas **+** / **-** la hora actual.



Ajustar el formato de hora

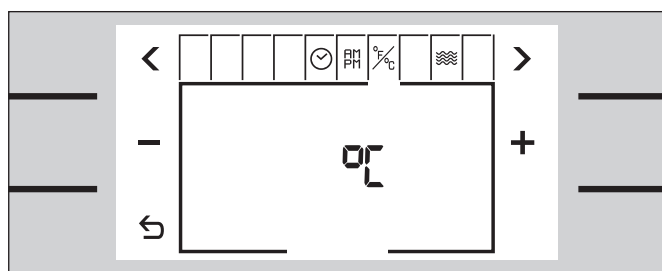
- 1 Seleccione con la tecla de menú **>** la función del formato de hora.
- 2 En el display aparecen las dos opciones AM/PM formato (12 h) y 24 h. Preseleccionado está el formato 24 h.

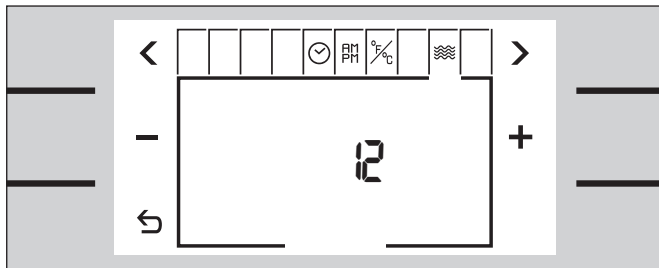
Si lo desea puede cambiar con las teclas **+** / **-** el formato de hora.



Unidad de temperatura °C o bien °F

- 1 Seleccione con la tecla de menú **>** la función de la unidad de temperatura. °C viene preseleccionado por defecto.
- 2 Si lo desea puede cambiar con las teclas **+** / **-** la unidad de temperatura.





Ajustar la dureza del agua

- 1 Comprobar la dureza del agua doméstica con el set de prueba suministrado: llenar el tubito de medición hasta la marca de 5 ml con agua del grifo.
- 2 Agregar solución de indicación a gotas hasta que se produzca un cambio de color de violeta a amarillo. Contenido en dureza de carbonatos: 1 gota = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f
Importante: contar las gotas y, después de agregar cada gota, girar con cuidado el tubito de medición hasta que el contenido se haya mezclado completamente.
- 3 Con ayuda de las teclas **+** / **-**, introducir un valor entre 1 y 18. Se recomienda utilizar el 12. El aparato necesita el ajuste de dureza del agua para calcular los intervalos de descalcificación.

Salir del menú y guardar los ajustes

Pulse la tecla **↵**. El menú se cerrará. Todos los ajustes quedarán memorizados

El aparato está ahora en el modo Stand-by. El Stand-by aparece en la pantalla.

Calibrado

El punto de ebullición depende de la presión atmosférica. Dado que la presión atmosférica disminuye al aumentar la altura, disminuye también el punto de ebullición.

Cuando cocine con el horno a vapor por primera vez, el aparato se calibra. Con el calibrado el horno de vapor se adecua a la presión atmosférica del lugar de instalación.

Calibrado del horno de vapor

- 1 Retire todos los accesorios (recipientes, parrilla) del interior del horno. El interior del horno debe estar vacío. El horno de cocción a vapor debe estar frío.
- 2 Llenar el tanque de agua hasta la marca de máximo con agua fría. Coloque el tanque de agua, hasta que encaje.
- 3 Regule el termostato a 100 °C y coloque el selector de función en la posición estofar.

El horno de vapor comenzará el calibrado. Durante el calibrado es posible que salga mucho vapor del aparato. El calibrado dura unos 15 minutos.

Indicación

Si acciona la tecla Info **i**, se muestra junta a la temperatura actual **CAL** si el aparato aún no ha sido calibrado.

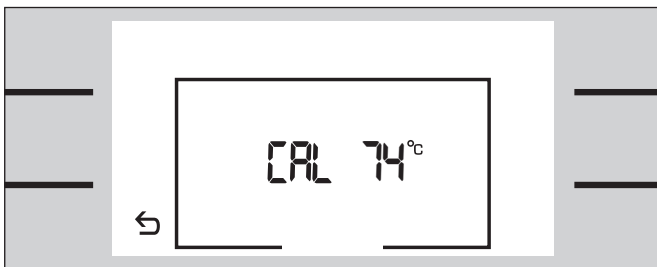
El calibrado no puede ser interrumpido. No abra la puerta del horno durante el calibrado.

Si durante la primera puesta en funcionamiento se interrumpe el calibrado por abrir la puerta o por desconexión, el horno no podrá ponerse en funcionamiento. El aparato reiniciará el calibrado hasta que el proceso se haya llevado a cabo íntegramente.

Si hay un corte de corriente no es necesario un nuevo calibrado.

Si se traslada y cambia la altitud, debe volver a calibrar el aparato:

- Separe el aparato durante algunos segundos de la red (desconecte el fusible de casa o el automático de protección en el cuadro general de mando y protección).
- Active a continuación el modo Demo durante 3 minutos en el menú ajustes básicos y vuelva a desactivar a continuación el modo Demo de nuevo.
- Ahora es posible un nuevo calibrado.



Activación del horno de vapor

Stand-by



El horno de vapor está en modo Stand-by, cuando no se ha seleccionado ningún modo de cocción, o cuando se ha activado el seguro para niños.

Las teclas no tienen ninguna asignación. El visor no está iluminado.

Nota:

Hay varios indicadores para el modo de reposo. Si se desea cambiar estos indicadores, consultar el capítulo ajustes básicos.

Indicación:

El contraste del visor depende del ángulo visual vertical.

Activación del horno de vapor

Para abandonar el modo stand-by

- toque una tecla,
- abra o cierre la puerta del horno,
- gire el termostato,
- gire el selector de función.

Ahora puede realizar ajustes. Puede leer en el capítulo específico cual es la mejor forma de activar el horno de vapor.

Indicación:

El display de Stand-by se visualiza de nuevo si no ha realizado ningún cambio de ajuste durante un minuto después de su activación.

Configurar el horno de vapor

A través de los dos selectores giratorios, usted puede acceder de modo sencillo a todas las funciones principales de su horno de vapor.

Con el selector de la derecha ajusta la temperatura. Gire el termostato un punto hacia la derecha para encender la luz del interior del horno.

Puede ajustar estas temperaturas:

Estofar	30 - 100 °C
Fermentar	30 - 50 °C
Descongelar	40 - 60 °C
Regenerar	60 - 100 °C
Estofar a bajas temperaturas	70 - 90 °C

Con ajuste de temperatura inferior a 70 °C la luz dentro de la cámara de cocción permanece apagada.

Con el selector de la izquierda ajusta el modo de funcionamiento. La posición superior es estofar.

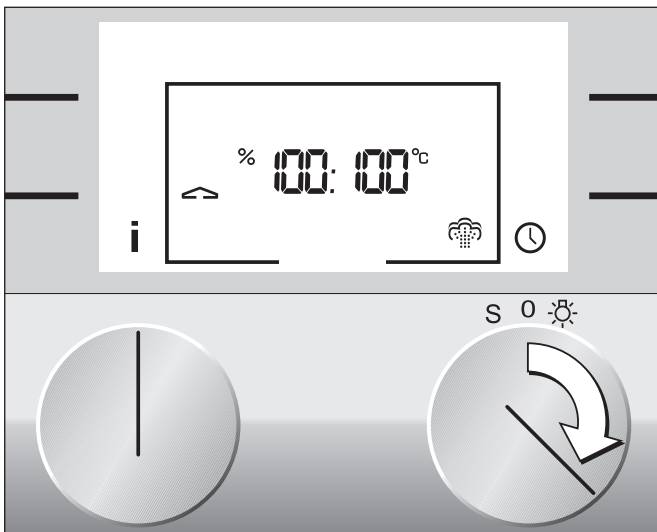
Ajustar la temperatura y el modo de funcionamiento

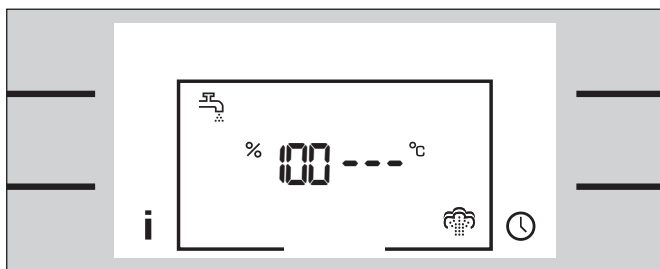
- 1 Llene el tanque de agua hasta la marca de máximo con agua fría. Cierre la tapa firmemente. Coloque el tanque de agua, hasta que encaje.
- 2 Gire el selector de función hasta que aparezca en la pantalla el modo de funcionamiento deseado.
- 3 Ajuste el termostato a la temperatura deseada. La temperatura, el nivel de humedad y el símbolo del modo de funcionamiento seleccionado aparecen en la pantalla. La luz de la zona de cocción se encenderá.

Se iluminará el símbolo de calentamiento \rightleftarrows , hasta que se haya alcanzado la temperatura deseada. Al volver a calentar se iluminará de nuevo.


Puede cambiar la temperatura y el modo de funcionamiento en cualquier momento.

Cuando el plato esté listo apague el horno de vapor con el termostato. Se apagará la luz del interior del horno. El stand-by aparece en la pantalla.



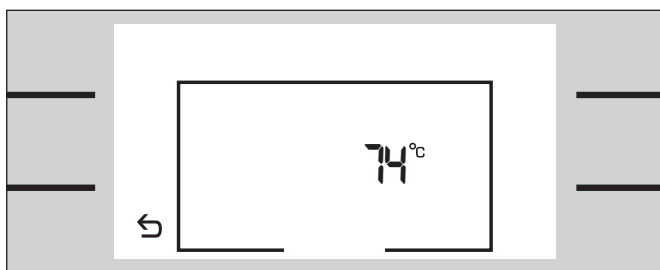


Indicación


Si en la parte superior izquierda de la pantalla aparece el símbolo  y en vez de la temperatura aparecen tres rayas, no hay agua fresca disponible.

Llene el tanque de agua hasta la marca de máximo con agua fresca.

Si en la pantalla aparecen tres rayas en lugar de la temperatura: error de uso. Compruebe si el termostato y el selector de función están correctamente ajustados.



Consultar la temperatura actual

Si pulsa la tecla Info **i**, aparece en la pantalla durante unos segundos la temperatura actual en el interior del horno. Con la tecla  vuelve a la indicación estándar.

¡Indicación!:

Según el modo de funcionamiento, es normal que surjan pequeñas oscilaciones de temperatura después del calentamiento durante el funcionamiento prolongado.

Después de cada uso

Lave la zona de cocción y el depósito vaporizador con una esponja suave. Seque el interior con un paño.

⚠ ¡Cuidado! El agua del depósito vaporizador puede estar caliente.

Vacíe el tanque de agua y deje que se seque con la tapa abierta. Seque bien la tapa de inserción del aparato.

Tabla para cocinar al vapor

Indicaciones importantes

- Los tiempos de cocción indicados son orientativos. El tiempo de cocción real depende de la calidad y temperatura de los productos, así como del peso y espesor del alimento.
- Precaliente siempre el aparato. Así conseguirá los mejores resultados.
- Los tiempos de cocción están calculados con el aparato precalentado. Si no precalienta el horno a vapor, estos tiempos se incrementan aprox. 5 minutos.
- Las indicaciones se refieren a cantidades medias para cuatro personas. Si desea preparar más cantidad que la indicada, deberá calcular un tiempo de cocción mayor.
- Utilice el accesorio de cocción indicado. Si utiliza otros accesorios, puede acortar o reducir el tiempo de cocción.
- Si va a preparar un plato con el que tiene poca experiencia, comience con la indicación de tiempo más corta. Si es necesario, puede volver a cocer los alimentos posteriormente.
- Intente abrir sólo brevemente la puerta de la cámara de cocción del aparato precalentado y llenarlo rápidamente.
- Si utiliza un recipiente, colóquelo en el segundo nivel inferior.
- Si utiliza el recipiente perforado, coloque siempre el recipiente no perforado en el primer nivel inferior, para evitar ensuciar en exceso el fondo de la cámara de cocción y el depósito vaporizador.
- Puede utilizar hasta tres niveles (niveles 2, 3 y 4 inferiores). De esta forma no se produce transferencia de sabor, pero es posible que se prolonguen los tiempos de cocción indicados debido al empleo de una cantidad mayor de alimentos.
- Los alimentos no deben tocar la cámara de cocción.
- La puerta del horno a vapor debe cerrar bien. Por lo tanto, mantenga siempre limpias las superficies de las juntas.
- No coloque los recipientes y las rejillas muy juntas. Así se garantizará una circulación del vapor óptima.

Verduras

- Todas las indicaciones se refieren a 1 kg de verdura limpia
- Para cocer la verdura utilice el recipiente perforado en el segundo nivel inferior. Coloque el recipiente no perforado en el primer nivel. Así evitará un exceso de suciedad en la cámara de cocción. Además, puede utilizar el fondo de verduras acumulado como base para salsas o para hacer consomé de verduras.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Alcachofas, grandes	perforado	100	100	25-35
Alcachofas, pequeñas	perforado	100	100	15-20
Coliflor, entera	perforado	100	100	20-25
Coliflor, en ramas	perforado	100	100	15-20
Judías, verdes	perforado	100	100	25-30
Brécol, en ramas	perforado	100	100	10-15
Hinojo, en rodajas	perforado	100	100	10-15
Terrina de verduras	molde de terrina / parrilla	100	100	50-60

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Zanahorias, en rodajas	perforado	100	100	10-15
Patatas, peladas, en taquitos	perforado	100	100	20-35
Colinabo, en rodajas	perforado	100	100	15-25
Puerro, en rodajas	perforado	100	100	5-10
Patatas de piel (aprox. 50 g cada una)	perforado	100	100	25-30
Patatas de piel (aprox. 100 g cada una)	perforado	100	100	40-45
Coles de Bruselas	perforado	100	100	15-20
Espárragos, verdes	perforado	100	100	10-15
Espárragos, blancos	perforado	100	100	18-25
Pelar tomates*	perforado	100	100	3-4
Tirabeque	perforado	100	100	10-15

*Pelar tomates: cortar los tomates, después de la cocción enfriar en agua helada.

Pescado

- La cocción al vapor apenas afecta al pescado, y su aroma se conserva muy bien.
- No añada sal al pescado hasta después de la cocción. Así se conserva el aroma natural y el pescado pierde menos agua.
- Si utiliza el recipiente perforado: Puede engrasar el recipiente si el pescado se adhiere demasiado
- Al cocinar filetes con piel: coloque el pescado con la piel hacia arriba, así se mantendrá mejor la estructura y el aroma.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Dorada, entera, 700 g	perforado	90-100	100	20-25
Albóndigas pescado, 20-40 g cada una*	no perforado	90-100	100	5-10
Carpa, entera, 1,5 kg	perforado	90-100	100	40-50
Filete de salmón, 300 g cada uno	perforado	90-100	100	12-15
Salmón, entero, 2,5 kg	perforado	100	100	70-80

*Albóndigas de pescado: cubra el recipiente no perforado con papel antiadherente.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Mejillones, 1,5 kg**	perforado	100	100	8-12
Carbonero, entero, 800 g	perforado	90-100	100	20-25
Filete de rape, 200 g cada uno	perforado	90-100	100	10-15
Lubina, entera, 400 g	perforado	90-100	100	15-20

**Los mejillones estarán listos cuando se abra la concha.

Cocer pescado al vapor con temperaturas bajas

- Al cocer al vapor a temperaturas entre 70 y 90°C, el pescado no se pasa ni se rompe la carne tan fácilmente. Esto es una ventaja, especialmente para los pescados de carnes delicadas. Utilice aquí el modo de funcionamiento cocer al vapor con temperaturas bajas.
- Las indicaciones para los diferentes tipos de pescado se refieren a filetes.
- Sirvalo en una vajilla precalentada.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Ostras, cocidas, 10 unidades	no perforado	80-90	2-5
Cíclido (tilapia), 150 g cada uno	perforado	80-90	10-12
Dorada, 200 g cada una	perforado	80-90	12-15
Terrina de pescado	molde de terrina / parrilla	70-80	50-90
Trucha, entera, 250 g	perforado	80-90	12-15
Fletán, 300 g cada uno	perforado	80-90	12-15
Vieiras, 6 unidades	no perforado	80-90	4-8
Abadejo, 250 g cada uno	no perforado	80-90	10-12
Pargo rojo, 200 g cada uno	perforado	80-90	12-15
Gallineta, 150 g cada una	no perforado	80-90	10-12
Rollitos de lenguado, rellenos, 150 g cada uno	perforado	80-90	12-15
Rodaballo, 300 g cada uno	perforado	80-90	12-15
Lubina, 150 g cada una	perforado	80-90	10-12
Lucioperca, 250 g cada una	perforado	80-90	12-15

Cocer carnes/aves de corral con temperaturas bajas

- La carne muy frita madura tras largos periodos a temperatura baja. Con ello la carne queda mucho más jugosa y tierna. Utilice aquí el ajuste cocer al vapor con temperaturas bajas.
- Saque la carne del frigorífico 1 hora antes de la preparación.
- Por motivos higiénicos, debe dorar ligeramente la carne por todos lados en una sartén caliente antes de la cocción. Así se generara el típico aroma a frito.
- Para que el vapor no reblandezca la corteza que se ha formado al dorar la carne, envuelva la carne dorada en plástico para asar o folios transparentes resistentes al calor, antes de introducirla en el aparato precalentado para su maduración. Así, la carne se cocerá en su propia humedad.
- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial de los productos y del punto de fritura. Por favor tenga en cuenta que no es posible conseguir temperaturas del núcleo superiores a la temperatura de la cámara de cocción.
- Como regla general considere: La temperatura ajustada para la cámara de cocción deberá ser 10 – 15°C más alta que la temperatura del núcleo deseada.
- Sirvalo en una vajilla precalentada.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Pechuga de pato, 350 g cada una	no perforado	70-80	40-60
Entrecôte, rosado, 350 g cada uno	no perforado	70-80	20-40
Pierna de cordero, sin huesos, atada, rosada, 1,5 kg	no perforado	70-80	150-180
Roastbeef, rosado, 1 -1,5 kg	no perforado	70-80	120-180
Medallones de cerdo, muy hechos, 70 g cada uno	no perforado	80	30-40
Bistecs de ternera, rosados, 200 g cada uno	no perforado	70-80	20-40

Calentar la carne / salchicha

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Chuleta de Sajonia, cocida, en rodajas	no perforado	100	100	15-20
Salchicha, escaldada (p. ej. salchicha tipo Lyoner, salchicha blanca)	no perforado	85-90	100	10-20

Cocer aves de corral al vapor

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Pechuga de pollo, rellena, 200 g cada una	perforado	100	100	10-15
Pichón, pollitos, Codorniz, 300 g cada una	perforado	100	100	25-30
Pechuga de pavo, 300 g cada una	perforado	100	100	12-15

Guarniciones / Legumbres

Los tiempos de cocción indicados son sólo orientativos. Tenga en cuenta las indicaciones del envoltorio.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Arroz Basmati (250g + 500 ml de agua)	no perforado	100	100	20-25
Cous-cous (250g + 250 ml de agua)	no perforado	100	100	5-10
Albóndigas de patata, 90 g cada una	perforado	95-100	100	25-30
Arroz de grano largo (250g + 500 ml de agua)	no perforado	100	100	25-30
Arroz integral (250g + 375 ml de agua)	no perforado	100	100	25-35
Lentejas (250g + 500 ml de agua)	no perforado	100	100	25-35
Pastas, frescas, refrigeradas	perforado	100	100	5-7
Pastas, rellenas, frescas, refrigeradas	perforado	100	100	5-10
Judías blancas, remojadas previamente (250 g + 1l de agua)	no perforado	100	100	55-65

Postres

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Crème brûlée, 130 g cada una	moldes pequeños para soufflé / perforado	90-95	100	35-40
Pasta al vapor / Germknödel (bolas de pasta rellenas de compota de ciruela), 100 g cada una	no perforado	100	100	20-30
Flan / crema de caramelo, 130 g* cada uno	moldes pequeños para soufflé / perforado	90-95	100	25-30
Compota	no perforado	100	100	5-15
Arroz con leche (250 g arroz + 625 ml leche)	no perforado	100	100	35-45

*Cubra la crema de caramelo y el flan con folios transparentes.

Otros

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Desinfección (p. ej. biberones, tarros de mermelada)	parrilla	100	100	20-25
Huevos, tamaño M, 5 unidades	perforado	100	100	8-15
Huevo cuajado, 500 g*	molde de vidrio / parrilla	90	100	25-30
Bolitas de sémola	no perforado	90-95	100	8-10

*Cubra el huevo cuajado con un folio transparente o papel de aluminio.

Regenerar

- Regenerar significa que: Puede calentar alimentos ya preparados sin que pierdan la calidad. Utilice para ello el modo de funcionamiento Regenerar.
- Las indicaciones se refieren a los alimentos dispuestos en el plato. Puede calentar cantidades mayores en el recipiente no perforado. De este modo se prolongarán los tiempos de cocción indicados.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Verduras (en un plato)	parrilla	90-100	7-10
Guarniciones pesadas* (pasta, patatas, arroz)	parrilla	100	10-12

*Guarniciones pesadas: los alimentos asados o fritos como las patatas fritas o las croquetas no son apropiados para esta función.

Fermentar

- Fermentar significa: Dejar crecer masas y preparados de masa sin que se sequen. No se debe tapar la fuente. Utilice aquí el modo de funcionamiento Fermentar.
- Los tiempos de fermentación indicados son sólo orientativos. Deje que la masa crezca, hasta que haya doblado su volumen.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Preparado de masa (p. ej. masa de levadura, masa de fermento, masa madre)	fuelle / parrilla	38	25-45

Descongelar

- Utilice aquí el modo de funcionamiento Descongelar.
- Los tiempos de descongelado indicados son sólo orientativos. La duración del descongelado depende del tamaño, peso y forma del producto congelado: Enfríe sus alimentos extendidos, o algunos de ellos. Esto reduce el tiempo de descongelado.
- Antes del descongelado, saque los alimentos del envase
- Descongele únicamente la cantidad que precise realmente en el momento.
- Por favor tenga en cuenta que: El producto descongelado no puede mantenerse durante mucho tiempo fresco, es decir, que se estropea antes que el producto fresco. Prepare los alimentos descongelados sin demora y cuézalos totalmente.
- Aves de corral, carnes y pescados: ¡Importante! Es imprescindible colocar el recipiente no perforado bajo los alimentos. Tire los fluidos derivados del descongelado de la carne roja y de ave que se depositan en el recipiente. Limpie finalmente el fregadero y deje correr abundante agua. Limpie el recipiente con agua jabonosa caliente o con lavavajillas.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Bayas, 300 g	perforado	40-45	3-4
Asado, 1000 g	perforado	40-45	45-60*
Filete de pescado, 150g cada uno	perforado	40-45	5-10*
Verduras, 400 g	perforado	40-45	5-7
Guiso, 600 g	perforado	45-50	30-45*
Pollos, 1000 g	perforado	45-50	45-60*
Pollitos, 400 g cada uno	perforado	45-50	20-30*

*Para este plato deberá añadir un tiempo de compensación: Una vez finalizado el descongelado, apague el aparato y deje los alimentos aun 10 – 15 minutos en el aparato cerrado para que se puedan descongelar hasta las zonas más profundas.

Espesar

- Cocine los alimentos de inmediato tras la compra o después de cosecharlos. Una larga conservación reduce el contenido de vitaminas y produce una rápida fermentación.
- Utilice para ello fruta y verdura sana.
- Revise y limpie los vasos de conservas, anillos de goma, pinzas y muelles.
- Desinfecte los vasos lavados antes de la cocción en su horno a vapor a 100°C durante 20 – 25 min.
- Abra la puerta de la cámara de cocción una vez transcurrido el tiempo de cocción. Saque los vasos de conservas de la cámara de cocción cuando se hayan enfriado completamente.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Fruta, verdura(en vasos de conservas cerrados, 0,75 l)	parrilla / perforado	100	100	35-40

Extraer el jugo

- Introduzca la fruta o las bayas en el recipiente perforado y colóquelo en el segundo nivel inferior. Ponga el recipiente no perforado en el siguiente nivel inferior para recoger el líquido.
- Deje la fruta en el aparato hasta que no salga más jugo.
- Finalmente puede presionar la fruta con un paño para extraer los últimos restos de jugo.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Bayas	perforado	100	100	60-120

Preparación de yogur

- Caliente la leche pasteurizada a 90°C en la cocina, para evitar alteraciones en los cultivos del yogur. No hace falta calentar la leche UHT. (Indicación: Si hace yogur con leche fría, el tiempo de maduración se prolonga).
- ¡Importante! Deje enfriar la leche al baño María hasta los 40°C, para no destruir los cultivos del yogur.
- Mezcle el yogur natural con los cultivos de yogur expulsados bajo la leche (por cada 100 ml 1-2 cucharaditas de yogur).
- Si utiliza fermento de yogur siga las indicaciones del envase.
- Introduzca el yogur en vasos lavados.
- También puede desinfectar los vasos lavados en su horno a vapor, a una temperatura de 100°C durante 20 – 25 minutos, antes de introducir el yogur. Tenga en cuenta que los vasos y la cámara de cocción se deben enfriar antes de introducir el yogur y de colocar los vasos en el aparato.
- Después de la preparación deje el yogur en el frigorífico.
- Añada leche desnatada en polvo a la leche (1-2 cucharadas por litro) antes de calentarla, para conseguir un yogur sólido.

Alimento	Recipiente	Temp. (°C)	Humedad (%)	Tiempo de cocción (min.)
Base de yogur (en vasos cerrados)	no perforado	45	100	240-360

Temporizador

Con el menú del temporizador se selecciona::

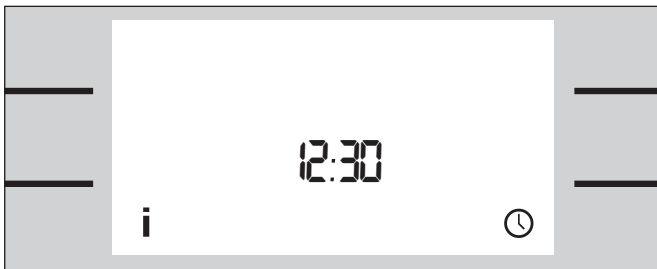
- ⌚ Reloj avisador para periodos cortos
- ⏸ Parada programada
- ⌚ Duración de cocción automática (no en el modo Stand-by)
- ⌚ Desconexión (no en el modo Stand-by)

Seleccionar el menú del temporizador

Con la tecla ⌚ se accede al menú del temporizador.

Si el aparato está en modo de reposo, tocar cualquier tecla. El visor se activa. Aparecen las teclas Info **i** y el temporizador ⌚.

Tocar la tecla que está junto al símbolo ⌚ y aparece el menú del temporizador.



Reloj avisador para periodos cortos

El reloj avisador de periodos cortos funciona independientemente de otros ajustes del aparato. Se puede introducir hasta un máximo de 90 minutos.

Ajustar el reloj avisador para periodos cortos

- 1 Llamar el menú de temporización. Se muestra la función de despertador de corta duración ⌚.
- 2 Seleccionar la duración deseada con la tecla + o la -.
- 3 Iniciar con la tecla ⏸.

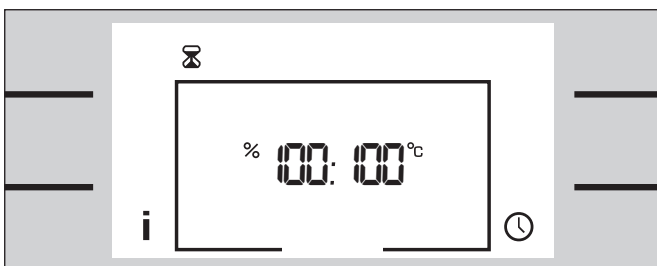
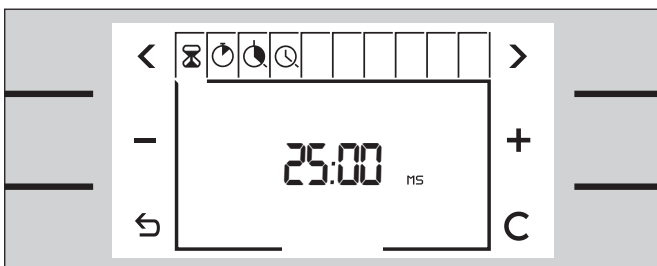
El menú del temporizador se cierra.

Cuando el tiempo programado se ha agotado se emite una señal acústica. La señal cesa cuando se toca la tecla ⌚.

Indicación

Apagar el temporizador antes de que transcurra el tiempo programado.

Seleccionar en el menú del temporizador la función reloj temporizador para periodos cortos ⌚ y tocar la tecla **C**.







Parada programada

La parada programada puede tomar como valores desde 0 segundos a 90 minutos.


Se dispone de una función de pausa. Con ella siempre se puede detener el paso del tiempo programado.

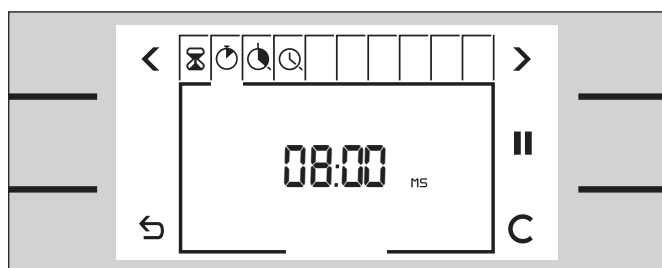
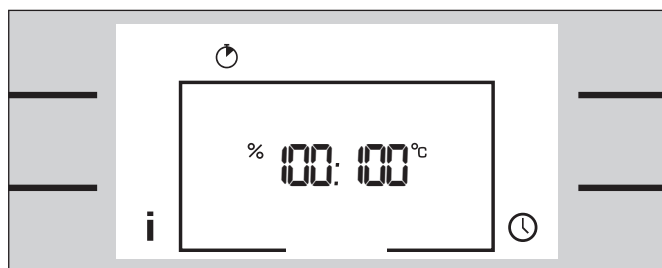
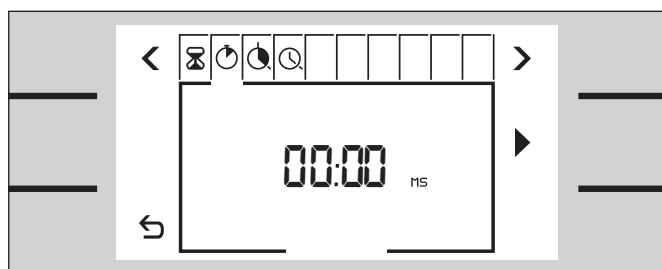
La parada programada funciona independientemente de otros ajustes del aparato.

Iniciar la parada programada







- 1 Seleccionar el menú del temporizador.
- 2 Seleccionar la función de parada programada  con  o .
- 3 Iniciar la parada programada con la tecla .


El menú del temporizador se cierra a los pocos segundos.

El menú del temporizador se cierra inmediatamente cuando se toca la tecla .




Detener la parada programada

- 1 Seleccionar el menú del temporizador.
- 2 Seleccionar la función de parada programada  con  o .
- 3 Tocar la tecla de pausa . El tiempo programado se detiene. La tecla cambia de nuevo a inicio .
- 4 Empezar de nuevo con la tecla . Se reanuda el transcurso del tiempo.

Cuando se llega a los 90 minutos, el tiempo se vuelve a poner a 00:00 minutos. El símbolo  en la barra de indicadores se ilumina. El proceso ha concluido.

Indicación

Desconectar la parada programada. Seleccionar en el menú del temporizador la función  y tocar la tecla **C**.

Duración de cocción automática



Si se selecciona esta función, el aparato se desconecta automáticamente después del tiempo indicado.

Así se puede salir de la cocina y regresar sin tener en cuenta el momento en que el plato finaliza su cocción.


Se puede seleccionar un tiempo de cocción de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

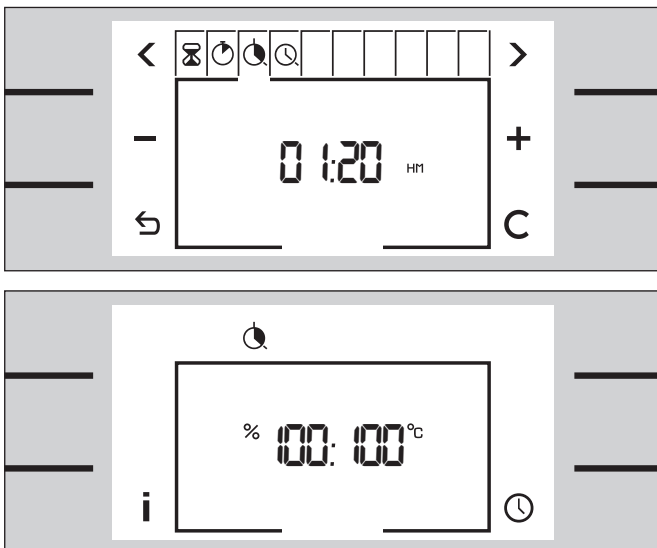
Seleccionar la temperatura y el modo de funcionamiento e introducir el plato en el horno.

Ajustar la duración de cocción automática

- 1 Seleccionar el menú del temporizador.
- 2 Seleccionar la función duración de cocción automática  con < o >.
- 3 Seleccionar la duración de cocción deseada con la tecla + o la -.
- 4 Iniciar el programa con la tecla .


El menú del temporizador se cierra. En el visor aparece la temperatura y el modo de funcionamiento.


Cuando el tiempo programado se ha agotado, el aparato se apaga. Se emite una señal acústica. La señal cesa cuando se toca la tecla , se abre la puerta del aparato o se desconecta con el selector de temperatura.



Indicación

Por favor tenga en cuenta que los tiempos de la tabla de cocción se calculan con el horno precalentado. Aumente el tiempo de cocción aprox. 5 minutos.

Cancelar la duración de cocción automática:
Seleccionar el menú del temporizador. Tocar la tecla **C** y confirmar con .

Modificar el tiempo de cocción:
Seleccionar el menú del temporizador. Modificar con + o con - y confirmar con .

Cancelar el proceso completo:
Desconectar con el selector de temperatura.

Desconexión

Se puede aplazar la hora de desconexión. Ejemplo: Son las 13:30 El plato necesita 40 minutos de cocción. A las 15:30 tiene que estar listo.





Se introduce el tiempo de cocción y se aplaza la hora de desconexión a las 15:30. El sistema electrónico calcula la hora de inicio. El aparato se enciende a las 14:50 y se desconecta automáticamente a las 15:30.

Tener en cuenta que los alimentos perecederos no deben permanecer mucho tiempo en el interior del horno antes de ser cocinados.


Requisito:

Seleccione primero la temperatura, modo de funcionamiento y duración de cocción deseados. Si no, no podrá aplazar la hora de desconexión.

Aplazar la hora de desconexión



- 1 Seleccionar la duración de cocción.
- 2 Seleccionar la función de desconexión  con la tecla  del menú. Se muestra el momento en el que el plato está listo.
- 3 Se puede aplazar la hora de desconexión con .
- 4 Confirmar con . El menú del temporizador se cierra.

El visor cambia a temperatura y modo de funcionamiento. El aparato está en posición de espera. Se enciende hasta que se alcanza la hora indicada y se apaga cuando el tiempo de cocción programado se ha agotado.

Cuando el tiempo programado se ha agotado, el aparato se apaga. Se emite una señal acústica. La señal cesa cuando se toca la tecla , se abre la puerta del aparato o se desconecta con el selector de temperatura.

Indicación

Cancelar la desconexión:

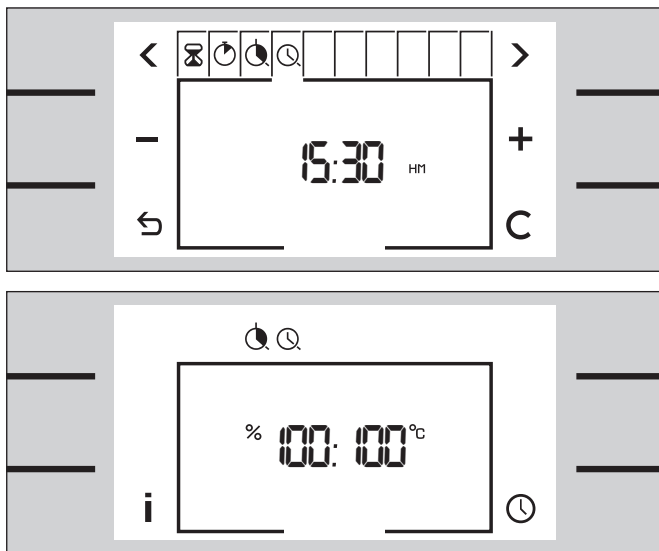
Seleccionar el menú del temporizador. Tocar la tecla  y confirmar con . La desconexión y la duración de cocción se cancelan.

Cancelar el proceso completo:

Desconectar con el selector de temperatura.

Cuando el símbolo  parpadea:

No se ha seleccionado ninguna duración de cocción. Seleccione primero la duración de cocción.



Bloqueo de seguridad para niños

Su horno de vapor dispone de su seguro para niños. No debe dejar el horno a vapor encendido sin supervisión.

Requisito previo:



El seguro para niños debe ajustarlo en primer lugar en el menú de ajustes básicos en "disponible".

Véase el capítulo ajustes básicos.


Activar el bloqueo de seguridad para niños

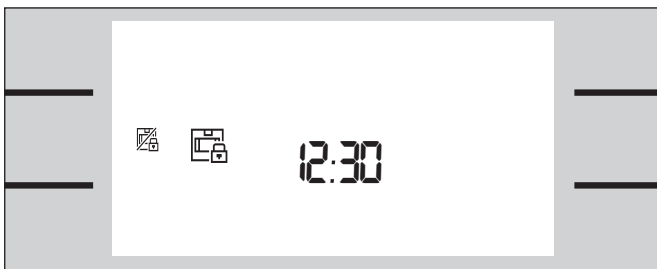
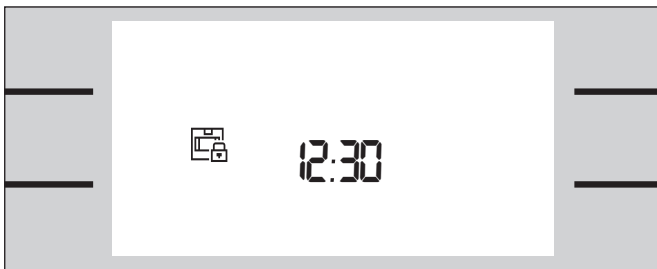
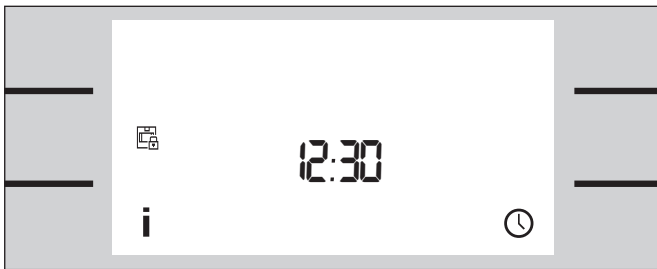
Requisito:

El selector de temperatura está en la posición apagado.



- 1 Tocar cualquier tecla. Junto a la tecla central izquierda aparece el símbolo .
- 2 Tocar la tecla  durante 6 segundos.

La protección para niños está activa y se bloquean los mandos.

En el display se muestra la visualización Stand-by y el símbolo .




Desactivar el bloqueo de seguridad para niños

- 1 Tocar cualquier tecla. Junto a la tecla central izquierda aparece el símbolo .
- 2 Tocar la tecla  durante 6 segundos.


Se cancela el bloqueo de seguridad para niños. Se puede utilizar el aparato de la forma acostumbrada.

Indicación

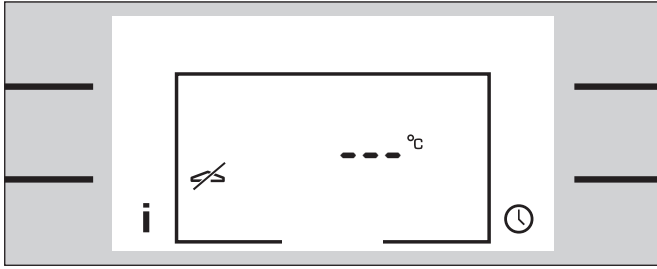
Si no aparece el símbolo  situado junto a la tecla central:

Seleccionar en el menú ajuste básico la función bloqueo de seguridad para niños. Cambiar a «tecla bloqueo de seguridad para niños activa» .

Cuando no se precise la tecla de bloqueo de seguridad para niños:

Entrar en el menú «ajuste básico» y seleccionar con las teclas de menú la función de bloqueo de seguridad para niños. Cambiar a «tecla bloqueo de seguridad para niños no activa» .

Interrupción de seguridad




Por su seguridad el aparato dispone de interrupción de seguridad. Cada proceso de calentamiento se interrumpe a las 12 horas, si no se utiliza.

En la pantalla aparecen tres rayas: Desconecte el selector de temperatura. Así podrá volver a ajustarlo.

Modificar los ajustes básicos

El aparato está configurado con varios ajustes básicos.


Estos ajustes se pueden adaptar a las costumbres del usuario. Para realizar estos cambios, girar el selector de temperatura una posición hacia la derecha.

- Entrar en el menú «ajustes básicos» con la tecla .
- Pasar las opciones del menú con la tecla superior < o >.
- Modificar los ajustes seleccionados con la tecla central. Se pueden modificar los ajustes uno tras otro sin salir del menú.
- Salir del menú con la tecla ↵ y todos los ajustes se habrán guardado.

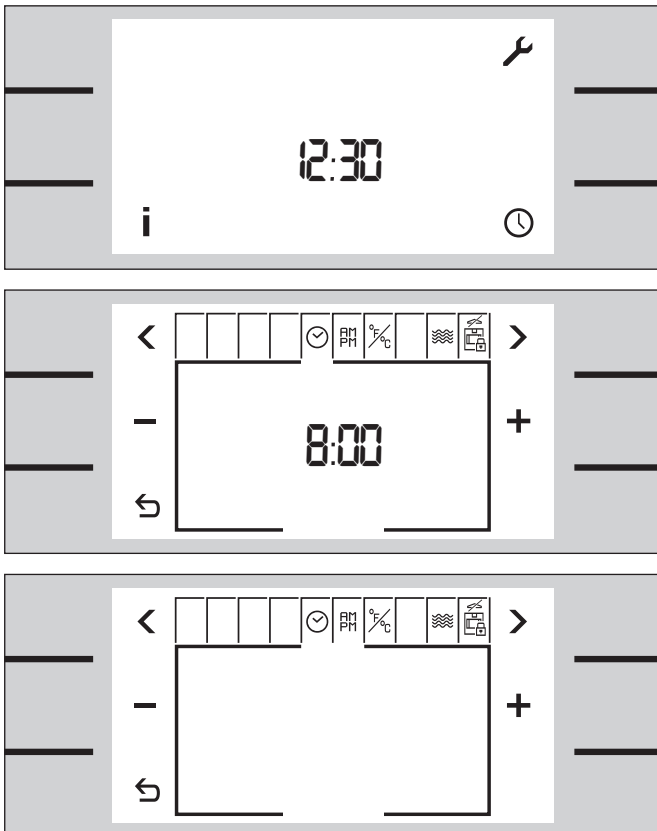
Indicación

Si durante 60 segundos no se toca ninguna tecla, el menú se cierra automáticamente y aparece el indicador de reposo. Todos los ajustes se han guardado.

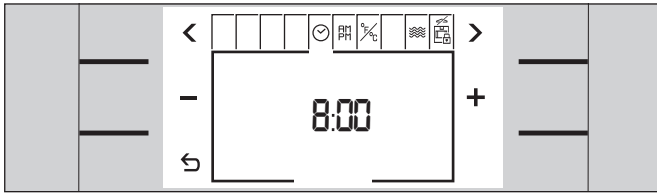
Ejemplo: Modificar el indicador de reposo

- 1 Para entrar en el menú «ajustes básicos», girar el selector de temperatura una posición hacia la derecha.
Tocar la tecla que está junto el símbolo .
Aparece el menú.
- 2 Seleccionar la función indicador de reposo con la tecla > de menú.
- 3 Seleccionar el indicador que se desee con las teclas centrales - o +. A continuación se mostrará la selección.

Ahora se puede cambiar otros ajustes o salir del menú con la tecla ↵.

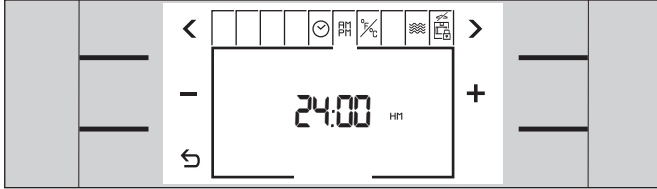


Ajustes básicos



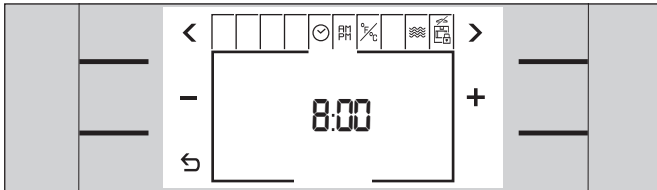
Hora

- Horas / minutos



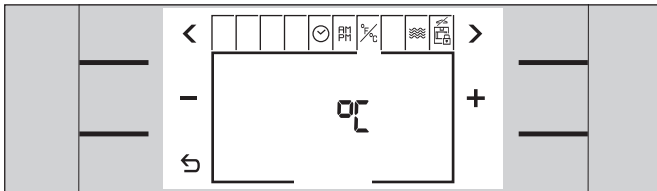
Formato para la hora

- Formato AM / PM (12 h) o formato 24 horas



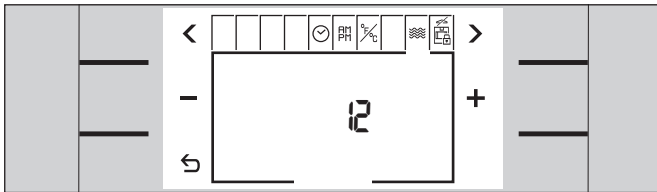
Indicador de reposo

- Hora / visor vacío



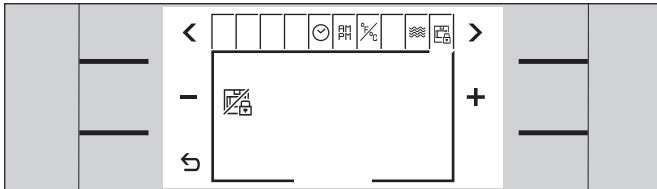
Unidades de temperatura

- °F o °C



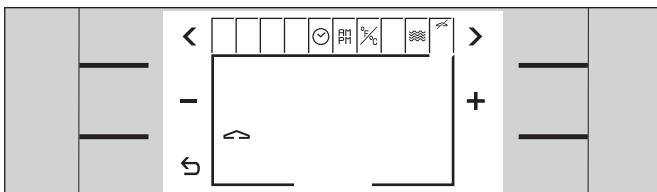
Ajustar la dureza del agua

- Dureza del agua medida del 1 al 18





Preselección de la tecla bloqueo de seguridad para niños

- Tecla del bloqueo de seguridad para niños no disponible / disponible



Modo demo

El ajuste  «sin Demo» tiene que estar activo y no se puede modificar. El aparato no calienta en modo Demo .

Este ajuste se puede modificar únicamente durante los 3 minutos después de la conexión del aparato a la red eléctrica.

Cuidado y limpieza manual

Indicaciones de seguridad

⚠ **¡Atención!** No se pueden usar limpiadores de agua a presión o de vapor para limpiar el horno.

⚠ **¡Atención, peligro de quemaduras!** Antes de limpiar el horno, dejar que se enfríe.

Interior

Atención: ¡No pulverizar producto de limpieza en la tapa de ventilación de la parte superior de la cámara de cocción!

Limpie el interior del horno con una bayeta y un poco de agua jabonosa caliente. No deje que se incrusten los residuos. Después de la limpieza deje abierta la puerta del horno para que se seque.

El producto de cuidado de cámara de cocción, es especialmente apto para el cuidado periódico de la cámara de cocción de acero inoxidable. Puede adquirir el producto de cuidado para la cámara de cocción en nuestro departamento de servicio técnico o a través de un comercial especializado (Nº de pedido 667 027). Al utilizarlo tenga en cuenta las indicaciones adjuntas del producto de cuidado de la cámara de cocción.

No rasque los residuos resacos, reblandézcalos con un paño húmedo y detergente.

Si existe mucha suciedad lo mejor es utilizar la función de limpieza.

No utilice productos de limpieza inadecuados:

- productos abrasivos
- productos de pulimento a base de nitrógeno
- Spray para hornos
- limpiadores clorados
- estropajos u objetos que arañen

Recipiente de cocción

Limpie el recipiente de cocción con agua jabonosa caliente o lavavajillas.

Humedezca los residuos resacos y límpielos con un cepillo.

Rejilla de inserción

Puede extraer la rejilla de inserción para limpiarla. Para ello quite las tuercas moleteadas y tire de la rejilla de inserción hacia delante.

Limpie la rejilla de inserción con lavavajillas.

Tanque de agua

Limpie el tanque de agua con agua jabonosa. Deje que se seque con la tapa abierta. Mantenga limpia la junta de la tapa y séquela con un paño después de cada uso.

Seque la placa de inserción del aparato después de cada uso.

Cristal de la puerta

Limpie el cristal de la puerta con un trapo suave húmedo y con un limpiacristales. No frotar el cristal demasiado húmedo, la humedad podría penetrar detrás del cristal.

No utilice ningún limpiador agresivo o abrasivo ni rascadores metálicos. Estos podrían arañar la superficie y estropear el cristal.

En el cristal puede aparecer un resplandor en forma de arco iris. Se trata del revestimiento resistente al calor.

Limpie el display sólo con un paño suave. No frotar el display en húmedo, la humedad podría penetrar detrás del cristal.

Juntas de la puerta

Mantenga las juntas de la puerta siempre limpias y libres de residuos.

No limpie las juntas de la puerta con limpiadores agresivos (p. ej. spray para hornos). Estos podrían estropear las juntas de la puerta.




Las juntas de la puerta no deben extraerse.

Función de limpieza

La suciedad más resistente se elimina con la función de limpieza y así podrá ser retirada fácilmente. La función de limpieza dura unos 32 minutos.

Antes de la limpieza deje que el aparato se enfríe completamente. Retire el accesorio de la zona de cocción. Limpie primero el depósito vaporizador para que la suciedad no prenda.

Así deberá de proceder:

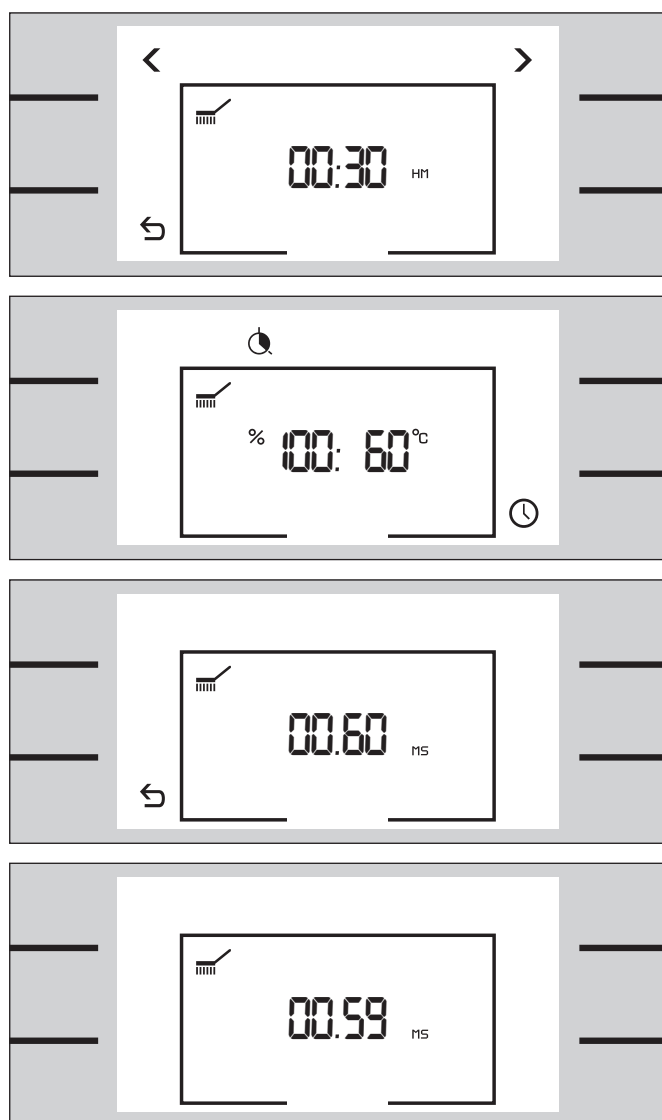
- 1 Llene el tanque de agua hasta la marca de máximo con agua fría. No utilice agua destilada. Coloque el tanque de agua, hasta que encaje.
- 2 Rocíe con detergente en spray el depósito vaporizador en el fondo de la zona de cocción. Cierre la puerta de la zona de cocción.
- 3 Gire el selector de función un punto hacia la izquierda. Gire el termostato hacia la izquierda, en la posición funciones especiales. Aparece el menú limpieza. Se mostrará la duración de la limpieza.
- 4 Inícielo con la tecla . Comienza la limpieza.
- 5 Transcurrido el tiempo aparecerá en el menú el segundo paso, el enjuagado.
- 6 Limpie los restos de suciedad de la zona de cocción y del depósito vaporizador con una esponja absorbente. Vacíe el tanque de agua, llénelo con agua fresca y vuelva a colocarlo.
- 7 Cierre la puerta de la zona de cocción. Inícielo con la tecla . El aparato se lavará.
- 8 Después del primer lavado, elimine el agua con una esponja del depósito vaporizador.
- 9 Cierre la puerta de la zona de cocción. Con la tecla  comience el segundo lavado.

Después de 2 minutos sonará una señal. La limpieza ha finalizado. Desconecte el selector de temperatura.

Retire el agua restante del depósito vaporizador con una esponja absorbente. Seque la zona de cocción con un paño.

Indicación

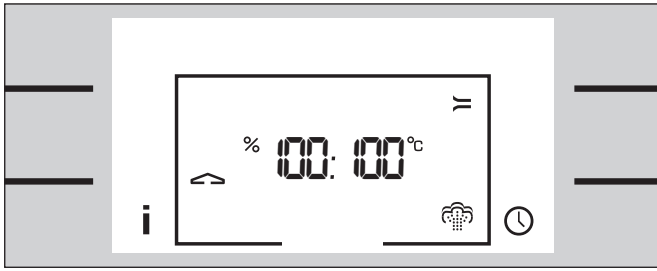
Usted no puede modificar la duración de la función de limpieza. Durante la función de limpieza la luz de la cámara de cocción permanece apagada.



Si desea interrumpir la función de limpieza:
Desconecte el selector de temperatura.

Si aparecen en la pantalla tres rayas:
error de uso. Compruebe si el selector de función y
el termostato están correctamente ajustados.

Programa de descalcificación



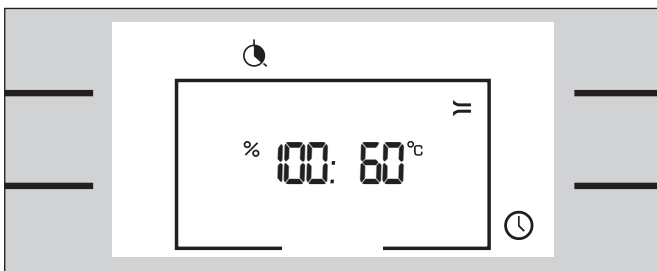
Debe descalcificar el aparato cada cierto tiempo, para que siga funcionando correctamente. Descalcifique el aparato cuando aparezca en la pantalla el símbolo de descalcificación ☹.

El programa de descalcificación consta de tres pasos: descalcificación y dos lavados. El programa de descalcificación completo dura aprox. 32 minutos. Deje siempre que se complete el programa de descalcificación. Durante la ejecución del programa de descalcificación la luz de la cámara de cocción permanece apagada.

Después de cada paso del programa debe vaciar el depósito vaporizador con una esponja.

Antes de la descalcificación deje que el aparato se enfríe completamente. Retire el accesorio de la zona de cocción.

Utilice sólo el descalcificador recomendado (Nº de pedido 311 138) Dosifique la solución de descalcificado según las indicaciones del fabricante. Evite el contacto del descalcificador en las partes del marco del aparato.



Así deberá de proceder:

- 1 llene el depósito con 350 ml de solución descalcificante. Cierre la puerta de la zona de cocción.
- 2 Gire el selector de función un punto hacia la izquierda.
- 3 Coloque el termostato hacia la izquierda, en la posición funciones especiales. Aparece el menú limpieza.
- 4 Con la tecla de menú >, seleccione la función de descalcificación ☹. Se mostrará la duración.
- 5 Inícielo con la tecla ↶.
- 6 El programa de descalcificación comenzará.
- 7 Transcurrido el programa de descalcificación, elimine la solución de descalcificación mediante una esponja del depósito vaporizador. Enjuague a fondo el tanque de agua, llénelo con agua fresca y vuelva a colocarlo. Cierre la puerta de la zona de cocción.
- 8 Inícielo con la tecla ↶. El aparato se lavará.
- 9 Después del primer lavado, elimine el agua con una esponja del depósito vaporizador. Cierre la puerta de la zona de cocción. Con la tecla ↶ comience el segundo lavado.

Después de 2 minutos sonará una señal. La descalcificación ha finalizado. Desconecte el selector de temperatura.

Pulverice después de la descalcificación de la cámara de cocción el producto de cuidado Gaggenau para la cámara de cocción. Al utilizarlo tenga en cuenta las indicaciones adjuntas del producto de cuidado de la cámara de cocción.

Limpie la zona de cocción con una esponja y séquela con un paño suave.

Consejo

Entretanto puede descalcificar también el depósito vaporizador. Llene totalmente el depósito vaporizador con la solución descalcificante y el tanque sólo con agua. Comience el programa de descalcificación.

Averías

Si se produce alguna anomalía en el funcionamiento, comprobar en primer lugar el cuadro eléctrico de la vivienda. Si la anomalía no se debe a un problema de suministro eléctrico, ponerse en contacto con un distribuidor especializado o con el Servicio de Atención al Cliente de Gaggenau.

Si se contacta con el Servicio de Atención al Cliente de Gaggenau, se tiene que indicar el número de producto (E-Nr) y el número de fabricación (FD-Nr). Estos números se encuentran en la placa identificativa del aparato.

Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal técnico autorizado para garantizar la seguridad eléctrica.

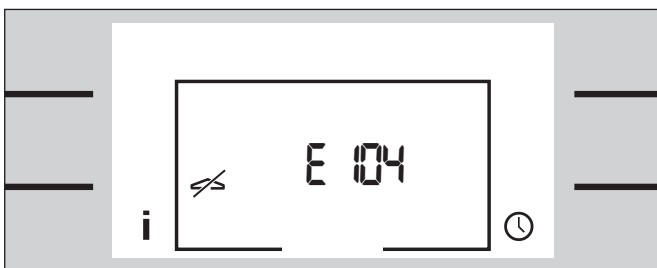
⚠ ¡Atención! Se pueden correr graves situaciones de peligro si se realizan reparaciones inadecuadas.

Cuando se realicen operaciones de mantenimiento en el aparato se tiene que desconectar de la red eléctrica todos los terminales. (Desconectar en el cuadro eléctrico el disyuntor o los fusibles)

La cubierta de la luz no puede extraerse por motivos técnicos. Sólo el servicio postventa de Gaggenau puede llevar a cabo el cambio de la bombilla.

¡Importante! ¡La cubierta de la bombilla no puede extraerse!

Si se producen daños por no haber tenido en cuenta las indicaciones de este manual, no se prestará ningún servicio en garantía.



Mensajes de averías

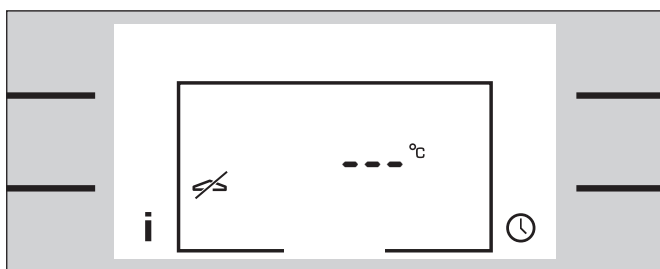
Si se produce una avería y el aparato deja de calentar, en el visor parpadea un mensaje de error.

Si en el visor parpadea **E003**, **E303**, **E115** o **E215**, el aparato se ha sobrecalentado. Apagar el aparato y dejar enfriar.

Si en el visor parpadean mensajes de error distintos, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Se tiene que facilitar al Servicio de Atención al Cliente el mensaje de error y el modelo de aparato. El modelo del aparato se encuentra en la placa identificativa.


Desconectar con el selector de temperatura.

Indicación: Se pueden seleccionar el reloj avisador de periodos cortos y la parada programada.



Corte del suministro eléctrico

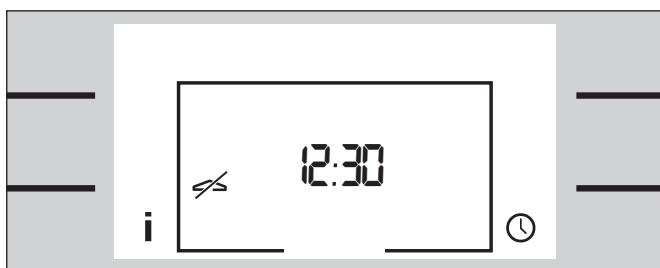
Su aparato puede puentear un fallo de corriente inferior a 5 minutos. El funcionamiento continuará

Si el fallo de corriente es de mayor duración y el aparato está en funcionamiento, en el display aparece el símbolo  en vez de las tres barras de la temperatura. El funcionamiento queda interrumpido.


Apague el selector de temperatura y vuelva ajustarlo de nuevo.

Después de un fallo de corriente de varios días aparece en el display el menú de "primeros ajustes". Ajuste el reloj.

Nota: Los ajustes básicos permanecen memorizados incluso tras un fallo de corriente con varios días de duración.



Modo demo

Si se ilumina el símbolo  en el indicador de modo de reposo, el modo demo está activado. El horno no calienta.

Desconectar el aparato de la red eléctrica por un instante. (Desconectar en el cuadro eléctrico el disyuntor o los fusibles). A continuación, desactivar el modo demo antes de que transcurran 3 minutos en el menú «ajustes básicos».

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

9000186425 EB 8812 es

GAGGENAU