

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Horno combinado de vapor

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	3	Cronómetro larga duración	21
Causas de daños	4	Ajustar el cronómetro larga duración	21
Protección del medio ambiente	5	Recetas personalizadas	22
Evacuación ecológica	5	Grabar una receta	22
Consejos para ahorrar energía	5	Programar receta	22
Familiarizarse con el aparato	6	Indicar nombre	23
Horno combinado de vapor	6	Comenzar receta	23
Pantalla y elementos de mando	7	Modificar la receta	23
Símbolos	7	Eliminar receta	23
Colores y representación	8	Termosonda	24
Apertura automática de la puerta	8	Insertar la termosonda en el alimento	24
Información adicional i y i [®]	8	Ajuste de la temperatura del núcleo	24
Ventilador de refrigeración	8	Valores orientativos para la temperatura del núcleo	25
Posiciones del selector de funciones	9	Seguro para niños	26
Accesorio	11	Activar el seguro para niños	26
Accesorios especiales	11	Desactivar la protección para niños	26
Antes del primer uso	12	Ajustes básicos	27
Ajustar el idioma	12	Limpieza y mantenimiento	29
Ajustar el formato de la hora	12	Producto de limpieza	29
Programar la hora	12	Asistente de limpieza	30
Ajustar el formato de la fecha	12	Programa de secado	30
Programar la fecha	13	‘ Función de descalcificación	31
Programar el formato de la temperatura	13	Sacar las rejillas insertables	32
Ajustar el filtro de agua	13	¿Anomalías - como reaccionar?	32
Ajustar la dureza del agua	13	Corte en el suministro eléctrico	33
Finalizar la primera puesta en marcha	13	Modo Demo	33
Calibración	14	Cambiar la lámpara del horno	33
Filtro antigrasa	14	Servicio de atención al cliente	34
Limpiar los accesorios	14	Tablas y consejos	35
Filtro de agua	15	Verduras	35
Funcionamiento con o sin filtro de agua	15	Pescado	36
Cambiar el filtro de agua	15	Pescado: cocción al vapor a baja temperatura	37
Activar el aparato	15	Carne: cocción a temperaturas altas	38
Modo en espera	15	Carne/aves: cocción a baja temperatura	39
Activar el aparato	15	Aves	40
Manejar el aparato	16	Asar al grill	40
Cavidad interior	16	Guarniciones	41
Introducción del accesorio	16	Postres	42
Conectar	16	Otros	42
Nebulización	17	Pastelería	43
Eliminación de la condensación	17	Regenerar (calentar)	44
Después de cada uso	17	Fermentar (dejar salir)	45
Desconexión de seguridad	17	Descongelar	45
Funciones del reloj temporizador	18	Espesar	46
Abrir el menú Temporizador	18	Exprimir (bayas comestibles)	46
Reloj avisador	18	Preparación de yogur	46
Cronómetro	18	Preparación de alimentos voluminosos	47
Tiempo de cocción	19	Presencia de acrilamida en alimentos	47
Fin del tiempo de cocción	20		

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. 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 especializados autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

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

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- 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 interior del compartimento de cocción 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 compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción 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.

¡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 recipiente de cocción puede derramarse líquido caliente. Extraer el recipiente de cocción caliente con cuidado únicamente con una manopla.

¡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 fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- 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 fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

Causas de daños

¡Atención!

- No 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.
- Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre la bandeja de aluminio o la bandeja sin agujeros debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- La sal, las salsas fuertes (p. ej. ketchup, mostaza) o las comidas saladas (p. ej. carne curada con sal) contienen cloruro y ácidos que corroen la superficie del acero inoxidable. Retire siempre de inmediato los restos.
- El jugo de la fruta puede dejar manchas en el compartimento de cocción. Limpie de inmediato el jugo de la fruta con un paño húmedo y seco.
- La cavidad interior de su aparato es de acero inoxidable de alta calidad. El cuidado incorrecto puede provocar corrosión en la cavidad interior. Observe las indicaciones de cuidado y limpieza incluidas en el manual de uso. Limpie la cavidad interior después de cada uso inmediatamente después de que se haya enfriado el aparato. Después de la limpieza, seque la cavidad interior con el programa de secado.
- No retire la junta de la puerta. Si se daña la junta de la puerta, la puerta del aparato dejará de cerrar bien. Se podrían dañar los frontales de los armarios adyacentes. Encargue la sustitución de la junta de la puerta.

- No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medio ambiente

Extraiga el producto del embalaje y elimine el embalaje respetando el medio ambiente.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2012/19/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

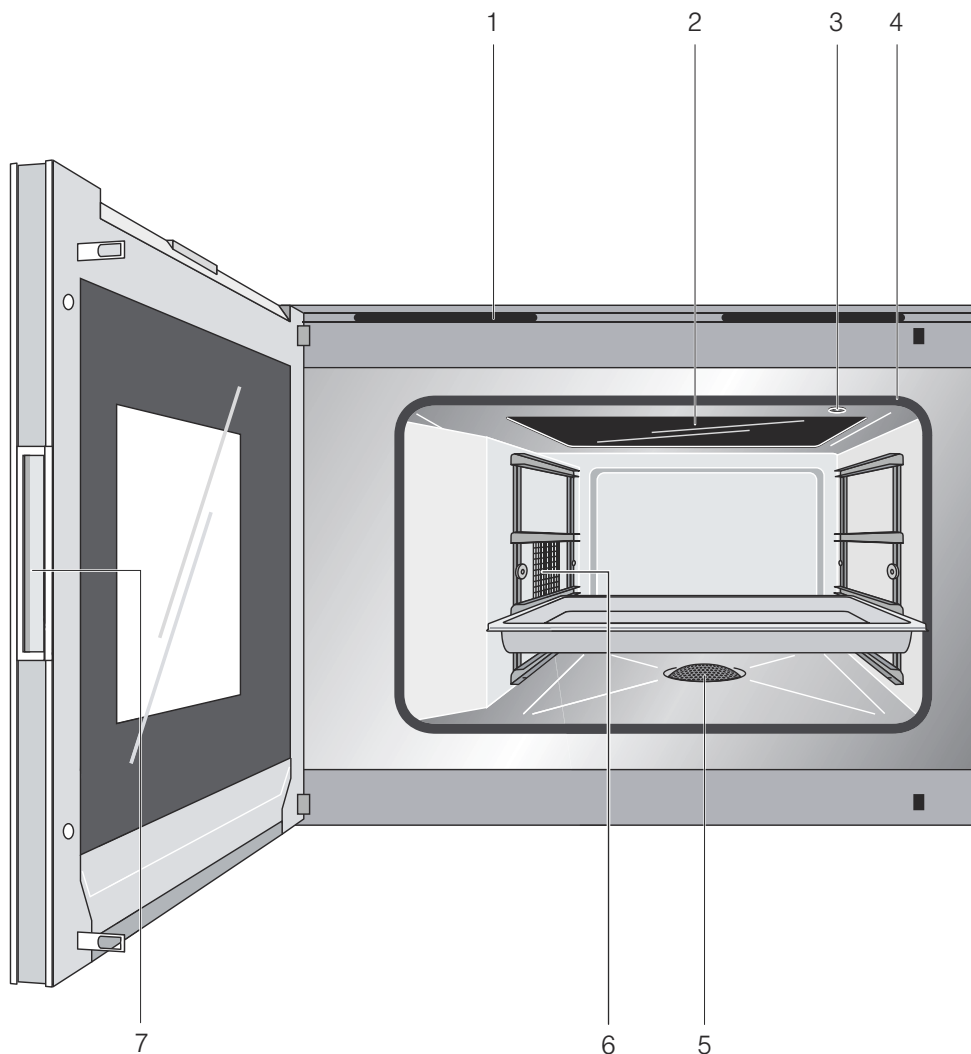
Consejos para ahorrar energía

- 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.

Familiarizarse con el aparato

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

Horno combinado de vapor



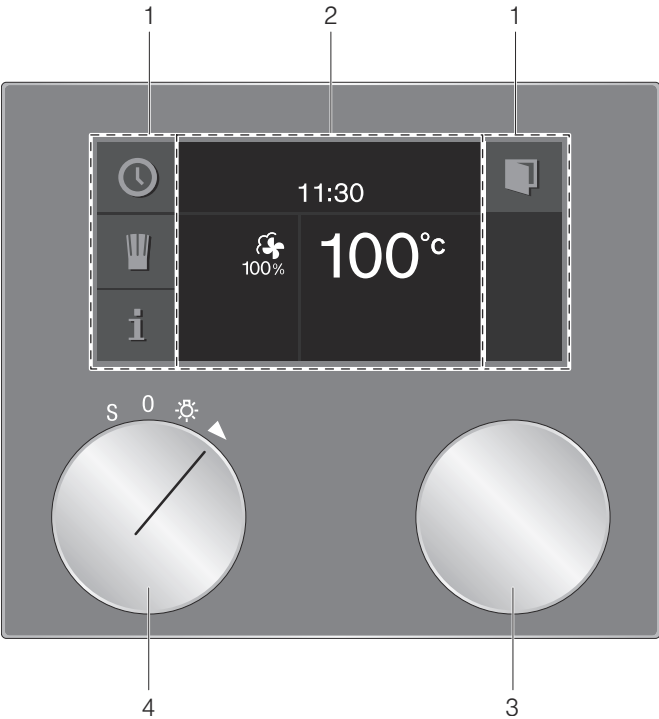
1	Ranuras de ventilación
2	Superficie de grill de vitrocerámica
3	Casquillo para la termosonda
4	Junta de la puerta
5	Filtro de desagüe
6	Filtro antigrasa
7	Asa empotrada

Pantalla y elementos de mando

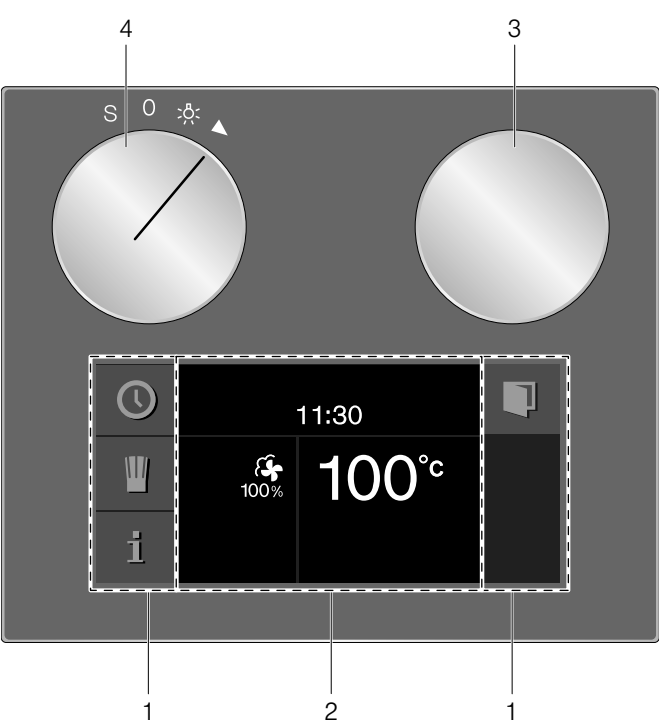
Estas instrucciones son válidas para diferentes versiones de aparatos. Según el tipo de aparato pueden existir diferencias en los detalles.

El manejo es idéntico en todas las versiones de aparatos.

Elemento de operación en el lado superior de los aparatos



Elemento de operación en el lado inferior de los aparatos



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

Símbolos

Símbolo	Función
▶	Iniciar
■	Stop
	Pausa/fin
X	Cancelar
C	Borrar
✓	Confirmar/guardar ajustes
>	Flecha de selección
🚪	Abrir la puerta del aparato
i	Solicitar información adicional
⏮	Calentamiento con display de estado
🍲	Abrir recetas personalizadas
rec	Grabar menú
↶	Modificar ajustes
>A	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

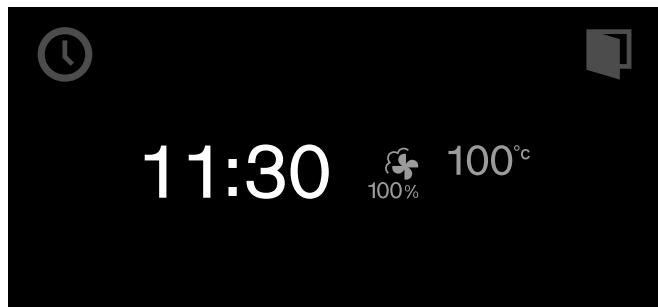
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en cada una de las situaciones de ajuste.

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

Representación

Según la situación, cambia la representación de los símbolos, valores o toda la pantalla.

Zoom	El ajuste que se está modificando en ese momento aparece aumentado. Un periodo de tiempo que está transcurriendo se presenta aumentado cuando falta poco para que termine (p. ej. con el reloj temporizador los últimos 60 s).
Indicación de la pantalla reducida	Al pasar un tiempo breve, se reduce la indicación de la pantalla y solo se muestra lo más importante. Esta función está preconfigurada y se puede modificar 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[®]

Tocando el símbolo **i** puede acceder a información adicional.

Las solicitudes de acción e informaciones importantes se señalan con el símbolo **i[®]**. En ocasiones se muestra también automáticamente información sobre la seguridad y el estado de funcionamiento. Estos avisos desaparecen automáticamente tras unos segundos o debe confirmarse su lectura con .

Antes de empezar, por ejemplo, se podrá consultar información sobre el modo de calentamiento seleccionado. De esa forma, se puede comprobar si el ajuste actual es el apropiado para el plato.

Durante el funcionamiento, por ejemplo, se podrá consultar información sobre el tiempo que ha transcurrido y el que queda por transcurrir y/o sobre la temperatura del compartimento de cocción.

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

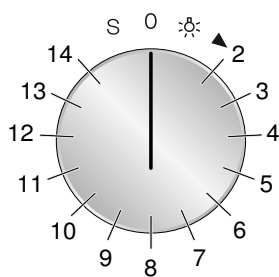
Ventilador de refrigeración

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	Aplicación
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, panes y panecillos. Combinación de aire caliente y vapor.
3	 Aire caliente + 80 % humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Funcionamiento combinado: para masa de hojaldre, carne y aves. Combinación de aire caliente y vapor.
4	 Aire caliente + 60 % humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Funcionamiento combinado: para pan y repostería con levadura. Combinación de aire caliente y vapor.
5	 Aire caliente + 30 % humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Cocer en su propia humedad: para repostería Con este ajuste no se produce vapor: la rejilla de ventilación permanece cerrada. De esta forma, la humedad que desprende el alimento permanece en el interior del horno y evita que este se seque.
6	 Aire caliente + 0 % humedad*	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Aire caliente: para pasteles, pastas, galletas y gratinados. La turbina situada en la placa posterior reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno
7	 Grill de superficie + circulación aire	30-230 °C Temperatura recomendada 230 °C	Para brochetas de verdura y brochetas de gambas.
8	 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.
9	 Grill de superficie nivel 1 + humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Asar al grill con humedad: para gratinados.
10	 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.

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

Posición	Función/tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
11	 Fermentar	30-50 °C Temperatura recomendada 38 °C	Levar: para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Se combinan aire caliente y vapor para que la superficie de la masa no se reseque. El ajuste de temperatura óptimo para la levadura es de 38 °C.
12	 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.
13	 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, productos de panadería a 180 °C.
14	 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.
S	 Ajustes básicos		En los ajustes básicos se pueden personalizar los ajustes del aparato.
	 Asistente de limpieza		El asistente de limpieza desprende la suciedad del interior del horno con vapor.
	 Programa de secado		El programa de secado seca el interior del horno tras la cocción al vapor o la limpieza.
	 Programa de descalcificación		El programa de descalcificación desprende la cal del interior del horno.
	 Cambio del filtro de agua		Cambio del filtro de agua en equipo de descalcificación instalado.
	 Borrar el aviso de descalcificación		Eliminar el aviso de la pantalla tras la descalcificación.

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

Accesorio

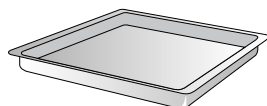
Utilice únicamente los accesorios suministrados o adquiridos en el Servicio de atención al cliente. Se adecuan específicamente al aparato. Preste atención a introducir los accesorios en la cavidad interior siempre en la posición correcta.

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



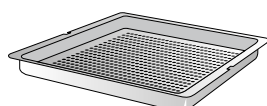
Parrilla

para recipientes, moldes de bizcocho o gratinado y para asados



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

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



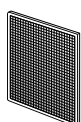
Recipiente de acero inoxidable, perforado, GN 2/3, 40 mm de profundidad

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



Termosonda

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



Filtro antigrasa

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

Manguera de entrada de agua, 3 m

Manguera de desagüe, 3 m

Accesorios especiales

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

- | | |
|------------|---|
| 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 | Filtro de descalcificación y neutralizador (cabezal de filtro con cartucho de filtro para la primera instalación) |
| GF 121 110 | Cartucho de repuesto para el filtro de descalcificación y neutralizador |
| GN 114 130 | Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 1/3, sin perforar, 40 mm de profundidad, 1,5 l |
| GN 114 230 | Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 2/3, sin perforar, 40 mm de profundidad, 3 l |
| GN 124 130 | Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 1/3, perforado, 40 mm de profundidad, 1,5 l |
| GN 124 230 | Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 2/3, perforado, 40 mm de profundidad, 3 l |
| GN 340 230 | Asador de aluminio fundido GN 2/3, altura 165 mm, antiadherente |
| GN 410 130 | Tapa de acero inoxidable GN 1/3 |
| GN 410 230 | Tapa de acero inoxidable GN 2/3 |
| GR 220 046 | Parrilla, cromada, con patas |
| GZ 010 011 | Prolongación de la manguera de toma de agua y desagüe, 2 m |

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

Antes del primer uso

Aquí encontrará información sobre lo que debe hacer antes de preparar alimentos por primera vez con este aparato. Lea primero el capítulo *Indicaciones importantes de seguridad*.

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

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

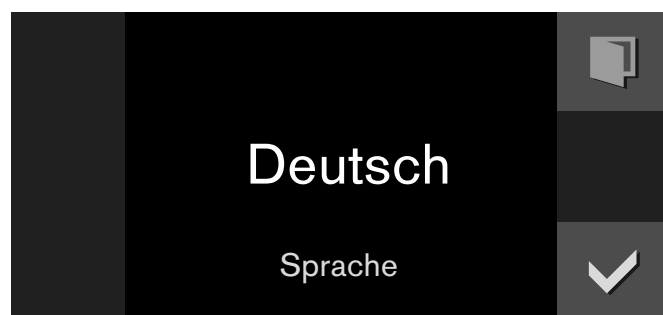
Notas

- El menú "Primeros ajustes" solo se muestra la primera vez que se enciende el aparato tras conectarlo a la toma de corriente o si el aparato ha estado sin corriente varios días. Tras conectarlo a la toma de corriente aparece a continuación durante aprox. 30 segundos el logo GAGGENAU, después aparece automáticamente el menú "Primeros ajustes".
- Los ajustes se pueden cambiar 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 Y/M/D. El formato configurado de fábrica es D.M.Y.

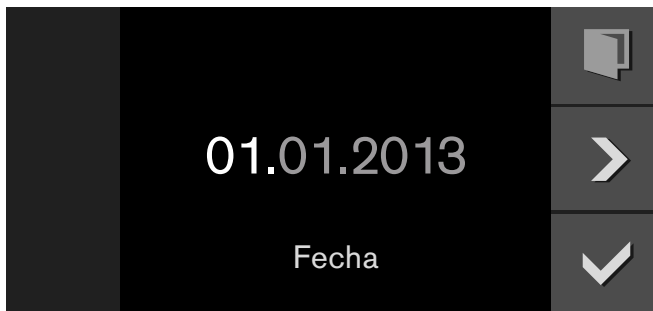
- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



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».

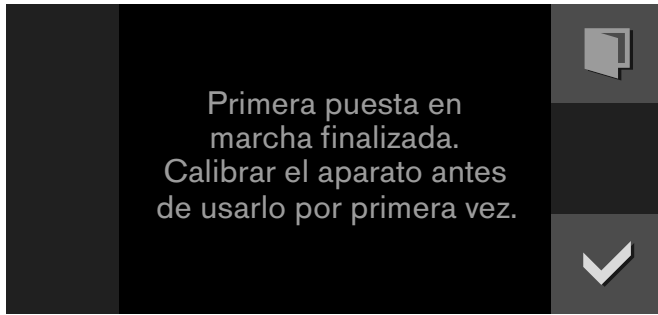
- 1 Compruebe el agua del grifo con el test de dureza de carbonatos suministrado: Llene el tubo medidor con agua del grifo hasta la marca de 5 ml.
- 2 Añada gota a gota la solución indicadora hasta que se produzca un viraje de violeta a amarillo. **Importante:** Cunte las gotas y después de añadir cada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

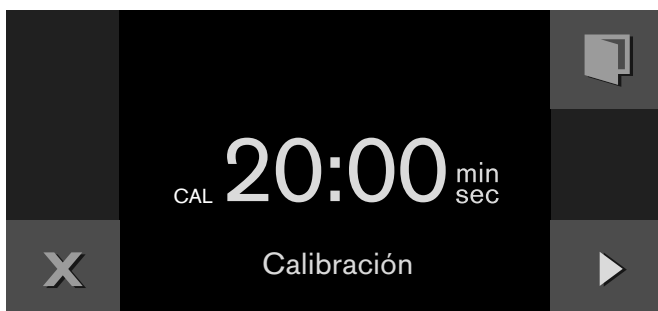
Calibración

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.

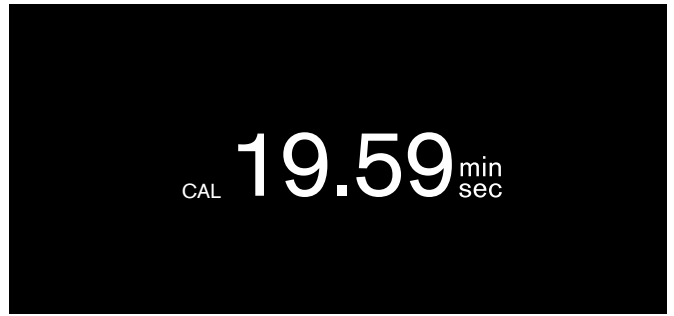
Es importante que el aparato funcione con vapor a 100 °C durante 20 minutos sin interrupción. Durante este tiempo, no abra la puerta del aparato.

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.

Filtro antigrasa

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

Extraiga para ello la parrilla de inserción izquierda (véase capítulo *retirar las parrillas de inserción*).

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

Limpiar 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 .

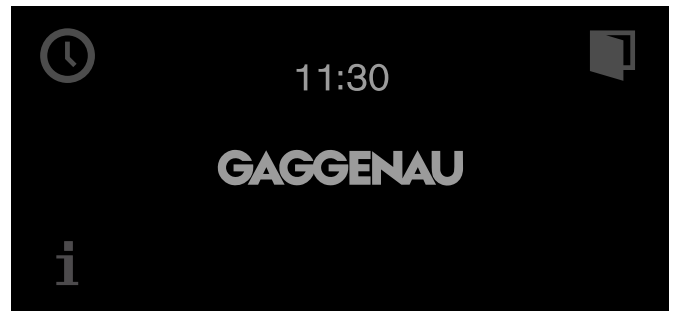
El cambio del filtro de agua ha finalizado. Toque el símbolo . El aparato está listo para funcionar.

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

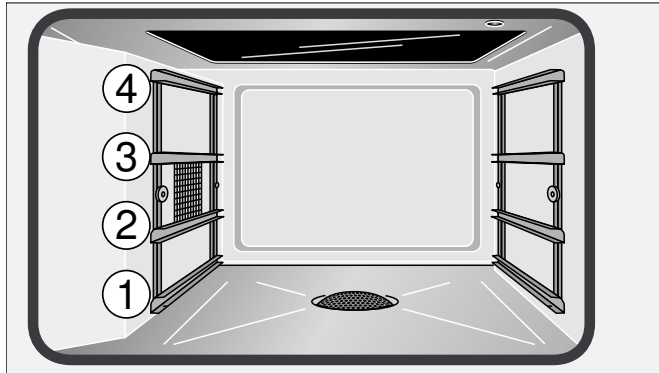
- Cuando el "Display en espera = apagado" está seleccionado en los ajustes básicos, girar el selector de funciones para salir del modo en espera.
- El indicador de modo en espera vuelve a aparecer si, después de la activación, ha transcurrido mucho tiempo sin haberse efectuado ningún ajuste.
- La iluminación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

Manejar el aparato

Cavidad interior

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

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



¡Atención!

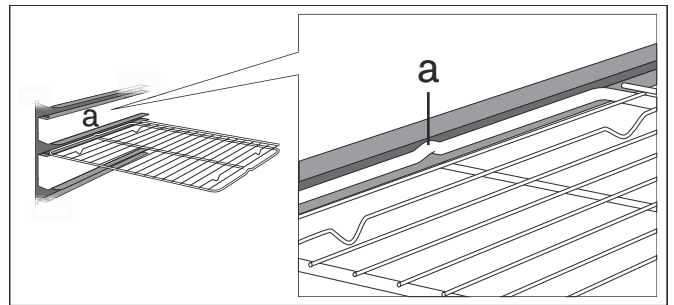
- No coloque nada directamente sobre el suelo del horno. No lo forre con papel de aluminio. La acumulación de calor podría dañar el aparato. El fondo de la cámara de cocción deberá quedar siempre libre. Coloque la vajilla siempre en los recipientes perforados o sobre la parrilla.
- No deslice ningún accesorio entre las posiciones de inserción, podría volcarse.

Introducción del accesorio

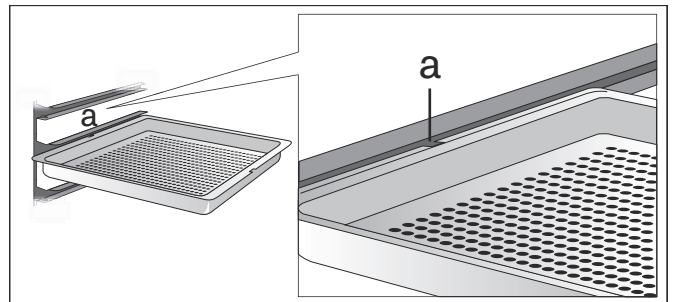
La parrilla y el recipiente perforado cuentan con una función de retención. La función de retención evita que el accesorio vuelque al extraerlo. El accesorio debe estar insertado correctamente dentro del horno para que la protección antivuelco funcione. Durante la extracción, debe levantar ligeramente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

Al introducir la parrilla fíjese en que

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



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



Conectar

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

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

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

Apagado:

Gire el selector de funciones a 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 interior del horno. De esta forma, el interior del horno 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 inferior a 130 °C en el interior del horno:

- Aire caliente + 100 % humedad
- Aire caliente + 80 % humedad
- Aire caliente + 60 % humedad
- Grill de superficie nivel 1 + humedad
- Grill de superficie nivel 2 + humedad

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 haber apagado el aparato.

Después de cada uso

- 1 Elimine la suciedad de la cavidad interior inmediatamente después de que se haya enfriado el aparato. Más tarde será mucho más difícil eliminar los restos quemados.
- 2 Limpiar la cámara de cocción enfriada y secarla bien con un paño blando.
- 3 Seque el mueble o las asas si se ha condensado agua en ellos.
- 4 Seque la cavidad interior con el programa de secado (vea el capítulo *Programa de secado*) o deje abierta la puerta del aparato hasta que se haya secado completamente el interior.

Desconexión de seguridad

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

Excepción:

La programación con el temporizador de larga duración.

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

Funciones del reloj temporizador

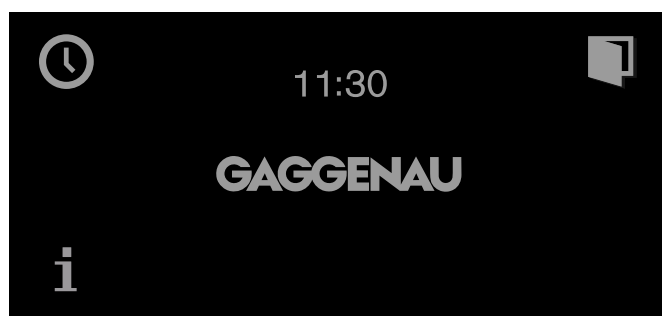
En el menú del temporizador se ajusta:

- ⌚ 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.

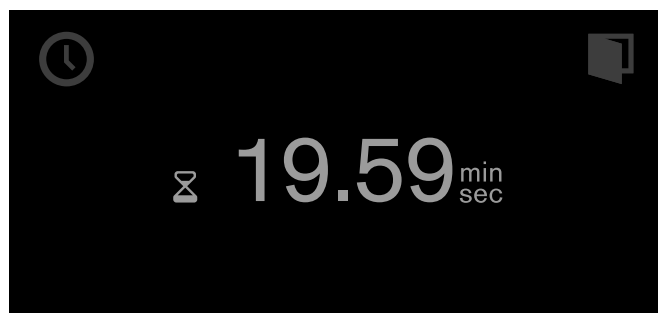
Programar el reloj avisador

- 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 II. 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

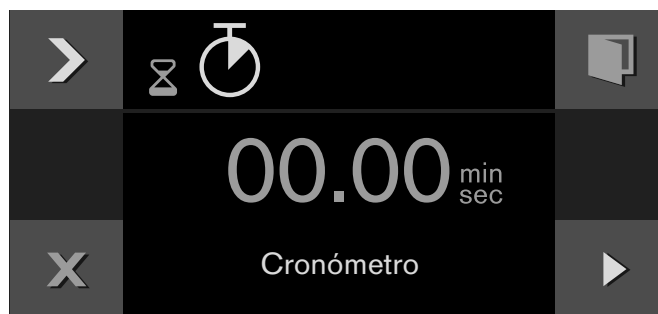
El cronómetro es independiente de los demás ajustes del aparato.

El cronómetro cuenta de 0 segundos a 90 minutos.

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

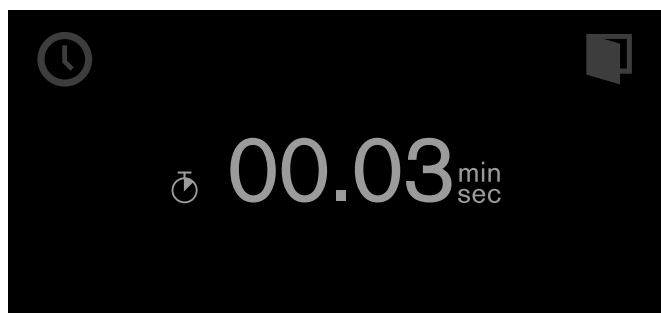
Iniciar el cronómetro

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



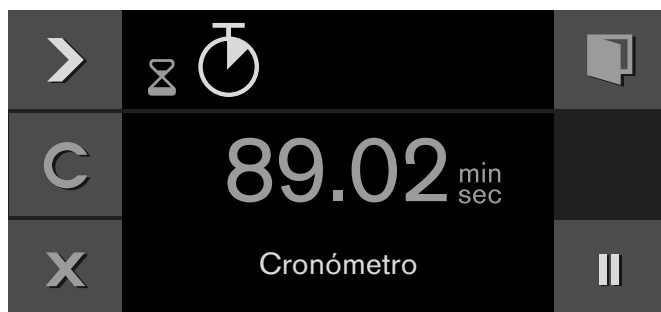
- 3 Iniciar con ▶.

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.

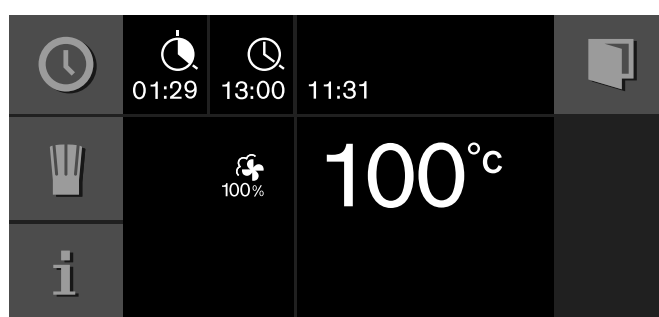
- 1 Toque el símbolo .
- 2 Con , seleccione la función «tiempo de cocción» .

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

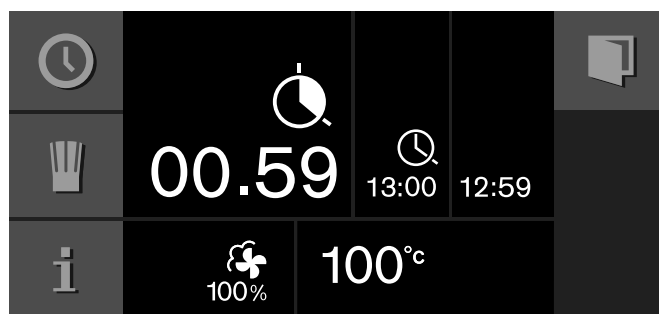


- 4 Inicie con .

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 aplase 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.

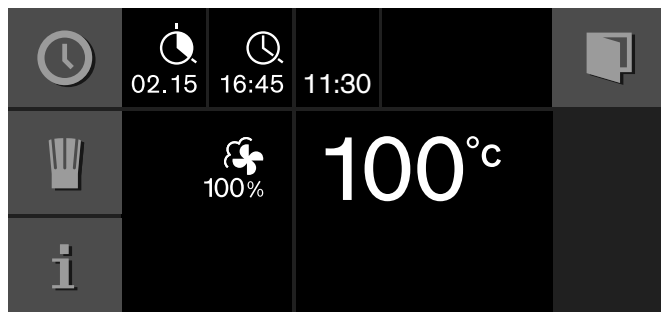
Aplazar el fin del tiempo de cocción

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.

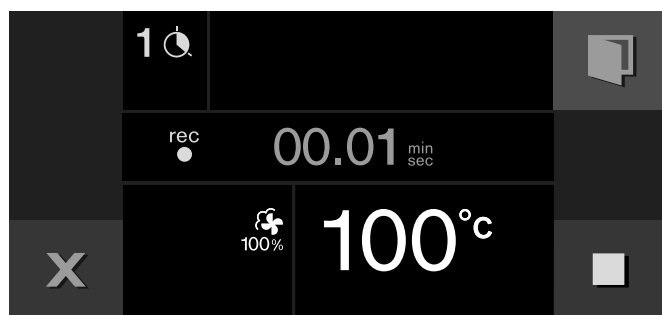
Recetas personalizadas

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.

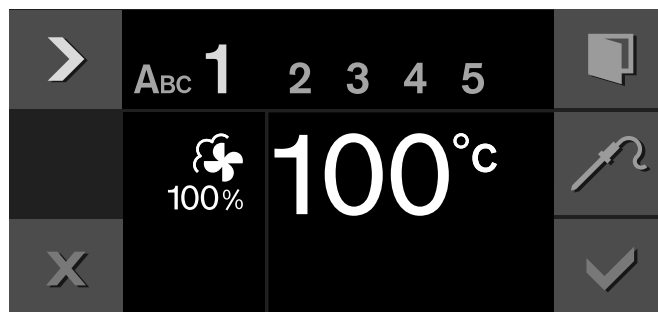
Introducir la temperatura del núcleo para una fase:

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.

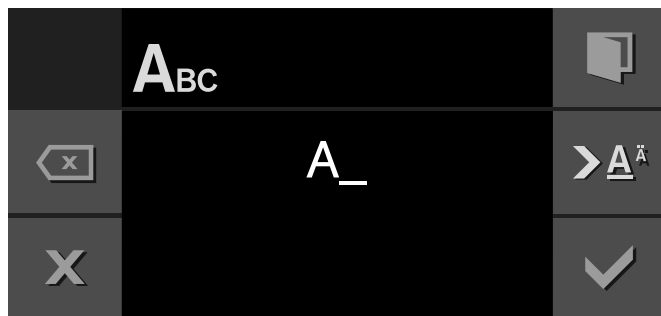
Ajustar la temperatura interior para una fase:

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.



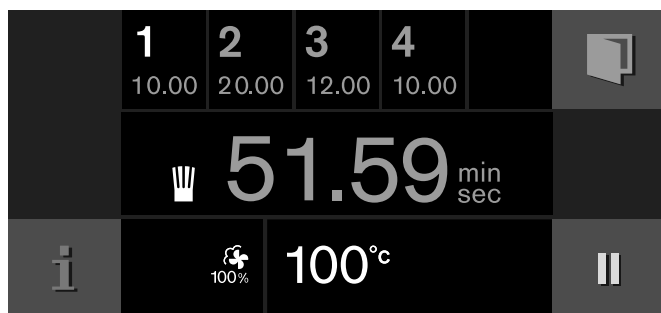
Selector giratorio	Seleccionar letras Cada palabra nueva comienza por mayúscula.
➤ Ã	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres especiales Pulsación doble: insertar un salto de línea
➤ Ä	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres normales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

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

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

Comenzar receta

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



Notas

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

Modificar la receta

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

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

Eliminar receta

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

Termosonda

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

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

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

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

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Insertar la termosonda en el alimento

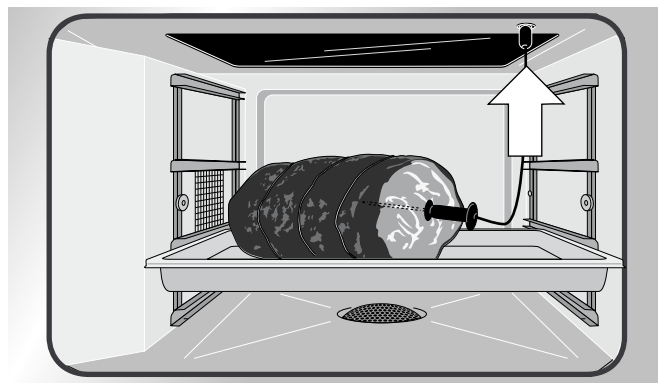
Inserte la termosonda en el alimento antes de meterlo al horno.

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

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

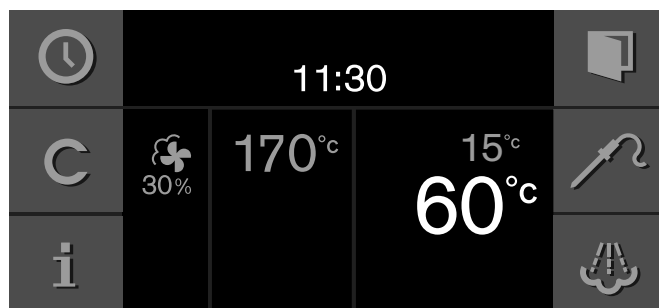
Dentro de lo posible, inserte completamente la termosonda.

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



Ajuste de la temperatura del núcleo

- 1 Meta al horno el alimento con la termosonda insertada. Inserte la termosonda en el casquillo de la cavidad interior. Cierre la puerta del aparato. Procure que la termosonda no se enganche.
- 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 del núcleo

Utilice únicamente alimentos frescos, no congelados. Los datos incluidos en la tabla son meramente orientativos. Dependerán de la calidad y naturaleza del alimento.

Por motivos de higiene, el pescado y otros alimentos críticos deben tener como mínimo una temperatura del núcleo de 62 - 65 °C después de su cocción.

Alimento	Valor orientativo para la temperatura del núcleo
Vacuno	
Rosbif, filete, entrecot	
muy poco hecho	45 - 47 °C
poco hecho	50 - 52 °C
término medio	58 - 60 °C
muy hecho	70 - 75 °C
Asado de vacuno	80 - 85 °C
Cerdo	
Asado de cerdo	72 - 80 °C
Lomo de cerdo	
término medio	65 - 70 °C
muy hecho	75 °C
Asado de carne picada	85 °C
Filete de cerdo	65 - 70 °C

Alimento	Valor orientativo para la temperatura del núcleo
Ternera	
Asado de ternera, muy hecho	75 - 80 °C
Pecho de ternera, relleno	75 - 80 °C
Lomo de ternera	
término medio	58 - 60 °C
muy hecho	65 - 70 °C
Filete de ternera	
poco hecho	50 - 52 °C
término medio	58 - 60 °C
muy hecho	70 - 75 °C
Caza	
Lomo de corzo	60 - 70 °C
Pierna de corzo	70 - 75 °C
Filetes de lomo de ciervo	65 - 70 °C
Lomo de liebre, de conejo	65 - 70 °C
Aves	
Pollo	85 °C
Gallina de Guinea	75 - 80 °C
Ganso, pavo, pato	80 - 85 °C
Pechuga de pato	
término medio	55 - 60 °C
muy hecho	70 - 80 °C
Filete de avestruz	60 - 65 °C
Cordero	
Pierna de cordero	
término medio	60 - 65 °C
muy hecho	70 - 80 °C
Lomo de cordero	
término medio	55 - 60 °C
muy hecho	65 - 75 °C
Carnero	
Pierna de carnero	
término medio	70 - 75 °C
muy hecho	80 - 85 °C
Lomo de carnero	
término medio	70 - 75 °C
muy hecho	80 °C
Pescado	
Filete	62 - 65 °C
Entero	65 °C

Alimento	Valor orientativo para la temperatura del núcleo
Terrina	62 - 65 °C
Otros	
Pan	90 °C
Paté	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Fuagrás	45 °C

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños, para evitar que estos lo usen accidentalmente.

Notas

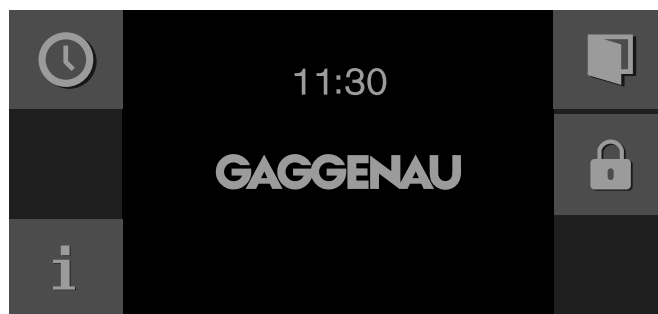
- El seguro para niños debe programarse como "disponible" en los ajustes básicos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).
- Si se produce una interrupción de corriente con el seguro para niños activado, es posible que al recuperar la corriente el seguro para niños esté desactivado.

Activar el seguro para niños

Condición:

El selector de funciones está fijado en 0.

Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



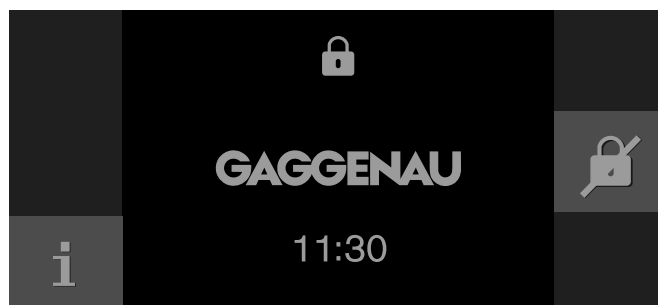
Se ha activado la protección para niños. Se muestra el display en espera. Se muestra el símbolo  en la parte superior de la pantalla.

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 ajuste <i>Reducida</i> se mostrará en la pantalla al poco tiempo lo más importante.
	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 Y/M/D	Ajustar el formato de la fecha
	Fecha	Fecha actual	Programar la fecha. Alternar entre año/mes/día con el símbolo ➤.
	Formato de la temperatura	°C* / °F	Programar la unidad de temperatura
	Idioma	Alemán* / francés / italiano / español / portugués / holandés / danés / sueco / noruego / finlandés / griego / turco / ruso / polaco / checo / esloveno / eslovaco / árabe / hebreo / japonés / coreano / tailandés / chino / inglés EE.UU. / inglés	Seleccionar el idioma del indicador de texto Nota: Al cambiar el idioma se reiniciará el sistema; este proceso dura algunos segundos. A continuación, se cierra el menú Ajustes básicos.
	Ajustes de fábrica	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica	La pregunta: "¿Borrar todos los ajustes individuales y restablecer el aparato a los ajustes de fábrica?" debe confirmarse con ✓ o cancelarse con X. Nota: Al restablecer los ajustes de fábrica se borrarán también las recetas individuales. Tras restablecer los ajustes de fábrica se accede al menú "Primeros ajustes".
	Modo Demo	Encendido / Apagado*	Solo con finalidad de presentación. En el Modo demo, el aparato no calienta pero todas las demás funciones están disponibles. El ajuste "Apagado" debe estar activado para el funcionamiento normal. Solo es posible realizar el ajuste en los 3 primeros minutos tras la conexión del aparato.
	Cronómetro de larga duración	No disponible* / Disponible	Disponible: puede ajustarse el temporizador de larga duración; véase el capítulo <i>Temporizador de larga duración</i> .
	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.
	Protección para niños	No disponible* / Disponible	Disponible: la protección para niños se puede activar (véase el capítulo <i>Protección para niños</i>).

* 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 quemaduras!

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

⚠ ¡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 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.

Área	Producto de limpieza
Puertas de vidrio	Limpiacristales: use un paño de cocina para la limpieza. No use rasquetas.
Pantalla	Limpie con un paño de microfibra o un trapo ligeramente humedecido. No lavar.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con otro paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, fécula o albúmina. Debajo de este tipo de manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos especiales para limpiar acero inoxidable en el Servicio de atención al cliente o en establecimientos especializados.

Área	Producto de limpieza
Aluminio	Limpie con un limpiacristales suave. Pase sobre las superficies un paño limpiacristales o de microfibra que no suelte pelusa, en horizontal y sin ejercer presión. No use spray limpiahornos ni otros limpiadores corrosivos o abrasivos. Tampoco son adecuados los estropajos, las esponjas ásperas ni la lana de metal, ya que rayan la superficie. Para la limpieza periódica, utilice un producto de limpieza para la cavidad interior según las indicaciones del fabricante (número de pedido 667027 en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). ¡Atención! Los restos de productos de limpieza provocan manchas al calentarse. Limpie a fondo los restos de productos limpieza con agua limpia antes de que se seque la cavidad interior. Después de la limpieza, seque siempre la cavidad interior (vea el capítulo <i>Programa de secado</i>).
Cavidad interior de acero inoxidable o esmalte	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con otro paño suave. Gel limpiahornos (número de pedido 463582 en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Tenga en cuenta: ● No debe tocar las juntas de la puerta, la lámpara y la bandeja del evaporador. ● Déjelo actuar como máximo 12 horas. ● No se debe aplicar sobre superficies calientes. ● Enjuague bien con agua para eliminarlo. ● Siga las indicaciones del fabricante.
Cavidad interior de acero inoxidable o esmalte muy sucia	
Superficie de grill de vitrocerámica (sólo en la versión con cavidad interior de acero inoxidable)	Limpie la superficie de cristal de vitrocerámica en la cámara de cocción periódicamente con limpiador de vitrocerámica (número de pedido 311298 en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Los restos impregnados puede eliminarlos con una rasqueta para cristal. Preste atención de no arañar la cámara de cocción.
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina.
Filtro antigrasa	Lavavajillas
Junta de la puerta ¡No se debe retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina, sin frotar. No use rasquetas para la limpieza.
Termosonda	Limpie con un paño húmedo. No use el lavavajillas.

Área	Producto de limpieza
Recipiente, parrilla	Lavavajillas o agua caliente con un poco de jabón. Deje ablandar los restos quemados y límpielos con un cepillo.
Rejillas insertables	Lavavajillas o agua caliente con un poco de jabón, vea el capítulo <i>Sacar las rejillas insertables</i>

Paño de microfibra

El paño de microfibra con estructura alveolar está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 460770, disponible en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Retira de una pasada la suciedad acuosa y grasa.

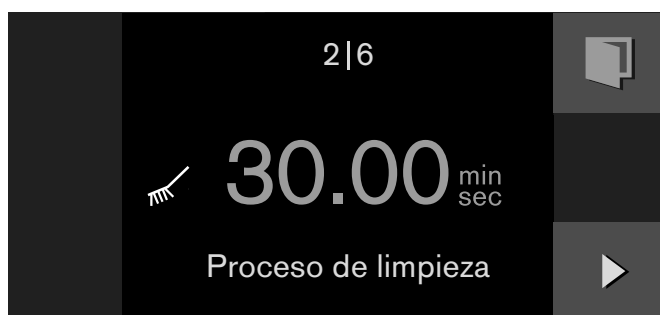
Asistente de limpieza

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

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

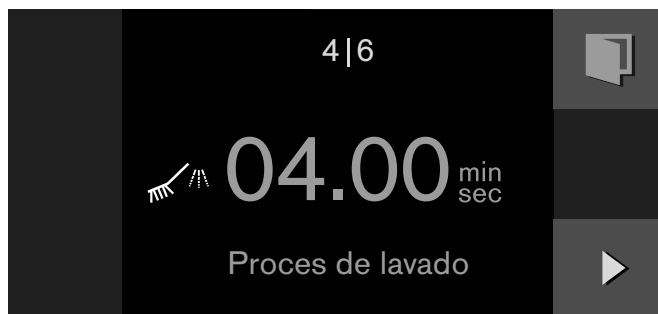
Iniciar el asistente de limpieza

- 1 Colocar el selector de funciones en la posición **S**.
- 2 Aparece el símbolo . Confirmar pulsando .
- 3 Retirar los accesorios y el filtro antigrasa del interior del horno. Retirar la parrilla del interior del horno (véase capítulo *Retirar la parrilla*). Limpiar el interior del horno con un limpiador.
- 4 Cerrar la puerta del aparato. Confirmar pulsando .
- 5 Aparece el tiempo de limpieza de 30 minutos. Iniciar con . El transcurso del tiempo de limpieza se muestra en la pantalla. La lámpara del interior del horno permanece apagada.



- 6 Transcurridos 30 minutos suena una señal. Aparece un mensaje en la pantalla.
- 7 Limpiar el interior del horno. Retirar los restos de limpiador. Confirmar pulsando .
- 8 Aparece el proceso de aclarado. Iniciar con . El aparato ejecuta un ciclo de aclarado. El

transcurso del tiempo de aclarado se muestra en la pantalla.



Transcurridos 4 minutos suena una señal. Confirmar pulsando . Secar el interior del horno con un paño suave y finalizar por completo el secado con el programa de secado.

Notas

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

Programa de secado

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

El programa de secado dura 20 minutos.

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.

Función de descalcificación

Una descalcificación periódica mantiene la cámara de cocción en buen estado. Sobre todo en la zona detrás de la chapa lateral se deberá descalcificar periódicamente. Según el tipo de agua y el grado de uso del aparato, se deberá realizar la descalcificación con mayor frecuencia, sobre todo en los aparatos con cavidad esmaltada.

Preste atención durante el desmontaje de la chapa lateral de no arañar la cámara de cocción. Preste atención que no caigan piezas pequeñas en el filtro de desagüe. Consejo: coloque un paño de cocina en el fondo de la cámara de cocción.

Descalcificador

Para limpiar la cal, utilice exclusivamente el descalcificador recomendado por el Servicio de atención al cliente (número de pedido 667025 en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Otros productos descalcificadores podrían provocar daños al aparato.

¡Atención!

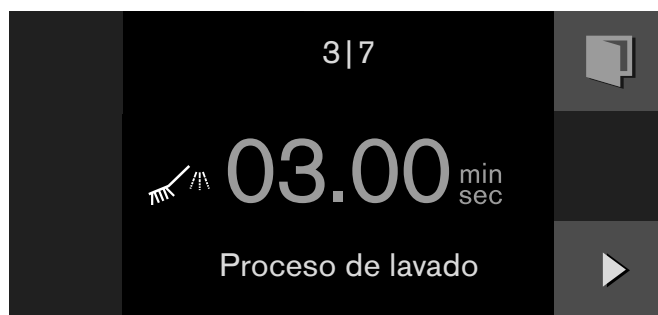
- Daños superficiales: Si el descalcificador entra en contacto con la junta de la puerta, el frontal u otras superficies delicadas, elimínelo inmediatamente con agua.
- Daños superficiales: No utilizar productos de limpieza ni objetos abrasivos o agresivos en la descalcificación.

Notas

- **Con el uso del filtro de descalcificación y neutralizador (accesorio especial GF 111 100):** Limpie y descalcifique la cámara de cocción con cada cambio del cartucho de filtro. Si no es necesario realizar una descalcificación, se aconseja una limpieza y cuidado con productos de conservación de la cámara de cocción.
- Como aditivo óptimo para el descalcificador y para el cuidado especial del acero inoxidable y ligado de los restos de cal disuelta, es apto el conjunto de productos de conservación de la cámara de cocción de Gaggenau (número de pedido 667027 en el servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Contiene un producto conservante, una esponja especial libre de ralladuras y un paño sin pelusas.

Iniciar la función de descalcificación

- 1 Coloque el selector de funciones en posición **S**. Con el selector giratorio, seleccione la función de descalcificación.
- 2 Se muestra el símbolo . Confirme con ✓. Seguir las instrucciones de la pantalla.
- 3 Para retirar las chapas laterales, retirar la parrilla de inserción izquierda (véase capítulo *retirar las parrillas de inserción*). Retirar hacia arriba el filtro antigrasa. Soltar el perno delantero, utilizar al respecto una llave de vaso (SW 13). Retirar la chapa lateral. Confirme con ✓.
- 4 Impregnar la chapa lateral por separado en el fregadero con disolvente de la cal. Dejar actuar unos minutos y lavar a fondo con suficiente agua.
¡Atención! ¡Los disolventes de la cal no debe entrar en contacto con materiales sensibles a los ácidos (p. ej. encimera de mármol)!
- 5 Impregnar con disolvente de cal las zonas calcificadas en la cámara de cocción y que actúe durante 1 - 3 minutos. Confirme con ✓.
- 6 Repetir en caso necesario el proceso de descalcificación.
- 7 Lavar a fondo el disolvente de cal. En especial se ha de limpiar a fondo la puerta de junta con un paño húmedo limpio. Para el lavado utilice una botella de pulverización de agua y una esponja limpia blanda o un paño.
- ¡Atención!** ¡No dejar que se impregne nunca el disolvente de cal puro o restos dentro de la cámara de cocción! ¡produce la formación de manchas!
- 8 Volver a insertar la chapa lateral. Volver a colocar el filtro antigrasa y la parrilla de inserción.
- 9 Aparece el proceso de aclarado. Inicie con ► El aparato procede a aclarar. En la pantalla se ve cómo transcurre el tiempo de aclarado.



- 10 Pasados 3 minutos suena una señal. Confirme con ✓.

El programa de descalcificación ha finalizado. A continuación, elimine la indicación de descalcificación de la pantalla. Confirme con ✓.

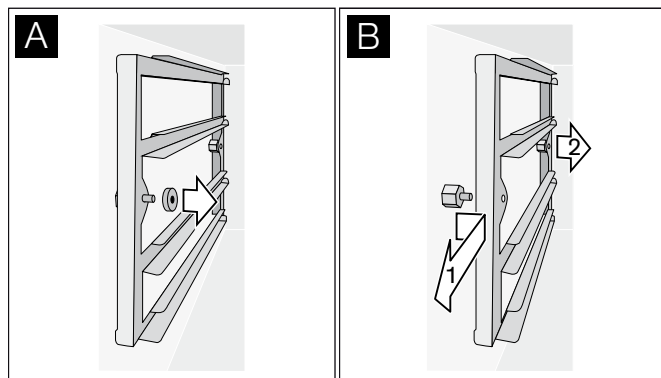
Limpiar la junta de la puerta con un paño húmedo y limpio. Seque la cavidad interior con un paño suave y termine de secar completamente con el programa de secado.

Sacar las rejillas insertables

Las rejillas insertables se pueden extraer para la limpieza.

Extraer las rejillas insertables

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



Puede lavar las rejillas insertables en el lavavajillas.

Colocar las rejillas insertables

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

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

¿Anomalías - como reaccionar?

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 solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona, ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado	Conecte el aparato a la red eléctrica
	Fallo de corriente	Compruebe si hay otros aparatos en la cocina que funcionen
	Fusible defectuoso	En la caja de fusibles, compruebe si el fusible del aparato está en orden
	Manejo incorrecto	Desconecte el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y vuelva a conectarlo pasados 60 segundos
No se puede poner en funcionamiento el aparato	La puerta del aparato no está completamente cerrada	Cierre la puerta del aparato
El aparato no funciona, la pantalla no reacciona. En la pantalla se muestra 	Protección para niños activada	Desactivar la protección para niños (véase el capítulo <i>Protección para niños</i>)
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
Mensaje de error "Exxx"	En caso de que aparezca un mensaje de error, colocar el selector de funciones a 0 ; si el display se apaga, se trataba de un problema puntual. Si el error se repite o persiste en el display, contactar con el Servicio Técnico y proporcionar el código del error.	

Corte en el suministro eléctrico

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

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

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

Modo Demo

Si se muestra el símbolo  en la pantalla, significa que el Modo demo está activado. El aparato no calienta.

Desconectar el aparato brevemente de la red (mediante el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar en los ajustes básicos el Modo demo en el plazo 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

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de características con los números los encontrará al abrir la puerta del aparato, en la parte anterior del aparato.

Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.	Nº FD.
Servicio de atención al cliente	
te 	

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Tablas y consejos

Notas

- Los tiempos de cocción indicados únicamente son de referencia. El tiempo de cocción real depende de la calidad y la temperatura de la materia prima, así como del peso y el grosor del producto que se va a cocinar.
- Precaliente siempre el aparato. Así obtendrá los mejores resultados.
Los tiempos de cocción indicados se refieren a un aparato precalentado. Si no precalienta el aparato, se prolongan aprox. 5 minutos.
- Los datos se refieren a cantidades promedio para cuatro personas. Si desea preparar más cantidad, deberá calcular un tiempo de cocción mayor.
- Utilice los recipientes de cocción indicados. Al utilizar un recipiente diferente, los tiempos de cocción pueden prolongarse o acortarse.
- Comience con la indicación de tiempo más breve si no tiene experiencia con un plato. De ser necesario, puede dejar que continúe haciéndose.
- Procure abrir la puerta de la cavidad interior del aparato precalentado solo por poco tiempo y llene rápido el horno.
- Si solo utiliza un recipiente, colóquelo en el segundo nivel contando desde abajo.
- Para cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar se pueden usar simultáneamente incluso tres niveles de inserción (nivel de inserción 2, 3 y 4 contando desde abajo). No se mezclan los sabores de los diferentes platos. Por lo tanto, se puede preparar al mismo tiempo el pescado, la verdura y el postre. No obstante, los tiempos de cocción indicados pueden prolongarse al cocinar una cantidad mayor de alimentos.
- Solo se puede usar un nivel para hornear; utilice el segundo nivel contando desde abajo.
- El alimento no debe tocar la cavidad interior, el filtro antigrasa ni la chapa trasera.
- La puerta del horno combinado de vapor debe cerrar bien. Por ello, mantenga siempre limpias las superficies de contacto.
- No llene demasiado las parrillas y recipientes. Esto garantiza la circulación perfecta del vapor.
- Deje el filtro antigrasa colocado en el aparato en cada uso.

Verduras

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

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Alcachofas grandes	perforado	100	100	25 - 35	
Alcachofas pequeñas	perforado	100	100	15 - 20	
Coliflor entera	perforado	100	100	20 - 25	
Coliflor, separada en cogollos pequeños	perforado	100	100	10 - 20	
Judías, verdes	perforado	100	100	20 - 25	
Brécol, en cogollos pequeños	perforado	100	100	10 - 15	
Hinojo, en rodajas	perforado	100	100	10 - 15	
Terrina de verdura	perforado/parrilla	100	100	40 - 50	en molde de terrina

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

Pescado

- La cocción al vapor no seca el pescado y conserva bien el sabor y la textura.
- El pescado (por motivos de higiene) debe tener como mínimo una temperatura del núcleo de 62 - 65 °C después de su cocción. Este es además su punto ideal de cocción.
- Añada sal al pescado solo después de la cocción. Así se conserva el aroma natural y el pescado pierde menos agua.
- Al usar el recipiente perforado: puede engrasar el recipiente si el pescado se adhiere mucho.
- Introduzca el elemento para cocinar no perforado en el primer nivel contando desde abajo para así evitar que se ensucie mucho la cavidad interior con el jugo de pescado, de intenso olor.
- Filetes con piel: coloque el pescado con la piel arriba; de esta manera se conservará mejor la estructura y el aroma.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Dorada, entera (700 g)	no perforado	90 - 100	100	20 - 25	
Albóndigas de pescado (20-40 g c/u)	no perforado	90 - 100	100	5 - 10	forrar el recipiente no perforado con papel de pergamino
Bogavante cocido, pelado, regenerar	perforado	70 - 80	100	10 - 12	
Carpa, sin escamar, entera (1,5 kg)	no perforado	90 - 100	100	40 - 50	en decocción
Filete de salmón (300 g c/u)	perforado	90 - 100	100	12 - 15	
Salmón, entero (2,5 kg)	perforado	100	100	70 - 80	
Mejillones (1,5 kg)	perforado	100	100	8 - 12	Los mejillones están cocidos en cuanto se abren las conchas.
Abadejo, entero (800 g)	perforado	90 - 100	100	20 - 25	

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Filete de rape (300 g c/u)	molde de vidrio / parrilla	180 - 200	100	10 - 12	en caldo concentrado
Lubina, entera (400 g c/u)	perforado	90 - 100	100	15 - 20	

Pescado: cocción al vapor a baja temperatura

- Al cocerlo al vapor entre 70 y 90 °C, el pescado no se pasa demasiado ni se desmorona tanto. Esto es una ventaja especialmente con los pescados delicados.
- Los datos correspondientes a los diferentes tipos de pescado se refieren a filetes.
- Introduzca el elemento para cocinar no perforado en el primer nivel contando desde abajo para así evitar que se ensucie mucho la cavidad interior con el jugo de pescado, de intenso olor.
- Sirva en platos precalentados.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Ostras (10 unidades)	sin agujeros	80-90	100	2-5	en su jugo
Ciclido (tilapia) (150 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	10-12	
Dorada (200 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	
Filete de pescado (200-300 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	
Pastel de pescado	Parrilla	70-80	100	50-90	en terrina
Trucha entera (250 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	
Rodaballo (300 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	
Vieiras (6 unidades)	sin agujeros	80-90	100	4-8	
Bacalao (250 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	10-12	
Pargo rojo (200 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	
Raño (120 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	10-12	
Rape (200 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	10-15	
Rollitos de lenguado, rellenos (150 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	
Rodaballo (300 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	
Lubina (150 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	10-12	
Lucioperca (250 g/pieza)	con agujeros	80-90	100	12-15	

Carne: cocción a temperaturas altas

- La combinación de vapor y aire caliente es el proceso más adecuado para cocinar muchos tipos de carnes. En este modo de funcionamiento, la cavidad interior está cerrada herméticamente y la humedad evita el efecto reseca de aire caliente convencional. La regulación variable de la humedad permite obtener la atmósfera perfecta para cada alimento.
- Los tiempos de cocción indicados únicamente son de referencia y varían mucho en función de la temperatura inicial del alimento y de la duración del dorado previo. Para mantener mejor el control, use la termosonda. Encontrará más información y las temperaturas meta más adecuadas en el capítulo *Termosonda*.
- Saque la carne del frigorífico 1 hora antes de la preparación.
- Al usar el elemento para cocinar perforado o la parrilla, meta por debajo un recipiente no perforado. Eche un poco de agua en el elemento para cocinar no perforado para evitar que se queme. Además, puede echar verdura, vino, condimentos y hierbas aromáticas para obtener una sabrosa base de salsa.
- Si desea que la carne quede poco hecha o al término medio: Cuando falten 5 °C para alcanzar la temperatura del núcleo deseada, abra la puerta y espere hasta alcanzar la temperatura pretendida. Esto evita que la carne se pase demasiado y permite que repose lo necesario.
- Reposo: Después de la cocción, deje reposar la carne 10-15 min más envuelta en papel de aluminio. Esto permite que la carne se «relaje». Se reduce la circulación del jugo y no se pierde tanto al cortar la carne.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Frutos silvestres (300 g)	com furos	45 - 50	* ø	3 - 4	
Assado (1 kg)	com furos	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Filete de peixe (150 g cada)	com furos	45 - 50	* ø	5 - 10*	
Legumes (400 g)	com furos	45 - 50	* ø	5 - 7	
Gulache (600 g)	com furos	45 - 50	* ø	30 - 45*	
Frango (1 kg)	com furos	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Perna de frango (400 g cada)	com furos	45 - 50	* ø	30 - 35*	

*Esta refeição requer um tempo de compensação: desligue o aparelho depois de decorrido o tempo de descongelamento e deixe as refeições durante mais 10 - 15 minutos no aparelho, com a porta fechada, para que possam descongelar completamente.

Carne/aves: cocción a baja temperatura

- La carne muy dorada previamente en la sartén madura con un período largo a baja temperatura. De este modo la carne se mantiene uniformemente tierna y muy jugosa, excepto una costra muy delgada. No es necesario darle la vuelta ni rociarla.
- Los tiempos de cocción indicados únicamente son de referencia y varían mucho en función de la temperatura inicial del alimento y de la duración del dorado previo. Para mantener mejor el control, use la termosonda. Encontrará más información y las temperaturas meta más adecuadas en el capítulo *Termosonda*.
- Saque la carne del frigorífico 1 hora antes de la preparación.
- Por motivos higiénicos, antes de la cocción fría la carne brevemente por todos lados en la sartén a fuego fuerte. Esto crea una costra que evita la salida del jugo de la carne y produce el característico aroma a asado.
- Condimentar con precaución: debido a que la cocción lenta de la carne concentra todos los aromas.
- El sabor característico de la caza y la carne de caballo resulta más pronunciado con la cocción a baja temperatura que con una elaboración tradicional.
- Utilice el modo de funcionamiento «cocción a baja temperatura» . Así, la humedad que emana del alimento permanece dentro del horno, lo que evita que se seque.
- Tenga en cuenta que no se pueden alcanzar temperaturas del núcleo superiores a la temperatura de la cavidad interior. Por regla general: la temperatura ajustada para la cavidad interior debe ser 10-15 °C más elevada que la temperatura del núcleo deseada.
- Hacia el final del tiempo de cocción puede reducir la temperatura a 60 °C. Esto permite prolongar el tiempo de cocción (p. ej. si los invitados llegan tarde). Si desea detener el proceso de cocción, la temperatura de la cavidad interior no debe ser superior que la temperatura del núcleo deseada. Con esto, las piezas grandes pueden permanecer 1-1,5 horas en el horno y las pequeñas, 30-45 minutos.
- Sirva en platos precalentados.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Modo de calor	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Pechuga de pato, término medio (350 g c/u)	no perforado	70 - 80		40 - 60	
Entrecot, término medio (350 g c/u)	no perforado	70 - 80		40 - 70	
Pierna de cordero, sin hueso, atada, término medio (1,5 kg)	no perforado	70 - 80		180 - 240	
Rosbif, término medio (1 - 1,5 kg)	no perforado	70 - 80		150 - 210	
Medallones de cerdo, muy hechos (70 g c/u)	no perforado	80		50 - 70	
Filete de vacuno, término medio (200 g c/u)	no perforado	70 - 80		30 - 60	

Aves

- La humedad del modo combinado evita que se sequen los alimentos, lo que es especialmente importante con las aves. Al mismo tiempo, la superficie queda dorada y crujiente debido a la alta temperatura. 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 eso, los pollos quedan uniformemente dorados y crujientes, mientras que la carne de la pechuga permanece tierna y jugosa.
- Los tiempos de cocción indicados únicamente son de referencia y varían mucho en función de la temperatura inicial del alimento. Para mantener mejor el control, use la termosonda. No debe insertarla en el centro (cavidad vacía), sino entre el vientre y el muslo. Encontrará más información y las temperaturas meta más adecuadas en el capítulo *Termosonda*.
- Si condimenta las aves con especias y con poco o ningún aceite, la piel queda más crujiente.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Pato, entero (3 kg)	no perforado	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Comience la cocción con la pechuga hacia abajo. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, dele la vuelta al pato. Así no se seca tanto la delicada carne de la pechuga.
Pechuga de pato, dorada, término medio, (350 g c/u)	no perforado	160 - 180	0	8 - 15	
Pollo, entero (1,5 kg)	Parrilla	1) 170 - 180 2) 185	60 0	30 - 45 15 - 20	
Pechuga de pollo rellena al vapor (200 g c/u)	perforado	100	100	10 - 15	
Filete de pechuga de pavo al vapor (300 g c/u)	perforado	100	100	12 - 15	
Polluelo, codorniz, pichón (300 g c/u)	perforado	100	100	25 - 30	
Polluelo, codorniz, pichón (300 g c/u)	perforado	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Asar al grill

- Con la ayuda de las diferentes funciones de grill, puede dorar las comidas con mayor o menor intensidad según lo desee.
- Utilice para todos los modos operativos con grill, exclusivamente los niveles de inserción de 1 hasta 3 (desde abajo).
- Utilice los diferentes niveles de inserción para el tostado elegido. En el primer nivel de abajo obtiene un dorado ligero, en el nivel tres un dorado más intenso.
- Si los resultado de tueste fuesen demasiado claros, puede aplicar el modo operativo parrilla en el segundo nivel.
- No precaliente en el modo operativo parrilla y parrilla con aire caliente durante más de 5 minutos ya que transcurridos cinco minutos ya actúa la parrilla.
- No utilice la termosonda en los modos operativos de parrilla, parrilla con aire caliente y parrilla con humedad.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Modo de calor	Tiempo de cocción en min	Nivel de inserción
Gratinado de patatas	no perforado	180	Grill nivel 1 con humedad	35 - 40	1/2/3
Suflé de verdura	no perforado	180	Grill nivel 1 con humedad	35 - 40	1/2/3

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Modo de calor	Tiempo de cocción en min	Nivel de inserción
Calabacines con horneado superior, rellenos, troceados longitudinalmente	no perforado	180	Grill nivel 2 con humedad	17 - 23	2
Verdura frita (p.ej. calabacines, berenjenas)	no perforado	230	Grill de superficie amplia	15	3
Brochetas de vegetales	Parrilla + sin perforar	230	Grill de amplia superficie / Grill + circulación aire	12 - 14 cada lado	3
Tostada con ingredientes	Parilla + sin perforar	200	Grill de superficie amplia	12 - 14	2/3
Tostada	Parrilla	230	Grill + circulación aire / Grill de amplia superficie	2 - 3	2/3
Cuarto trasero de pollo (350 g c/u)	Parilla + sin perforar	180 - 200	Grill nivel 2 con humedad	35 - 40	2/3
Gratinado de tarta con merengue	molde desmontable	230	Grill de superficie amplia	5 - 6	2
Brochetas de gambas	Parilla + sin perforar	230	Superficie del grill + circulación aire	3 - 5	3
Trucha (entera)	Parilla + sin perforar	230	Grill de superficie amplia	10 - 12 cada lado	3

Guarniciones

Observe también las indicaciones del embalaje.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Arroz Basmati (250 g + 500 ml de agua)	no perforado	100	100	20 - 25	
Cuscús (250 g + 250 ml de agua)	no perforado	100	100	5 - 10	
Patatas gratinadas (1,5 kg de patatas)	no perforado	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Albóndigas (90 g c/u)	perforado / sin perforar	95 - 100	100	20 - 25	
Arroz de grano largo (250 g + 500 ml de agua)	no perforado	100	100	25 - 30	
Arroz integral (250 g + 375 ml de agua)	no perforado	100	100	30 - 40	
Lentejas (250 g + 500 ml de agua)	no perforado	100	100	25 - 35	
Masas, frescas, refrigeradas	perforado	100	100	5 - 7	
Masas rellenas, frescas, refrigeradas	perforado	100	100	7 - 10	
Judías blancas, ablandadas (250 g + 1 l de agua)	no perforado	100	100	55 - 65	

Postres

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Crema catalana (130 g c/u)	perforado	90 - 95	100	35 - 40	en moldes individuales de suflé, tapar con lámina transparente resistente al calor
Dampfnudel/Germknödel (bolas de masa saladas/dulces, 100 g c/u)	no perforado	100	100	20 - 30	Deje fermentar las bolas 30 min antes de cocerlas al vapor (vea el capítulo <i>Fermentar</i>).
Flan (130 g c/u)	perforado	90 - 95	100	25 - 30	en moldes individuales de suflé, tapar con lámina transparente resistente al calor
Compota	no perforado	100	100	5 - 15	p.ej. manzana, pera, ruibarbo Añada azúcar, azúcar de vainilla, canela o zumo de limón al gusto.
Arroz con leche (250 g de arroz y 625 ml de leche)	no perforado	100	100	35 - 45	Añadir fruta, azúcar o canela al gusto.
Gratinado dulce	no perforado	180 - 200	0 / 60	20 - 40	p. ej. sémola, requesón o arroz con leche cocinado previamente

Otros

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Desinfectar (p. ej. biberones, botes de mermelada)	parrilla	100	100	20 - 25	
Secar/deshidratar fruta o verdura	perforado	80 - 100	0	180 - 300	p. ej. tomate, setas, calabacín, manzana, pera, etc. en rodajas finas
Huevos, tamaño M (5 unidades)	perforado	100	100	8 - 15	
Tropezones de huevo (500 g)	molde de vidrio, parrilla	90	80 - 100	25 - 30	tapar con lámina transparente resistente al calor
Albondiguillas de sémola	no perforado	90 - 95	100	8 - 10	
Lasaña	no perforado	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Suflé	moldes individuales de suflé, parrilla	180 - 200	60	12 - 20	

Pastelería

- Con el horno combinado de vapor podrá hornear siempre con la humedad perfecta:
 -  | Aire caliente + 0 % de humedad: al preparar tarta de frutas y quiche puede escapar la humedad excesiva. Este modo de funcionamiento corresponde al aire caliente de los hornos convencionales.
 -  | Aire caliente + 30 % de humedad: los bizcochos no se resecan. La humedad propia del alimento no puede salir de la cavidad interior.
 -  | Aire caliente + 60-100 % de humedad: el hojaldre y las pastas de masa con levadura quedan esponjosos por dentro pero crujientes y brillantes por fuera.
- En el horno combinado de vapor solo se puede hornear en un nivel. Meta el elemento para

cocinar no perforado en el segundo nivel contando desde abajo. Si utiliza un molde alto, póngalo sobre la parrilla e introdúzcala en el primer nivel contando desde abajo.

- También para hornear, deje el filtro antigrasa dentro del aparato.
- Durante la nebulización – posibilidad en funcionamiento con aire caliente (0 % de humedad) y un nivel de humedad del 30% – tocando el símbolo  se le suministra al alimento humedad de forma brusca. Esta función es utilizada entre otras durante la cocción de pan durante el principio del proceso de horneado, procurando obtener mayor volumen y una crosta más crujiente.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Pastel de manzana, tapado	molde desmontable 20 cm, parrilla	165 - 175	0	70 - 80	
Bagels	no perforado	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, prehorneada	Parrilla	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Base de bizcocho, alta (6 huevos)	molde desmontable	160 - 170	0	30 - 35	
Brazo de gitano (2 huevos)	no perforado	190 - 210	0 - 30	8 - 11	
Pastas de hojaldre	no perforado	190 - 210	80 - 100	12 - 20	
Panecillos (50 - 100 g c/u)	no perforado	180 - 200	80 - 100	15 - 25	También puede hornear muy bien los panecillos: precalentar a 220°C con 30 % de humedad. Después de introducir el producto a hornear en el aparato, nebulizar dos veces y transcurridos a 0 % y reducir a 190°C.
Panecillos, prehorneados	Parrilla	150 - 170	0	8 - 15	nebulizar al principio
Pan (1 - 1,5 kg)	no perforado	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	nebulizar al principio 2 - 3 veces
Tarta de masa de bizcocho	no perforado	160 - 175	0	25 - 40	
Bizcocho de Saboya	Molde para bizcocho de saboya, parrilla	160 - 175	30 - 60	35 - 45	masa con levadura de 1 kg de harina
Tarta con levadura	no perforado	160 - 170	0 - 60	30 - 45	En las tartas con levadura, use 0 % de humedad si el relleno es húmedo (p. ej. pastel de ciruela o de cebolla) y 60 % si es seco (p. ej. streusel)
Trenza de levadura (500 g de harina)	no perforado	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Magdalenas	bandeja para magdalenas, parrilla	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Almendrados	no perforado	150 - 160	0	15 - 20	

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Galletas	no perforado	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, tarta	molde de quiche, parrilla	190 - 210	0	45 - 60	
Bizcocho	cuadrado/desmontable, parrilla	160 - 175	0 - 30	50 - 60	
Pastelillos	no perforado	150 - 160	0	35 - 45	
Galletas de mantequilla	no perforado	150 - 160	0	25 - 30	
Tarta	molde para tartas, parrilla	190 - 210	0 - 30	30 - 45	
Buñuelos, éclairs	no perforado	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Regenerar (calentar)

- En el horno combinado de vapor se puede crear la atmósfera perfecta para calentar comidas preparadas sin que se sequen. Con ello, se conservan el sabor y la calidad: los alimentos saben como si estuviesen recién hechos.
- Utilice para ello el modo de funcionamiento «regenerar» .
- Los datos se refieren a raciones para una persona. También se pueden calentar cantidades más grandes en el elemento para cocinar no perforado. En este caso, se prolongan los tiempos indicados.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Baguette, panecillos (congelado)	parrilla	140	8 - 12	
Baguette, panecillos (de la víspera)	parrilla	180	4 - 8	
Verduras	plato, parrilla	90 - 100	7 - 10	
Guarniciones de fécula	plato, parrilla	120	7 - 10	p. ej. pasta, patatas, arroz; no son adecuados los platos fritos, como patatas fritas o croquetas
Platos combinados	plato, parrilla	120	8 - 15	
Pizza gruesa	parrilla	180	8 - 10	
Pizza fina	parrilla	180	4 - 6	

Fermentar (dejar salir)

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

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

Descongelar

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



¡Riesgo para la salud!

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

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

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

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Modo de calor	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Bayas (300 g)	perforado	45 - 50	* 	3 - 4	
Asado (1000 g)	perforado	45 - 50	* 	45 - 60*	
Filete de pescado (150 g c/u)	perforado	45 - 50	* 	5 - 10*	
Verdura (400 g)	perforado	45 - 50	* 	5 - 7	
Gulasch (600 g)	perforado	45 - 50	* 	30 - 45*	
Pollo (1.000 g)	perforado	45 - 50	* 	45 - 60*	
Cuarto trasero de pollo (400 g c/u)	perforado	45 - 50	* 	30 - 35*	

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

Espesar

- En el horno combinado de vapor, puede usted confitar fruta y verdura sin esfuerzo.
- Confitte los alimentos tan pronto como sea posible después de la compra o la cosecha. El almacenamiento prolongado reduce el contenido vitamínico y provoca putrefacción.
- Utilice únicamente fruta y verdura en buen estado.
- El horno combinado de vapor no es adecuado para confitar carne.
- Revise y limpie cuidadosamente los frascos, arandelas, cierres y resortes.
- Antes de preparar la confitura, desinfecte los frascos enjuagados en el horno combinado de vapor a 100 °C y 100 % de humedad durante 20-25 minutos.
- Coloque los frascos de conserva en el recipiente perforado. No se deben tocar entre sí.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, abra la puerta de la cavidad interior. Espere a que se hayan enfriado completamente los frascos antes de extraerlos de la cavidad interior.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Fruta, verdura (en frascos de conserva cerrados de 0,75 l)	perforado	100	100	35 - 40	
Judías, guisantes (en frascos de conserva cerrados de 0,75 l)	perforado	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.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Bayas	perforado + sin perforar	100	100	60 - 120	

Preparación de yogur

- En el horno combinado de vapor se puede preparar yogur.
- Caliente leche pasteurizada a 90 °C en la placa de cocción para evitar la destrucción de los cultivos del yogur. La leche UHT no se debe calentar. (Nota: Si prepara el yogur con leche fría, la maduración requiere más tiempo).
- ¡Importante! Deje enfriar la leche al baño maría a 40 °C para no destruir los cultivos del yogur.
- Mezcle yogur natural de cultivo seleccionado con la leche (1-2 cucharaditas de yogur por cada 100 ml).
- Observe las instrucciones del paquete de fermento de yogur.
- Vierta el yogur en vasos enjuagados.
- Puede desinfectar los vasos enjuagados en su horno combinado de vapor a 100 °C y 100 % de humedad durante 20-25 min antes de llenarlos de yogur. Recuerde dejar enfriar los vasos y la cavidad interior antes de verter el yogur y meter los vasos al aparato.
- Una vez elaborado, coloque el yogur en el frigorífico.
- Para obtener yogur cuajado, añada leche desnatada en polvo a la leche antes de calentarla (1-2 cucharadas por litro).

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

Preparación de alimentos voluminosos

- Para preparar alimentos voluminosos, puede retirar las rejillas insertables laterales.
- Afloje las tuercas moleteadas que hay en la parte delantera de las rejillas insertables y extraiga las rejillas hacia adelante (vea el capítulo *Sacar las rejillas insertables*).
- Ponga la parrilla directamente sobre el suelo de la cavidad interior y coloque el alimento o el asador encima de la parrilla. No coloque el alimento ni el asador directamente sobre el suelo del horno.

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 especiadas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con aire caliente a máx. 180 °C.
Pastas y galletas	El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme.
Patatas fritas al horno	Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

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

GAGGENAU



9000913131 es (930702)