

BSP 270/271

Horno combinado de vapor

Índice

Uso conforme a lo prescrito	4	Manejo del aparato	15
Indicaciones de seguridad importantes	4	Cavidad interior	15
Causas de los daños	6	Introducir los accesorios	15
Protección del medio ambiente	6	Conectar	15
Ahorro de energía	6	Apagar	16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	6	Nebulización	16
Presentación del aparato	7	Eliminación de la condensación	16
Horno combinado de vapor	7	Después de cada uso	16
Depósito de agua para programa de descalcificación	7	Desconexión de seguridad	16
Pantalla y elementos de mando	8	Funciones de programación del tiempo	17
Símbolos	8	Abrir el menú Temporizador	17
Colores y representación	8	Reloj avisador	17
Modo en espera	9	Cronómetro	17
Activar el aparato	9	Tiempo de cocción	18
Información adicional i y i [®]	9	Fin del tiempo de cocción	19
Ventilador	9	Temporizador de larga duración	20
Secar el compartimento de cocción	9	Ajustar el cronómetro larga duración	20
Posiciones del selector de funciones	10	Seguro para niños	20
Accesorio	11	Activar la protección para niños	20
Accesorios especiales	12	Desactivar la protección para niños	20
Antes del primer uso	12	Programas automáticos	21
Ajustar el idioma	12	Indicaciones sobre los ajustes	21
Ajustar el formato de la hora	12	Seleccionar el plato	21
Programar la hora	12	Ajustar el plato	21
Ajustar el formato de la fecha	13	Activar los últimos programas automáticos	22
Programar la fecha	13	Recetas personalizadas	22
Ajustar la unidad de temperatura	13	Grabar una receta	22
Ajustar el filtro de agua	13	Programar receta	23
Ajustar la dureza del agua	13	Indicar nombre	23
Finalizar la primera puesta en marcha	13	Comenzar receta	23
Limpia el cristal de la puerta	13	Modificar la receta	24
Limpia los accesorios	13	Eliminar receta	24
Calentamiento	13	Termosonda	24
Filtro de agua	14	Insertar la termosonda en el alimento	24
Funcionamiento con o sin filtro de agua	14	Ajuste de la temperatura interior	25
Cambiar el filtro de agua	14	Valores orientativos para la temperatura interior	26
Activar el aparato	14	Home Connect	27
Modo en espera	14	Configuración	27
Activar el aparato	14	Inicio a distancia	28
		Ajustes de Home Connect	29
		Diagnóstico remoto	30
		Indicaciones sobre protección de datos	30
		Declaración de conformidad	30

Ajustes básicos	31
Limpieza y cuidados del aparato	34
Producto de limpieza	34
Programa de limpieza	35
Programa de secado	37
Programa de descalcificación	37
Extraer las parrillas deslizantes	38
¿Qué hacer en caso de avería?	40
Corte en el suministro eléctrico	41
Modo Demo	41
Servicio de Atención al Cliente	42
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	42
Tablas y consejos	42
Verduras	43
Pescado	44
Pescado: cocción al vapor a baja temperatura	45
Carne: cocción a temperaturas altas	46
Carne/aves: cocción a baja temperatura	47
Aves	48
Cocinar al vacío	49
Asar al grill	52
Guarniciones	53
Postres	54
Otros	55
Repostería	55
Fermentar (dejar levar)	57
Regenerar (calentar)	57
Descongelar	58
Conservar	59
Exprimir (bayas comestibles)	59
Preparación de yogur	60
Preparación de alimentos voluminosos	60
Presencia de acrilamida en alimentos	60

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

⚠ Uso conforme a lo prescrito

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

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

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato.

Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente. No tocar las aberturas de ventilación. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente. Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Las pastillas de descalcificación pueden originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel. Tener en cuenta las advertencias de seguridad del embalaje de las pastillas de descalcificación. Evitar que la piel entre en contacto con las pastillas de descalcificación. Mantener las pastillas de descalcificación alejadas de los niños.
- La solución descalcificadora puede originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel. Evitar que la piel entre en contacto con la solución descalcificadora. Mantener alejados a los niños de la solución descalcificadora. No ingerir la solución descalcificadora. La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con los alimentos. Enjuagar a fondo el depósito de agua del aparato antes del siguiente uso.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

La luz de las iluminaciones LED es muy deslumbrante y puede dañar los ojos (grupo de riesgo 1). No mirar más de 100 segundos directamente a las luces LED encendidas.

Causas de los daños

¡Atención!

- No coloque nada directamente sobre el suelo del horno. No lo forre con papel de aluminio. La acumulación de calor podría dañar el aparato. El fondo de la cámara de cocción deberá quedar siempre libre. Coloque la vajilla siempre en un recipiente perforado o sobre una parrilla.
- El papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Con agua potable dura, recomendamos el uso de un sistema de descalcificación. Para obtener información sobre el agua del grifo de su zona, consulte a la empresa abastecedora.
- Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- Utilizar solo accesorios originales en el compartimento de cocción. No utilizar bandejas de horno ni bandejas para grill esmaltadas. La introducción de material oxidado (p. ej., platos, cubiertos, etc.) puede provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Utilice exclusivamente piezas pequeñas originales (p. ej. tuercas moleteadas). Si se pierden las piezas pequeñas, solicítelas a través de nuestro servicio de repuestos.
- Líquidos que gotean: al cocer al vapor en un recipiente con agujeros, colocar siempre debajo un recipiente sin perforar. Esto permite recoger el líquido que se desprende.
- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- La sal, las salsas fuertes (p. ej. ketchup, mostaza) o las comidas saladas (p. ej. carne curada con sal) contienen cloruro y ácidos que corroen la superficie del acero inoxidable. Retire siempre de inmediato los restos.
- El jugo de la fruta puede dejar manchas en el compartimento de cocción. Limpie de inmediato el jugo de la fruta con un paño húmedo y seco.
- Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción del aparato, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Limpiar el compartimento de cocción tras cada uso, inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado. Después de limpiarlo, secar el compartimento de cocción con el programa de secado.
- No retire la junta de la puerta. Si se daña la junta de la puerta, la puerta del aparato dejará de cerrar bien. Se podrían dañar los frontales de los armarios adyacentes. Encargue la sustitución de la junta de la puerta.

Protección del medio ambiente

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

Ahorro de energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



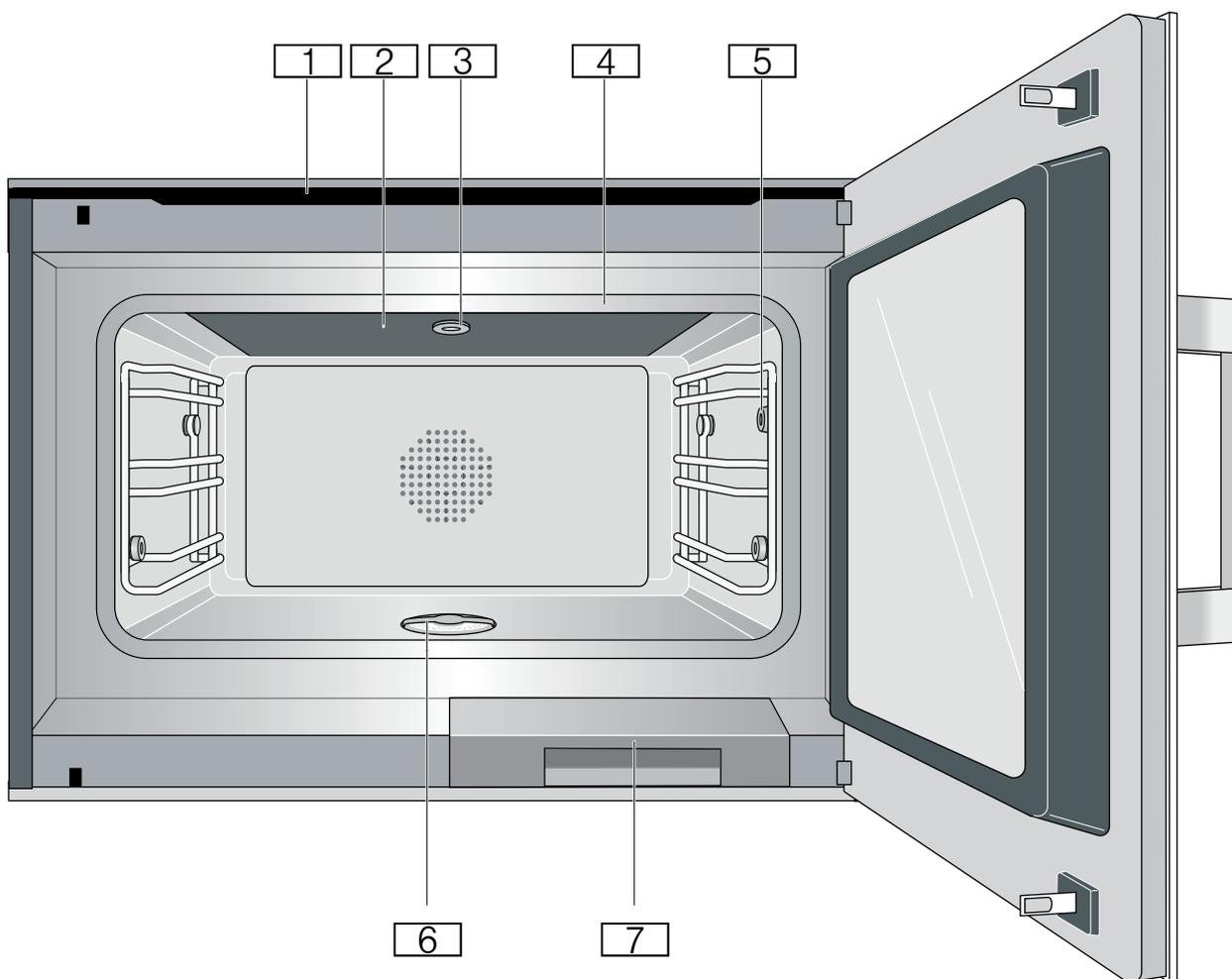
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

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

Horno combinado de vapor

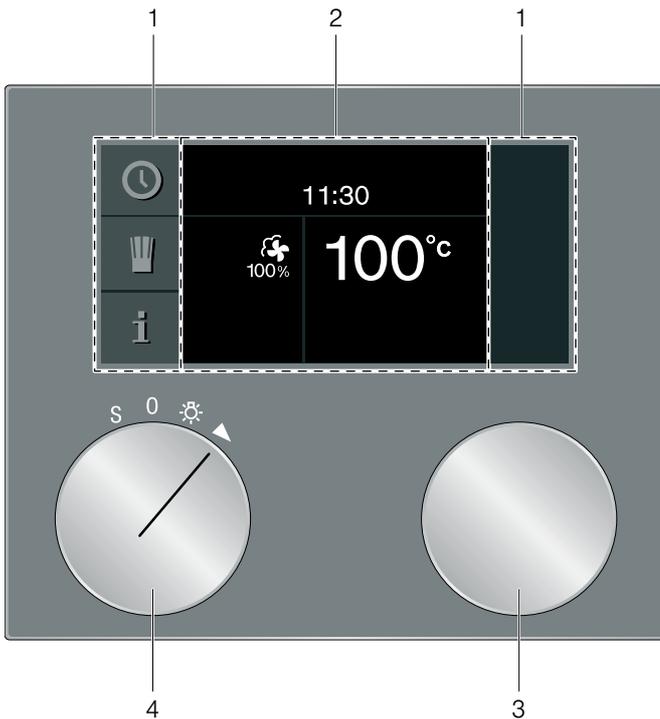


- 1 Rendijas de ventilación
- 2 Superficie de cocción vitrocerámica
- 3 Horquilla de deslizamiento para cartucho de limpieza
- 4 Junta de la puerta
- 5 Horquilla de conexión de la termosonda
- 6 Filtro
- 7 Depósito de agua para programa de descalcificación

Depósito de agua para programa de descalcificación

El aparato dispone de un depósito de agua con una capacidad máxima de 1,7 litros. Al abrir la puerta del aparato, verá el depósito de agua para el programa de descalcificación. La tapa permite la extracción para su limpieza. → "Programa de descalcificación" en la página 37

Pantalla y elementos de mando



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
i	Solicitar información adicional
>>	Calentamiento rápido con display de estado
☒	Activar recetas personalizadas o programas automáticos
REC	Grabar menú
_	Modificar ajustes
>A ^á	Indicar el nombre
<x	Borrar letras

🔒	Protección para niños
🕒	Abrir el menú Temporizador
🕒	Abrir el temporizador de larga duración
🔧	Modo Demo
📡	Termosonda
☁	Iniciar nebulización
☁	Finalizar nebulización
☁	Iniciar condensación de vapor
☁	Detener la condensación del vapor
📶	Conexión de red (Home Connect)

Colores y representación

Colores

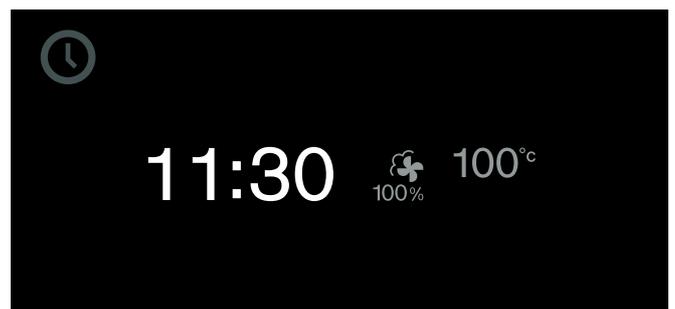
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en cada una de las situaciones de ajuste.

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

Representación

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

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



Modo en espera

El aparato se encuentra en modo preparado si no se ha ajustado ninguna función o está activado el seguro para niños.

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

Notas

- Para el modo preparado, existen diferentes paneles indicadores. De forma predeterminada, aparecen el logotipo GAGGENAU y la hora.
- El brillo del panel indicador depende del ángulo vertical de visión.
- El panel indicador y el brillo se pueden modificar en cualquier momento en 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 «Panel indicador 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.
- El aparato ejecuta automáticamente un ciclo de enjuague tras cada proceso de cocción. Si se ha estado inactivo durante más de 100 horas, el aparato ejecuta automáticamente un ciclo de enjuague antes de un proceso de cocción.
- La iluminación interior se apaga después de poco tiempo cuando la puerta está abierta.

Información adicional **i** y **i**[Ⓢ]

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

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

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

En el caso de mensajes de Home Connect, aparece también en el símbolo **i**[Ⓢ] el estado de Home Connect. Para más información, consultar el capítulo → "Home Connect" en la página 27.

Ventilador

El aparato incorpora un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por la puerta.

Tras la extracción del alimento, mantener la puerta cerrada hasta que se enfríe. La puerta del aparato no debe quedar entreabierta, ya que podría dañar los muebles limítrofes. El ventilador sigue funcionando durante un tiempo y después se apaga automáticamente.

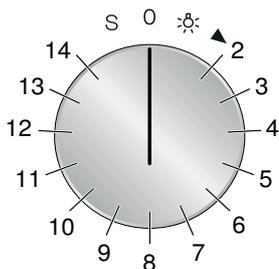
¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Secar el compartimento de cocción

Después del uso con una función de vapor, el compartimento de cocción está húmedo. El ventilador y el rodete ventilador de la parte posterior del compartimento de cocción funcionan durante un tiempo después de apagarse y luego se apagan automáticamente. Esto puede tardar hasta 95 minutos. La puerta del aparato debe estar cerrada durante el secado del compartimento de cocción.

Posiciones del selector de funciones



Posición	Función/Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
0	Posición cero		
	Luz		Activar la iluminación interior. Acceso a otras funciones, como p. ej. programas automáticos, recetas personalizadas, inicio a distancia (Home Connect).
2	 Aire caliente + 100 % de humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 100 °C	Cocer al vapor a 70 °C-100 °C: para verdura, pescado y guarniciones. Los alimentos están totalmente envueltos en vapor. Funcionamiento combinado a 120 °C-230 °C: para masa de hojaldre, pan y panecillos. Combinación de aire caliente y vapor.
3	 Aire caliente + 80 % de 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 % de 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 % de humedad*	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Cocer en su propia humedad: para repostería. Con este ajuste no se genera vapor. La humedad que desprende el alimento permanece en el compartimento de cocción y evita que se reseque.
6	 Aire caliente + 0 % de humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Aire caliente: para pasteles, galletas y gratinados. El ventilador de la placa posterior reparte el calor de manera uniforme en el compartimento de cocción.
7	 Cocción a baja temperatura	30-90 °C Temperatura recomendada 70 °C	Cocción a baja temperatura para carne. Cocción óptima a fuego lento para conseguir un resultado particularmente tierno.
8	 Cocción al vacío	50-95 °C Temperatura recomendada 60 °C	Cocción al vacío a bajas temperaturas de entre 50-95 °C y un 100 % de vapor: apta para carne, pescado, verdura y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con una envasadora al vacío. Gracias al envase protector se conservan todos los nutrientes y aromas.
9	 Grill de amplia superficie nivel 1 + humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Asar al grill con humedad: para gratinados.
10	 Grill de amplia 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 ha determinado la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

Posición	Función/Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
11	 Grill de amplia superficie + recirculación de aire	30-230 °C Temperatura recomendada 230 °C	Para gratinar al final del tiempo de cocción a 230°C. Para asar al grill brochetas de verduras o de gambas a 180°C.
12	 Fermentar	30-50 °C Temperatura recomendada 38 °C	Reposar: para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Se combinan aire caliente y vapor para que la superficie de la masa no se reseque. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 38 °C.
13	* Descongelar	40-60 °C Temperatura recomendada 45 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta. El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman.
14	 Regenerar	60-180 °C Temperatura recomendada 120 °C	Para alimentos cocidos y productos de panadería. Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera óptima. Los alimentos no se resecan gracias al efecto del vapor. Regenerar platos cocinados a 120 °C y productos de panadería a 180 °C.
S	 Ajustes básicos		En los ajustes básicos se pueden personalizar los ajustes del aparato.
	 Programa de limpieza		Con el programa de limpieza se pueden eliminar los restos de suciedad persistente del compartimento de cocción.
	 Programa de secado		Con el programa de secado, el compartimento de cocción se seca rápidamente, por ejemplo, después de limpiarlo.
	 Programa de descalcificación		El programa de descalcificación desprende la cal del aparato.
	 Cambio del filtro de agua		Cambio del filtro de agua en equipo de descalcificación instalado.

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

Accesorio

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

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Parrilla

para recipientes, moldes de bizcocho o gratinado y para asados

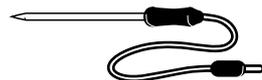


Recipiente de cocción de acero inoxidable, sin perforar, 40 mm de grosor para cocer arroz, legumbres y cereales, para hornear pasteles y para recoger el líquido que se desprende de la cocción al vapor



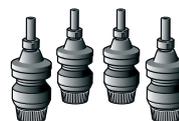
Recipiente de cocción de acero inoxidable, perforado, 40 mm de grosor

para cocer verduras o pescado al vapor, para exprimir bayas y para descongelar



Termosonda

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



Juego con 4 cartuchos de limpieza

Accesorios especiales

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

BA 010 301	Guías telescópicas de extracción completa de tres raíles
BA 030 300	Parrilla, con pies
BA 020 360	Recipiente de acero inoxidable, sin perforar, 40 mm de grosor, 5 l
BA 020 370	Recipiente de acero inoxidable, perforado, 40 mm de grosor, 5 l
BA 020 380	Recipiente antiadherente, sin perforar, 40 mm de grosor, 5 l
BA 020 390	Recipiente antiadherente, perforado, 40 mm de grosor, 5 l
CL S10 040	Juego con 4 cartuchos de limpieza
17002490	Juego con 4 pastillas descalcificadoras
GN 010 330	Adaptador GN (para usar con insertos de cocción GN y asadores).
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

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

Los recipientes de cocción antiadherentes solo debe calentarse de hasta los 230 °C. Utilizar recipientes de cocción antiadherentes solo en el horno combinado de vapor.

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 4.

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

Tras conectar el aparato a la corriente, aparece en el panel indicador el menú «Primeros ajustes». Ahora, se pueden realizar los primeros ajustes de puesta en marcha del nuevo aparato.

Notas

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

Ajustar el formato de la hora

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

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

Programar la hora

En el display se muestra la hora.

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

Ajustar el formato de la fecha

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

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

Programar la fecha

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

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

Ajustar la unidad de temperatura

En el panel indicador aparecen las dos unidades posibles: °C y °F. Está preseleccionada la unidad °C.

- 1 Seleccionar la unidad deseada con el mando giratorio.
- 2 Pulsar ✓ para confirmar.

Ajustar el filtro de agua

En el panel indicador aparece «Filtro de agua». La opción «Disponible» está preseleccionada.

Si la dureza del agua es superior a 7°dH o si la del carbonato supera los 5°dH, se recomienda utilizar el sistema de descalcificación GF 111 100.

- 1 Con el mando giratorio, seleccionar «Disponible» (con filtro de agua) o «No disponible» (sin filtro de agua).
- 2 Pulsar ✓ para confirmar.
- 3 Si se ha seleccionado el filtro de agua «Disponible»: En el panel indicador aparece «Capacidad del filtro de agua».
- 4 Seleccionar con el botón giratorio la capacidad del filtro de agua utilizado (entre 100 y 9000 litros). Para ello tener en cuenta las indicaciones incluidas en el filtro de agua.
- 5 Pulsar ✓ para confirmar.

Ajustar la dureza del agua

En el panel indicador aparece «grado de dureza del agua».

Nota: El panel indicador de la dureza del agua solo aparece cuando se ha seleccionado «Filtro de agua: no disponible».

- 1 Comprobar el agua del grifo con la prueba de dureza de carbonatos adjunta: llenar el tubo de medición con agua del grifo hasta la marca de 5 ml.
- 2 Añada la solución indicadora gota a gota hasta que el color cambie de violeta a amarillo.
Importante: contar el número de gotas y, después de cada gota, girar cuidadosamente el tubo de medición hasta que la mezcla sea homogénea. El número de gotas corresponde a la dureza del agua.
- 3 Ajustar la dureza del agua medida con el mando giratorio. El valor preseleccionado es 12.
- 4 Pulsar ✓ para confirmar.

Finalizar la primera puesta en marcha

En el panel indicador aparece «Primera puesta en marcha finalizada».

Pulsar ✓ para confirmar.

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

Limpiar el cristal de la puerta

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

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

Limpiar los accesorios

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

Calentamiento

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el aparato vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con aire caliente + 60 % de humedad a 200 °C.

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 se encuentra en modo preparado si no se ha ajustado ninguna función o está activado el seguro para niños.

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



Notas

- Para el modo preparado, existen diferentes paneles indicadores. De forma predeterminada, aparecen el logotipo GAGGENAU y la hora. La indicación visual puede modificarse mediante el ajuste «Indicador de modo en espera» en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 31
- El brillo del panel indicador depende del ángulo vertical de visión. La indicación visual puede adaptarse mediante el ajuste «Brillo» en 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

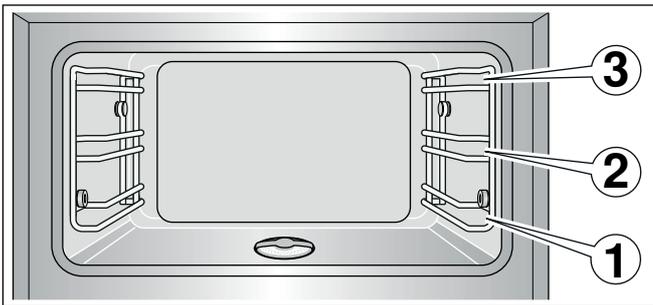
- Cuando el "Display en espera = apagado" está seleccionado en los ajustes básicos, girar el selector de funciones para salir del modo en espera.
- El indicador de modo en espera vuelve a aparecer si, después de la activación, ha transcurrido mucho tiempo sin haberse efectuado ningún ajuste.
- La iluminación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

Manejo del aparato

Cavidad interior

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

Nota: Al cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar, pueden usarse hasta tres niveles de inserción simultáneamente. Solo se puede utilizar un nivel a la hora de hornear; utilizar el nivel 2 (o el nivel 1 para moldes altos). Para los productos de panadería muy pequeños, también se pueden utilizar dos niveles, por ejemplo, el nivel 1 y el nivel 3.



¡Atención!

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

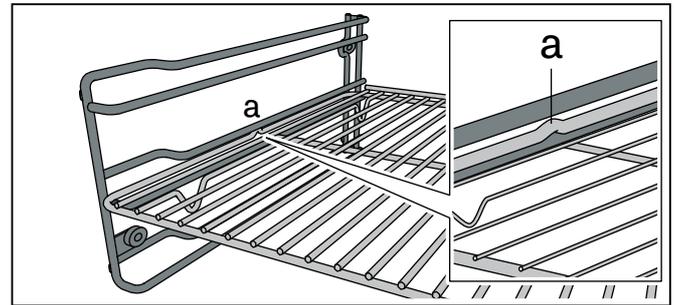
Abra la puerta del aparato siempre hasta el tope. En esta posición la puerta del aparato no se cierra por sí sola.

Introducir los accesorios

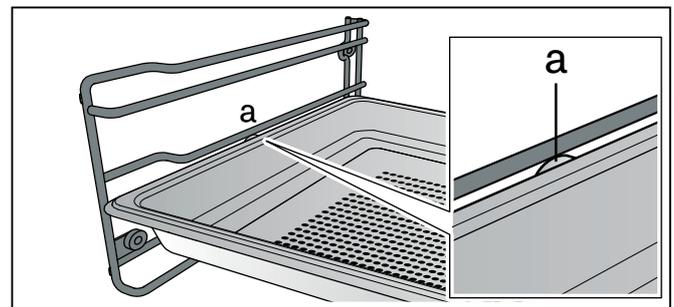
La parrilla y el recipiente de cocción perforado están equipados con una función de encaje. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios deben introducirse correctamente en el interior del compartimento de cocción para que la protección frente a las caídas funcione. A la hora de extraer el accesorio, debe levantarse ligeramente hacia arriba.

Al introducir la parrilla, asegurarse

- de que la lengüeta de enganche (a) señale hacia arriba
- de que el estribo de seguridad de la parrilla se encuentra en la parte trasera superior.



Al introducir la bandeja con orificios, asegurarse de que la lengüeta de enganche (a) señala hacia arriba.



Conectar

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

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

Nota: Al cambiar el modo de funcionamiento, se mantiene la temperatura ajustada. La temperatura recomendada solo aparece tras el encendido.

Apagar

Girar el selector de funciones a la posición **0**.

En función del modo de funcionamiento puede oírse un proceso de aclarado automático.

Nebulización

Durante la nebulización, el vapor se introduce en el compartimento de cocción de forma selectiva. Así, se puede, por ejemplo, hornear pan y panecillos con suficiente humedad.

La nebulización funciona exclusivamente con estos tipos de calentamiento:

- Aire caliente + 30 % de humedad
- Aire caliente + 0 % de humedad
- Grill de amplia superficie + recirculación de aire

Para iniciar la nebulización, pulsar el símbolo . Al cabo de poco tiempo, el vapor se introduce en el compartimento de cocción.

La nebulización dura unos 5 minutos.

Cancelar nebulización:

Pulsar el símbolo .

Eliminación de la condensación

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

Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

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

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

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

Procedimiento:

Pulsar el símbolo . La eliminación de la condensación dura aprox. 25 segundos. Durante este tiempo, el calentamiento permanece desconectado.

Detener la eliminación de la condensación antes de tiempo:

Abrir la puerta o pulsar el símbolo .

Notas

- La eliminación de la condensación estará disponible brevemente incluso después de haberse apagado el aparato.
- Durante el funcionamiento de un programa automático o de un temporizador previamente programado (es decir, el tiempo de cocción), la condensación se elimina automáticamente al finalizar el programa.

Después de cada uso

- 1 Eliminar la suciedad del compartimento de cocción cuando el aparato se haya enfriado. Más adelante, los restos quemados resultan bastante más difíciles de limpiar.
- 2 Tras el apagado, el ventilador y el rodete ventilador de la parte posterior del compartimento de cocción funcionan durante un tiempo y luego se apagan automáticamente. Esto puede tardar hasta 95 minutos. La puerta del aparato debe estar cerrada durante el secado del compartimento de cocción.
- 3 En caso necesario, se puede secar rápidamente el compartimento de cocción con el programa de secado. → "Programa de secado" en la página 37
- 4 Pulir el compartimento de cocción una vez enfriado con un trapo suave.
- 5 Secar los muebles o las asas en los que haya podido condensarse agua.

Desconexión de seguridad

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

Excepción:

La programación con el temporizador de larga duración.

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

Funciones de programación del tiempo

En el menú del temporizador se ajusta:

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

Abrir el menú Temporizador

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

toque el símbolo ⌚.



Aparece el menú del temporizador.

Reloj avisador

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

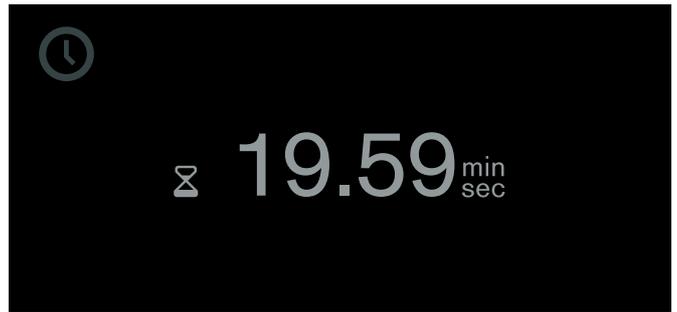
Programar el reloj avisador

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



- 3 Iniciar con ▶.

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



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

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

Detener el avisador:

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

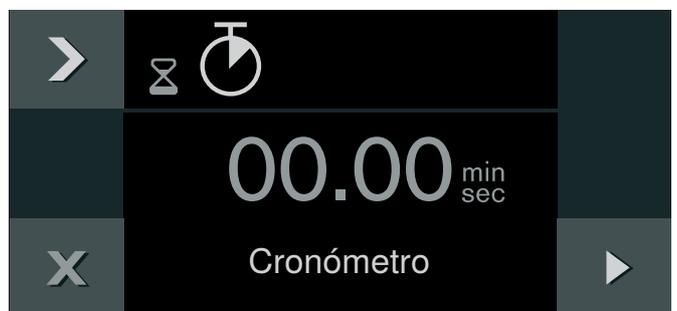
El cronómetro es independiente de los demás ajustes del aparato.

El cronómetro cuenta de 0 segundos a 90 minutos.

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

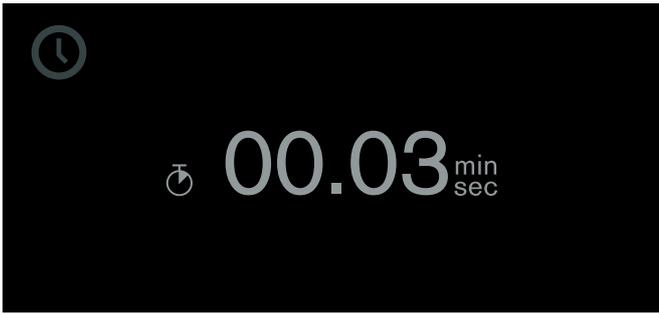
Iniciar el cronómetro

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



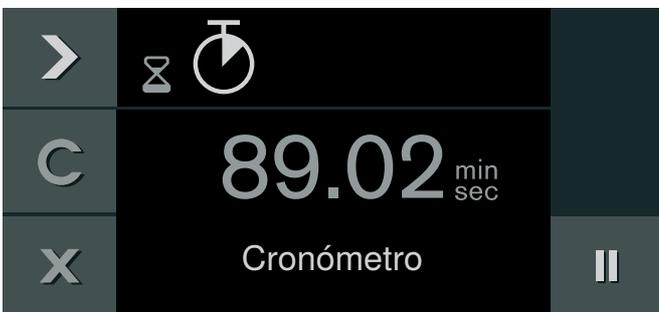
- 3 Iniciar con ▶.

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.

Programación del tiempo de cocción

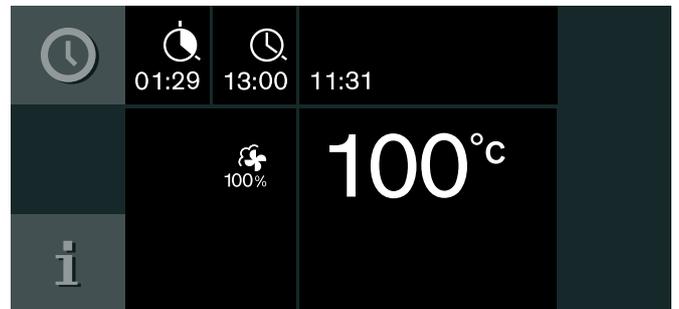
Se han ajustado el tipo de calentamiento y la temperatura y se ha introducido el plato en el compartimento de cocción.

- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con el símbolo .
- 3 Programar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.

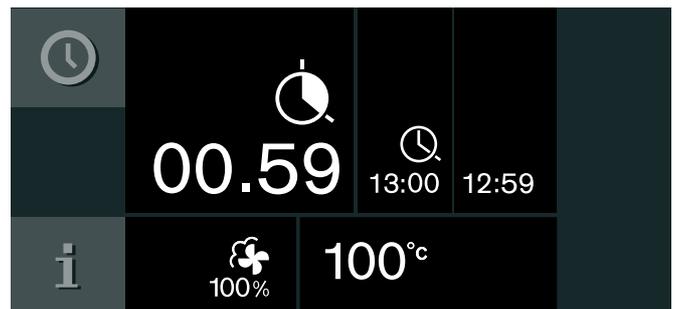


- 4 Iniciar con .

El aparato se pone en funcionamiento. El menú Temporizador se cierra. En el panel indicador aparecen la temperatura, el modo de funcionamiento, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.



En la pantalla se muestra en tamaño grande el tiempo de cocción transcurrido un minuto antes de que finalice el tiempo de cocción.



Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga. El símbolo  se pulsa y suena una señal. Se apaga antes de tiempo al pulsar el símbolo , al abrir la puerta del aparato o al girar el selector de funciones a la posición **0**.

Modificar el tiempo de cocción:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con el símbolo . Modificar el tiempo de cocción con el mando giratorio. Iniciar con .

Borrar tiempo de cocción:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con el símbolo . Borrar tiempo de cocción con **C**. Volver al funcionamiento normal con **X**.

Cancelar todo el proceso:

Colocar el selector de funciones en la posición **0**.

Nota: Mientras transcurre el tiempo de cocción también pueden modificarse el tipo de calentamiento y la temperatura.

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.

Posponer el fin del tiempo de cocción

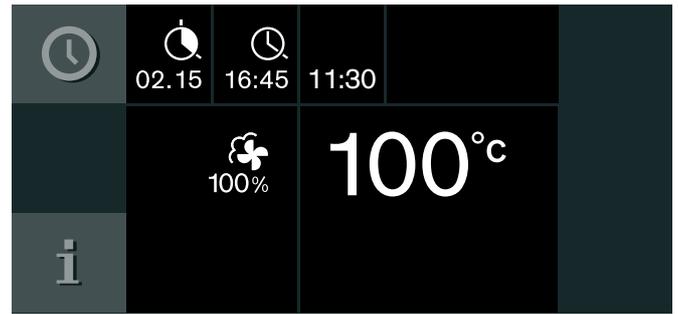
Se han ajustado el tipo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción.

- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Seleccionar la función «Fin del tiempo de cocción»  con el símbolo .



- 3 Programar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.

4 Iniciar con .



El aparato se pone en el modo de espera. El panel indicador muestra el modo de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y el tiempo de finalización. El aparato se enciende en el momento calculado y se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de cocción.

Nota: Si el símbolo  parpadea: no se ha ajustado ningún tiempo de cocción. Ajustar primero siempre un tiempo de cocción.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga. El símbolo  se pulsa y suena una señal. Se apaga antes de tiempo al pulsar el símbolo , al abrir la puerta del aparato o al girar el selector de funciones a la posición **0**.

Modificar el fin del tiempo de cocción:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función «Fin del tiempo de cocción»  con el símbolo . Programar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio. Iniciar con .

Cancelar todo el proceso:

Colocar el selector de funciones en la posición **0**.

Temporizador de larga duración

Mediante esta función y con el tipo de calentamiento «Aire caliente + 0 % de humedad», el aparato mantiene una temperatura de entre 50 y 230 °C.

Permite mantener calientes los alimentos durante un máximo de 74 horas sin tener que encender ni apagar el aparato.

Se debe tener en cuenta que los alimentos rápidamente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el horno.

Nota: El temporizador de larga duración se debe colocar en la posición «Disponible» en los 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.

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños con el fin de evitar que lo puedan usar accidentalmente.

Notas

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

Activar 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 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.

Programas automáticos

Los programas automáticos permiten preparar diferentes alimentos. El aparato selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si este fuera el caso, aparecerá un aviso en el panel indicador. Dejar que se enfríe el aparato y volver a iniciar.

Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tamaño y el tipo de recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. Cuando se cocinen platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- El programa automático establece una temperatura, un tipo de calentamiento y el tiempo de cocción.
- Para preparar algunos platos, se pide indicar el peso del alimento. No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Para preparar algunos platos, se pide indicar el nivel de dorado, el grosor de los alimentos y el grado de cocción de la carne o la verdura.
- Para preparar algunos platos, el compartimento de cocción deberá precalentarse vacío. Introducir el plato en el compartimento de cocción cuando haya finalizado el precalentamiento y aparezca un mensaje en el panel indicador.
- Los ajustes de preferencia se iluminan en la próxima ocasión como opción recomendada.

Termosonda

En algunas recetas se necesita la termosonda. Utilizar la termosonda para estas recetas. → "Termosonda" en la página 24

Seleccionar el plato

Están disponibles las siguientes categorías. Detrás de cada categoría se encuentran uno o varios platos.

Nota: La última categoría seleccionada se muestra primero.

Categorías:

- Carne y aves
- Pescado
- Verdura
- Guarniciones y platos al horno
- Postres
- Productos de panadería
- Fermentar
- Regenerar
- Descongelar

Ajustar el plato

El aparato guía al usuario en todo el proceso de configuración. Seguir las instrucciones del panel indicador.

Utilizar el mando giratorio para desplazarse por los distintos niveles.

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo . Pulsar  para confirmar.
- 3 Con el mando giratorio, seleccionar la categoría y confirmar con .
- 4 Con el mando giratorio, seleccionar el plato deseado y confirmar con . En el panel indicador, aparecen los ajustes posibles. Muchos de los platos permiten cambiar los ajustes en función de las necesidades. En cambio, en algunos de los platos se debe ajustar el peso. **Consejo:** Si se pulsa el símbolo , se muestran indicaciones relativas a la preparación y a los accesorios.
- 5 Confirmar los ajustes deseados con . Seguir las indicaciones del panel indicador.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato deja de calentar y el vapor de condensación se libera. Suena una señal de aviso.

La apertura de la puerta del aparato influye en el resultado de la cocción. No mantener abierta la puerta del aparato durante mucho tiempo. El programa automático se interrumpe y sigue funcionando tras cerrar la puerta del aparato.

Continuar cocción

Una vez ha finalizado el tiempo de cocción, se puede continuar la cocción de algunos platos si el resultado de cocción no ha sido el esperado.

En el panel indicador se muestra la pregunta de si se desea continuar cocinando.

- 1 Pulsar ✓ para confirmar.
- 2 Seleccionar duración sencilla o doble según sea necesario.
- 3 Iniciar con ▶.
- 4 Una vez finaliza el nuevo ciclo de cocción, girar el selector de funciones hasta la posición 0.

Nota: Si se toca el símbolo ☁, durante el tiempo de cocción continua, el vapor de condensación se libera y la cocción continua se detiene.

Modificar y cancelar

Después de iniciar el funcionamiento, los ajustes ya no se pueden modificar.

Para cancelar, girar el mando de funciones hasta la posición 0.

Activar los últimos programas automáticos

Los últimos cinco platos se guardan con los ajustes seleccionados por el usuario. Existe la posibilidad de guardar dichos platos con los ajustes seleccionados como recetas personalizadas. Los ajustes de las recetas individuales no pueden modificarse posteriormente si se han almacenado como «Últimos programas automáticos». → "Recetas personalizadas" en la página 22

- 1 Situar el mando de funciones en la posición ☁. Aparece ☁.
- 2 Pulsar el símbolo ☁.
- 3 Con el mando giratorio, seleccionar «Últimos programas automáticos» y confirmar con ✓.
- 4 Con el mando giratorio, seleccionar el plato deseado y confirmar con ✓.
- 5 Introducir un nombre para el plato y guardar. → "Indicar nombre" en la página 23

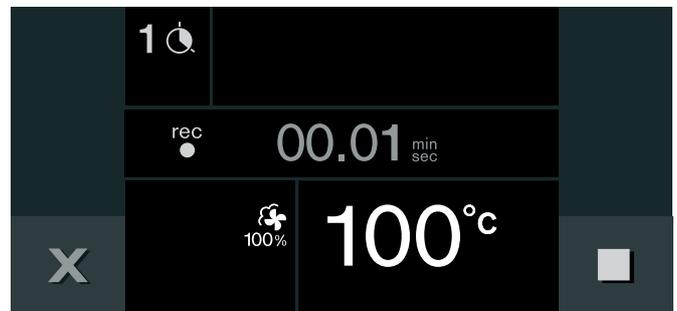
Recetas personalizadas

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

Se pueden ajustar hasta 5 fases seguidas y grabarlas.

- 1 Situar el mando de funciones en la posición ☁.
- 2 Pulsar el símbolo ☁.
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
- 4 Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
- 5 Pulsar el símbolo ^{rec} ●.



- 6 Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- 7 El tiempo de cocción se graba.
- 8 Grabar más fases: Situar el mando de funciones en el tipo de calentamiento deseado. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio. Comienza una nueva fase.
- 9 Cuando el plato alcanza el grado de cocción deseado, pulsar el símbolo ■ para finalizar la receta.
- 10 Indicar el nombre en «ABC». → "Indicar nombre" en la página 23

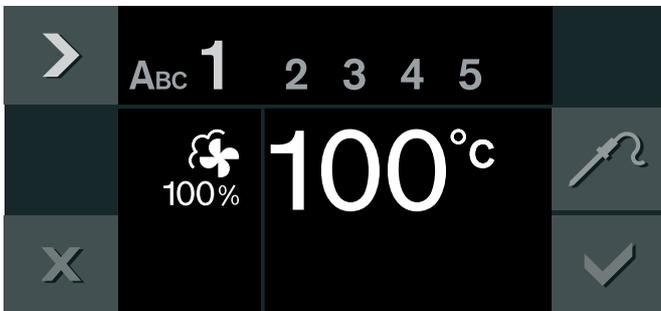
Notas

- La grabación de una fase comienza en cuanto el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Cada fase debe durar al menos 1 minuto.
- Durante el primer minuto de una fase, se pueden cambiar el tipo de calentamiento o la temperatura.

Programar receta

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

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
- 4 Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
- 5 Pulsar el símbolo .
- 6 Indicar el nombre en «ABC». → "Indicar nombre" en la página 23
- 7 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.



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

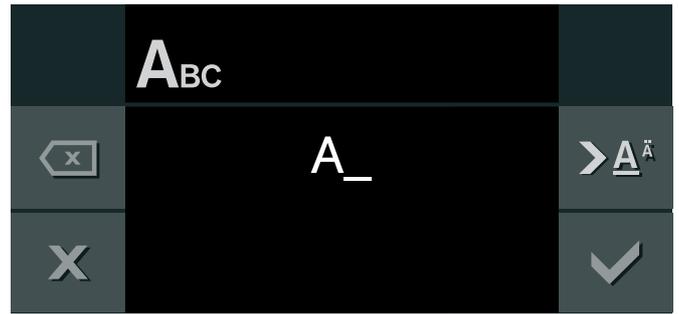
Ajustar la temperatura interior para una fase:

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.
 A ^Ä	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

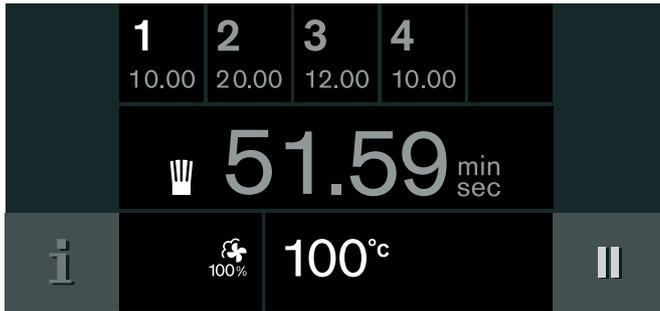
- 2 Guarde con .
-o bien-
Con **X**, cancele y abandone el menú.

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

Comenzar receta

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
- 4 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 5 Iniciar con .
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el tiempo transcurrido.

Los ajustes de las fases se muestran en la barra de indicadores.



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.
- Introducir la termosonda en caso de que la receta tenga guardada una temperatura interior.

Modificar la receta

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

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
- 4 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 5 Pulsar el símbolo .
- 6 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 mando de funciones.
- 7 Guardar con .
- o -
Cancelar con  y salir del menú.

Eliminar receta

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
- 4 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 5 Pulsar  para borrar receta.
- 6 Pulsar  para confirmar.

Termosonda

La termosonda permite una cocción interior exactamente al punto. Mide la temperatura del interior del alimento. El aparato se apaga automáticamente cuando se alcanza la temperatura deseada, lo que asegura que cada alimento esté cocido al punto.

La termosonda puede dañarse si se utiliza a temperaturas superiores a 250 °C. Se debe usar, por tanto, ajustando una temperatura del aparato máxima de 230 °C.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Utilizar solo la termosonda suministrada. Se puede adquirir como repuesto en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Al utilizar la termosonda el alimento nunca situados en el nivel.

Retirar siempre la termosonda del interior del horno después de su uso. No guardarla nunca en el interior del horno.

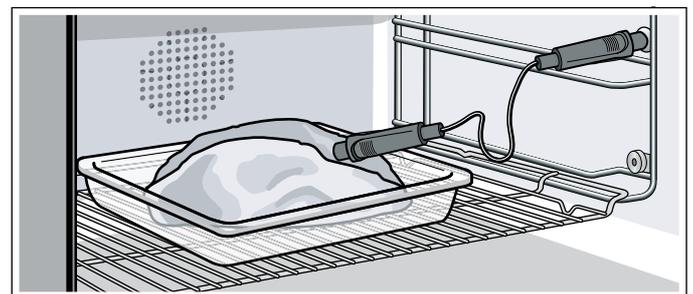
Tras cada uso, limpiar la termosonda con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.

Insertar la termosonda en el alimento

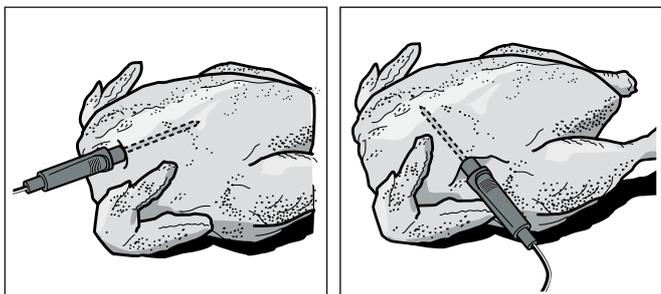
Insertar la termosonda en el alimento antes de introducirlo en el compartimento de cocción.

La termosonda cuenta con tres puntos de medición. Si es posible, insertar la termosonda por completo. La termosonda no debe quedar insertada en la grasa ni entrar en contacto con el recipiente ni los huesos.

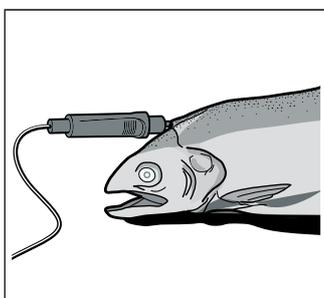
Carne: introducir lateralmente la termosonda por la parte más gruesa hasta que llegue al tope. Si se están cocinando varias piezas, insertar la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.



Aves: introducir la termosonda por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope. Según la forma del ave, introducir la termosonda en sentido transversal o longitudinal. Con las aves debe tenerse en cuenta que la punta de la termosonda no debe sobresalir de la cavidad interior.



Pescado: introducir la termosonda detrás de la cabeza, en dirección a las espinas, hasta el tope. Colocar el pescado entero sobre la parrilla en posición de nado con ayuda de media patata.



Dar la vuelta al alimento: para dar la vuelta al alimento, no extraer la termosonda. Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que la termosonda de carne siga en su posición correcta.

Si se extrae la termosonda durante el funcionamiento, todos los ajustes se pierden y deben configurarse de nuevo.

Ajuste de la temperatura interior

¡Atención!

Daños en la termosonda:

La termosonda puede sufrir daños como consecuencia de una distancia demasiado reducida entre esta y la resistencia del grill. Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda, o el cable de la termosonda, es de varios centímetros. La carne puede abrirse durante la cocción.

¡Atención!

Daños en la termosonda:

No aprisionar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

- 1 Introducir el alimento con la termosonda en el compartimento de cocción. Insertar la termosonda en el conector del compartimento de cocción y cerrar la puerta del aparato.
- 2 Situar el mando de funciones en el tipo de calentamiento deseado.

- 3 Ajustar la temperatura del compartimento de cocción con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo . Ajustar la temperatura interior deseada para el alimento con el mando giratorio y confirmar con . La temperatura interior ajustada debe ser superior a la actual.
- 5 El aparato calienta con el tipo de calentamiento programado. En el panel indicador se muestran la temperatura actual y la programada. La temperatura interior programada se puede modificar en cualquier momento.

Cuando se alcanza la temperatura interior programada en el alimento, suena una señal. El modo de cocción finaliza de forma automática. Confirmar con  y girar el mando de funciones hasta la posición 0.

Tiempo de cocción estimado

Si se programa una temperatura del aparato superior a 100 °C, en el panel indicador, con la termosonda, se muestra un tiempo de cocción estimado tras un precalentamiento de entre 5 y 20 minutos aprox.

El tiempo de cocción estimado se actualiza constantemente. Cuanto mayor sea el tiempo de cocción, más precisa será la estimación. No abrir la puerta del aparato: el tiempo de cocción podría modificarse incorrectamente.

El tiempo de cocción estimado se muestra con funcionamiento normal y con programa automático.

Al pulsar de nuevo el símbolo , se muestra en el panel indicador la temperatura interior actual.

Es posible desactivar la indicación del tiempo de cocción estimado en los ajustes básicos, para así visualizar la temperatura interior actual.

Notas

- Al inicio del tiempo de cocción la temperatura interior se mostrará con «<15 °C» durante 3-4 minutos.
- La zona de medición es de 15 °C a 99 °C. Fuera de dicha zona de medición, la temperatura interior se mostrará con «<15 °C» o «--°C».
- Si se deja el alimento durante un tiempo en el interior del horno tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual existente en el interior.
- Si se programa al mismo tiempo una programación con la termosonda y el reloj temporizador del tiempo de cocción, la programación que primero alcanza el valor indicado es la que hace que el aparato se apague.

Modificar la temperatura interior programada

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

Borrar la temperatura interior programada

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

Valores orientativos para la temperatura interior

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

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

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

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Carne de caza	
Espaldar de corzo	60-70 °C
Pata de corzo	70-75 °C
Filetes de lomo de ciervo	65-70 °C
Espalda de liebre o conejo	65-70 °C
Ave	
Pollo	90 °C
Gallina de Guinea	80-85 °C
Pato, pavo, ganso	85-90 °C
Pechuga de pato	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	70-80 °C
Filete de avestruz	60-65 °C
Cordero	
Pierna de cordero	
medio hecho	60-65 °C
bien hecho	70-80 °C
Lomo de cordero	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	65-75 °C
Carnero	
Pierna de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80-85 °C
Lomo de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80 °C
Pescado	
Filete	62-65 °C
Entero	65 °C
Terrina	62-65 °C
Otros	
Pan	96 °C
Paté	72-75 °C
Terrina	60-70 °C
Foie gras	45 °C
Calentar alimentos	75 °C

Home Connect

Este aparato funciona conectado a la red y puede controlarse a través de un dispositivo móvil. La aplicación Home Connect ofrece funciones adicionales que completan a la perfección el aparato conectado a través de la red. Si el aparato no está conectado a la red doméstica, se puede manejar a través del panel indicador como de costumbre.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en el país en cuestión. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Se puede encontrar más información en la página www.home-connect.com.

Notas

- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect desde fuera de casa. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.
- Se debe tener en cuenta la documentación adjunta de Home Connect.

Configuración

Para poder establecer los ajustes a través de Home Connect, se debe tener instalada la aplicación Home Connect en un dispositivo móvil.

Asimismo, el aparato debe estar conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect. Se puede elegir entre las siguientes opciones de conexión:

- Conexión con un cable LAN: la conexión con la red doméstica se realiza de forma automática tras confirmarla en el aparato.
- Conexión a través de wifi: en primer lugar, establecer la conexión con la red doméstica y, a continuación, con la aplicación Home Connect.

Nota: La aplicación le guía por todo el proceso de registro. En caso de duda, seguir las indicaciones de la aplicación.

Configurar la aplicación

Configurar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil (por ejemplo, una tableta o un teléfono inteligente).

- 1 En el dispositivo móvil, abrir el App Store (dispositivos Apple) o Google Play Store (dispositivos Android).
- 2 Escribir «Home Connect» en el cuadro de búsqueda.
- 3 Seleccionar la aplicación Home Connect e instalarla en el dispositivo móvil.
- 4 Iniciar la aplicación y registrarse en Home Connect. La aplicación le guiará durante el proceso de registro.

Conectar el aparato a la red doméstica (LAN)

El aparato debe estar conectado a la red doméstica mediante un cable LAN.

La conexión de red se realiza de forma automática en cuanto el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica y se pone en marcha.

Conectar el aparato a la red doméstica (wifi con WPS)

Requisitos previos:

- El router dispone de un pulsador WPS. Se puede encontrar más información al respecto en el manual del router.
- Se necesita acceso al router.

- 1 En los ajustes básicos, seleccionar  «Home Connect».
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Wifi» con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo  para aceptar. Aparece un mensaje sobre la función WPS.
- 5 Para continuar, pulsar el símbolo .
- 6 Seleccionar «Automática (WPS)» con el mando giratorio.
- 7 Para iniciar el proceso de conexión, pulsar el símbolo .
- 8 En el plazo de 2 minutos, presionar el pulsador WPS en el router de la red doméstica.

Cuando aparezca «Conexión de red correcta» en el panel indicador, se habrá completado el proceso de conexión. Seguir las instrucciones de la aplicación.

Conectar el aparato a la red doméstica (wifi sin WPS)

- 1 En los ajustes básicos, seleccionar  «Home Connect».
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Wifi» con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo  para aceptar. Aparece un mensaje sobre la función WPS.
- 5 Para continuar, pulsar el símbolo .
- 6 Seleccionar «Manual» con el mando giratorio.
- 7 Para iniciar el proceso de conexión, pulsar el símbolo . El aparato crea una red wifi propia denominada «HomeConnect» a la que se debe conectar la tableta o el teléfono inteligente.
- 8 Seguir las instrucciones de la aplicación.

Cuando aparezca «Conexión de red correcta» en el panel indicador, se habrá completado el proceso de conexión. Seguir las instrucciones de la aplicación.

Conectar el aparato con la aplicación

Durante la configuración de Home Connect, conectar el aparato a la aplicación o conectar el aparato con una cuenta adicional de Home Connect. La aplicación Home Connect puede conectarse a tantos dispositivos móviles como se quiera y estos pueden conectarse al aparato.

Requisitos previos:

- El aparato está conectado a la red doméstica.
- La aplicación Home Connect está configurada en el dispositivo móvil.

- 1 Para conectar una cuenta adicional, seleccionar «Home Connect» en los ajustes básicos.
- 2 Seleccionar «Conectar con aplicación» con el mando giratorio.
- 3 Pulsar el símbolo  e iniciar el proceso de conexión con .
- 4 Seguir las instrucciones de la aplicación.

Cuando aparezca «Conexión con la aplicación correcta» en el panel indicador, se habrá completado el proceso de conexión.

Inicio a distancia

Para iniciar el aparato desde la aplicación Home Connect y manejarlo, se debe activar el inicio a distancia. Si este está desactivado, solo se muestran los modos de funcionamiento del aparato en la aplicación Home Connect y se pueden realizar ajustes del aparato.

El inicio a distancia se desactiva automáticamente en las siguientes situaciones:

- Si se abre la puerta del aparato en un plazo de 15 minutos tras haber activado el inicio a distancia.
- Si se abre la puerta del aparato en un plazo de 15 minutos tras finalizar el funcionamiento.
- A las 24 horas de haber activado el inicio a distancia.

Si se inicia un tipo de calentamiento en el aparato, se activa automáticamente el inicio a distancia. De ese modo, se pueden realizar modificaciones desde el dispositivo móvil o iniciar un programa nuevo.

Activar el inicio a distancia

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo . Junto al símbolo  aparece .

El inicio a distancia está activado. Con el dispositivo móvil, es posible iniciar un tipo de calentamiento a través de la aplicación y transferir los ajustes deseados al aparato.

Para desactivar el inicio a distancia: pulsar el símbolo .

Ajustes de Home Connect

Home Connect puede adaptarse en todo momento a las necesidades personales.

Nota: Los ajustes de Home Connect se encuentran en los ajustes básicos del aparato. El ajuste que aparece en el panel indicador depende de si Home Connect está configurada y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Tipo de conexión	LAN o wifi	Se puede cambiar el tipo de conexión de cable LAN a wifi y viceversa. Tener en cuenta las indicaciones de configuración en función del tipo de conexión. → "Configuración" en la página 27
	Conexión	Conectar/desconectar	Conectar o desconectar la conexión de red según sea necesario (por ejemplo, en el caso de irse de vacaciones). Al desconectar la función Wi-Fi, la información de red se conserva. Tras activarla, esperar unos segundos hasta que el aparato se haya vuelto a conectar a la red. Durante el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.
	Conectar con la aplicación		Iniciar el proceso de conexión entre la aplicación y el aparato.
	Actualización de software		Tan pronto como haya una nueva versión del software disponible, aparecerá un mensaje en el panel indicador. Se puede instalar el nuevo software en el menú de Home Connect ↓.
	Mando a distancia	Activar/desactivar	Acceder a las funciones del aparato a través de la aplicación Home Connect. Cuando esta opción está desactivada, solo se muestran los modos de funcionamiento del aparato en la aplicación.
	Borrar los ajustes de red		Se pueden borrar todos los ajustes de red del aparato en cualquier momento.
	Información sobre el aparato		En el panel indicador aparece: <ul style="list-style-type: none"> ● Módulo COM de la dirección MAC ● N.º de serie del aparato ● Versión de software En función del tipo de conexión, se puede mostrar más información (p. ej., el nombre de la red o SSID) al presionar los pulsadores de flecha.

Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Nota: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: www.home-connect.com

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación de Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación de Home Connect.

Declaración de conformidad

Por la presente, Gaggenau Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Home Connect cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.gaggenau.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW

Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores

Ajustes básicos

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

- 1 Coloque el selector de funciones en posición **S**.
- 2 Con el selector giratorio, seleccione «Ajustes básicos».
- 3 Toque el símbolo ✓.

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

Las modificaciones se guardan.

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Brillo	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar brillo de pantalla
	Display en espera	Encendido* / Apagado - Hora - Hora + logo GAGGENAU* - Fecha - Fecha + logo GAGGENAU - Hora + fecha - Hora + fecha + logo GAGGENAU	Imagen que se muestra en el display en espera. Apagado: ningún display. Con este ajuste se reduce el consumo cuando el aparato está en el Modo en espera. Encendido: Varios displays programables, pulsar "Encendido" con ✓ y seleccionar el display deseado con el mando giratorio. Se muestra la selección.
	Indicación de la pantalla	Reducida* / Estándar	En el caso de la configuración «Reducida», en el display se seguirá mostrando lo más importante durante un breve periodo de tiempo.
	Color del panel táctil	Gris* / blanco	Seleccionar el color de los símbolos en el panel táctil
	Tono del panel táctil	Tono 1* / Tono 2 / Apagado	Seleccionar el tono de aviso pulsando el panel táctil
	Volumen del tono del panel táctil	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono del panel táctil
	Señal de precalentamiento	Encendido*/apagado	La señal acústica suena cuando se alcanza la temperatura deseada para el precalentamiento.
	Volumen de señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono de la señal
	Filtro de agua	Disponible* / No disponible	Disponible: manejo del aparato con filtro de agua. No disponible: manejo del aparato sin filtro de agua.
	Capacidad del filtro de agua	100 - 9000 litros	Ajustar la capacidad del filtro de agua
	Dureza del agua	1-18	Comprobar el agua del grifo con el test de dureza de carbonatos suministrado. Ajustar la dureza del agua medida.
	Formato de la hora	AM/PM / 24 h*	Indicación de la hora en formato de 24 o 12 horas.
	Hora	Hora actual	Programar la hora

	Cambio de la hora	Manual* / automático	Cambio automático del horario de verano / invierno. En modo automático: ajuste de mes, día, semana de cuándo tiene que cambiar la hora. Programable tanto para horario de invierno como de verano.
	Formato de fecha	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Ajustar el formato de la fecha
	Fecha	Fecha actual	Programar la fecha. Alternar entre año/mes/día con el símbolo >.
	Unidad de temperatura	°C* / °F	Ajustar la unidad de temperatura
	Unidad de peso	kg* / oz	Ajustar la unidad de peso
	Idioma	Alemán* / Francés [...] / Inglés	Seleccionar el idioma del panel indicador 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.
	Demo del programa de limpieza	Iniciar la demo del programa de limpieza	Solo para fines de demostración. Sin función de limpieza ni calentamiento. La demo del programa de limpieza dura 10 minutos. Se puede finalizar en cualquier momento. Se necesita un cartucho de limpieza estándar, nuevo o usado. El aparato debe estar conectado a tomas de entrada y salida de agua. Después, secar manualmente el interior del aparato.
	Temporizador de larga duración	No disponible*/disponible	Disponible: se puede ajustar el programador del tiempo de cocción. → "Temporizador de larga duración" en la página 20
	Mostrar el tiempo de cocción estimado con la termosonda	Encendido*/apagado	Encendido: el tiempo de cocción estimado se muestra en el panel indicador en caso de usar la termosonda.
	Seguro para niños	No disponible*/disponible	Disponible: el seguro para niños se puede activar. → "Seguro para niños" en la página 20

	Red doméstica	LAN / WLAN Tipo de conexión	Ajustes para conectar con la red doméstica y el dispositivo móvil.
		 Conexión	En función del estado de conexión, se muestran diferentes opciones de ajustes.
		 Conectar con aplicación	
		 Actualización de software	
		 Mando a distancia	
		 Eliminar los ajustes de red	
		 Información sobre el aparato	

* Ajuste de fábrica

Limpieza y cuidados del aparato

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.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Producto de limpieza

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

No utilice

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

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

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

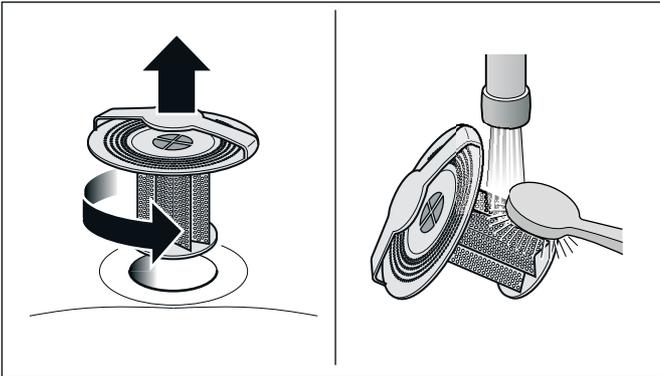
Zona	Productos de limpieza
Aluminio	Limpiar con un producto de limpieza suave para cristales. Lavar la superficie horizontalmente y sin presionar con un paño para cristales o un paño de microfibras sin pelusas.
Compartimento de cocción	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar sprays para hornos, otros productos agresivos de limpieza para hornos ni limpiadores abrasivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie.</p> <p>Secar siempre el compartimento de cocción después de limpiarlo. → "Programa de secado" en la página 37</p> <p>¡Atención! Los restos de productos de limpieza forman manchas al calentarse. Eliminar a conciencia con agua limpia los restos de productos de limpieza antes de secar el compartimento de cocción.</p>
Compartimento de cocción muy sucio	El programa de limpieza elimina la suciedad persistente. → "Programa de limpieza" en la página 35
Superficie de cocción vitrocerámica	Limpiar regularmente la superficie de cocción vitrocerámica con un producto de limpieza para este tipo de superficies (n.º de pedido 00311499 en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online).
Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un paño.
Junta de la puerta No retirar	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar rasquetas de vidrio o metal para la limpieza.
Depósito de agua	Si es necesario, lavar en el lavavajillas. Retirar la tapa y colocar el depósito de agua bocabajo en el lavavajillas.
Termosonda	Limpiar con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.
Recipiente de cocción, parrilla	<p>En el lavavajillas o con agua caliente con un poco de jabón. Remojar los restos quemados y limpiar con un cepillo.</p> <p>Eliminar las manchas ligeras en acero inoxidable (restos de proteína) con zumo de limón.</p>

Paño de microfibra

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

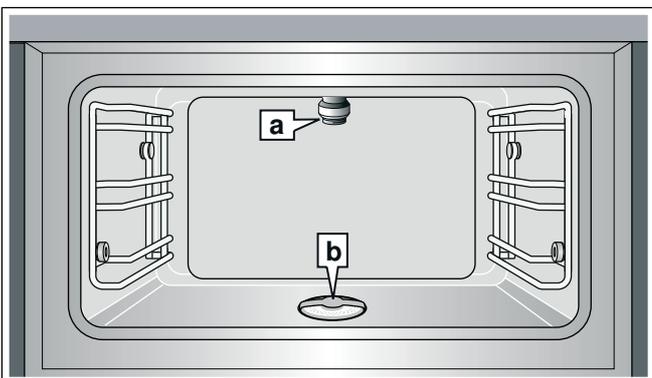
Filtro

En caso necesario, se puede limpiar el filtro de la base del compartimento de cocción. En caso de preparar pescado o carne, se recomienda limpiarlo después de cada uso.



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

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

Programa de limpieza

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

La duración del programa de limpieza completo puede ser de 3 horas 20 minutos o de 3 horas 45 minutos, en función de la versión del aparato.

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

No dejar que se queme la suciedad persistente. Para ello, iniciar el programa de limpieza una vez la temperatura del aparato haya bajado a 40 °C.

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

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

¡Atención!**Daños en el compartimento de cocción**

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

Notas

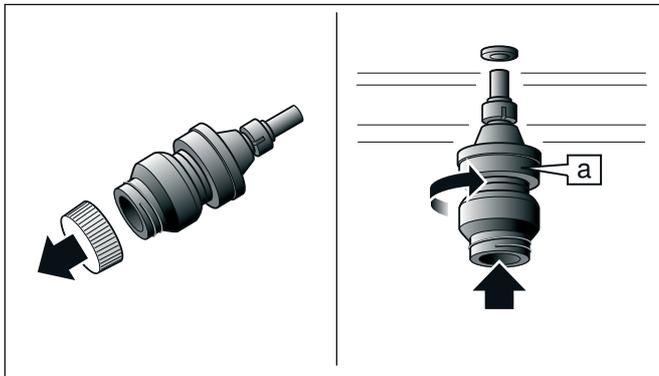
- El programa de limpieza solo se puede iniciar si la temperatura del aparato es inferior a 40 °C.
- Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción antes de iniciar el programa de limpieza (parrilla, recipiente de cocción, termosonda).
- Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.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

Iniciar el programa de limpieza

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

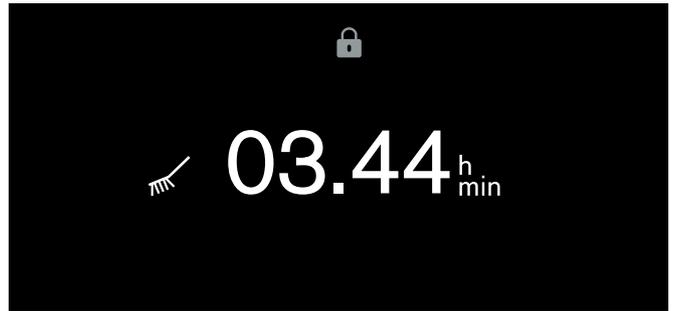


- 4 Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción y eliminar la suciedad gruesa. Pulsar  para confirmar.
- 5 Retirar el tapón de cierre del cartucho de limpieza.
¡Atención!
No quitar los tapones de cera de la abertura del cartucho de limpieza. No utilizar ningún otro producto de limpieza. No utilizar cartuchos dañados.



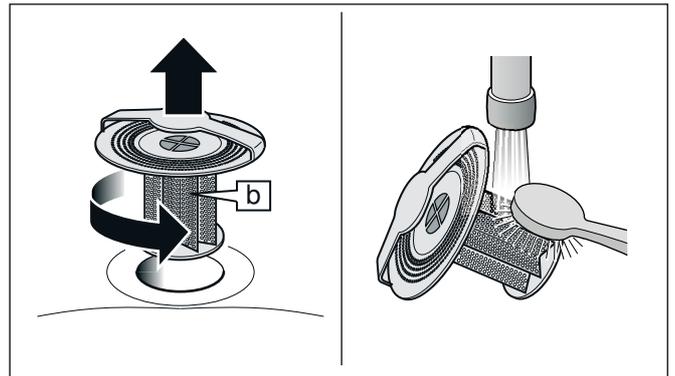
- 6 Enroscar el cartucho de limpieza (**a**) en la toma de la parte superior del compartimento de cocción hasta el tope. Cerrar la puerta del aparato. Pulsar  para confirmar. Aparece el tiempo de limpieza de 3 horas y 45 minutos.

- 7 Iniciar con . El transcurso del tiempo de limpieza se muestra en el panel indicador. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada. La puerta del aparato se bloquea.



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

- 8 Retirar el cartucho de limpieza.
¡Atención!
Daños en el compartimento de cocción: no calentar nunca el aparato cuando se haya introducido un cartucho.
- 9 Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda y extraerlo. Eliminar los restos de alimentos del filtro. Enjuagar con agua corriente.



- 10 Colocar el filtro y girar hacia la derecha hasta el tope. Pulsar  para confirmar.

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

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

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

Causas de unos resultados de limpieza no satisfactorios

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

Possible causa	Solución
El tapón de cierre está en el cartucho de limpieza	Retirar el tapón de cierre del cartucho de limpieza. Cuando el programa de limpieza termine, retirar el cartucho del aparato. No reutilizar los cartuchos. Eliminar el cartucho según las normas locales. ⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones! No retirar el tapón de cierre de un cartucho usado para evitar que la piel o los ojos entren en contacto con el producto de limpieza.
Falta el filtro	El filtro debe permanecer colocado en la base del interior del horno durante el programa de limpieza.
Corte en el suministro eléctrico	Si se interrumpe el suministro eléctrico durante más de 3 minutos, el programa de limpieza finaliza con un programa de poca extensión.
Suciedad persistente quemada	Volver a ejecutar el programa de limpieza para eliminar la suciedad incrustada.

Programa de secado

Se puede secar rápidamente el compartimento de cocción con el programa de secado.

El programa de secado es de 20 minutos.

Iniciar programa de secado

- Colocar el selector de funciones en la posición **S**. Seleccionar el programa de secado con el mando giratorio.
- Aparece el símbolo . Confirmar pulsando .
- Aparece el tiempo de secado de 20 minutos. Iniciar con . El transcurso del tiempo de secado se muestra en el panel indicador. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.



- Transcurridos 20 minutos suena una señal. Aparece un mensaje en el panel indicador. Pulsar  para confirmar.

El programa de secado ha concluido. Dejar enfriar el aparato. A continuación, pulir el compartimento de cocción y el cristal con un trapo suave.

Programa de descalcificación

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

Un mensaje en el panel indicador recuerda, según el tipo de agua y el uso del aparato, que debe llevarse a cabo el programa de descalcificación.

Para evitar daños en el aparato, los modos de funcionamiento con vapor se bloquean después de que el mensaje vuelva a aparecer en repetidas ocasiones. El aparato se puede seguir utilizando con modos de funcionamiento sin vapor. Una vez finalizado el programa de descalcificación, se puede volver a utilizar el aparato sin limitaciones.

El programa de descalcificación completo dura 1 hora y 45 minutos.

Para el programa de descalcificación se necesitan pastillas descalcificadoras especiales. Dichos cartuchos están disponibles en el Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea (juego 17002490 con 4 pastillas descalcificadoras).

¡Atención!

- Daños en el aparato:** : La cal puede dañar el aparato. Descalcificar regularmente el aparato.
- Daños en el aparato:** : Una mala descalcificación podría causar daños en el aparato. Utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras indicadas.
- Daños en el compartimento de cocción:** : Utilizar la pastilla descalcificadora únicamente para el programa de descalcificación. Colocar la pastilla descalcificadora en el depósito. No colocar nunca la pastilla descalcificadora en el compartimento de cocción ni calentarla dentro de él.

Notas

- Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción antes de iniciar el programa de descalcificación (parrilla, recipiente de cocción, termosonda).
- El filtro debe permanecer colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de descalcificación.
- Dejar funcionar siempre el programa de descalcificación hasta el fin del ciclo. El programa de descalcificación no puede cancelarse.
- Incluso si se utiliza el sistema de descalcificación del agua, puede que sea necesario descalcificar según el tipo de agua y el uso. Un mensaje en el panel indicador indica cuándo debe realizarse.

Iniciar el programa de descalcificación

- 1 Colocar el selector de funciones en la posición **S**. Seleccionar el programa de descalcificación con el mando giratorio.
- 2 Aparece el símbolo . Pulsar  para confirmar.
- 3 Se muestra el tiempo de desconexión en el que finalizará el programa de descalcificación. Si se desea, posponer el tiempo de desconexión con el mando giratorio. Pulsar  para confirmar.
- 4 Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción. Pulsar  para confirmar.
- 5 Retirar el embalaje de plástico de la pastilla de descalcificación.

Advertencia: ¡Peligro de lesiones!

Las pastillas de descalcificación pueden originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel. Tener en cuenta las advertencias de seguridad del embalaje de las pastillas de descalcificación. Evitar que la piel entre en contacto con las pastillas de descalcificación. Mantener las pastillas de descalcificación alejadas de los niños.

Advertencia: ¡Peligro de lesiones!

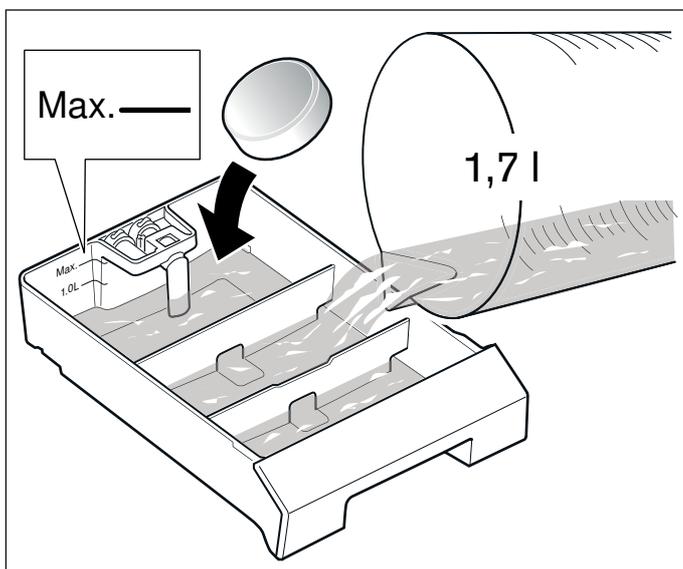
La solución descalcificadora puede originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel. Evitar que la piel entre en contacto con la solución descalcificadora. Mantener alejados a los niños de la solución descalcificadora. No ingerir la solución descalcificadora. La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con los alimentos. Enjuagar a fondo el depósito de agua del aparato antes del siguiente uso.

¡Atención!

Daños en el aparato

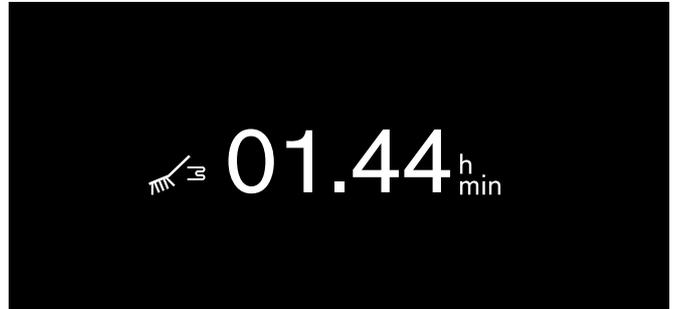
Una mala descalcificación podría causar daños en el aparato. Utilizar únicamente las pastillas de descalcificación indicadas.

- 6 Extraer el depósito del aparato y retirar la tapa del depósito.
- 7 Colocar la pastilla de descalcificación en el compartimento posterior del depósito. Llenar el depósito hasta la marca "Max." de agua (1,7 litros).



- 8 Colocar la tapa en el depósito y encajarla.

- 9 Introducir el depósito en el aparato.
- 10 Cerrar la puerta del aparato. Pulsar  para confirmar. Aparece el tiempo de descalcificación de 1 hora y 45 minutos.
- 11 Iniciar con . El transcurso del tiempo de descalcificación se muestra en el panel indicador. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.



Nota: Aparece un mensaje en el panel indicador después de aprox. 1 hora y 30 minutos. Retirar y vaciar el depósito. Limpiar a fondo el depósito. Cargar agua limpia en el depósito. Introducir el depósito en el aparato. Confirmar con . Iniciar el proceso de aclarado con .

Secar el compartimento de cocción

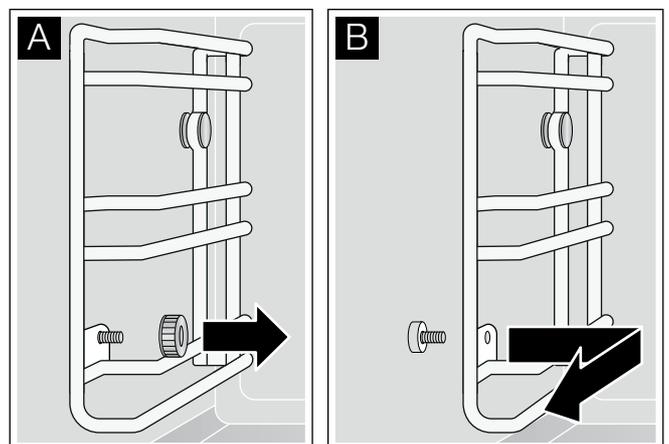
Después de descalcificarlo, secar el compartimento de cocción con el programa de secado. Retirar el depósito de agua y secarlo con un paño suave.

Extraer las parrillas deslizantes

Las parrillas deslizantes pueden extraerse para la limpieza.

Extraer las parrillas deslizantes

- 1 Colocar un paño de cocina en el interior del horno para proteger el acero inoxidable de arañazos.
- 2 Aflojar las tuercas moleteadas (imagen A).
- 3 Tirar ligeramente de las parrillas deslizantes hacia delante para separarlas del tornillo y extraerlas hacia adelante (imagen B).



Las parrillas deslizantes pueden lavarse en el lavavajillas.

Montar las parrillas deslizantes

- 1 Colocar las parrillas deslizantes en la posición correcta: el tope hacia atrás.
- 2 Empujar las parrillas deslizantes de la parte posterior sobre el perno y, a continuación, colgar de la parte delantera.
- 3 Apretar las tuercas moleteadas.

Nota: Si se pierde una tuerca moleteada, puede solicitarla de nuevo como pieza de repuesto a nuestro Servicio de Atención al Cliente. El uso de tuercas moleteadas no originales puede corrosionar el compartimento de cocción.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

La luz de las iluminaciones LED es muy deslumbrante y puede dañar los ojos (grupo de riesgo 1). No mirar más de 100 segundos directamente a las luces LED encendidas.

Luces LED

La sustitución de las luces LED debe encomendarse siempre al fabricante, al Servicio de asistencia técnica o a profesionales autorizados (instaladores electricistas).

Anomalia	Posible causa	Solución
El aparato no funciona, ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado	Conecte el aparato a la red eléctrica
	Fallo de corriente	Compruebe si hay otros aparatos en la cocina que funcionen
	Fusible defectuoso	En la caja de fusibles, compruebe si el fusible del aparato está en orden
	Manejo incorrecto	Desconecte el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y vuelva a conectarlo pasados 60 segundos
Si el aparato no funciona, en el panel indicador se muestra el mensaje «Aparato bloqueado». Descalcificación necesaria	El aparato está calcificado	Iniciar el programa de descalcificación → "Programa de descalcificación" en la página 37
A pesar de la descalcificación, en el panel indicador se muestra el mensaje «Descalcificar por favor»	Si el aparato sigue calcificado es que la descalcificación no ha funcionado correctamente	Utilizar las pastillas de descalcificación indicadas e iniciar el programa de descalcificación → "Programa de descalcificación" en la página 37
No se puede poner en funcionamiento el aparato	La puerta del aparato no está completamente cerrada	Cierre la puerta del aparato
El aparato no funciona, el panel indicador no reacciona. En el panel indicador aparece 	Seguro para niños activado	Desactivación del seguro para niños → "Seguro para niños" en la página 20
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
La termosonda está introducida y su panel indicador muestra 99 °C	Humedad en el enchufe de la termosonda o en el conector del compartimento de cocción	Extraer e insertar varias veces la termosonda de la horquilla de deslizamiento del compartimento de cocción
La termosonda está introducida, pero el símbolo  no se muestra	Humedad en horquilla de deslizamiento del compartimento de cocción	Extraer e insertar varias veces la termosonda de la horquilla de deslizamiento del compartimento de cocción
No se ve vapor	El vapor de agua a más de 100 °C es invisible	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
Fuerte salida de vapor por la parte superior de la puerta	El modo de funcionamiento ha sido modificado	Esto es normal

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
Se produce un silbido durante el calentamiento	Pueden producirse ruidos durante la generación de vapor	Esto es normal
Durante la cocción se oye un «plop»	Dilatación debida a una diferencia grande de temperatura	Esto es normal
No es posible la cocción al vapor	El aparato está calcificado.El aparato debe descalcificarse para evitar daños	Iniciar el programa de descalcificación→ <i>"Programa de descalcificación" en la página 37</i>
El aparato ya no produce vapor correctamente	El aparato tiene incrustaciones de cal	Iniciar el programa de descalcificación
La iluminación no funciona	La iluminación está defectuosa	Avisar al Servicio de Asistencia Cliente
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.
Al abrir la puerta del aparato, gotea agua	El canalón de la parte inferior del cristal de la puerta está lleno	Secar el canalón con una esponja

Corte en el suministro eléctrico

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

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

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

Modo Demo

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

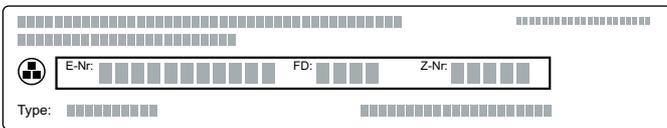
Desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 3 minutos.

Servicio de Atención al Cliente

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

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



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

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

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Tablas y consejos

Notas

- Los tiempos de cocción indicados son orientativos. El tiempo de cocción real dependerá de la calidad y temperatura de los productos, así como del peso y grosor de los alimentos.
- Los datos hacen referencia a cantidades medias para cuatro personas. Si se desea preparar una cantidad mayor, se debe contar con un tiempo de cocción superior.
- Usar el recipiente de cocción indicado. Si se usa otro recipiente, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
- Comenzar por el dato de tiempo más breve si se tiene poca experiencia con la preparación de un plato. En caso necesario, siempre se podrá seguir cocinando.
- Asegurarse de abrir brevemente la puerta del compartimento de cocción del aparato precalentado y de rellenarlo con rapidez.
- Si se usa solamente un recipiente de cocción, colocarlo en el segundo nivel empezando desde abajo.
- Al cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar, pueden usarse hasta tres niveles de inserción simultáneamente (niveles de inserción 1, 2 y 3). De esa forma se evita que se transfieran los sabores. Pueden prepararse simultáneamente pescado, verduras y postres. Los tiempos de cocción indicados pueden aumentarse en caso de que las cantidades de alimentos sean mayores.
- Para hornear en un nivel, utilizar el nivel 2. Si se desea hornear simultáneamente en dos niveles, utilizar los niveles 1 y 3.
- El alimento no puede quedar ajustado tocando el compartimento de cocción ni la lámina trasera.
- La puerta del horno de convección con función vapor debe cerrar bien. Para ello, se deben mantener las superficies de las juntas siempre limpias.
- No llenar demasiado la parrilla ni el recipiente. De esta forma, quedará garantizada la circulación óptima del vapor.
- Si el alimento está muy frío y la temperatura es alta, el recipiente de cocción puede deformarse. La deformación no influye para nada en el funcionamiento. En cuanto el recipiente de cocción vuelve a enfriarse, desaparece la deformación.
- Cuando se deseen preparar platos al vapor y la temperatura del aparato sea superior a 100 °C (p. ej. porque se horneó antes), dejar enfriar el aparato antes de cocer al vapor. En caso contrario, los alimentos se secarán debido a la elevada temperatura.

Verduras

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

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Alcachofas, grandes	con orificios	100	100	60 - 65	
Alcachofas, pequeñas	con orificios	100	100	45 - 50	
Coliflor, entera	con orificios	100	100	25 - 30	
Coliflor, en cogollos	con orificios	100	100	15 - 25	
Judías, verdes	con orificios	100	100	35 - 50	
Brócoli, en cogollos (según la norma EN60350-1)	con orificios	90-100	100	20 - 25	Consejo: servir con almendras tostadas en mantequilla.
Endibias	con orificios	100	100	25 - 30	
Guisantes, frescos	sin perforar	100	100	25 - 30	Cubrir con agua
Hinojo, en rodajas	con orificios	100	100	20 - 25	
Terrina de verduras	perforado/ parrilla	90	100	50 - 60	en terrina
Guisantes, congelados (según la norma EN 60350-1) (3 kg)	con orificios	100	100	35 - 45	
Zanahorias, en rodajas de 0,5 cm	con orificios	100	100	20 - 25	
Patatas, peladas y cortadas en cuartos	con orificios	100	100	30 - 35	
Colinabos, en rodajas	con orificios	100	100	25 - 35	
Puerros, en rodajas	con orificios	100	100	20 - 30	
Puerro, entero	con orificios	100	100	35 - 45	
Pimientos, rellenos	sin perforar	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Precalentar. Si se rellena de carne, sofreír el relleno previamente.
Patatas hervidas sin pelar (aprox. 50 g/unidad)	con orificios	100	100	30 - 35	
Patatas hervidas sin pelar (aprox. 100 g/unidad)	con orificios	100	100	35 - 40	
Coles de Bruselas	con orificios	100	100	25 - 30	
Remolacha, en rodajas	con orificios	100	100	65 - 75	
Espárragos verdes	con orificios	100	100	15 - 20	
Espárragos blancos	con orificios	100	100	20 - 35	
Espinacas	con orificios	100	100	8 - 12	A continuación, rehogar en una cazuela con cebolla y ajo.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Batata, en rodajas	con orificios	100	100	15 - 20	
Pelar los tomates	con orificios	100	100	3 - 4	Precalentar. Cortar los tomates; pasarlos por agua helada después de cocerlos al vapor.
Calabacines, en rodajas	con orificios	100	100	15 - 20	
Caña de azúcar	con orificios	100	100	10 - 15	

Pescado

- La cocción al vapor es un modo de preparación sin grasas con la que el pescado no se seca.
- Por motivos higiénicos, la temperatura interior del pescado debería ser como mínimo de 62-65 °C tras la cocción. Además, este es el punto de cocción ideal.
- No es necesario precalentar el horno para la cocción al vapor a temperaturas de 90 a 100 °C. Colocar el plato en el horno en frío y, a continuación, encender el aparato.
- Salar el pescado justo después de la cocción. De esta forma, se mantendrá el aroma natural y el pescado generará menos agua.
- Si se utiliza un recipiente de cocción perforado: se puede engrasar el recipiente para que el pescado no se adhiera mucho.
- Introducir el elemento para cocinar sin perforar en el primer nivel inferior para evitar ensuciar el compartimento de cocción con la decocción del pescado.
- Para filetes con piel: colocar el pescado con la piel hacia arriba; de esta forma se mantendrá mejor la estructura y el aroma.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Dorada, entera (500 g/unidad)	con orificios	100	100	20 - 30	Puede cocerse en posición flotante si se coloca encima de media patata.
Albóndigas de pescado (20-40 g/unidad)	sin perforar	90 - 100	100	8 - 12	Forrar el recipiente de cocción sin perforar con papel de hornear.
Gambas	sin perforar	80	100	10 - 12	
Langosta, cocida, sin cáscara, regenerar	con orificios	70 - 80	100	10 - 15	
Carpa, azul, entera (1,5 kg)	con orificios	90 - 100	100	35 - 45	en su jugo
Bacalao (250 g)	sin perforar	180	60	8 - 12	
Filetes de salmón (150 g/unidad)	con orificios	80	100	20 - 25	
Salmón, entero (2,5 kg)	con orificios	100	100	65 - 75	
Mejillones (1,5 kg)	con orificios	100	100	12 - 15	Los mejillones están cocidos cuando la cáscara se abre.
Abadejo, entero (800 g)	con orificios	90 - 100	100	20 - 25	
Filete de rape (300 g/unidad)	Molde de cristal/parrilla	180 - 200	100	8 - 10	Precalentar
Lubina, entera (400 g/unidad)	con orificios	90 - 100	100	20 - 25	

Pescado: cocción al vapor a baja temperatura

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

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Ostras (10 unidades)	sin perforar	80-90	100	7-10	en su jugo
Ciclido (tilapia) (150 g/unidad)	perforado	80-90	100	15-17	
Dorada (200 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	
Filete de pescado (200-300 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	
Terrina de pescado	Parrilla	80-90	100	50-90	en terrina
Trucha, entera (250 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	
Fletán (300 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	
Vieiras (15-30 g/unidad)	sin perforar	80-90	100	9-13	Cuanto más pesen los moluscos, más tiempo de cocción deberá seleccionarse.
Bacalao (250 g/unidad)	perforado	80-90	100	15-17	
Pargo rojo (200 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	
Gallineta (120 g/unidad)	perforado	80-90	100	15-17	
Rape (200 g/unidad)	perforado	80-90	100	15-17	
Rollitos de lenguado, rellenos (150 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	
Rodaballo (300 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	
Lubina (150 g/unidad)	perforado	80-90	100	15-17	
Lucioperca (250 g/unidad)	perforado	80-90	100	17-20	

Carne: cocción a temperaturas altas

- La combinación de vapor y aire caliente es el método de cocción óptimo para muchos tipos de carne. En este modo de funcionamiento, el compartimento de cocción está cerrado herméticamente; la humedad impide el efecto secante del aire caliente convencional. La regulación variable de la humedad permite conseguir un ambiente óptimo para cada alimento.
- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento y de su longitud. Utilizar una termosonda para conseguir un mejor control. En el capítulo → "Termosonda" en la página 24 se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivas óptimas.
- Sacar la carne del frigorífico 1 hora antes de cocinarla.
- Si se utiliza un elemento para cocinar perforado o la parrilla, colocar debajo un recipiente de cocción sin perforar. Llenar con un poco de agua el recipiente de cocción sin perforar para evitar que se queme. Además, se pueden añadir verduras, vino, especias y hierbas aromáticas para obtener una sabrosa base para la salsa.
- Si se desea la carne con sangre o poco hecha: abrir la puerta 5 °C antes de llegar a la temperatura interior deseada y esperar hasta alcanzar la temperatura objetivo. De este modo se evita una cocción excesiva y se concede a la carne el reposo necesario.
- Reposo de la carne: tras la cocción, dejar reposar la carne otros 5 minutos en una parrilla. De esta forma, la carne se «relaja». La circulación del jugo de la carne disminuye, lo que reduce la pérdida de jugo al cortarla.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Entrecot, asado, poco hecho (350 g/unidad)	sin perforar	170 - 180	30	10 - 20	
Filete, asado, poco hecho, en masa de hojaldre (600 g)	sin perforar	180 - 200	80	30 - 45	Forrar el recipiente de cocción con papel de hornear.
Lomo de ternera, asado, poco hecho (1 kg)	sin perforar	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
Lacón, cocido, en rodajas	sin perforar	100	100	15 - 20	
Asado con corteza crujiente (asado de cerdo con corteza de tocino), muy hecho (1,5 kg)	Parrilla + sin perforar	1) 160 2) 230	80 	60 10	Realizar una incisión en forma de cruz en la corteza antes de cocinar. Utilizar una termosonda: en el primer paso de cocción, cocer hasta una temperatura interna de aprox. 65-70 °C; en el segundo paso, hasta 70-75 °C.
Lomo de cordero, asado, poco hecho (150 g/unidad)	sin perforar	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Pierna de cordero, asada, poco hecha (1,5 kg)	sin perforar	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Lomo de corzo, asado, poco hecho (500 g/unidad)	sin perforar	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Asado de vacuno, muy hecho (1,5 kg)	Parrilla + sin perforar	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
Rosbif, asado, al punto (1 kg)	sin perforar	170 - 180	30	50 - 60	
Asado de cerdo (Paleta o paletilla), muy hechas (1 - 1,5 kg)	Parrilla + sin perforar	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
Embutido, escaldado, calentar	sin perforar	85 - 90	100	10 - 20	P. ej., salchicha de Bolonia, salchichas blancas

Carne/aves: cocción a baja temperatura

- Para la cocción a baja temperatura, los platos se calientan a temperaturas de entre 60 y 80 °C y con un tiempo de cocción que puede variar de unos minutos a varias horas. Este método de cocción se utiliza principalmente para preparar platos de carne y pescado. De este modo, se conservan las propiedades sensoriales de los alimentos, como la ternura y la jugosidad. Mediante un calentamiento suave la carne adquiere un color rosa pálido homogéneo excepto en bordes que sean muy finos y queda extremadamente jugosa. Para ello no es necesario darle la vuelta ni humedecerla.
- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento y de su longitud. Utilizar una termosonda para conseguir un mejor control. En el capítulo → "Termosonda" en la página 24 se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivas óptimas.
- Sacar la carne del frigorífico 1 hora antes de cocinarla.
- Por razones sanitarias es necesario asar la carne brevemente por todos los lados en la sartén bien caliente antes de cocinarla a fuego lento. De este modo se forma una capa crujiente que evita el desprendimiento de jugo y aporta el típico aroma a asado.
- Condimentar con precaución: la cocción lenta de la carne intensifica todos los aromas.
- En el caso de la carne de caza y de caballo, el sabor propio se acentúa más al cocerla a baja temperatura que si se cocina de la forma clásica.
- Utilizar el modo de funcionamiento «Cocción a baja temperatura» . De esta forma, la humedad que desprende el alimento permanece en el compartimento de cocción y evita que este se seque.
- Con este modo de funcionamiento no se necesita precalentar el aparato.
- Tener en cuenta que no se podrán obtener temperaturas interiores de la carne superiores a la temperatura del compartimento de cocción. Como regla general, la temperatura del interior del aparato debe ser entre 10 y 15 °C superior a la temperatura interior deseada para la carne.
- Hacia el final de la cocción se puede reducir la temperatura a 60 °C. También es posible alargar el tiempo de cocción (p. ej., si los invitados llegan con retraso). Si se desea detener la cocción, la temperatura del compartimento de cocción no debe ser superior a la temperatura interior deseada. Se pueden mantener en el interior del horno piezas grandes durante 1-1,5 horas y piezas pequeñas durante 30-45 minutos.
- Servir en platos precalentados.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pechuga de pato, poco hecha (350 g/unidad)	sin perforar	70 - 80		40 - 60	Después de la cocción, puede freírse brevemente en una sartén para que la piel quede crujiente. O bien: grill + recirculación de aire a 230 °C durante 5 minutos.
Entrecot, poco hecho (350 g/unidad)	sin perforar	70 - 80		40 - 70	
Solomillo de ternera, muy hecho (1 kg)	sin perforar	80 - 90		150 - 200	
Pierna de cordero sin hueso, atada, poco hecha (1,5 kg)	sin perforar	70 - 80		180 - 240	Antes de cocer, dar la vuelta en aceite con ajo y hierbas aromáticas
Filete de buey, al punto (1 kg)	sin perforar	70 - 80		120 - 180	
Bistec de buey, poco hecho (175 g/unidad)	sin perforar	70 - 80		30 - 60	
Rosbif, poco hecho (1-1,5 kg)	sin perforar	70 - 80		150 - 210	
Lomo de cerdo, muy hecho (70 g/unidad)	sin perforar	90		90 - 115	
Medallones de cerdo, muy hechos (70 g/unidad)	sin perforar	80		50 - 70	

Aves

- La humedad del funcionamiento combinado impide que se seque, esencial en la cocción de aves. Al mismo tiempo, la elevada temperatura confiere a la superficie una textura tostada y crujiente. El vapor caliente tiene el doble de capacidad de transferencia de calor que el aire caliente convencional y llega a todas las partes del alimento. Por este motivo, un pollo puede tostarse y quedar crujiente de forma homogénea y aun así mantener la pechuga tierna y jugosa.
- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento. Utilizar una termosonda para conseguir un mejor control. No introducirla en mitad del pollo (en el interior), sino en las pechugas. En el capítulo → "Termosonda" en la página 24 se pueden encontrar consejos adicionales y temperaturas objetivas óptimas.
- Si las aves se condimentan principalmente con especias y con poco o nada de aceite, la piel queda más crujiente.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pato, entero (3 kg)	sin perforar	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Cocer con la pechuga hacia abajo. Transcurrida la mitad del tiempo de cocción, dar la vuelta al pato. De este modo no se secará tanto la delicada carne de la pechuga.
Pechuga de pato, asada, poco hecha (350 g/unidad)	sin perforar	160	0	25 - 30	
Pollo, entero (1,5 kg)	Parrilla + sin perforar	1) 150 2) 230	100 100	55 - 65 15	Cocer con los muslos atados y la pechuga hacia arriba.
Pechuga de pollo, rellena, al vapor (200 g/unidad)	con orificios	100	100	25 - 30	No precalentar. Consejo: rellenar con espinacas y queso de oveja.
Filete de pechuga de pavo, al vapor (300 g/unidad)	con orificios	100	100	17 - 25	No precalentar.
Pollito, codorniz, al vapor (150-200 g/unidad)	con orificios	100	100	20 - 25	No precalentar.
Pollito, codorniz (150-200 g/unidad)	sin perforar	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Consejo: pintar con aceite y hierbas provenzales.
Paloma, al vapor (300 g/unidad)	con orificios	100	100	25 - 35	No precalentar.
Paloma (300 g/unidad)	sin perforar	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Cocinar al vacío

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

Con este modo de funcionamiento no se necesita precalentar el aparato.

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

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

Raciones

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

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

Niveles de inserción

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

Higiene

Advertencia: ¡Riesgos para la salud!

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

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

Bolsa de vacío

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

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

Envasar al vacío

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

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

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

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

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

Calidad de los alimentos

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

Preparación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alargue el tiempo en la sartén si el alimento aún no ha alcanzado el grado de cocción deseado en la cocción al vacío.

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

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

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pechuga de pollo (250 g/pieza)	con orificios	65	 100%	60	
Pescado y Marisco					
Gambas (125 g)	con orificios	60	 100%	30	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y ajo.
Vieiras (20-50 g/pieza)	con orificios	60	 100%	6 - 10	Cuanto más pesen los moluscos, más tiempo de cocción deberá seleccionarse.
Bacalao (140 g/pieza)	con orificios	59	 100%	25	
Filetes de salmón (140 g/unidad)	con orificios	58	 100%	30	Si se desea, dar una vuelta brevemente en una sartén caliente después de la cocción.
Lucioperca (140 g/pieza)	con orificios	60	 100%	20	
Verdura					
Champiñones, en cuartos (500 g)	con orificios	85	 100%	20	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, romero, ajo y sal.
Endivias, cortadas por la mitad (4-6 unidades)	con orificios	85	 100%	40	Consejo: cortar la endivia por la mitad. Envasar al vacío con zumo de naranja, azúcar, sal, mantequilla y tomillo.
Espárragos blancos, enteros (500 g)	con orificios	88	 100%	45	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, sal y algo de azúcar.
Espárragos verdes, enteros (600 g)	con orificios	85	 100%	15 - 20	Consejo: seguirán verdes si se escaldan antes de envasarlos al vacío. Envasar al vacío con mantequilla, sal y pimienta.
Zanahorias, en rodajas de 0,5 cm (600 g)	con orificios	95	 100%	35 - 40	Consejo: envasar al vacío con zumo de naranja, curry y mantequilla.
Patatas, peladas, cortadas en dados de 2 x 2 cm (800 g)	con orificios	95	 100%	40	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal. Adecuado para añadir a otras elaboraciones, por ejemplo, ensaladas.
Patatas, sin pelar, enteras o cortadas por la mitad (800 g)	con orificios	95	 100%	50	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal. Lavar bien previamente.
Tomates cherry, enteros o cortados por la mitad (500 g)	con orificios	85	 100%	15	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y azúcar. Mezclar tomates cherry rojos y amarillos.
Calabaza, cortada en dados de 2 x 2 cm (600 g)	con orificios	90	 100%	20 - 25	El tiempo de cocción puede variar según el tipo de calabaza.
Calabacines, en rodajas de 1 cm (600 g)	con orificios	85	 100%	30	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y tomillo.
Caña de azúcar, entera (500 g)	con orificios	85	 100%	5 - 10	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal.
Postres					
Piña, en rodajas de 1,5 cm (400 g)	con orificios	85	 100%	70	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Manzanas, peladas, en rodajas de 0,5 cm (2-4 unidades)	con orificios	85	 100%	10 - 15	Consejo: envasar al vacío con caramelo líquido.
Plátanos, enteros (2-4 unidades)	con orificios	65	 100%	15 - 20	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla en rama.
Peras, peladas, en gajos (2-4 unidades)	con orificios	85	 100%	30	Consejo: endulzar con miel o azúcar.
Naranja enana, cortada por la mitad (12-16 unidades)	con orificios	85	 100%	75	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, vainilla en rama, miel y mermelada de albaricoque. Lavar en agua caliente, cortar por la mitad y quitar las pepitas.
Salsa de vainilla (0,5 l)	con orificios	82	 100%	18 - 20	Consejo: 0,5 l de leche, 1 huevo, 3 yemas, 80 g de azúcar, 1 vaina de vainilla.

Asar al grill

- La parrilla ofrece un total de tres funciones que le permiten asar los alimentos según sus necesidades (grill de amplia superficie y recirculación de aire) o hacer ambas cosas simultáneamente en un solo paso (grill de amplia superficie nivel 1 + humedad y grill de amplia superficie nivel 2 + humedad).
 -  | Gratinar con grill de amplia superficie+ recirculación de aire a 230 °C: también llamado dorar o utilizar solo la resistencia superior. Último paso del proceso de cocción. Se crea una costra marrones en la superficie de un alimento. Dura solo unos minutos. Los ingredientes ya están precocinados.
 -  | Asar al grill con grill de amplia superficie+ recirculación de aire a 180-230 °C: una vez finaliza el proceso de cocción, la superficie queda tostada. El proceso de cocción ha durado más de lo necesario para gratinar. Los ingredientes no deben estar precocinados.
 -  -  | Gratinar + asar al grill con grill de amplia superficie nivel 1 + humedad y grill de amplia superficie nivel 2 + humedad: Con las dos funciones, se hornea y gratina a la vez/se llevan a cabo simultáneamente dos pasos en un solo modo de calentamiento. Los alimentos se cocinan con el vapor, por ejemplo, un gratinado de patata y en el segundo paso se gratina
- Asar al grill solo con la puerta del aparato cerrada.
- Con la función de grill de amplia superficie y con la de recirculación de aire basta un tiempo de precalentamiento de 5 minutos. No es necesario esperar hasta que se alcance la temperatura. Con la función de grill de amplia superficie y con la de recirculación de aire puede producirse una diferencia entre la temperatura seleccionada y la temperatura real del aparato. Asar al grill es un proceso de cocción rápida a altas temperaturas. De esta forma, siempre se selecciona una temperatura más alta como real si se necesita dorar o tostar la superficie de los alimentos.
- Si se utiliza la termosonda con las funciones de grill de amplia superficie con recirculación de aire o de grill de amplia superficie con humedad, asegurarse de que la termosonda esté al menos a una distancia de 5 cm del grill. En caso contrario, la termosonda podría resultar dañada.

Alimentos	Recipiente de cocción, nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Merengue (en pasteles/postres)	Parrilla 2	230		3 - 8	
Tostadas untadas	Parrilla + sin perforar 2	200		12 - 15	
Trucha (entera)	Parrilla + sin perforar 2	230		12 - 15 por cada lado	Consejo: rellenar con rodajas de limón y perejil.
Berenjena, a la parrilla en rodajas	sin perforar 2	200		20	
Verduras asadas al grill (700 g)	sin perforar 2	230		20 - 25	p. ej. calabacines
Gratinado de verduras	sin perforar 2	190		30 - 35	P. ej., con brócoli y coliflor
Brochetas de verduras	Parrilla + sin perforar 2	230		15 por cada lado	El tiempo de cocción depende del tipo de verduras.
Muslo de pollo (350 g/unidad)	Parrilla + sin perforar 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburguesa (125 g) según la norma EN 60350-1	Parrilla + sin perforar 2	230		12-15 por cada lado	Precalentar 5 minutos
Gratinado de patatas (1 kg de patatas)	Parrilla/sin perforar 2	180		45 - 65	
Lasaña	Parrilla 2	180		40 - 45	
Batata, en rodajas	sin perforar 2	200		15	
Tostada según la norma EN 60350-1	Parrilla 1	230		5 - 7	Precalentar 5 minutos.
Calabacín gratinado, relleno, cortado longitudinalmente	sin perforar 2	180		30 - 40	

Guarniciones

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Arroz basmati (250 g + 500 ml de agua)	sin perforar	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml de agua)	sin perforar	100	100	10 - 15	
Cuscús (250 g + 250 ml de agua)	sin perforar	100	100	10 - 15	
Albóndigas (90 g/unidad)	con orificios/sin perforar	95 - 100	100	25 - 30	
Arroz de grano largo (250 g + 500 ml de agua)	sin perforar	100	100	25 - 30	

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Arroz natural (250 g + 375 ml de agua)	sin perforar	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml de agua para polenta dura) (250 g + 1125 ml de agua para polenta blanda)	sin perforar	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 500 ml de agua)	sin perforar	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml de caldo)	sin perforar	100	100	35 - 40	
Judías pintas	sin perforar	100	100	85 - 95	Dejar en remojo durante 1 hora. Cubrir con agua.
Lentejas rojas (250 g + 375 ml de agua)	sin perforar	100	100	15 - 20	
Lentejas (250 g + 375 ml de agua)	sin perforar	100	100	50 - 60	
Alubias blancas, puestas en remojo (250 g + 1 l de agua)	sin perforar	100	100	55 - 65	

Postres

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Crème brûlée (130 g/unidad)	con orificios	90	80	55 - 65	
Bollos al vapor/bolas de levadura (100 g/unidad)	sin perforar	100	100	20 - 30	Dejar cocer los bollos al vapor durante 30 min. → "Fermentar (dejar levar)" en la página 57
Flan/crema de caramelo (130 g/unidad)	con orificios	90	100	35 - 40	
Compota	sin perforar	100	100	20 - 25	p. ej., manzanas, peras y ruibarbo Consejo: añadir azúcar, azúcar de vainilla, canela o zumo de limón.
Arroz con leche (200 g de arroz + 800 ml de leche)	sin perforar	100	100	55 - 60	Dejar enfriar 10 minutos y remover. Consejo: añadir frutas, azúcar o canela.
Flan de naranja	con orificios	90	100	40 - 45	
Pera escalfada	con orificios	100	100	45 - 50	
Gratinado dulce	sin perforar	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Precalentar Por ejemplo, sémola, requesón o arroz con leche precocinado
Suflé dulce	sin perforar	160	0	30	Con frutas, chocolate y vainilla

Otros

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Esterilizar (p. ej., biberones, tarros de mermelada)	Parrilla	100	100	20 - 25	
Desecar/secar frutas o verduras	con orificios	80 - 100	0	180 - 300	Por ejemplo, tomates, setas, calabacines, manzanas, peras, etc. en rodajas finas
Huevos cocidos, duros	con orificios	100	100	13 - 15	Precalentar
Huevos cocidos, semiduros	con orificios	100	100	7	Precalentar
Huevos cocidos, pasados por agua	con orificios	100	100	4	Precalentar
Huevo cuajado (500 g)	Molde de cristal, parrilla	90	100	25 - 30	
Albóndigas de sémola	sin perforar	90 - 95	100	12 - 15	
Toallas calientes	sin perforar	100	100	10 - 15	Humedecer la toalla.
Gratinado de patatas (1 kg de patatas)	Molde para gratinar, parrilla	180	30	45 - 65	
Lasaña	sin perforar	170 - 190	30 /60	40 - 55	
Suflé (de queso)	Ramequines para suflé, parrilla	160	0	30	
Fundir chocolate	Cuenco resistente al calor, parrilla	60	100	15 - 20	Cubrir con film transparente resistente al calor.

Repostería

- El horno combinado de vapor permite preparar productos de panificación y pastelería con la humedad óptima en todo momento:
 -  | Aire caliente + 0 % de humedad: en pasteles de fruta y quiches puede salir el exceso de humedad. Este modo de funcionamiento se corresponde con el aire caliente del horno convencional.
 -  | Aire caliente + 30 % de humedad: el pastel de masa de bizcocho no se seca. La humedad propia de los alimentos no se puede extraer del compartimento de cocción.
 -  | Aire caliente + 60-100 % de humedad: la masa de hojaldre y la repostería con levadura quedan esponjosos por dentro y crujientes y brillantes por fuera.
- Para hornear en un nivel, utilizar el nivel 2. Si se desea hornear simultáneamente en dos niveles, utilizar los niveles 1 y 3. Introducir el elemento de cocción sin perforar en el segundo nivel. Si se utiliza un molde de horno alto, colocarlo en la parrilla que se introduce en el primer nivel.
- En caso de nebulización (posible en el modo de aire caliente con un 0 % de humedad y con el nivel de humedad del 30 %), se añade humedad a los alimentos que se van a cocinar. Esta función se utiliza, por ejemplo, para iniciar el proceso de horneado del pan o de pasteles: proporciona más volumen y una corteza más crujiente y brillante.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastel de manzana (según EN 60350-1)	Molde desmontable de 20 cm, parrilla	160	0	110	Precalentar
Bagels	sin perforar	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette precocinada	Parrilla	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Base de bizcocho, alta (6 huevos)	Molde desarmable	150	0	45	
Base de bizcocho, plana (2 huevos)	sin perforar	200	100	8 - 10	p. ej., para base de bizcocho

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Hojaldre pequeño	sin perforar	190 - 210	80 - 100	10 - 18	p. ej., con semillas de amapola, mazapán o picante con jamón, queso
Brioche, panecillos	sin perforar	160	0	8 - 12	
Panecillos (50-100 g/unidad)	sin perforar	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Paso 2) 170 °C para pan poco tostado/ 230 °C para pan muy tostado
Panecillos precocinados	Parrilla	150 - 170	0	8 - 15	Nebulizar para empezar.
Pan (0,5-1 kg)	sin perforar	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Paso 2) 170 °C para pan poco tostado/ 230 °C para pan muy tostado Para controlar con exactitud el punto de cocción, utilizar la termosonda. → <i>Página 24</i> Dejar enfriar sobre la parrilla.
Tartas de masa de bizcocho	sin perforar	160 - 165	0	35 - 40	
Bizcocho en molde concéntrico (1 kg de harina)	Molde concéntrico para bizcocho, parrilla	160 - 175	30	45 - 50	
Pastel plano de levadura	sin perforar	160 - 170	0 - 60	30 - 45	En los pasteles planos de levadura con cobertura húmeda (p. ej., pastel de cebolla o de ciruelas) utilizar el 0 % de humedad, y con cobertura seca (p. ej., crumble), el 60 %.
Trenza de levadura (500 g de harina)	sin perforar	160 - 170	30	25 - 35	Antes de nada, nebulizar
Muffins	Bandeja para magdalenas, parrilla	170	30	20 - 30	
Almendrados	sin perforar	150 - 160	0	15 - 20	
Galletas	sin perforar	150 - 165	0	10 - 20	
Quiches, tartas	Molde para quiche, parrilla	190 - 210	0	45 - 60	
Pastel de masa batida	Molde desarmable/rectangular, parrilla	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Pastelitos (según EN 60350-1)	sin perforar - nivel 2	160	0	25 - 30	Precalentar
	con orificios - nivel 1	150	0	30 - 35	
	sin perforar - nivel 3				
Pastas de té (según EN 60350-1)	sin perforar - nivel 2	140	0	50	Precalentar
	con orificios - nivel 1	140	0	50	
	sin perforar - nivel 3				
Tarta	Molde para tartas, parrilla	190 - 200	0 - 30	30 - 45	P. ej., con manzanas, chocolate, albaricoques, o picante con espárragos, cebolla, queso
Base para tarta (según EN 60350-1)	sin perforar	150	0	40	Precalentar
Buñuelos de viento, eclairs	sin perforar	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Fermentar (dejar levar)

- El horno combinado de vapor ofrece el ambiente idóneo para dejar reposar la masa y el pan congelado sin secarse.
- Para ello, utilizar la función «Fermentar» .
- Con este modo de funcionamiento no se necesita precalentar el aparato.
- No cubrir el cuenco con un paño húmedo. La fase de reposo dura tan solo la mitad de lo que dura con el modo convencional.
- El tiempo de cocción indicado es orientativo. Dejar reposar la masa hasta que se haya duplicado su volumen.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Masa de pizza	Cuenco/parrilla	38		25	P. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre
Masa de pan	Cuenco/parrilla	45		40	
Masa - brioche	Cuenco/parrilla	45		55	

Regenerar (calentar)

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

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Baguettes, panecillos (congelados)	Parrilla	140		10 - 15	
Baguettes, panecillos (del día anterior)	Parrilla	180		4 - 7	
Asado, en rodajas (150 g/pieza)	sin perforar	120		15 - 20	Rodajas de un dedo de grosor: no poner una encima de otra; para obtener más jugosidad, añadir salsa al recipiente de cocción.
Verduras	Plato, parrilla	120		10 - 12	No precalentar.
Pizza (del día anterior, no congelada)	Parrilla	180		8 - 10	
Guarniciones con fécula	Plato, parrilla	120		8 - 12	Por ejemplo, pasta, patatas en cuartos, arroz; no son adecuados los alimentos horneados o fritos como las patatas fritas o las croquetas
Platos cocinados	Plato, parrilla	120		15 - 20	

Descongelar

- En el horno combinado de vapor permite descongelar alimentos suavemente y, al mismo tiempo, más rápido que en el frigorífico y de manera más uniforme que en el microondas.
- Para ello, utilizar la función «Descongelar» *.
- Con este modo de funcionamiento no se necesita precalentar el aparato.
- Los tiempos de descongelación indicados son orientativos. El tiempo de descongelación depende del tamaño, el peso y la forma del alimento que se descongela: congelar los alimentos en posición horizontal o de forma individual. Esto reduce el tiempo de descongelación.
- Retirar el envoltorio de los alimentos antes de descongelar.
- Descongelar solo la cantidad que se vaya a consumir en ese momento.
- Tener en cuenta que, en algunas circunstancias, los alimentos descongelados se vuelven perecederos y se estropean antes que los productos frescos. Utilizar los alimentos descongelados inmediatamente y cocerlos por completo.
- Una vez transcurrido la mitad del tiempo de descongelación, voltear la carne o el pescado o separar los trozos de alimentos que se desea descongelar, como bayas o trozos de carne. No es necesario que el pescado se descongele completamente, basta con que la superficie esté lo suficientemente blanda para absorber las especias.

Advertencia – ¡Riesgos para la salud!

Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No debe entrar en contacto con otros alimentos. Se podrían transmitir gérmenes.

Introducir el elemento para cocinar sin perforar debajo del alimento. Tirar el agua que se ha acumulado de la descongelación de la carne y las aves. A continuación, limpiar el fregadero y dejar correr abundante agua. Lavar el elemento para cocinar con agua y jabón o en el lavavajillas.

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

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Frutas del bosque (300 g)	con orificios	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Asar (1-1,5 kg)	con orificios	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Filete de pescado (150 g/unidad)	con orificios	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Verduras (400 g)	con orificios	45 - 50	* ◊	10 - 12	
Gulasch (600 g)	con orificios	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Pollo (1 kg)	con orificios	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Muslo de pollo (400 g/unidad)	con orificios	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Conservar

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

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Fruta, verduras (en tarros de conserva cerrados de 0,75 l)	con orificios	100	100	35 - 40	
Judías, guisantes (en tarros de conserva cerrados de 0,75 l)	con orificios	100	100	120	

Exprimir (bayas comestibles)

- El horno combinado de vapor permite exprimir frutas del bosque sin esfuerzo y sin ensuciar.
- Colocar las bayas en el elemento para cocinar perforado e introducirlo en el segundo nivel contando desde abajo. Colocar en un nivel inferior el recipiente de cocción sin perforar para recoger el líquido.
- Dejar las bayas en el aparato hasta que no salga más zumo.
- A continuación, se pueden escurrir las bayas en un paño de cocina para aprovechar los últimos restos de zumo.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Frutas del bosque	perforado + sin perforar	100	100	60 - 120	

Preparación de yogur

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

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

Preparación de alimentos voluminosos

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

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

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

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

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

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

9001346396 (001028)
es

GAGGENAU

