

HORNO DE CONVECCIÓN CON FUNCIÓN VAPOR

BSP2701.1 BSP2711.1

GAGGENAU





Índice

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	6
4	Familiarizándose con el aparato	7
5	Accesorios	11
6	Antes de usar el aparato por primera vez	13
7	Manejo básico	14
8	Funciones del reloj temporizador	15
9	Temporizador de larga duración	17
10	Seguro para niños	17
11	Programas automáticos	17

12	Recetas personalizadas	18
13	Termosonda	20
14	Home Connect	22
15	Ajustes básicos	25
16	Cuidados y limpieza	27
17	Solucionar pequeñas averías	33
18	Eliminación	36
19	Así funciona	36
20	Servicio de Asistencia Técnica	57
21	Declaración de conformidad	57
22	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	58
22.1	Indicaciones de montaje generales	58

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.

- No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

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 y al cocinar a fuego lento.
- Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- No tocar nunca las partes calientes.
 - Mantener fuera del alcance de los niños.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- Abrir la puerta del aparato con precaución.
 - Mantener fuera del alcance de los niños.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie.

El aparato y las partes susceptibles de tocarse pueden tener bordes afilados.

- Tener cuidado con el manejo y la limpieza.
- Usar guantes de protección siempre que sea posible.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- No tocar la zona de las bisagras.

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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el fusible de la caja de fusibles y cerrar el grifo de agua.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.

→ *Página 57*

Una vez montado el aparato, las aberturas del panel posterior no deben ser accesibles a los niños.

- ▶ Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

1.5 Cocción al vapor

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar una función de cocción al vapor.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

En el compartimento de cocción se genera vapor caliente.

- ▶ Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.

Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente.

- ▶ Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Puede salir vapor caliente durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar las aberturas de ventilación.

- ▶ No dejar que los niños se acerquen.

1.6 Termosonda

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar la termosonda.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

La termosonda es afilada.

- ▶ Manipular con cuidado la termosonda.

1.7 Limpieza

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al limpiar el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras químicas!**

La solución limpiadora puede causar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

- ▶ Tener en cuenta las advertencias de seguridad del embalaje de los cartuchos de limpieza.
- ▶ No ingerir la solución limpiadora.
- ▶ La solución limpiadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas antes de volver a usar el aparato.
- ▶ Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Las pastillas de descalcificación pueden causar 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 fuera del alcance de los niños.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras químicas!**

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 la solución descalcificadora fuera del alcance de los niños.
- ▶ No ingerir la solución descalcificadora.

- ▶ La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas o a mano antes de volver a usar el aparato.

2 Evitar daños materiales

2.1 Aspectos generales

ATENCIÓN

La acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ No colocar nada directamente sobre la base del compartimento de cocción.
- ▶ No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio.
- ▶ Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.

Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados.

- ▶ No utilizar ningún otro líquido que no sea agua.
- ▶ Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- ▶ Consultar las características del agua del grifo en la correspondiente central de abastecimiento de agua.

Los cloruros y los ácidos pueden dañar la superficie de acero inoxidable.

- ▶ Los restos de sal, salsas picantes (como ketchup o mostaza), alimentos salados (como asados curados) u otros alimentos ácidos o clorados que contengan cloro deben retirarse inmediatamente en todos los casos.

El papel de aluminio puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.

- ▶ El papel de aluminio en el compartimento de cocción no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta.

El zumo de frutas puede provocar manchas permanentes en el compartimento de cocción.

- ▶ Eliminar siempre de inmediato el zumo de frutas.
- ▶ Limpiar con un paño húmedo y otro seco.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

La introducción de material oxidado puede provocar corrosión en el compartimento de cocción.

- ▶ Utilizar solo accesorios originales en el compartimento de cocción.
- ▶ No utilizar bandejas de horno ni bandejas para grill esmaltadas.
- ▶ No utilizar nunca platos o cubiertos que puedan oxidarse.

Las piezas pequeñas no originales pueden dañar el aparato.

- ▶ Utilizar únicamente piezas pequeñas originales, como tuercas moleteadas.
- ▶ En caso necesario, pedir piezas pequeñas a través de nuestro servicio de piezas de repuesto.

El calor puede dañar los recipientes de cocción de acero inoxidable.

- ▶ Calentar los recipientes de cocción de acero inoxidable solo hasta 230 °C.
- ▶ No utilizar los recipientes de cocción de acero inoxidable en el horno.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

La puerta del aparato puede resultar dañada si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- ▶ No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

2.2 Cocción al vapor

ATENCIÓN

Si gotean líquidos, el compartimento de cocción puede resultar dañado.

- ▶ Para recoger líquidos que gotean al cocer al vapor en un recipiente con agujeros, colocar siempre debajo un recipiente sin perforar.

Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.

- ▶ Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Los recipientes oxidados pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión.

- ▶ No utilizar recipientes oxidados.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

2.3 Termosonda

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

ATENCIÓN

Las temperaturas superiores a 250 °C pueden dañar la termosonda.

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato solo si el ajuste máximo de temperatura es de 230 °C.
- ▶ No utilizar la termosonda con los tipos de calentamiento grill de superficie o grill de pequeña superficie.
- ▶ Antes de utilizar el grill de superficie o el grill de pequeña superficie, extraer la termosonda del compartimento de cocción.
- ▶ Si se utiliza el tipo de calentamiento de grill de superficie amplia y recirculación de aire con termosonda, ajustarlo como máximo a 250 °C.

Se puede dañar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

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

El calor de la resistencia del grill puede dañar la termosonda.

- ▶ Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sean de varios centímetros. También se debe tener en cuenta de que la carne puede abrirse durante la cocción.

La humedad puede dañar la termosonda.

- ▶ No lavar la termosonda en el lavavajillas.

2.4 Limpieza

ATENCIÓN

La cal puede dañar el aparato.

- ▶ Descalcificar periódicamente el aparato.

Una mala descalcificación podría causar daños en el aparato.

- ▶ Utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras indicadas.

Puede aparecer corrosión si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción del aparato.

- ▶ Respetar las indicaciones para el cuidado y la limpieza del aparato.

→ "Cuidados y limpieza", Página 27

- ▶ Limpiar el compartimento de cocción inmediatamente después de que se haya enfriado tras cada uso.

- ▶ Después de limpiarlo, secar el compartimento de cocción con el programa de secado → Página 31.

Las pastillas descalcificadoras pueden dañar el compartimento de cocción.

- ▶ Utilizar la pastilla de descalcificación únicamente para el programa de descalcificación.

- ▶ Colocar la pastilla descalcificadora en el depósito de agua.

- ▶ No colocar nunca la pastilla descalcificadora en el compartimento de cocción ni calentarla dentro de él.

El calor puede derretir el cartucho de limpieza y dañar 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.

El calor puede dañar un cartucho montado.

- ▶ No calentar nunca el aparato cuando haya un cartucho instalado.

El calor puede deteriorar el depósito de agua.

- ▶ No secar el depósito de agua en el interior del aparato caliente.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Con el modo de funcionamiento Cocción al vapor, cocinar simultáneamente en varios niveles.

- ✓ Es posible preparar diferentes platos al vapor a la vez sin que se transfieran los sabores. Para cocinar alimentos con distintos tiempos de cocción, introducir

primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más largo.

Preparar varios platos directamente uno detrás de otro o en paralelo.

- ✓ El compartimento de cocción se calienta tras la primera cocción. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente plato.

Si se utilizan tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción.

- ✓ El calor residual es suficiente para acabar de cocinar el plato.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

- ✓ Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

- ✓ La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- ✓ Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

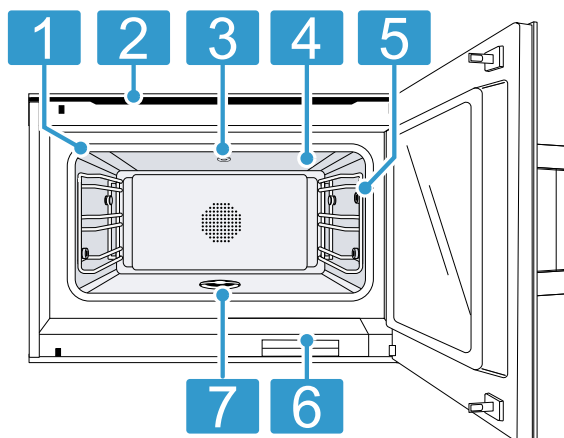
Descongelar los alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

- ✓ Así se ahorra la energía necesaria para la descongelación.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



1	Junta de la puerta
2	Rendijas de ventilación
3	Alojamiento para cartucho de limpieza
4	Superficie de cocción vitrocerámica
5	Casquillo de conexión de la termosonda → <i>Página 20</i>
6	Depósito de agua para programa de descalcificación
7	Filtro

Compartimento de cocción

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

ATENCIÓN

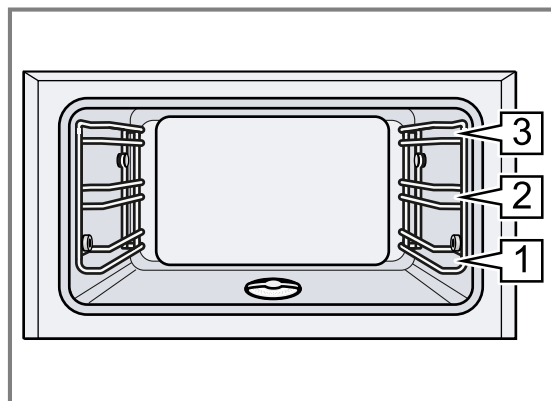
Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ Asegurarse de que la base del compartimento de cocción esté siempre despejada.
- ▶ No colocar nada directamente sobre la base del compartimento de cocción.
- ▶ No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio.
- ▶ Colocar los recipientes siempre en el recipiente de cocción perforado o sobre la parrilla.

Los accesorios pueden caerse.

- ▶ No introducir accesorios entre los listones de inserción.

Al cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar, pueden usarse hasta tres niveles de inserción simultáneamente. Solo se puede hornear en un nivel. Para hornear, utilizar el nivel 2 (o el nivel 1 si el recipiente de horneado es muy alto); si los recipientes de horneado son muy pequeños, se pueden utilizar dos niveles, p. ej., el 1 y el 3.



Depósito de agua para programa de descalcificación

El aparato dispone de un depósito de agua con una capacidad máxima de 1,7 litros.

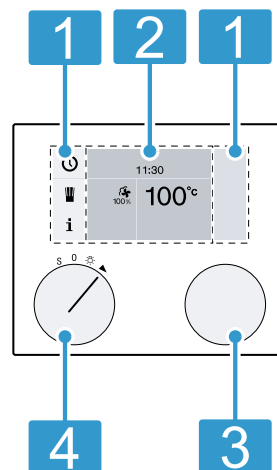
Al abrir la puerta del aparato, verá el depósito de agua para el programa de descalcificación → *Página 32*. Es posible retirar la tapa para la limpieza.

Mandos

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.

Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.

El manejo es idéntico en todos los tipos de aparato.



1	Paneles táctiles	Estas zonas son sensibles al tacto. Tocar un símbolo para seleccionar la función correspondiente.
2	Pantalla	La pantalla muestra, p. ej., los ajustes y opciones de selección actuales.
3	Mando giratorio	El mando giratorio permite seleccionar la temperatura y modificar otros ajustes.
4	Mando de funciones	El mando de funciones permite seleccionar el modo de calentamiento, la limpieza o los ajustes básicos.

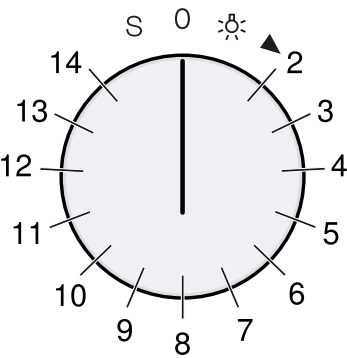
Símbolos

Los símbolos permiten iniciar o finalizar funciones, o navegar por los menús.

Símbolo	Función
	Inicio
	Parada
	Pausa o finalización
	Cancelar
	Borrar
	Confirmar o guardar ajustes
	Flecha de selección
	Acceder a la información adicional
	Acceder a información e instrucciones importantes
	Calentamiento rápido con indicador de funcionamiento
	Acceder al programa automático Acceder a las recetas personalizadas
	Grabar menú
	Editar ajustes
	Introducir un nombre
	Borrar letras
	Seguro para niños
	Abrir el menú del reloj temporizador.
	Abrir el programador del tiempo de cocción

Posición del mando de funciones

El mando de funciones permite seleccionar funciones o modos de calentamiento.



Símbolo	Función
	Modo Demo
	Termosonda → <i>Página20</i>
	Iniciar nebulización
	Finalizar nebulización
	Iniciar la función de desglasar al vapor
	Interrumpir la función de desglasar al vapor
	Conexión de red (Home Connect) → <i>Página22</i>

Colores

Los distintos colores sirven para guiar al usuario en cada situación 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 aparato muestra en mayor tamaño el ajuste que se modifica en cada momento. El tiempo que se va descontando se representa en mayor tamaño cuando está próximo a agotarse, p. ej., en el caso del reloj.
Indicación reducida de la pantalla	Al cabo de un breve período de tiempo, el aparato reduce la indicación de la pantalla y solo muestra la información básica. Esta función viene ajustada de fábrica. El ajuste se puede modificar en los ajustes básicos.

Posición	Función/Modo de calentamiento	Temperatura	Utilización
0	Posición cero		
	Luz		Activar la iluminación interior Acceso a otras funciones, como p. ej., programas automáticos, recetas personalizadas o inicio a distancia, mediante Home Connect
2	 Aire caliente + 100 % de humedad	30-230 °C Temperatura recomendada: 100 °C	Cocer al vapor desde 70 °C hasta 100 °C: para verdura, pescado y guarniciones Los alimentos quedan totalmente envueltos en vapor. Funcionamiento combinado desde 120 °C hasta 230 °C: para masa de hojaldre, pan y panecillos El aparato combina 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 El aparato combina 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 El aparato combina aire caliente y vapor.
5	 Aire caliente + 30 % de humedad ¹	30-230 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Cocción en la propia humedad: para repostería Con este ajuste, el aparato no 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, pastas, galletas y gratinados El ventilador situado en 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 superficie amplia, nivel 1 + humedad	30-230 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Asar al grill con humedad: para gratinados

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

Posición	Función/Modo de calentamiento	Temperatura	Utilización
10	 Grill de superficie amplia, nivel 2 + humedad	30-230 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Asar al grill con humedad: para verduras rellenas Se aumenta la potencia del grill.
11	 Grill de superficie amplia + 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	Levar: para masa de levadura y masa madre La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. El aparato combina 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 Gracias a la humedad, el aparato transfiere el calor suave y uniformemente a los alimentos. Los alimentos no se resecan ni se deforman.
14	 Regenerar	60-180 °C Temperatura recomendada: 120 °C	Para alimentos cocidos y productos de panadería Para volver a calentar suavemente alimentos ya cocinados. 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 → <i>Página 25</i>
S	 Programa de limpieza		Con el programa de limpieza → <i>Página 29</i> , se pueden eliminar los restos de suciedad persistente del compartimento de cocción
S	 Programa de secado		Con el programa de secado → <i>Página 31</i> , el compartimento de cocción se seca rápidamente, por ejemplo, después de limpiarlo
S	 Programa de descalcificación		El programa de descalcificación → <i>Página 32</i> desprende la cal del aparato

4.2 Modo de bajo consumo

El aparato se encuentra en modo de bajo consumo si no se ha ajustado ninguna función o está activado el seguro para niños. Si no se realiza ningún ajuste durante un período prolongado, aparece la indicación del modo de bajo consumo.

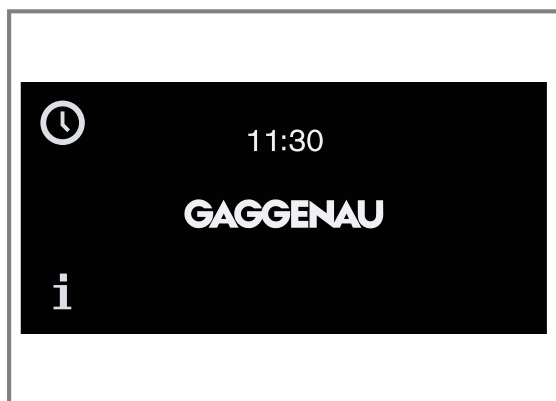
Para el modo de bajo consumo, existen diferentes indicaciones. De forma predeterminada, aparecen el logotipo GAGGENAU y la hora.

El brillo del panel de mando se reduce en el modo de bajo consumo. El brillo de la indicación depende del ángulo vertical de visión. La indicación y el brillo se pue-

den modificar en cualquier momento en los ajustes básicos → *Página 25*.

Si la indicación en el modo de bajo consumo se ha seleccionado la opción «Desactivado» en los ajustes básicos, girar el selector giratorio para salir del modo de bajo consumo.

La iluminación interior se apaga después de poco tiempo cuando la puerta está abierta.



4.3 Información adicional

Pulsar **i** para mostrar información adicional, p. ej., sobre el modo de calentamiento ajustado o la temperatura actual del compartimento de cocción.

En el funcionamiento continuo tras el calentamiento, es normal que se produzcan ligeras oscilaciones de temperatura.

El aparato muestra el símbolo **i**[®] para indicar información e instrucciones importantes. Ocasionalmente, el aparato también muestra automáticamente información importante respecto a la seguridad y al estado de funcionamiento. Estos mensajes desaparecen automáticamente al cabo de unos segundos o al confirmarlos con **✓**.

Además, si se generan mensajes sobre Home Connect, el aparato muestra también el estado Home Connect en el símbolo **i**[®].

→ "Home Connect ", Página 22

4.4 Ventilador

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

Tras sacar los alimentos, mantener la puerta cerrada hasta que se enfríe. La puerta del aparato no debe quedar entreabierta, ya que podrían quedar dañados los muebles adyacentes. El ventilador sigue funcionando durante un tiempo y después se apaga automáticamente.

No obstruir la abertura de ventilación; de lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.

4.5 Secar el compartimento de cocción

Después de usar 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 que se apague el aparato; después, se apagan automáticamente.

El compartimento de cocción puede tardar hasta 95 minutos en secarse. La puerta del aparato debe estar cerrada mientras se seca el compartimento de cocción.

4.6 Desconexión de seguridad

Para la protección del usuario, el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. El aparato interrumpe todos los procesos de calentamiento al cabo de 12 horas si no se realiza ninguna operación durante este tiempo. Aparece un mensaje en la pantalla.

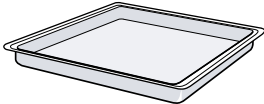
Si se realiza una programación con el programador del tiempo de cocción, el aparato no activa la desconexión de seguridad.

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

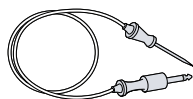
Nota: Cuando se calienta el accesorio, éste se puede deformar. La deformación no influye para nada en la función. Cuando el accesorio se enfría, desaparece la deformación.

En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

Accesorios		Utilización
Parrilla		■ Recipientes ■ Moldes para repostería ■ Moldes para gratinar ■ Freír
Recipiente de cocción de acero inoxidable, sin perforar		■ Cocer arroz a fuego lento ■ Cocer legumbres a fuego lento ■ Cocer cereales a fuego lento ■ Hornear pasteles en molde rectangular ■ Recoger el líquido que se desprende al cocer al vapor
Recipiente de cocción de acero inoxidable, perforado		■ Cocer verduras al vapor ■ Cocer pescado al vapor ■ Exprimir bayas ■ Descongelar

Accesorios

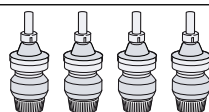
Termosonda

**Utilización**

Termosonda → *Página 20* para una cocción precisa a fuego lento de:

- Carne
- Pescado
- Aves
- Pan

Juego con 4 cartuchos de limpieza



Limpiar el compartimento de cocción con el programa de limpieza → *Página 29*

5.1 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:

www.gaggenau.com

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Número de pedido
Guías telescópicas de extracción completa de tres raíles	BA010301
Recipiente de cocción de acero inoxidable, sin perforar	BA02036.
Recipiente de cocción de acero inoxidable, perforado	BA020370
Recipiente de cocción, antiadherente, sin perforar	BA02038.
Recipiente de cocción, antiadherente	BA020390
Parrilla, con patas	BA030300
Juego con 4 cartuchos de limpieza	CLS10040
Juego con 4 pastillas descalcificadoras	17002490
Adaptador GN para usar con insertos de cocción GN y asadores	GN010330
Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 1/3, sin perforar, 40 mm de grosor, 1,5 l	GN114130
Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 2/3, sin perforar, 40 mm de grosor, 3 l	GN114230
Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 1/3, perforado, 40 mm de grosor, 1,5 l	GN124130

Otros accesorios**Número de pedido**

Recipiente de cocción de acero inoxidable, GN 2/3, perforado, 40 mm de grosor, 3 l

GN124230

Asador de aluminio fundido

GN340230

Bandeja de cristal de seguridad

BA046117

5.2 Función de encaje

La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden encajados. La protección frente a las caídas funciona solo si los accesorios están correctamente introducidos en el compartimento de cocción.

5.3 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción

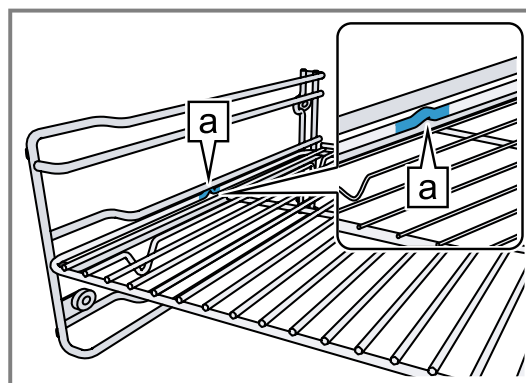
La parrilla y el recipiente de cocción perforado están equipados con una función de encaje. Para que funcione la protección contra caídas, introducir siempre correctamente el recipiente de cocción perforado y la parrilla en el compartimento de cocción.

ATENCIÓN

Los accesorios pueden caerse.

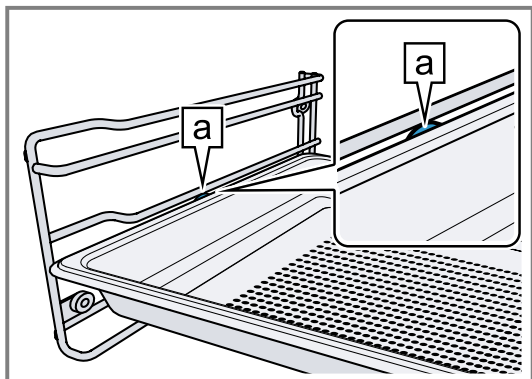
- No introducir accesorios entre los listones de inserción.

1. Al introducir la parrilla, asegurarse de que la lengüeta de retención  esté orientada hacia arriba.



Las lengüetas de retención se encuentran en el centro exterior izquierdo y derecho de la parrilla.

2. Asegurarse de que el estribo de seguridad de la parrilla se encuentre en la parte trasera y orientado hacia arriba.
3. Al introducir la bandeja perforada, asegurarse de que la lengüeta de retención **a** quede orientada hacia arriba.



Nota: Para extraer completamente un accesorio, levantarlo ligeramente hacia arriba.

Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Primera puesta en marcha

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha al utilizar el aparato por primera vez.

Leer en primer lugar las indicaciones de seguridad → *Página 2*.

El aparato debe estar instalado y conectado.

Una vez conectado el aparato a la corriente, aparece el logotipo GAGGENAU durante unos 30 segundos; a continuación, el aparato muestra el menú «Primeros ajustes». En ese momento, es posible realizar los primeros ajustes de puesta en marcha del nuevo aparato.

El menú «Primeros ajustes» solo aparece al encender el aparato por primera vez tras conectarlo a la corriente, o en caso de que el aparato haya estado varios días sin corriente.

Todos los ajustes pueden modificarse en los ajustes básicos → *Página 25*.

Ajustar el idioma

Requisito: En la pantalla aparece el idioma preajustado.

1. Con el mando giratorio, seleccionar el idioma deseado para el texto de la pantalla.
2. Pulsar ✓ para confirmar.

Ajustar el formato de la hora

Requisito: En la pantalla se visualizan los posibles formatos: 24h y AM/PM. La opción predeterminada es 24h.

1. Ajustar el formato deseado con el mando giratorio.
2. Pulsar ✓ para confirmar.

Ajustar la hora

Requisito: En la pantalla se muestra la hora.

1. Programar la hora deseada con el mando giratorio.
2. Pulsar ✓ para confirmar.

Ajuste del formato de la fecha

Requisito: En la pantalla se visualizan los posibles formatos: D.M.Y, D/M/Y y M/D/Y. La opción predeterminada es D.M.Y.

1. Ajustar el formato deseado con el mando giratorio.
2. Pulsar ✓ para confirmar.

Ajustar la fecha

Requisito: En la pantalla aparece la fecha preajustada. De entrada, se activa el ajuste del día;

1. ajustar el día deseado con el mando giratorio.
2. Para cambiar al ajuste del mes, pulsar >.
3. Ajustar el mes con el mando giratorio.
4. Para cambiar al ajuste del año, pulsar >.
5. Ajustar el año con el mando giratorio.
6. Pulsar ✓ para confirmar.

Ajustar la unidad de temperatura

Requisito: En la pantalla se muestran las unidades posibles: °C y °F. La unidad predeterminada es °C.

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

Finalizar la primera puesta en marcha

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

- ▶ Pulsar ✓.
- ✓ El aparato cambia al modo de bajo consumo.
- ✓ En el indicador aparece la indicación en el modo de bajo consumo.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.

Limpiar el cristal de la puerta

Nota: 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.

- ▶ Antes del primer uso, limpiar el cristal de la puerta con limpiacristales y un paño de microfibras o para limpiar ventanas.
- No utilizar rasquetas de vidrio.

Limpieza de los accesorios

- ▶ Antes de usarlo por primera vez, limpiar el accesorio a fondo con un paño y agua caliente con un poco de jabón, y secarlo.

Calentar el aparato

1. Asegurarse de que no queden restos del embalaje en el compartimento de cocción.
2. Sacar los accesorios del aparato.
3. Para eliminar el olor a nuevo, calentar el aparato vacío y cerrado.
El ajuste ideal para calentar es  a 200 °C durante una hora.

7 Manejo básico

7.1 Activar el aparato

1. Para salir del modo de bajo consumo, abrir la puerta, girar el selector giratorio o tocar un panel de mando.
2. Ajustar la función deseada.

Nota: Si se ha estado inactivo durante más de 100 horas, el aparato ejecuta automáticamente un ciclo de enjuague antes de un proceso de cocción.

El aparato ejecuta automáticamente un ciclo de enjuague tras cada proceso de cocción.

7.2 Abrir la puerta del aparato

- ▶ Abrir la puerta del horno siempre hasta el tope.
En esta posición, la puerta del aparato no puede girar por sí misma.

7.3 Conectar el aparato

1. Programar el modo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
- ✓ En la pantalla se mostrará el modo de calentamiento seleccionado y la temperatura recomendada.
2. En caso necesario, ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- ✓ En la pantalla aparece el símbolo de calentamiento .
- ✓ La barra muestra el estado de calentamiento progresivamente.
- ✓ Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, suena una señal y se apaga el símbolo de calentamiento .

Nota: Si se selecciona otro modo de calentamiento, se mantiene la temperatura ajustada.

La pantalla muestra la temperatura recomendada solo después de encender el aparato.

7.4 Apagar el aparato

- ▶ Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
Según el modo de calentamiento, podría oírse un proceso de aclarado automático.

7.5 Nebulización

Durante la nebulización, el aparato produce vapor en el compartimento de cocción. Así se puede, por ejemplo, hornear pan y panecillos con suficiente humedad. El programa para repostería con levadura proporciona una corteza lisa y brillante.

La nebulización funciona exclusivamente con los siguientes tipos de calentamiento:

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

Iniciar nebulización

- ▶ Pulsar .
- ✓ Al cabo de un breve período de tiempo, el aparato genera vapor en el compartimento de cocción.
- ✓ La nebulización dura unos 5 minutos.

Cancelar nebulización

- ▶ Pulsar .

7.6 Condensación

Cuando se condensa el vapor, el aparato introduce agua fría en el compartimento de cocción. El vapor se condensa en las paredes y el compartimento de cocción se enfría.

Si después de la condensación se abre la puerta del aparato, se desprende una cantidad de vapor mucho menor.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Puede gotear agua caliente de la puerta del aparato.

- ▶ Esperar hasta que el agua de la puerta del aparato se enfríe.

La condensación funciona exclusivamente con los siguientes tipos de calentamiento y 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 superficie amplia, nivel 1 + humedad 
- Grill de superficie amplia, nivel 2 + humedad 
- Cocción al vacío 

La condensación estará disponible brevemente después de haberse apagado el aparato.

Durante el funcionamiento de un programa automático → *Página 17* o de un temporizador previamente programado (es decir, el tiempo de cocción → *Página 16*), el aparato ejecuta la condensación automáticamente al finalizar el programa.

Iniciar la condensación

- ▶ Pulsar .
- La condensación dura aprox. 25 segundos.
- El calentador está apagado durante la condensación.

Detener la condensación antes de tiempo

- Pulsar  o abrir la puerta del aparato.

7.7 Después de cada uso

Tras usar un tipo de calentamiento con vapor, secar el compartimento de cocción para que no quede humedad en el aparato y no se generen olores.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

Secar el compartimento de cocción

Nota: Tras el apagado, el ventilador y el rodete ventilador de la parte posterior del compartimento de cocción funcionan durante un tiempo y se apagan automáticamente. El compartimento de cocción puede tardar hasta 95 minutos en secarse.

1. Mantener la puerta del aparato cerrada mientras se seca el compartimento de cocción.

2. Eliminar los restos de suciedad o alimentos del compartimento de cocción cuando el aparato se haya enfriado.
Si se dejan durante mucho tiempo, los restos quemados de suciedad o alimentos resultan bastante más difíciles de limpiar.
3. En caso necesario, se puede secar rápidamente el compartimento de cocción con el programa de secado. Programa de secado → *Página 31*
4. Pulir el compartimento de cocción una vez enfriado con un trapo suave.
5. En caso necesario, secar el agua condensada de los muebles o los tiradores.

7.8 Encendido del aparato tras la desconexión automática

Requisito: Tras un funcionamiento prolongado, el apaga el aparato.

→ "Desconexión de seguridad", *Página 11*

1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
2. Volver a poner en marcha el aparato.

8 Funciones del reloj temporizador

El aparato dispone de distintas funciones del reloj temporizador, con las que se puede controlar el funcionamiento.

8.1 Vista general de las funciones del reloj temporizador

Seleccionar las distintas funciones del reloj temporizador con .

Función del reloj temporizador	Uso
	Reloj avisador
	Tiempo de cocción ¹
	Fin del tiempo de cocción ¹
	Cronómetro de cocina

8.2 Abrir el menú del reloj temporizador.

Nota: El menú del reloj temporizador se puede consultar en cualquier modo de funcionamiento. El reloj temporizador no está disponible si, en el menú de ajustes básicos, se gira el mando de funciones a S.

- Pulsar .
- ✓ En la pantalla aparece el menú del reloj temporizador.

8.3 Salir del menú del reloj temporizador

- Pulsar **X**.
- ✓ El menú del reloj temporizador se cierra.
- ✓ Se perderán los ajustes no guardados.

Nota: Se puede salir del menú del reloj temporizador en cualquier momento.

8.4 Reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del resto de ajustes del aparato. Se puede indicar un máximo de 90 minutos.

Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar .
✓ En la pantalla se muestra la función «Reloj avisador» .
2. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
3. Iniciar con .
✓ El aparato cierra el menú del reloj temporizador.
✓ El tiempo transcurre.
✓ En la pantalla aparece  y el tiempo expirado.
✓ Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal.
4. Pulsar .
✓ La señal deja de sonar.

Detener el reloj avisador

1. Pulsar .
✓ En la pantalla se muestra la función «Reloj avisador» .
2. Pulsar **II**.
✓ El reloj avisador se detiene.
✓ En la pantalla aparece .
3. Para volver a poner en funcionamiento el avisador, pulsar .

¹ No disponible en el modo de bajo consumo.

Desconectar el avisador antes de tiempo

1. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestra la función «Reloj avisador» .
2. Pulsar **C**.

8.5 Cronómetro de cocina

El cronómetro funciona independientemente del resto de ajustes del aparato. El cronómetro cuenta desde 0 segundos hasta 90 minutos.

El cronómetro dispone de una función de pausa que permite detener el cronómetro durante su funcionamiento.

Iniciar el cronómetro

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Cronómetro»  con **>**.
3. Iniciar con **▶**.
- ✓ El aparato cierra el menú del reloj temporizador.
- ✓ El tiempo transcurre.
- ✓ En la pantalla aparece  y el tiempo expirado.

Detener el cronómetro

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Cronómetro»  con **>**.
3. Pulsar **II**.
- ✓ El tiempo deja de contar.
- ✓ En la pantalla aparece **▶**.
4. Para volver a poner en funcionamiento el cronómetro, pulsar **▶**.
- ✓ El tiempo vuelve a transcurrir.
- ✓ Cuando se alcanzan 90 minutos, la pantalla parpadea y suena un tono de aviso.
5. Pulsar **✓**.
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

Desactivar el cronómetro

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Cronómetro»  con **>**.
3. Pulsar **C**.

8.6 Tiempo de cocción

Si se ajusta un tiempo de cocción para un alimento, el aparato se apaga automáticamente una vez que transcurre el tiempo. Se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto hasta 23:59 horas.

Mientras transcurre el tiempo de cocción, es posible modificar el modo de calentamiento y la temperatura.

Programar el tiempo de cocción

Requisitos

- El alimento se encuentra en el compartimento de cocción.
 - Se han ajustado el modo de calentamiento y la temperatura.
1. Pulsar .
 2. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con **>**.
 3. Programar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.

4. Iniciar con **▶**.
- ✓ El aparato pone en marcha el tiempo de cocción.
- ✓ El aparato cierra el menú del reloj temporizador.
- ✓ En la pantalla aparecen la temperatura, el modo de funcionamiento, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.
- ✓ Cuando falta un minuto para que finalice el tiempo de cocción, la pantalla amplía el tiempo de cocción.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga.
- ✓ Suena una señal y  parpadea.
5. Pulsar **✓**, abrir la puerta del aparato o girar el mando de funciones a 0.
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

Modificar el tiempo de cocción

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con **>**.
3. Modificar el tiempo de cocción con el mando giratorio.
4. Iniciar con **▶**.

Borrar el tiempo de cocción.

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con **>**.
3. Borrar el tiempo de cocción con **C**.
4. Volver al funcionamiento normal con **X**.

Cancelar todo el proceso

- ▶ Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

8.7 Fin del tiempo de cocción

Es posible aplazar el fin del tiempo de cocción a un momento posterior.

Ejemplo: son las 14:00 h. El plato necesita 40 minutos de cocción. Debe estar listo a las 15:30 h.

Introducir 40 minutos como tiempo de cocción y posponer el fin del tiempo de cocción hasta las 15:30 h. El sistema electrónico calcula la hora de inicio. El aparato se encenderá automáticamente a las 14:50 y se apagará a las 15:30.

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

Posponer el fin del tiempo de cocción

Requisitos

- El alimento se encuentra en el compartimento de cocción.
 - Se han ajustado el modo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción.
1. Pulsar .
 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.
- Si  parpadea, ajustar primero el tiempo de cocción.

4. Iniciar con ►.
 - ✓ El aparato pasa al modo de espera.
 - ✓ En la pantalla aparecen el modo de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.
 - ✓ El aparato se enciende en el momento calculado y se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de cocción.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, parpadea  y se emite una señal.
5. Pulsar , abrir la puerta del aparato o girar el mando de funciones a 0.
 - ✓ El tono de aviso deja de sonar.

Modificar el fin del tiempo de cocción:

1. Pulsar .
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 ►.

Cancelar todo el proceso

- Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

9 Temporizador de larga duración

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

Es posible conservar caliente el plato durante un máximo de 74 horas sin tener que encender o apagar el aparato.

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

9.1 Iniciar el programador del tiempo de cocción

Requisito: El programador del tiempo de cocción debe estar ajustado como «disponible» en los ajustes básicos → *Página 25*.

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
2. Pulsar .
 - ✓ En la pantalla se muestra el valor recomendado 24h a 85 °C.
3. Pulsar  y ajustar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.

4. Pulsar ► y ajustar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
5. Pulsar ►, seleccionar la fecha de desconexión deseada con el mando giratorio y confirmar con .
6. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
7. Iniciar con ►.
 - ✓ El aparato inicia el programador del tiempo de cocción.
 - ✓ En la pantalla aparece  y la temperatura.
 - ✓ Se desactivan la iluminación interior y la iluminación de la pantalla.
 - ✓ El panel de mando se bloquea.
 - ✓ Al pulsar el panel de mando, no se escucha ningún tono de tecla táctil.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo, el aparato deja de calentar y se apaga la pantalla.
8. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

9.2 Desactivar el programador del tiempo de cocción

- Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

10 Seguro para niños

Activar el seguro para niños a fin de evitar que los niños enciendan el aparato o modifiquen sus ajustes. Si el seguro para niños está activado y se produce un corte de suministro eléctrico, es posible que no siga activado cuando se restablezca el suministro.

10.1 Activar el seguro para niños

Requisitos

- El seguro para niños se debe habilitar como «disponible» en los ajustes básicos → *Página 25*.
- El selector giratorio está situado en 0.

- Mantener pulsada  aprox. 6 segundos.
- ✓ En el indicador aparece la indicación del modo de bajo consumo y .
- ✓ El seguro para niños está activado.

10.2 Desactivar el seguro para niños

Requisito: El mando de funciones está situado en 0.

1. Mantener pulsado  durante unos 6 segundos.
 - ✓ El seguro para niños está desactivado.
2. Ajustar el aparato de la forma habitual.

11 Programas automáticos

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

11.1 Indicaciones sobre el ajuste de programas automáticos

Es preciso tener en cuenta las indicaciones sobre el ajuste de programas automáticos.

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento, así como del tamaño y 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.
- Los alimentos están divididos en categorías. Cada categoría incluye uno o varios platos. El display muestra la última categoría seleccionada en primer lugar.
- El programa automático establece una temperatura, un modo de calentamiento y el tiempo de cocción para el plato seleccionado.
- En algunos platos, el aparato solicita que se indique el peso. No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Para preparar algunos platos, el aparato solicita que se indique el nivel de dorado, el grosor de los alimentos y el grado de cocción de la carne o la verdura.
- Para preparar algunos platos, puede ser necesario precalentar el compartimento de cocción. Introducir el plato en el compartimento de cocción cuando haya finalizado el precalentamiento y aparezca un mensaje en el display.
- La siguiente vez que se utilice el aparato, este mostrará los ajustes preferidos del usuario a modo de sugerencia.
- En algunas recetas se necesita la termosonda. Utilizar la termosonda para estas recetas. → *Página 20*
- Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si el compartimento de cocción está demasiado caliente, la pantalla muestra un aviso correspondiente. Dejar que se enfríe el aparato y volver a iniciar.

11.2 Configuración de platos

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

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
2. Pulsar .
3. Pulsar  para confirmar.
4. Seleccionar la categoría con el mando giratorio.
5. Seleccionar el plato deseado con el mando giratorio. Muchos de los platos permiten cambiar los ajustes en función de las necesidades. En algunos de los platos se debe ajustar el peso.
- ✓ La pantalla muestra los posibles ajustes.
6. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestran consejos relativos a los accesorios y la preparación.

7. Confirmar los ajustes deseados con .
8. Seguir las indicaciones del panel indicador.
- ✓ Una vez finaliza el tiempo de cocción, suena una señal.
- ✓ El aparato deja de calentar.
- ✓ El aparato ejecuta un ciclo de condensación.

Nota: Si se abre la puerta del aparato durante el transcurso de un programa automático, puede verse afectado el resultado de la cocción. No mantener abierta la puerta del aparato durante mucho tiempo. El aparato interrumpe el programa automático cuando la puerta está abierta y lo reanuda al cerrarla.

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.

Requisito: La pantalla muestra un mensaje en el que se pregunta si se desea continuar con la cocción.

1. Pulsar  para confirmar.
2. Seleccionar una duración sencilla o doble, según sea necesario.
3. Iniciar con .
4. Una vez finaliza el nuevo ciclo de cocción, girar el mando de funciones a 0.

Nota: Si se pulsa , durante el proceso de cocción, el aparato ejecuta un ciclo de condensación y finaliza el proceso de cocción.

Modificar e interrumpir el programa

Nota: Una vez iniciado el programa, los ajustes ya no se puede modificar.

- Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
- ✓ El aparato finaliza el programa.

11.3 Activar los últimos programas automáticos

El aparato memoriza los últimos cinco platos con los ajustes escogidos por el usuario. Existe la posibilidad de guardar dichos platos con los ajustes seleccionados como recetas personalizadas.

Nota: Al guardar los ajustes de una receta personalizada con la función «Últimos programas automáticos», los ajustes de dicha receta ya no se podrán modificar posteriormente.

→ *"Recetas personalizadas", Página 18*

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
- ✓ En la pantalla aparece .
2. Pulsar .
3. Seleccionar «Últimos programas automáticos» con el mando giratorio.
4. Pulsar  para confirmar.
5. Seleccionar el plato deseado con el mando giratorio.
6. Introducir un nombre para el plato y guardar.

→ *Página 19*

12 Recetas personalizadas

Es posible guardar hasta 50 recetas personalizadas con sus nombres para poder acceder a ellas rápida y

cómodamente cuando haga falta. Es posible dejar grabada una receta.

12.1 Grabar recetas

Existe la posibilidad de ajustar hasta 5 fases seguidas y grabarlas.

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
2. Pulsar .
3. Seleccionar la opción «Recetas personalizadas» con el mando giratorio.
4. Pulsar  para confirmar.
5. Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
6. Pulsar .
7. Ajustar el modo de calentamiento deseado con el mando de funciones y ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- ✓ El aparato memoriza el tiempo de cocción.
8. Si es necesario, insertar la termosonda en el conector del compartimento de cocción e introducir la temperatura interior para una fase → *Página 19*.
9. Para grabar otra fase, situar el mando de funciones en el modo de calentamiento deseado y ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- ✓ Comienza una nueva fase.
10. Una vez que se obtiene el resultado de cocción apropiado para el plato, pulsar .
11. Indicar el nombre en «ABC».
 - *"Introducir un nombre", Página 19*

La grabación de una fase comienza en cuanto el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada. Cada fase debe durar al menos un minuto. Durante el primer minuto de una fase, es posible cambiar el modo de calentamiento o la temperatura.

Ajustar la temperatura interior para una fase

1. Insertar la termosonda → *Página 20* en el conector del compartimento de cocción.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar .
4. Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con .

12.2 Programar una receta

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
2. Pulsar .
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
4. Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
5. Pulsar .
6. Indicar el nombre en «ABC».
 - *"Introducir un nombre", Página 19*
7. Seleccionar la primera fase con .
 - ✓ En la pantalla aparecen el modo de calentamiento y la temperatura programados al inicio.
8. En caso necesario, modificar el modo de calentamiento con el mando de funciones y la temperatura con el mando giratorio.
9. Si es necesario, insertar la termosonda en el conector del compartimento de cocción e introducir la temperatura interior para una fase → *Página 19* o seleccionar el ajuste de tiempo con .

No es posible indicar el tiempo de cocción para fases que deben alcanzar una temperatura interior programada.

10. Programar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
11. Una vez completada la preparación, finalizar con **X** o seleccionar la siguiente fase con .
12. Guardar con  o cancelar con **X** y salir del menú.

Ajustar la temperatura interior para una fase

Nota: No es posible indicar el tiempo de cocción para fases que deben alcanzar una temperatura interior programada.

1. Para seleccionar la siguiente fase, pulsar .
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar .
4. Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con .

12.3 Introducir un nombre

1. Indicar el nombre de la receta en «ABC».
2. Seleccionar las letras con el mando giratorio.

Cada palabra nueva comienza siempre por mayúscula.

Hay disponibles caracteres latinos, cifras y algunos caracteres especiales.
3. Pulsar brevemente   para desplazar el cursor a la derecha.
4. Para cambiar a la vista de signos diacríticos y caracteres especiales, mantener pulsado  .
5. Para introducir un espacio, pulsar   dos veces.
6. Pulsar brevemente   para desplazar el cursor a la derecha.
7. Para cambiar a la vista de caracteres normales, mantener pulsado  .
8. Para introducir un espacio, pulsar   dos veces.
9. Para borrar un carácter, pulsar .
10. Guardar con  o cancelar con **X** y salir del menú.

12.4 Iniciar una receta

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
2. Pulsar .
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
4. Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
5. Introducir la termosonda → *Página 20* en caso de que la receta tenga registrada una temperatura interior.
6. Iniciar con .

El tiempo se detiene cuando el aparato alcanza la temperatura programada.

La temperatura puede modificarse con el mando giratorio mientras se prepara la receta. La receta guardada no se modifica al cambiar la temperatura.

 - ✓ Se inicia el funcionamiento.
 - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
 - ✓ La pantalla muestra los ajustes de las fases en la barra de indicadores.

12.5 Modificar una receta

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

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
2. Pulsar .

3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
5. Pulsar _.
6. Seleccionar la fase deseada con >.
- ✓ En la pantalla se muestran el modo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción programado.
7. En caso necesario, es posible modificar los ajustes con el mando giratorio o el mando de funciones.

8. Guardar con ✓ o cancelar con X y salir del menú.

12.6 Borrar una receta

1. Girar el mando de funciones hasta la posición ⚙.
2. Pulsar III.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
5. Pulsar C para borrar la receta.
6. Pulsar ✓ para confirmar.

13 Termosonda

La termosonda permite una cocción interior exactamente al punto. Tres puntos de medición en la termosonda miden la temperatura del interior del alimento cocinado. Una vez alcanzada la temperatura interior deseada, el aparato se apaga automáticamente, con lo que se asegura que cada alimento quede cocinado en su punto.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

La termosonda y el compartimento de cocción se calientan intensamente.

- ▶ Utilizar guantes de cocina para introducir y sacar la termosonda.

ATENCIÓN

Las temperaturas superiores a 250 °C pueden dañar la termosonda.

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato solo si el ajuste máximo de temperatura es de 230 °C.
- ▶ No utilizar la termosonda con los tipos de calentamiento grill de superficie o grill de pequeña superficie.
- ▶ Antes de utilizar el grill de superficie o el grill de pequeña superficie, extraer la termosonda del compartimento de cocción.
- ▶ Si se utiliza el tipo de calentamiento de grill de superficie amplia y recirculación de aire con termosonda, ajustarlo como máximo a 250 °C.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

ATENCIÓN

La humedad puede dañar la termosonda.

- ▶ No lavar la termosonda en el lavavajillas.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

La termosonda es afilada.

- ▶ Manipular con cuidado la termosonda.

Utilizar solo la termosonda suministrada. Se puede adquirir la termosonda como pieza de recambio a través del servicio al cliente o en la tienda online.

No colocar nunca el alimento en el nivel superior al utilizar la termosonda.

Retirar siempre la termosonda del interior del horno después de su uso. No guardar la termosonda en el compartimento de cocción.

Tras cada uso, limpiar la termosonda con un paño húmedo.

13.1 Tiempo de cocción estimado

Si se programa un ajuste de temperatura superior a 100 °C con la termosonda insertada, tras un precalentamiento de entre 5 y 20 minutos aprox., la pantalla muestra un tiempo de cocción estimado. 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 el funcionamiento normal y con los programas automáticos. Pulsar i para visualizar la temperatura interior actual.

Modificar los ajustes en los ajustes básicos

→ *Página 25* para que, en vez de mostrarse la estimación de tiempo restante, aparezca en pantalla la temperatura interior actual.

Para la temperatura interior actual al inicio del tiempo de cocción, la pantalla muestra «<15 °C» durante unos 3-4 minutos.

El rango medible va de los 15 °C a los 99 °C. Fuera del rango medible, la pantalla muestra «<15 °C» o «-- °C» para la temperatura interior actual.

Si se deja el alimento durante un tiempo en el compartimento de cocción tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual que permanece.

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 apaga el aparato.

13.2 Valores orientativos para la temperatura interior

En el siguiente cuadro figuran los valores orientativos para la temperatura interior. Estos valores orientativos dependen de la calidad y las propiedades de los alimentos.

Utilizar únicamente alimentos frescos, no congelados.

Por motivos de higiene, es preciso asegurarse de que los alimentos delicados alcancen una temperatura mínima apropiada; p. ej., entre 62 °C y 70 °C en el caso del pescado y la caza, y entre 80 °C y 85 °C en el caso de las aves o la carne picada.

Alimento	Valor orientativo de temperatura interior en °C
Vacuno	
Filete de ternera, rosbif, entrecot, muy poco hecho	45-47
Filete de ternera, rosbif, entrecot, poco hecho	50-52
Filete de ternera, rosbif, entrecot, al punto	58-60
Filete de ternera, rosbif, entrecot, muy hecho	70-75
Asado de vacuno	80-85
Cerdo	
Asado de cerdo	72-80
Lomo de cerdo (al punto)	65-70
Lomo de cerdo (muy hecho)	75
Asado de carne picada	85
Filete de cerdo	65-70
Ternera	
Asado de ternera, muy hecho	75-80
Pecho de ternera relleno	75-80
Lomo de ternera, al punto	58-60
Lomo de ternera, muy hecho	65-70
Solomillo de ternera, poco hecho	50-52
Solomillo de ternera, al punto	58-60
Solomillo de ternera, muy hecho	70-75
Carne de caza	
Solomillo de corzo	60-70
Pata de corzo	70-75
Filetes de lomo de ciervo	65-70
Lomo de liebre, lomo de conejo	65-70
Aves	
Pollo	90
Gallina de Guinea	80-85
Ganso, pavo, pato	85-90
Pechuga de pato, al punto	55-60
Pechuga de pato, muy hecha	70-80
Filete de avestruz	60-65
Cordero	
Pierna de cordero, al punto	60-65
Pierna de cordero, muy hecha	70-80
Lomo de cordero, al punto	55-60
Lomo de cordero, muy hecho	65-75
Carnero	
Pierna de carnero, al punto	70-75
Pierna de carnero, muy hecha	80-85
Lomo de carnero, al punto	70-75
Lomo de carnero, muy hecho	80
Pescado	
Filete	62-65
Entero	65

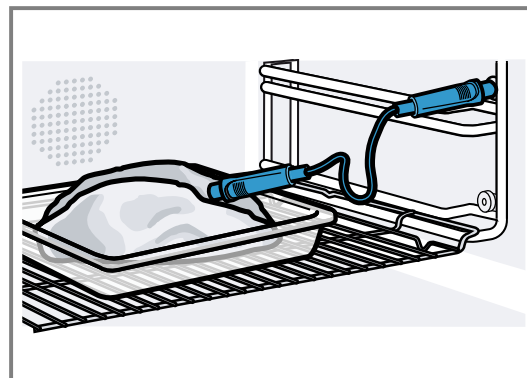
Alimento	Valor orientativo de temperatura interior en °C
Terrina	62-65
Otros	
Pan	96
Paté	72-75
Terrina	60-70
Foie gras	45
Calentar alimentos	75

13.3 Introducir la termosonda en los alimentos

1. Introducir completamente la termosonda en el alimento cocinado.
2. La termosonda no se debe insertar en la grasa.
3. Asegurarse de que la termosonda no toque el recipiente ni un hueso.
4. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.

Introducir la termosonda en carnes

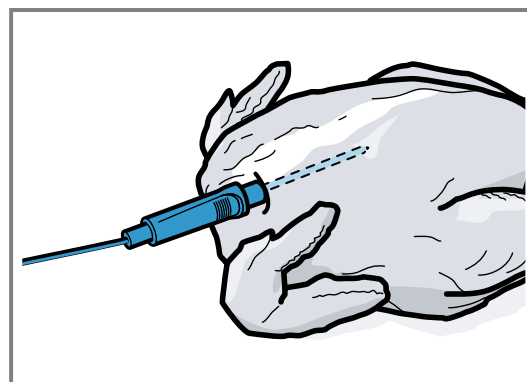
1. Introducir lateralmente la termosonda por la parte más gruesa hasta que llegue al tope.



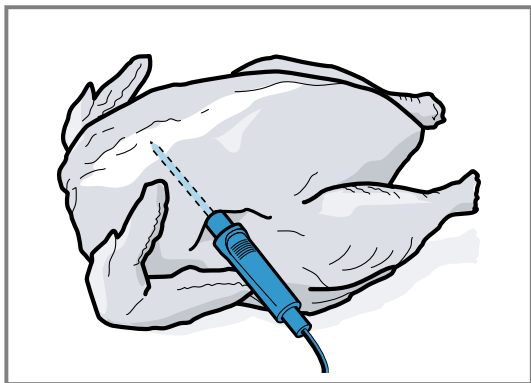
2. Si se están cocinando varias piezas, insertar la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

Introducir la termosonda en aves

1. Introducir la termosonda por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope.



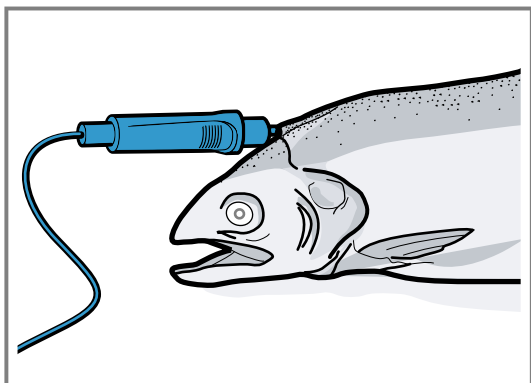
- Según la forma del ave, introducir la termosonda en sentido transversal o longitudinal.



- Con las aves debe tenerse en cuenta que la punta de la termosonda no debe introducirse en la cavidad interior de la carcasa.

Introducir la termosonda en pescados

- Introducir la termosonda detrás de la cabeza, en dirección a las espinas, hasta el tope.



- Colocar el pescado entero sobre la parrilla en posición «flotante»; para ello, posarlo sobre media patata.

13.4 Dar la vuelta a los alimentos

- No extraer la termosonda al dar la vuelta a los alimentos.
Si se extrae la termosonda durante el funcionamiento, el aparato restablece todos los ajustes. Los ajustes deben configurarse de nuevo.
- Dar la vuelta a los alimentos.
- Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que la termosonda siga en su posición correcta.

13.5 Ajuste de la termosonda

ATENCIÓN

El calor de la resistencia del grill puede dañar la termosonda.

- Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sean de varios centímetros. También se debe tener en cuenta de que la carne puede abrirse durante la cocción.

Se puede dañar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

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

- Introducir el alimento en el compartimento de cocción con la termosonda ya insertada.
- Conectar la termosonda al conector del compartimento de cocción.
- Cerrar la puerta del aparato.
- Situar el mando de funciones en el tipo de calentamiento deseado.
- Ajustar la temperatura del compartimento de cocción con el mando giratorio.
- Pulsar
- Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con
- Asegurarse de que temperatura interior ajustada sea superior a la actual.
La temperatura interior programada se puede modificar en cualquier momento.
- ✓ El aparato calienta con el modo de calentamiento programado.
- ✓ La pantalla muestra la temperatura interior actual y, por debajo, la ajustada.
- ✓ Cuando se alcanza la temperatura programada en el alimento, suena una señal.
- ✓ El aparato finaliza automáticamente el funcionamiento.
8. Pulsar para confirmar.
9. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

Modificar la temperatura interior programada

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

Borrar la temperatura interior programada

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

14 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servi-

cios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

Consejo: Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect. → "Seguridad", Página 2
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.
- Si se desea manejar el aparato desde la aplicación Home Connect, primero hay que activar la función del mando a distancia en los ajustes Home Connect. Esta función vela por su seguridad. Girar el mando de funciones del aparato hasta que quede situado en la posición de iluminación ☼ para habilitar la función del mando a distancia.

- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (wifi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.

1. Escanear el siguiente código QR.



Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

14.1 Ajustar Home Connect**Requisitos**

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.

14.2 Home Connect Ajustes

En los ajustes básicos del aparato se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect. El ajuste que aparece en la pantalla depende de si se ha configurado Home Connect y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

Símbolo	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
LAN / WLAN	Tipo de conexión	LAN 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.
📶	Conexión	Conectar Desconectar	Se puede conectar o desconectar la conexión a la red en función de la necesidad. Al desconectar la función wifi, se conserva la información de red. Tras activarla, esperar unos segundos hasta que el aparato se haya vuelto a conectar a la red. Nota: Durante el modo preparado en red, el aparato 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 de software disponible, aparecerá un mensaje en el panel indicador. Se puede instalar el nuevo software en el menú Home Connect con ↕.
📶	Mando a distancia	Activar Desactivar	Acceder a las funciones del aparato a través de la aplicación Home Connect. Si el mando a distancia está desactivado, en la aplicación se ven únicamente los estados de funcionamiento del aparato. El mando a distancia solo está disponible cuando el mando giratorio se ajusta en la posición de iluminación ☼. La luz se apaga al cabo de unos minutos.
📶	Inicio a distancia permanente	Activar Desactivar	Con el inicio a distancia permanente activado, se puede iniciar y manejar el aparato en todo momento sin desbloquearlo previamente. El inicio a distancia permanente solo está disponible cuando el mando giratorio se coloca en la posición de iluminación ☼. La luz se apaga al cabo de unos minutos.
⊗	Borrar los ajustes de red		Se pueden borrar todos los ajustes de red del aparato en cualquier momento.

Símbolo	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Información del aparato		En la pantalla aparece: ■ 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 las teclas de flecha.

14.3 Manejar el aparato con la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible ajustar y utilizar el aparato a distancia.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

Requisitos

- El aparato está encendido.
 - El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
 - Para poder ajustar el aparato a través de la aplicación, el inicio a distancia permanente o manual debe estar seleccionado en el ajuste básico Remote Control Level (nivel de control remoto).
1. Colocar el mando de funciones en la posición
 2. Para activar el inicio a distancia, pulsar
 - ✓ Aparece junto a
 3. Efectuar un ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo al aparato.

Notas

- Si se abre la puerta del aparato en los 15 minutos siguientes a la activación del inicio a distancia o del fin del funcionamiento, el inicio manual a distancia se desactiva.
- Si se inicia el funcionamiento del horno desde el aparato, se activa automáticamente el inicio a distancia. Se pueden modificar los ajustes a través de la aplicación Home Connect; también es posible iniciar un nuevo programa.

14.4 Desactivar la conexión de red

1. Girar el mando de funciones hasta la posición S.
2. Con el mando giratorio, seleccionar «Ajustes básicos».
3. Pulsar
4. Seleccionar con el mando giratorio.
5. Pulsar
6. Seleccionar con el mando giratorio.
7. Pulsar
8. Ajustar «Separar» con el mando giratorio.
9. Guardar con
10. Para salir del menú de ajustes básicos, girar el mando giratorio hasta la posición 0.
- ✓ Se han guardado los cambios.

14.5 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización,

subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
 - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
 - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga, se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

14.6 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.

Consejo: 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.

14.7 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

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

- Identificación clara 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 garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

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

15 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

15.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Indicación	Ajuste básico	Selección	Descripción
	Luminosidad	Niveles 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ajuste del brillo de la pantalla.
	Indicación en el modo de bajo consumo	Activado ¹ OFF ▪ Hora ▪ Hora + GAGGENAU-logotipo¹ ▪ Fecha ▪ Fecha + logotipo GAGGENAU ▪ Hora + fecha ▪ Hora + fecha + logotipo GAGGENAU	Aspecto de la indicación del modo de bajo consumo Desact.: sin indicación. Este ajuste reduce el consumo del aparato en el modo de bajo consumo. Act.: se pueden ajustar diversas indicaciones. Confirmar «Act.» con ✓ y seleccionar la indicación deseada con el mando giratorio.
	Indicación de la pantalla	Reducida ¹ Estándar	«Reducida»: tras un breve período de tiempo, la pantalla solo muestra la información básica.
	Color del panel táctil	Gris ¹ Blanco	Seleccionar el color de los símbolos de los paneles táctiles.
	Tono del panel táctil	Tono 1 ¹ Tono 2 Apagado	Para seleccionar un tono de aviso, pulsar un panel táctil.
	Volumen del tono del panel táctil	Niveles 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono del panel táctil.
	Aviso de calentamiento	Act. ¹ Desact.	El tono de aviso suena cuando el aparato ha alcanzado la temperatura deseada durante el calentamiento.
	Volumen de la señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono de aviso.
	Formato de la hora	AM/PM 24h ¹	Ajustar el reloj con el formato de 24 o 12 horas.
	Hora	Hora actual	Ajustar la hora.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Indicación	Ajuste básico	Selección	Descripción
	Cambio de hora	Manual ¹ Automático	Cambio automático de la hora al pasar del horario de verano al de invierno.
	Formato de la fecha	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Ajuste del formato de la fecha.
	Fecha	Fecha actual	Ajustar la fecha. Pulsar ► para alternar entre año, mes y día.
	Unidad de temperatura	°C ¹ °F	Ajustar la unidad de temperatura.
	Unidad de peso	kg ¹ oz.	Ajustar la unidad de peso.
	Idioma	Alemán ¹ Francés [...] Inglés	Seleccionar el idioma de las indicaciones de texto. Al cambiar el idioma, el sistema se reinicia. El reinicio tarda algunos segundos. Tras reiniciar, el aparato cierra el menú de ajustes básicos.
	Configuración 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. Al restablecer los ajustes de fábrica el aparato borrará las recetas individuales. Tras restablecer los ajustes de fábrica se accede al menú «Primeros ajustes».
	Modo Demo	Act. ¹ Desact.	El modo Demo solo sirve para efectos de presentación. El aparato no calienta en el modo Demo. Todas las demás funciones están disponibles. El ajuste «Apagado» debe estar activado para el funcionamiento normal. Este ajuste solo se puede modificar en los primeros 3 minutos tras la conexión del aparato.
	Programa de limpieza de demostración	Iniciar el programa de limpieza de demostración	El programa de limpieza de demostración solo sirve para efectos de presentación. El programa no cuenta con funciones de limpieza o calentamiento. El programa de limpieza de demostración dura 10 minutos. Es posible cancelar el programa en cualquier momento.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Indicación	Ajuste básico	Selección	Descripción
			Se necesita un cartucho de limpieza estándar, nuevo o usado. Secar el interior a mano después de la ejecución del programa.
	Programador del tiempo de cocción	No disponible ¹ Disponible	Disponible: se puede ajustar el programador del tiempo de cocción → <i>Página 17</i> .
	Mostrar el tiempo de cocción estimado con la termosonda	Act. ¹ Desact.	Act.: si se usa la termosonda, en la pantalla se muestra el tiempo de cocción estimado.
	Seguro para niños	No disponible ¹ Disponible	Disponible: se puede activar el seguro para niños → <i>Página 17</i> .
	Red doméstica	LAN / WLAN Tipo de conexión Conexión Conectar con la aplicación Actualización de software Mando a distancia Inicio a distancia permanente Borrar los ajustes de red Información del aparato	Seleccionar los ajustes para conectar con la red doméstica y el dispositivo móvil. La pantalla muestra distintas opciones de ajustes en función del estado de conexión.

15.2 Modificar los ajustes básicos

1. Girar el mando de funciones hasta la posición S.
2. Con el mando giratorio, seleccionar «Ajustes básicos».
3. Pulsar ✓.
4. Seleccionar con el mando giratorio los ajustes básicos deseados.

5. Pulsar _.
 6. Ajustar el ajuste básico con el control giratorio.
 7. Guardar con ✓ o cancelar con X para salir del ajuste básico actual.
 8. Para salir del menú de ajustes básicos, girar el mando de funciones a la posición 0.
- ✓ Se han guardado los cambios.

16 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

16.1 Productos de limpieza

Para no dañar las distintas superficies del aparato, utilizar solo productos de limpieza adecuados.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.

- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni raschadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

La sal contenida en una bayeta nueva puede dañar las superficies.

- Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, las superficies de acero inoxidable pueden resultar dañadas.

- Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente.

- Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Productos de limpieza adecuados

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados para las diferentes superficies del aparato.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Indicaciones
Cristal de la puerta	■ Limpiacristales	No utilizar rasquetas de vidrio. Limpiar con una gamuza para ventanas o un paño de microfibra.
Junta de la puerta	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta. No retirar ni frotar. No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
Pantalla	■ Agua con un poco de jabón	Limpiar con un paño de microfibra o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño empapado.

Compartimento de cocción

Zona	Productos de limpieza adecuados	Indicaciones
Paredes interiores del compartimento de cocción	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Los productos de limpieza adecuados para las partes de acero inoxidable del aparato pueden obtenerse a través del Servicio de Atención al Cliente o por internet. Para evitar la corrosión, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo de las superficies de acero inoxidable. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. No utilizar sprays para hornos, otros productos agresivos de limpieza para hornos ni limpiadores abrasivos. No es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Secar siempre el compartimento de cocción después de limpiarlo. → "Programa de secado", Página 31 Nota: Al calentarse, los restos de productos de limpieza forman manchas que no pueden eliminarse. Eliminar a conciencia con agua limpia los restos de productos de limpieza antes de secar el compartimento de cocción.
Compartimento de cocción muy sucio	■ Programa de limpieza	El programa de limpieza → <i>Página 29</i> elimina la suciedad persistente.
Superficie de cocción vitrocerámica	■ Productos de limpieza para vitrocerámica	Limpiar periódicamente con un producto de limpieza para vitrocerámica. No utilizar rasquetas de vidrio.
Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta.
Depósito de agua	■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Lavavajillas	Limpiar a fondo con agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas después de la limpieza. Si es necesario, lavar en el lavavajillas. Retirar la tapa y colocar el depósito de agua boca abajo en el lavavajillas.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Indicaciones
		Nota: Antes de colocar la tapa, asegurarse de que la manguera de aspiración esté libre de restos. → "Verificar el depósito de agua", Página 36 Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta después de limpiarlo.
Parrilla deslizante	■ Lavavajillas ■ Agua caliente con un poco de jabón	Nota: Desmontar las parrillas deslizantes, en caso necesario, para limpiarlas. → "Extraer las parrillas deslizantes", Página 33 Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo.
Recipiente de cocción, parrilla	■ Lavavajillas ■ Agua caliente con un poco de jabón	Remojar los restos quemados y limpiar con un cepillo. Eliminar las manchas ligeras en acero inoxidable debidas a restos de proteína. Eliminar estas manchas con zumo de limón. Aclarar bien con agua limpia.
Termosonda	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con un paño húmedo No lavar en el lavavajillas.

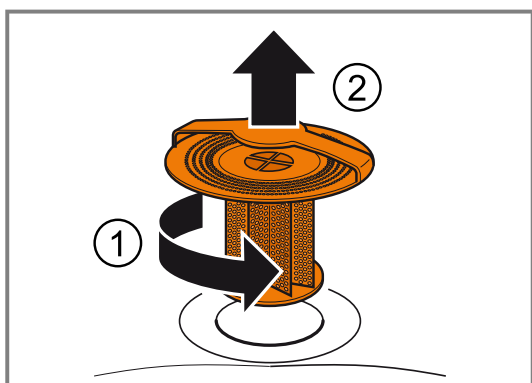
16.2 Paño de microfibra

El paño de microfibra con estructura alveolar está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. Elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

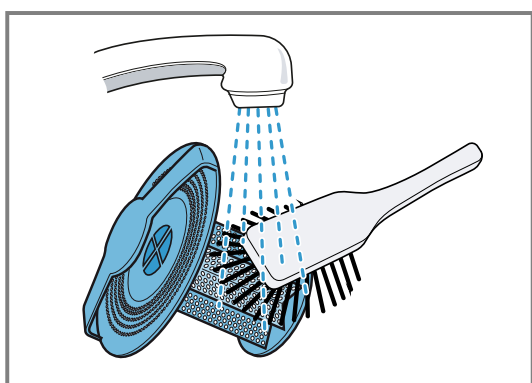
El paño de microfibra pueden adquirirse a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

16.3 Limpiar el filtro

1. En caso necesario, limpiar el filtro.
En caso de preparar pescado o carne, se recomienda limpiarlo después de cada uso.
2. Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda ① y extraerlo ②.



3. Eliminar los restos de alimentos del filtro.



4. Enjuagar el filtro bajo un chorro de agua del grifo; en caso de suciedad persistente, lavarlo en el lavavajillas.
 5. Colocar el filtro y girar hacia la derecha hasta el tope.
- Nota:** No utilizar nunca el horno combinado de vapor sin el filtro.

16.4 Programa de limpieza

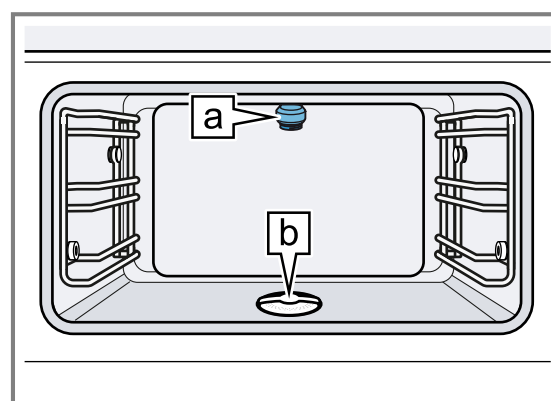
El programa de limpieza elimina la suciedad persistente con ayuda de un cartucho de limpieza, y limpia, enjuaga y seca el compartimento de cocción de forma totalmente automática. Para el programa de limpieza se necesitan cartuchos de limpieza especiales.

ATENCIÓN

El calor puede derretir el cartucho de limpieza y dañar 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.

Enroscar un cartucho de limpieza **a** en la parte superior del aparato. Asegurarse de que el filtro permanezca colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza. Si el filtro **b** se retira antes del programa de limpieza, el compartimento de cocción no quedará limpio.



Los cartuchos de limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online. Los cartuchos de limpieza solo pueden utilizarse una vez y no se pueden volver a rellenar. No utilizar ningún otro producto 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 limpiarlo 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.

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. Retirar la parrilla, el recipiente de cocción y la termosonda.

La puerta del aparato se bloquea durante el programa de limpieza. No intentar abrir la puerta del aparato durante el programa de limpieza. Puede salir agua del compartimento de cocción.

El ruido del ventilador del aparato es más alto durante el programa de limpieza. Esto es normal.

Dejar siempre que el programa de limpieza funcione hasta el fin del ciclo. El programa de limpieza no se puede interrumpir.

Seleccionar el tiempo de desconexión

- Colocar el mando de funciones en la posición S.
✓ En la pantalla aparece .
- Pulsar ✓ para confirmar.
✓ En la pantalla se muestra el tiempo de desconexión en el que finalizará el programa de limpieza.
- En caso necesario, posponer el tiempo de desconexión con el mando giratorio;
✓ el aparato pospondrá el tiempo de inicio y el de desconexión. El tiempo de limpieza se mantiene sin cambios.

Preparar el aparato para el programa de limpieza

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras químicas!

La solución limpiadora puede causar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

- ▶ Tener en cuenta las advertencias de seguridad del embalaje de los cartuchos de limpieza.
- ▶ No ingerir la solución limpiadora.
- ▶ La solución limpiadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

ATENCIÓN

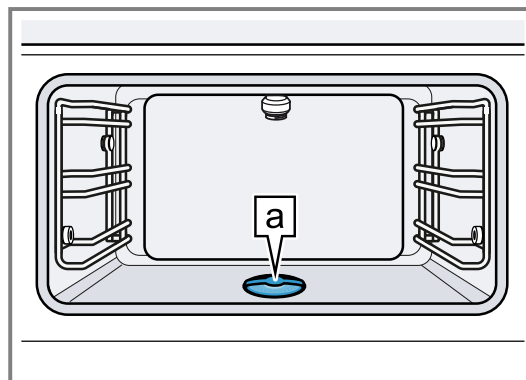
El calor puede dañar un cartucho montado.

- ▶ No calentar nunca el aparato cuando haya un cartucho instalado.

- Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción.
- Eliminar superficialmente la suciedad presente en el compartimento.

- Pulsar ✓ para confirmar.

- Asegurarse de que el filtro permanezca colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza.



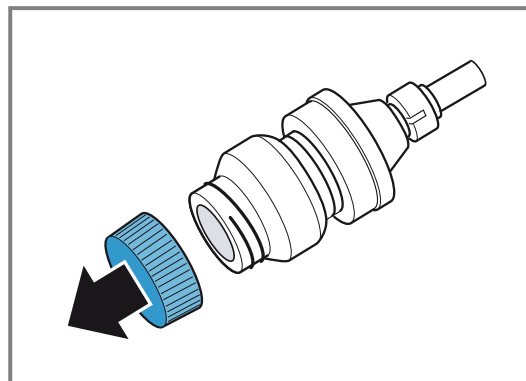
Si el filtro **a** se retira antes del programa de limpieza, el compartimento de cocción no quedará limpio.

- Pulsar ✓ para confirmar.

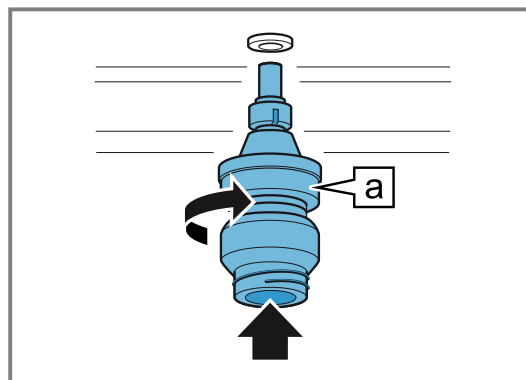
- Para soltar el polvo de limpieza, golpear suavemente el cartucho contra la placa de trabajo.

- Retirar el tapón de cierre del cartucho de limpieza.

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



- Enroscar el cartucho de limpieza **a** en la toma de la parte superior del compartimento de cocción hasta el tope.



Iniciar el programa de limpieza

- Cerrar la puerta del aparato.

- Pulsar ✓ para confirmar.

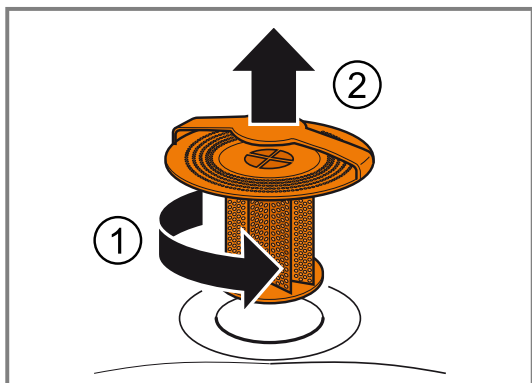
- ✓ En la pantalla se muestra el tiempo de limpieza, de 3 horas 45 minutos.

3. Iniciar con ►.

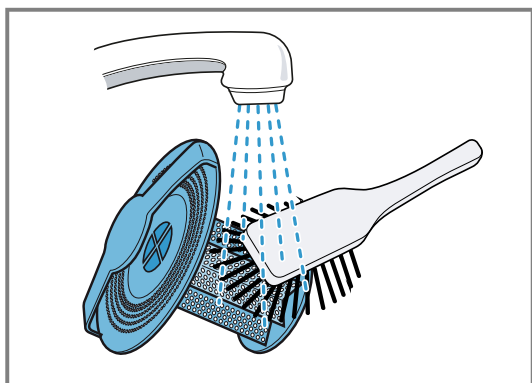
- ✓ El transcurso del tiempo de limpieza se muestra en la pantalla.
- ✓ La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.
- ✓ La puerta del aparato se bloquea.
- ✓ Cuando el programa de limpieza se termina, suena una señal.
- ✓ El aparato desbloquea la puerta.
- ✓ Aparece un mensaje en la pantalla.

Finalizar el programa de limpieza

1. Retirar el cartucho de limpieza.
2. Girar el filtro de la base del compartimento de cocción hacia la izquierda ① y extraerlo ②.



3. Eliminar los restos de alimentos del filtro.
4. Enjuagar el filtro con agua corriente.



5. Pulsar ✓ para confirmar.
- ✓ El programa de limpieza ha finalizado.
6. Dejar que el aparato se enfríe.
7. A continuación, pasar un trapo suave por el compartimento de cocción y por el cristal.
 - En caso necesario, retirar las franjas blancas del compartimento de cocción y del cristal con un paño húmedo.

Según la dureza del agua, el último proceso de aclarado puede dejar tras el secado unas franjas blancas en el compartimento de cocción y en el cristal.
8. Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.

Causas de unos resultados de limpieza no satisfactorios

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

La solución limpiadora puede originar quemaduras en la boca, la faringe, los ojos y la piel.

- No retirar el tapón de cierre de un cartucho de limpieza usado para evitar que la piel o los ojos entren en contacto con el producto de limpieza.

Posible causa	Solución
El cartucho de limpieza lleva aún puesto el tapón de cierre.	Una vez finalizado el programa de limpieza, retirar el cartucho de limpieza del aparato. No reutilizar el cartucho de limpieza. Eliminar el cartucho de limpieza vacío según las normas regionales sobre residuos domésticos.
Falta el filtro.	Asegurarse de que el filtro permanezca colocado en la base del compartimento de cocción durante el programa de limpieza.
Se ha interrumpido 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.
La suciedad está muy calcinada.	Volver a ejecutar el programa de limpieza para eliminar la suciedad más incrustada.
Después de la limpieza todavía quedan restos de la limpieza en el cartucho de limpieza.	Repetir la limpieza con un nuevo cartucho de limpieza. Antes de la limpieza, golpear firmemente el cartucho de limpieza contra la encimera.

16.5 Programa de secado

Con el programa de secado, el compartimento de cocción se seca rápidamente después de limpiarlo o de cocer al vapor en él.

El programa de secado dura 20 minutos.

ATENCIÓN

El calor puede deteriorar el depósito de agua.

- No secar el depósito de agua en el interior del aparato caliente.

Iniciar programa de secado

1. Colocar el mando de funciones en la posición S.
2. Seleccionar el programa de secado con el mando giratorio.
 - ✓ En la pantalla aparece
3. Pulsar ✓ para confirmar.
- ✓ En la pantalla se muestra el tiempo de secado de 20 minutos.

4. Iniciar con ►.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo de secado.
- ✓ La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.
- ✓ Transcurridos 20 minutos, suena una señal.
- ✓ Aparece un mensaje en la pantalla.
5. Pulsar ✓ para confirmar.
- ✓ El programa de secado ha concluido.
6. Dejar que el aparato se enfríe.
7. A continuación, pasar un trapo suave por el compartimento de cocción y por el cristal.

16.6 Programa de descalcificación

El programa de descalcificación permite descalcificar y enjuagar el aparato de forma totalmente automática con unas pastillas de descalcificación especiales.

ATENCIÓN

La cal puede dañar el aparato.

- Descalcificar periódicamente el aparato.

Una mala descalcificación podría causar daños en el aparato.

- Utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras indicadas.

Las pastillas descalcificadoras pueden dañar el compartimento de cocción.

- Utilizar la pastilla de descalcificación únicamente para el programa de descalcificación.
- Colocar la pastilla descalcificadora en el depósito de agua.
- No colocar nunca la pastilla descalcificadora en el compartimento de cocción ni calentarla dentro de él.

Las pastillas descalcificadoras se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestro sitio web o en nuestra tienda online.

El aparato estará en perfectas condiciones si se descalcifica habitualmente.

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

Tras avisos recurrentes y para evitar daños en el aparato, este bloquea los modos de funcionamiento con vapor. El aparato se puede seguir utilizando con modos de funcionamiento sin vapor. El aparato podrá volver a utilizarse sin limitaciones una vez realizado el programa de descalcificación.

El programa de descalcificación completo dura 1 hora y 45 minutos. Transcurrida una hora y media, se debe vaciar, limpiar y rellenar el depósito de agua.

Aunque se utilice un sistema de descalcificación de agua, puede que sea necesario descalcificar el aparato en función del tipo de agua y del uso que se haga del aparato.

Preparar el programa de descalcificación

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las pastillas de descalcificación pueden causar 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 fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras químicas!

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 la solución descalcificadora fuera del alcance de los niños.
- No ingerir la solución descalcificadora.
- La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas o a mano antes de volver a usar el aparato.

ATENCIÓN

Una mala descalcificación podría causar daños en el aparato.

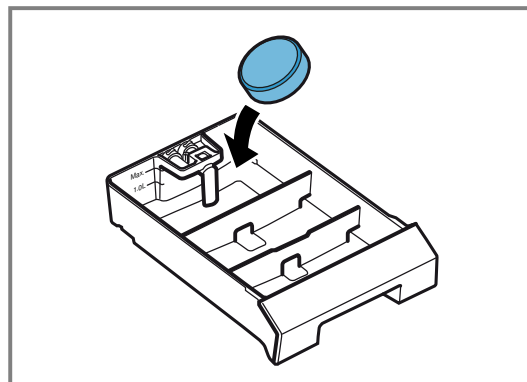
- Utilizar únicamente las pastillas descalcificadoras indicadas.

1. Colocar el mando de funciones en la posición S.
2. Seleccionar el programa de descalcificación con el mando giratorio.

El programa de descalcificación no se puede interrumpir. Dejar siempre que el programa de descalcificación funcione hasta el fin del ciclo.

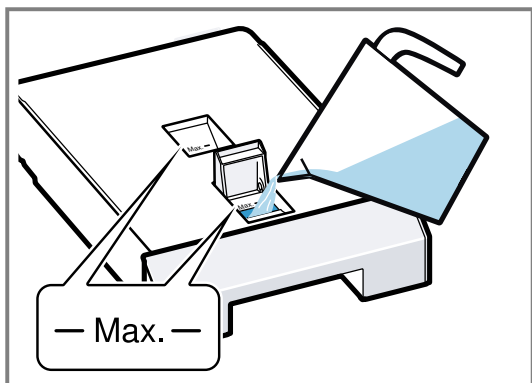
- ✓ En la pantalla aparece .

3. Pulsar ✓ para confirmar.
4. Retirar todos los accesorios del compartimento de cocción.
5. Extraer el depósito de agua del aparato y retirar la tapa del depósito.
6. Sacar la pastilla descalcificadora de su envase de plástico.
7. Colocar la pastilla de descalcificación en el compartimento posterior del depósito de agua.



8. Colocar la tapa en el depósito de agua y encajarla.

9. Llenar el depósito de agua hasta la marca «Max» con 1,7 l de agua fría.



10. Introducir el depósito de agua completamente hasta el tope.

Iniciar el programa de descalcificación

1. Cerrar la puerta del aparato.
2. Pulsar ✓ para confirmar.
- ✓ En la pantalla aparece el tiempo de descalcificación.
3. Iniciar con ►.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso del ciclo de descalcificación.
- ✓ La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.
- ✓ Transcurrido un tiempo aproximado de una hora y media, aparece un mensaje en la pantalla.

Continuar con el programa de descalcificación

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras químicas!

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 la solución descalcificadora fuera del alcance de los niños.
- No ingerir la solución descalcificadora.
- La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con los alimentos.
- Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas o a mano antes de volver a usar el aparato.

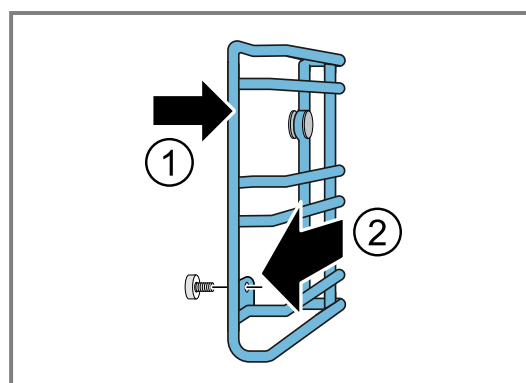
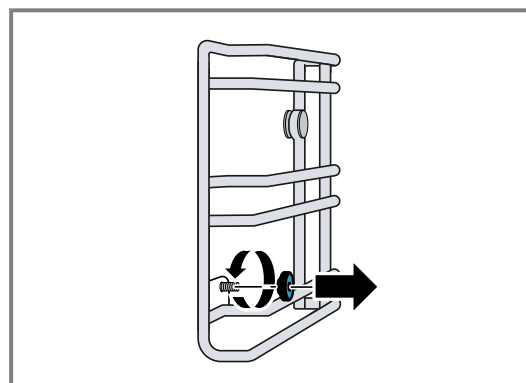
1. Extraer el depósito de agua y vaciarlo.
2. Limpiar a fondo el depósito de agua.
3. Llenar el depósito de agua con 1,7 l de agua e introducirlo en el aparato.
4. Pulsar ✓ para confirmar.
5. Iniciar el proceso de aclarado con ►.

Secar el compartimento de cocción

1. Después de descalcificarlo, secar el compartimento de cocción con el programa de secado → *Página 31*.
2. Retirar el depósito.
3. Secar el depósito con un paño suave.

16.7 Extraer las parrillas deslizantes

1. Para proteger el acero inoxidable de arañazos, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción.
2. Aflojar las tuercas moleteadas.



3. Lavar la parrilla deslizante con agua y jabón o en el lavavajillas.

16.8 Montar las parrillas deslizantes

ATENCIÓN

El uso de piezas de recambio no adecuadas pueden causar corrosión en el compartimento de cocción.

- Utilizar únicamente las tuercas moleteadas originales.

1. Empujar las parrillas deslizantes de la parte posterior sobre el perno y, a continuación, colgar por la parte delantera.
2. 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.

17 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", *Página 57*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

17.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica. El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles. El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. Manejo incorrecto. ▶ Desconectar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico y conectarlo de nuevo transcurridos unos 60 segundos.
El aparato no funciona. En la pantalla se muestra «Aparato bloqueado. Descalcificación necesaria».	El aparato está calcificado. ▶ Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 32</i>.
A pesar de haber realizado al descalcificación, en la pantalla se muestra el mensaje «Descalcificar».	El aparato sigue calcificado, se ha utilizado un producto descalcificador erróneo. 1. Utilizar las pastillas descalcificadoras prescritas. 2. Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página 32</i>.
El aparato no inicia el funcionamiento.	La puerta del aparato no está completamente cerrada. ▶ Cerrar la puerta del aparato.
El aparato no se puede iniciar desde la aplicación Home Connect.	El aparato no está conectado con la aplicación Home Connect. ▶ Iniciar la conexión entre el aparato y la aplicación Home Connect. → "Ajustar Home Connect", <i>Página 23</i> El aparato está conectado con la aplicación Home Connect, pero la función Mando a distancia no está activada. ▶ Activar la función Mando a distancia en los ajustes de Home Connect → <i>Página 23</i>. El mando de funciones no se encuentra en la posición de la iluminación. ▶ Girar el mando de funciones a la posición de la iluminación.
El aparato no funciona. En la pantalla aparece E182.	El aparato no recibe agua. 1. Verificar el depósito de agua. → <i>Página 36</i> 2. Si en la pantalla aparece de nuevo el mensaje de error, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente → <i>Página 57</i>.
El aparato no funciona. La pantalla no reacciona. En la pantalla aparece el símbolo del seguro para niños  .	El seguro para niños está activado. ▶ Desactivar el seguro para niños. → <i>Página 17</i>
El aparato se apaga de forma automática.	Desconexión de seguridad: no se ha utilizado durante más de 12 horas. 1. Confirmar el mensaje con . 2. Apagar el aparato.
El aparato no calienta, en el panel indicador aparece el símbolo del modo Demo  .	El aparato está en modo Demo. ▶ Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 25</i>.

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no se puede poner en marcha; en la pantalla aparece un mensaje.	No llega agua al aparato. ► Comprobar la conexión a la toma de agua.
La termosonda está introducida, la pantalla muestra 99 °C.	Hay humedad en el enchufe de la termosonda o en el conector del compartimiento de cocción. ► Extraer e insertar varias veces el enchufe de la termosonda en el conector del compartimiento de cocción.
La termosonda está introducida, pero la pantalla no muestra el símbolo correspondiente de la misma  .	Hay humedad en el conector del compartimiento de cocción. ► Extraer e insertar varias veces el enchufe de la termosonda en el conector del compartimiento de cocción.
No se ve vapor.	El vapor de agua no es visible a más de 100 °C. ► Esto es normal. No se requiere ninguna acción.
La «condensación» no funciona.	La eliminación de la condensación solo es posible a una temperatura de la cavidad interior inferior a 130 °C. ► Esto es normal.
Emisiones intensas de vapor por la parte superior de la puerta.	Se ha cambiado el modo de funcionamiento. ► Esto es normal. No se requiere ninguna acción.
Emisiones intensas de vapor por la parte lateral de la puerta.	La junta de la puerta está suelta o sucia. 1. Limpiar la junta de la puerta. 2. Colocar la junta de la puerta en su ranura.
Se oye un zumbido al encender el aparato.	Funciona la bomba de evacuación. ► Ruido normal de funcionamiento No se requiere ninguna acción. El aparato ha estado desconectado durante varios días. Se produce un aclarado automático en la puesta en marcha. ► Normal: aclarado automático en la puesta en marcha. No se requiere ninguna acción.
Se produce un silbido durante el calentamiento.	Pueden producirse ruidos durante la generación de vapor. ► Esto es normal. No se requiere ninguna acción.
Se escuchan sonidos similares a un pequeño estallido durante la cocción.	Las diferencias térmicas acusadas provocan dilataciones de tensión. ► Esto es normal. No se requiere ninguna acción.
No es posible la cocción al vapor.	El aparato está calcificado. El aparato debe descalcificarse para evitar daños. ► Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página32</i> .
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente.	El aparato está calcificado. ► Iniciar el programa de descalcificación → <i>Página32</i> .
La iluminación no funciona.	La iluminación falla. ► Llame al . → "Servicio de Asistencia Técnica", <i>Página57</i>
En la pantalla se muestra el mensaje de error "Exx".	Se ha producido un error. 1. Si la pantalla muestra un mensaje de error, girar el mando de funciones a 0. ✓ Si la pantalla deja de mostrar el mensaje de error, se trataba de un problema puntual. 2. Si la pantalla sigue mostrando el mensaje de error o lo muestra de forma reiterada, contactar con el Servicio de Atención al Cliente → <i>Página57</i> e indicar el código de 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.
Durante el calentamiento se genera un olor desagradable.	El aparato es nuevo. ► Antes de usar el aparato por primera vez, calentarlo durante una hora a 200 °C y con un 60 % de humedad  → "Calentar el aparato", <i>Página14</i>

17.2 En caso de corte en el suministro eléctrico

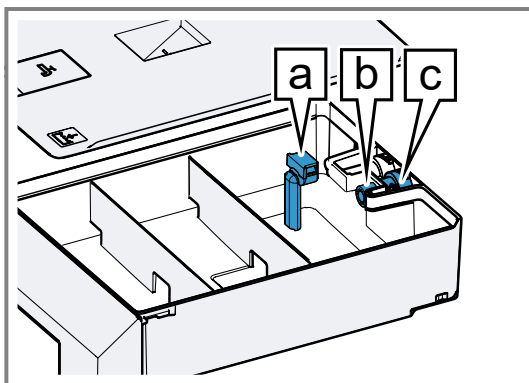
El aparato puede superar un corte del suministro eléctrico de solo unos segundos. El funcionamiento continúa. Si se produce un corte de suministro durante más tiempo y el aparato ha estado en funcionamiento, aparece un mensaje en la pantalla. Se interrumpe el funcionamiento.

Volver a poner en marcha el aparato después de un corte en el suministro eléctrico

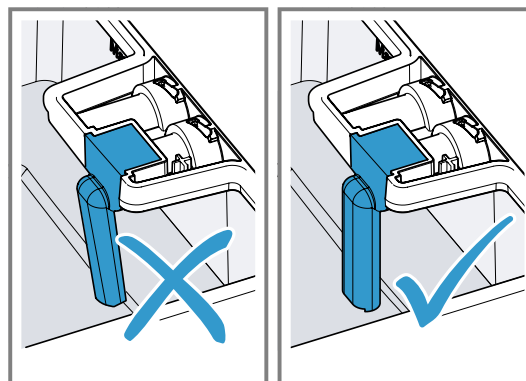
1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
2. Volver a poner en marcha el aparato como de costumbre.

17.3 Verificar el depósito de agua

1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
2. Retirar el depósito de agua.
3. Retirar las tapas de los depósitos.
4. Extraer la manguera de aspiración [a] y limpiarla con agua corriente.



5. Comprobar que la manguera de aspiración no contenga restos de restos.
6. Comprobar que el filtro [b] en la válvula de salida [c] no contenga restos.
7. Montar completamente la manguera de aspiración [a].
 - Asegurarse de que la manguera de aspiración no esté doblada.



8. Colocar la tapa del depósito.

17.4 Modo Demo

Si aparece el símbolo ✕ en la pantalla, el modo Demo está activado. El aparato no calienta.

Desactivar el modo Demo

1. Para desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica, desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles.
2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → *Página 25* antes de que transcurran 3 minutos.

18 Eliminación

18.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

19 Así funciona

Aquí se indican los ajustes correspondientes, así como los mejores accesorios y recipientes para diferentes alimentos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

19.1 Indicaciones generales de preparación

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar cualquier comida.

- Los tiempos de cocción indicados son orientativos. La calidad y temperatura de los productos, el peso y el grosor de los alimentos afectan al tiempo de cocción real.

- Los datos hacen referencia a cantidades promedio para cuatro personas. Si se desea preparar una cantidad mayor, se debe contar con un tiempo de cocción superior.
- Usar el recipiente de cocción indicado. Si se usa otro recipiente, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
- Comenzar por el dato de tiempo más breve si se tiene poca experiencia con la preparación de un plato. En caso necesario, siempre se podrá seguir cocinando.
- Abrir brevemente la puerta del compartimento de cocción del aparato precalentado e introducir los alimentos rápidamente.
- Si se utiliza un solo recipiente de cocción, colocar el recipiente 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. Es posible preparar simultáneamente pescado, verduras y postres. Los tiempos de cocción indicados pueden aumentar 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.
- Asegurarse de que los alimentos no reposen sobre el compartimento de cocción ni contra la pared posterior.
- La puerta del aparato debe estar correctamente cerrada. Las superficies de las juntas siempre deben mantenerse limpias.
- No llenar demasiado la parrilla ni el recipiente para asegurar una 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.
- Si el aparato se calienta por encima de los 100 °C, dejar que se enfríe antes de cocer al vapor; de lo contrario, los alimentos podrían secarse debido a las altas temperaturas.
- No es necesario precalentar el horno para la cocción al vapor a temperaturas de hasta 100 °C. Colocar el alimento en el compartimento de cocción en frío y, a continuación, encender el aparato.

19.2 Verduras

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar verduras.

- Las verduras se preparan de una forma menos agresiva al vapor que hervidas: se mantiene mejor el sabor, el color y la consistencia. Apenas se destruyen las vitaminas solubles y sus componentes.
- Todos los datos hacen referencia a 1 kg de verdura limpia.
- Para cocer verduras al vapor, utilizar el recipiente de cocción perforado. Introducir el recipiente de cocción perforado en el segundo nivel empezando desde abajo. Colocar en el nivel de debajo el recipiente de cocción sin perforar. El caldo concentrado de verduras recogido se puede utilizar como fondo para una salsa o un caldo de verduras.
- Escaldar durante 8-10 minutos en el aparato precalentado. Si la verdura o las hortalizas no van a servirse de inmediato, pasar por agua helada para evitar que se sigan cociendo con el calor residual.

Verduras

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Alcachofas, grandes	Recipiente perforado para cocción al vapor	100		100	60-65	
Alcachofas, pequeñas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100		100	45-50	
Coliflor, entera	Recipiente perforado para cocción al vapor	100		100	25-30	
Coliflor, en cogollos	Recipiente perforado para cocción al vapor	100		100	15-25	
Judías, verdes	Recipiente perforado para cocción al vapor	100		100	35-50	
Brócoli, en cogollos, según la norma EN60350-1	Recipiente perforado para cocción al vapor	90-100		100	20-25	
Endibias	Recipiente perforado para cocción al vapor	100		100	25-30	
Guisantes, frescos	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100		100	25-30	Cubrir con agua
Hinojo, en rodajas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100		100	20-25	

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Terrina de verduras	Recipiente perforado para cocción al vapor o bien Terrina	90	 100%	100	50-60	
Guisantes, congelados, según la norma EN 60350-1, 3 kg	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	35-45	
Zanahorias, en rodajas de 0,5 cm	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	20-25	
Patatas, peladas y cortadas en cuartos	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	30-35	
Colinabos, en rodajas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	25-35	
Puerros, en rodajas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	20-30	
Puerro, entero	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	35-45	
Pimientos con relleno vegetariano	Recipiente perforado para cocción al vapor	180-200	 100% o bien  80%	100 o bien 80	20-25	Precalentar. Si se rellena de carne, sofreír el relleno previamente.
Patatas hervidas sin pelar, aprox. 50 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	30-35	
Patatas hervidas sin pelar, aprox. 100 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	35-40	
Coles de Bruselas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	25-30	
Remolacha, en rodajas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	65-75	
Espárragos verdes	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	15-20	
Espárragos blancos	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	20-35	
Espinacas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	8-12	A continuación, rehogar en una cazuela con cebolla y ajo.
Batata, en rodajas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	15-20	
Pelar los tomates	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	3-4	Precalentar. Cortar los tomates; pasarlos por agua helada después de cocerlos al vapor.
Calabacines, en rodajas	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	15-20	
Caña de azúcar	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	10-15	

19.3 Pescado

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar pescado.

- La cocción al vapor es un modo de preparación sin grasas con la que el pescado no se seca.
- Por motivos de higiene, asegurarse de que la temperatura interior del pescado sea como mínimo de

62-65 °C tras la cocción. Esta temperatura es el punto de cocción ideal.

- Salar el pescado después de cocinarlo para que suelte menos agua y mantenga su aroma natural.
- Si se utiliza un recipiente de cocción perforado: engrasar el recipiente si el pescado se adhiere mucho.

- Introducir el elemento para cocinar sin perforar en el primer nivel inferior para evitar ensuciar el compartimento de cocción con los jugos del pescado.
- Si se cocinan filetes con piel: colocar el pescado con la piel hacia arriba para conservar mejor la estructura y el aroma.

Cocer pescado al vapor

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

19.4 Cocer pescado al vapor a baja temperatura

Utilizar la cocción al vapor a baja temperatura para preparar pescado.

- Con la cocción al vapor entre 70 y 90 °C, el pescado no se pasa ni se desmenuza tan fácilmente. Cocinar al vapor a estas temperaturas resulta especialmente útil para pescados delicados.

- Los datos para los distintos tipos de pescado se refieren a los filetes.
- Introducir el elemento para cocinar sin perforar en el primer nivel inferior para evitar ensuciar el compartimento de cocción con los jugos del pescado.
- Servir en platos precalentados.
- No es necesario precalentar el horno para la cocción al vapor a baja temperatura. Colocar el alimento en el horno en frío y, a continuación, encender el aparato.

Pescado

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

19.5 Carne: cocción a temperaturas más elevadas

Tener en cuenta los ajustes recomendados para cocinar a temperaturas elevadas.

- 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 y 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 → *Página 20* se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivo óptimas.

- Sacar la carne del frigorífico una hora antes de cocinarla.
- Si se utiliza un recipiente perforado de cocción o la parrilla, colocar debajo un recipiente de cocción sin perforar. Para evitar que los alimentos se quemen, llenar el recipiente de cocción sin perforar con un poco de agua. Además, se pueden añadir al recipiente de cocción sin perforar verduras, vino, especias y hierbas aromáticas para obtener un sabroso fondo para la salsa.
- Si se desea un punto sangrante o poco hecho para la carne: abrir la puerta 5 °C antes de llegar a la temperatura interior deseada y esperar hasta alcanzar la temperatura objetivo. Al abrir la puerta, se evita que la carne se cocine en exceso y se deja que repose el tiempo necesario.
- Reposo de la carne: tras la cocción, dejar reposar la carne 5 minutos más sobre una parrilla. De esta for-

ma, la carne se «relaja». La circulación de los jugos se reduce y se pierde una menor cantidad de estos al trincar la carne.

Carne

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Entrecot, asado, al punto (350 g/unidad)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	170-180	 30%	30	10-20	
Filete, asado, al punto, en masa de hojaldre (600 g)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Forrar el recipiente de cocción con papel de hornear.
Paté de carne	Molde para quiche	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Pierna de ternera, 1 kg	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	1. 180 2. 120	1.  100% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Lomo de ternera, asado, al punto (1 kg)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	160-180	 30% o bien  60%	30 o bien 60	20-30	Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
Lacón, cocido, en rodajas	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	15-20	
Asado de cerdo con corteza de tocino crujiente, muy hecho (1,5 kg)	1. Parrilla 2. Recipiente sin perforar para cocción al vapor	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  100%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Realizar una incisión en forma de cruz en la corteza antes de cocinar. Utilizar una termsonda: 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, al punto (150 g/unidad)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	160-170	 0% o bien  30%	0 o bien 30	12-15	
Pierna de cordero, asada, al punto (1,5 kg)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	1. 200 2. 140	1.  100% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled Pork, 1 kg	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	150	 100%	100	110	
Lomo de corzo, asado, al punto (500 g/unidad)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	160-170	 0% o bien  30%	0 o bien 30	12-18	
Asado de vacuno, muy hecho (1,5 kg)	1. Parrilla 2. Recipiente sin perforar para cocción al vapor	1. 230 2. 160	1.  0% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 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)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	170-180	 30%	30	50-60	

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Paleta o paletilla de cerdo asada, muy hecha (1-1,5 kg)	1. Parrilla 2. Recipiente sin perforar para cocción al vapor	1. 200-220 2. 160-180	1. 2.	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Si se añade líquido al recipiente de cocción sin perforar, es suficiente con un 30 % de humedad.
Embutido, escaldado, calentar	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	85-90		100	10-20	P. ej., salchicha de Bologna o salchichas blancas

19.6 Carnes y aves: cocción a baja temperatura

Tener en cuenta los ajustes recomendados para cocer carnes y aves al vapor a baja temperatura.

- En la cocción a baja temperatura, los alimentos 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 y permite conservar las propiedades sensoriales de los alimentos, p. ej., 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. No es necesario dar la vuelta ni remover los alimentos.
- 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 → *Página 20* se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivo óptimas.
- Sacar la carne del frigorífico una 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.
- El sabor de la carne de caza y de caballo 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» . La humedad que desprende el alimento permanece en el compartimento de cocción y evita que este se seque.
- Con este modo de funcionamiento, no es necesario 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, seleccionar una temperatura de la cavidad interior que esté entre 10 y 15 °C por encima de la temperatura interior deseada para la carne.
- Si los invitados se retrasan, se puede reducir la temperatura a 60 °C hacia el final de la cocción para prolongar el tiempo de cocción. Si se desea detener la cocción, la temperatura del compartimento de cocción no debe ser superior a la temperatura interior deseada. Se pueden mantener en el compartimento de cocción piezas grandes durante 1-1,5 horas y piezas pequeñas durante 30-45 minutos.
- Servir en platos precalentados.

Carne/ave

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pechuga de pato, poco hecha, 350 g/unidad	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	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	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	70-80		-	40-70	
Solomillo de ternera, muy hecho, 1 kg	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	80-90		-	150-200	

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pierna de cordero sin hueso, atada, poco hecha, 1,5 kg	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	70-80		-	180-240	Antes de cocer, dar la vuelta en aceite con ajo y hierbas aromáticas
Filete de buey, al punto, 1 kg	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	70-80		-	120-180	
Bistecs de buey, poco hechos, 175 g/unidad	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	70-80		-	30-60	
Rosbif, poco hecho, 1-1,5 kg	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	70-80		-	150-210	
Lomo de cerdo, muy hecho, 70 g/unidad	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	90		-	90-115	
Medallones de cerdo, muy hechos, 70 g/unidad	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	80		-	50-70	

19.7 Ave

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar aves.

- La humedad del funcionamiento combinado impide que se sequen los alimentos, lo que resulta 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. Gracias al vapor caliente, un pollo se tuesta y queda

crujiente de forma homogénea, pero conserva 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 introducir la termosonda en la parte central del pollo o en el interior de la carcasa, sino en la pechuga. En el capítulo Termosonda → *Página 20* se pueden encontrar más consejos y temperaturas objetivo óptimas.
- Si las aves se condimentan principalmente con especias y con poco o nada de aceite, la piel queda más crujiente.

Ave

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pato, entero, 3 kg	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 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	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	160		0	25-30	
Foie gras	Terrina	65		100	50	
Pollo, entero, 1,5 kg	1. Recipiente sin perforar para cocción al vapor 2. Parrilla	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Cocer con los muslos atados y la pechuga hacia arriba.

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pechuga de pollo, rellena, al vapor, 200 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	25-30	Consejo: rellenar con espinacas y queso de oveja.
Filete de pechuga de pavo, al vapor, 300 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	17-25	
Pollito, codorniz, al vapor, 150-200 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	20-25	
Pollito, codorniz, al vapor, 150-200 g/unidad	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	180-200	 60% o bien  80%	60 o bien 80	15-20	Consejo: pintar con aceite y hierbas provenzales.
Paloma, al vapor, 300 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	25-35	
Paloma, 300 g/unidad	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	180-200	 60% o bien  80%	60 o bien 80	25-30	

19.8 Cocinar al vacío

Con la cocción al vacío, los alimentos se cocinan con una temperatura baja entre 50 y 95 °C y con un 100 % de vapor.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

Debido a las bajas temperaturas de cocción durante la cocción al vacío, existe riesgo para la salud si no se siguen las siguientes instrucciones de uso e higiene.

- ▶ 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 y, en caso necesario, pelarlas.
- ▶ Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos alimentos.
- ▶ Respetar la cadena de frío. La cadena de frío solo debe interrumpirse poco antes de preparar el alimento. Volver a guardar los alimentos envasados al vacío en el frigorífico hasta 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. No guardar tampoco los alimentos en el frigorífico. Los alimentos no son aptos para recalentar.
- Con este modo de funcionamiento, no es necesario precalentar el aparato.
- La cocción al vacío es un tipo de preparación poco agresivo y sin grasas para cocinar 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. Con ayuda de las bajas temperaturas y la transferencia directa del calor, es posible

alcanzar el punto de cocción deseado. Es casi imposible cocer los alimentos en exceso.

- Prestar atención a los tamaños de las raciones que se indican en la tabla de alimentos. Si la cantidad y el tamaño son mayores, ajustar el tiempo de cocción posteriormente. Las raciones indicadas para pescados, carnes y aves se corresponden con la cantidad para una persona. Las raciones indicadas para verduras y postres se corresponden con la cantidad para cuatro personas.
- Se puede cocinar hasta en dos niveles. Para obtener los mejores resultados de cocción, insertar los recipientes de cocción en los niveles 1 y 3. Utilizar el nivel 2 si solo se cocina en un nivel.
- Para la cocción al vacío, utilizar únicamente las bolsas de vacío resistentes al calor diseñadas a tal efecto. No cocer los alimentos en las bolsas de vacío en que se hayan adquirido (como ocurre, por ejemplo, con el pescado en porciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.
- Para obtener una transferencia homogénea del calor y a fin de obtener un resultado de la cocción perfecto, utilizar una envasadora al vacío con cámara que permita generar un 99 % de vacío.

Envasar al vacío

Sellar al vacío herméticamente los alimentos en una bolsa de plástico especial.

Prestar atención a los siguientes puntos al envasar al vacío:

- En la bolsa de vacío no hay o apenas se aprecia aire.
- La parte termosellada está correctamente cerrada.
- La bolsa de vacío no presenta agujeros. 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.

Antes de la cocción, comprobar que el vacío de la bolsa está intacto.

En caso de duda, colocar el alimento en una bolsa nueva y volver a envasar al vacío. Envasar al vacío los alimentos como máximo un día antes del proceso de cocción. Solo de este modo puede evitarse que los alimentos, como las verduras, desprendan gases, 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. Esta es la única manera de garantizar un resultado de 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 un producto de una calidad superior, muchas veces 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. Asegurarse de no tocar los alimentos para garantizar una distribución homogénea del ca-

lor. En el caso de disponer de varias bolsas de vacío, cocerlas en dos niveles.

Tras el proceso de 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 recipiente 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:

- **Verduras:** sofreír brevemente en una paella o Teppan Yaki para obtener el aroma de la parrilla. De este modo, las verduras pueden sazonarse o mezclarse con otros ingredientes sin que se enfríen.
- **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, pasarlo brevemente por 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.
- **Carne:** saltear en la sartén muy caliente durante unos segundos por cada lado. De este modo, se obtiene una buena 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.

Nota: Secar la carne con papel absorbente antes de colocarla en el aceite caliente para evitar salpicaduras de grasa.

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.

Cocinar carne al vacío

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Entrecot, casi crudo, 180 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	58	 100%	100	Tras el proceso de cocción con el accesorio Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla sin que la carne se cueza en exceso.
Entrecot, poco hecho, 180 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	63	 100%	90	Tras el proceso de cocción con el accesorio Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla sin que la carne se cueza en exceso.
Entrecot, muy hecho, 180 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	70	 100%	85	Tras el proceso de cocción con el accesorio Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
					apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla sin que la carne se cueza en exceso.
Bistecs de cuadril de ternera, 160 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	60		80	Tras el proceso de cocción con el accesorio Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla sin que la carne se cueza en exceso.
Bistecs de buey, casi crudo, 180 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	58		60	Tras el proceso de cocción con el accesorio Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla sin que la carne se cueza en exceso.
Bistecs de buey, poco hechos, 180 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	63		50	Tras el proceso de cocción con el accesorio Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla sin que la carne se cueza en exceso.
Bistecs de buey, muy hechos, 180 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	70		45	Tras el proceso de cocción con el accesorio Teppan Yaki o el grill, sofreír brevemente por ambos lados a una temperatura superior. De este modo, se obtiene una apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla sin que la carne se cueza en exceso.
Medallones de cerdo, 80 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	63		75	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 apetitosa costra y el aroma habitual de la parrilla, sin que la carne se cueza en exceso.

Cocinar aves al vacío

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pechuga de pato, 350 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	58		70	Tras el proceso de cocción, freír bien la parte de la piel en una sartén caliente.
Foie gras, 1 rollo, 300 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	80		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 en-

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
					friar durante varias horas en el frigorífico.
Pechuga de pollo, 250 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	65	 100%	60	

Cocer pescado/marisco al vacío

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Gambas, 125 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	60	 100%	30	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y ajo.
Vieiras, 20-50 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	60	 100%	6-10	Cuanto más pesen los moluscos, más tiempo de cocción deberá seleccionarse.
Bacalao, 140 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	59	 100%	25	
Filetes de salmón, 140 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	58	 100%	30	Si se desea, dar una vuelta brevemente en una sartén caliente después de la cocción.
Lucioperca, 140 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	60	 100%	20	

Cocinar verduras al vacío

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Champiñones, en cuartos, 500 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	85	 100%	20	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, romero, ajo y sal.
Endibias, en mitades, 4-6 piezas	Recipiente perforado para cocción al vapor	85	 100%	40	Consejo: cortar la endibia por la mitad. Envasar al vacío con zumo de naranja, azúcar, sal, mantequilla y tomillo.
Espárragos blancos, enteros, 500 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	85	 100%	45	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, sal y algo de azúcar.
Espárragos verdes, enteros, 600 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	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	Recipiente perforado para cocción al vapor	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	Recipiente perforado para cocción al vapor	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	Recipiente perforado para cocción al vapor	95	 100%	50	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal. Lavar bien previamente.
Tomates cherry, enteros o en mitades, 500 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	85	 100%	15	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y azúcar. Mezclar tomates cherry rojos y amarillos.

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Calabaza, cortada en dados de 2 x 2 cm, 600 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	90		20-25	El tiempo de cocción puede variar según el tipo de calabaza.
Calabacines, en rodajas de 1 cm, 600 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	85		30	Consejo: envasar al vacío con aceite de oliva, sal y tomillo.
Tirabeques, enteros, 500 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	85		5-10	Consejo: envasar al vacío con mantequilla y sal.

Cocinar postres al vacío

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Piña, en rodajas de 1,5 cm, 400 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	85		70	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla
Manzanas, peladas, en rodajas de 0,5 cm, 2-4 piezas	Recipiente perforado para cocción al vapor	85		10-15	Consejo: envasar al vacío con caramelo líquido.
Plátanos, enteros, 2-4 piezas	Recipiente perforado para cocción al vapor	65		15-20	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla en rama.
Peras, peladas, en gajos, 2-4 piezas	Recipiente perforado para cocción al vapor	85		30	Consejo: endulzar con miel o azúcar.
Naranja enana, en mitades, 12-16 piezas	Recipiente perforado para cocción al vapor	85		75	Consejo: envasar al vacío con mantequilla, vainilla en rama, miel y mermelada de albaricoque. Lavar en agua caliente, cortar por la mitad y quitar las pepitas.
Salsa de vainilla, 0,5 l	Recipiente perforado para cocción al vapor	82		18-20	Consejo: 0,5 l de leche, 1 huevo, 3 yemas, 80 g de azúcar, 1 vaina de vainilla.

19.9 Asar al grill

Tener en cuenta los ajustes recomendados para asar al grill.

La parrilla ofrece un total de tres funciones que permiten asar los alimentos según las necesidades (grill de superficie amplia y recirculación de aire) o hacer ambas cosas simultáneamente en un solo paso (grill de superficie amplia, nivel 1 + humedad y grill de superficie amplia, nivel 2 + humedad).

-  | Gratinar con grill de superficie amplia + recirculación de aire a 230 °C de temperatura; el proceso se conoce también como «dorar» o simplemente «gratinar». Es el último paso de un proceso de cocción. Se genera una costra dorada en la superficie de los alimentos. Dura solo unos minutos. Los ingredientes ya están cocinados previamente.
-  | Asar al grill de superficie amplia + recirculación de aire a 180-200 °C de temperatura: proceso de cocción completo en el que la superficie se tuesta. Este proceso dura más que el gratinado. Los alimentos no deben estar previamente cocinados.
-  -  | Gratinar + grill de superficie amplia, nivel 1 + humedad; grill de superficie amplia, nivel 2 + hu-

medad: con estas dos funciones se ejecutan dos pasos simultáneamente con el mismo modo de calentamiento. Los alimentos se cocinan con el vapor (por ejemplo, un gratinado de patata) y, en el segundo paso, se gratinan.

- Asar al grill solo con la puerta del aparato cerrada.
- Con las funciones de grill de superficie amplia y de recirculación de aire, basta un tiempo de precalentamiento de 5 minutos. No es necesario esperar hasta que el alimento alcance la temperatura. Con la función de grill de superficie amplia y con la de recirculación de aire, puede generarse una diferencia entre la temperatura seleccionada y la temperatura real del aparato. Asar al grill es un proceso de cocción rápida a altas temperaturas. Con él, siempre se selecciona una temperatura más alta de la que se necesita realmente para dorar o tostar la superficie de los alimentos.
- Si se utiliza la termosonda con las funciones de grill de superficie amplia con recirculación de aire o de grill de superficie amplia con humedad, asegurarse de que la termosonda esté al menos a una distancia de 5 cm del grill; de lo contrario, el calor de la resistencia del grill podría dañar la termosonda.

Asar al grill

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Cobertura de merengue para tartas o postres	Parrilla	2	230			3-8	
Tostadas untadas	Parrilla o bien Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	200			12-15	
Trucha entera	Parrilla o bien Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	230			12-15 por cada lado	Consejo: rellenar con rodajas de limón y perejil.
Berenjena al grill, en rodajas	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	200			20	
Verduras al grill (700 g)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	230			20-25	P. ej. calabacines
Gratinado de verduras	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	190			30-35	P. ej., con brócoli y coliflor
Brochetas de verduras	Recipiente sin perforar para cocción al vapor o bien Parrilla	2	230			15 por cada lado	El tiempo de cocción depende del tipo de verduras.
Muslo de pollo (350 g/unidad)	Parrilla o bien Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	180-200			35-40	
Hamburguesa (125 g) según la norma EN 60350-1	Parrilla o bien Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	230			12-15 por cada lado	Precalentar el aparato durante 5 minutos.
Gratinado de patatas, 1 kg de patatas	Parrilla o bien Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	180			35-40	
Lasaña	Parrilla	2	180			40-45	
Boniato, en rodajas	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	200			15	
Tostada según la norma EN 60350-1	Parrilla	1	230			5-7	Precalentar el aparato durante 5 minutos.
Calabacín relleno gratinado, cortado a lo largo	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	180			30-40	

19.10 Guarniciones

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar guarniciones.

Observar también las indicaciones del embalaje.

Guarniciones

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Albóndigas, 90 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor o bien Recipiente sin perforar para cocción al vapor	95-100	 100%	100	20-25	
Arroz de grano largo, 250 g + 500 ml de agua	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	20-25	
Arroz natural, 250 g + 375 ml de agua	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml de agua para polenta dura; 250 g + 1125 ml de agua para polenta blanda	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml de agua	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml de caldo	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	25-30	
Judías pintas	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	75-85	Dejar en remojo durante 1 hora. Cubrir con agua.
Lentejas rojas, 250 g + 375 ml de agua	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	7-12	
Lentejas, 250 g + 375 ml de agua	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	50-60	

19.11 Postres

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar postres.

Postres

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Crème brûlée, 130 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	90	 80%	80	55-65	
Bollos al vapor o bolas de levadura, 100 g/unidad	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	20-30	Dejar que los bollos de masa leven durante 30 min antes de cocerlos al vapor. → "Fermentar (dejar levar)", Página 54

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Flan o crema de caramelo, 130 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	90	 100%	100	35-40	
Compota	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 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 + 800 ml de leche	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	55-60	Dejar enfriar 10 minutos y remover. Consejo: añadir frutas, azúcar o canela.
Flan de naranja	Recipiente perforado para cocción al vapor	90	 100%	100	40-45	
Pera escalfada	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	45-50	
Gratinado dulce	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	180-200	 0% o bien  60%	0 o bien 60	20-40	Precalentar. Por ejemplo, sémola, requesón o arroz con leche precocinado
Suflé dulce	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	160	 0%	0	30	Con frutas, chocolate y vainilla

19.12 Otros

Tener en cuenta la recomendación de ajustes.

Otros

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Esterilizar, p. ej., biberones, tarros de mermelada	Parrilla	100	 100%	100	15-20	
Desecar o secar frutas o verduras	Recipiente perforado para cocción al vapor	80-100	 0%	0	180-300	Por ejemplo, tomates, setas, calabacines, manzanas, peras, etc. en rodajas finas
Huevos cocidos, duros	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	13-15	Precalentar.
Huevos cocidos, semiduros	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	7	Precalentar.
Huevos cocidos, pasados por agua	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	4	Precalentar.
Huevo cuajado, 500 g	Molde de cristal	90	 100%	100	20-25	
Toallas calientes	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	2-10	Humedecer la toalla.
Gratinado de patatas, 1 kg de patatas	Molde para gratinar	180	 30%	30	45-65	
Suflé, de queso	Ramequines para suflé	160	 0%	0	30	

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Derretir mantequilla	Recipientes termorresistentes	90	 30%	30	10-20	

19.13 Repostería

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar repostería.

- El horno combinado de vapor permite preparar productos de panificación y pastelería con la humedad óptima en todo momento:
 -  | Aire caliente + 0 % 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 % humedad: el pastel de masa de bizcocho no se seca. La humedad propia de los alimentos no puede salir del compartimento de cocción.
 -  | Aire caliente + 60-100 % 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.
- Durante la nebulización, el aparato introduce humedad en los alimentos. La nebulización es posible en el funcionamiento con aire caliente (0 % de humedad) y con un nivel de humedad del 30 %. Ajustar esta función al principio del proceso de horneado, p. ej., al hornear pan o tartas. Esta función permite obtener un mayor volumen y una corteza más crujiente y brillante.

Repostería

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastel de manzana según la norma EN 60350-1	Molde desarmable Ø 20 cm	2	160	 0%	0	110	
Bagels	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	190-210	 80% o bien  100%	80 o bien 100	20-25	
Baguette precocinada	Parrilla	2	190-210	 0%,  30%,  60% o bien  80%	0, 30, 60 o bien 80	10-15	
Base de bizcocho, alta (6 huevos)	Molde desarmable	2	150	 0%	0	45	
Base de bizcocho, plana (2 huevos)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	200	 100%	100	8-10	P. ej., para base de bizcocho
Hojaldre pequeño	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	190-210	 80% o bien  100%	80 o bien 100	10-18	P. ej., con semillas de amapola, mazapán o recetas saladas con jamón o queso
Brioche, panecillos	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	160	 0%	0	8-12	
Panecillos (50-100 g/unidad)	1. Recipiente sin perforar para cocción al vapor 2. Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Paso 2) 170 °C para un tueste ligero o 230 °C para un tueste más intenso
Panecillos precocinados	Parrilla	2	150-170	 0%	0	8-10	Nebulizar para empezar.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pan (0,5-1 kg)	1. Recipiente sin perforar para cocción al vapor 2. Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	1. 150 2. 170-230	1. 100% 2. 30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Paso 2) 170 °C para un tueste ligero o 230 °C para un tueste más intenso. Para controlar con precisión el punto de cocción, utilizar la termosonda → <i>Página 20</i> . Dejar enfriar sobre la parrilla.
Tartas de masa de bizcocho	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	160-165	0%	0	35-40	
Bizcocho en molde concéntrico (1 kg de harina)	Molde concéntrico	2	160-175	30%	30	45-50	
Pastel plano de levadura	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	160-170	0%, 30% o 60%	0, 30 o 60	30-45	Utilizar el 0 % de humedad para pasteles planos de levadura con cobertura húmeda (p. ej., pastel de cebolla o de ciruelas) y el 60 % en pasteles con cobertura seca (p. ej., streusel).
Trenza de levadura (500 g de harina)	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	160-170	30%	30	25-35	En primer lugar, nebulizar una vez
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2	170	30%	30	20-30	
Almendrados	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	150-160	0%	0	15-20	
Galletas	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	150-165	0%	0	10-20	
Quiches, tartas	Molde para quiche	2	1. 230 2. 180	1. 30% 2. 30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Pastel de masa batida	Molde rectangular o bien Molde desarmable	2	165-170	0% o bien 30%	0 o bien 30	50-75	
Pastelitos según la norma EN 60350-1	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	160	0%	0	25-30	
Pastelitos según la norma EN 60350-1	Recipiente perforado para cocción al vapor	1+3	150	0%	0	30-35	Utilizar los niveles 1 y 3.
Pastas de té según la norma EN 60350-1	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	140	0%	0	50	

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastas de té según la norma EN 60350-1	Recipiente perforado para cocción al vapor	1+3	140	 0%	0	50	Utilizar los niveles 1 y 3.
Tarta	Molde para tartas	2	190-200	 0% o bien  30%	0 o bien 30	30-45	P. ej., de manzanas, chocolate o albaricoques, o saladas de espárragos, cebolla o queso
Pan integral	Molde rectangular	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Nebulizar para empezar.
Base para tarta según la norma EN 60350-1	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	150	 0%	0	40	
Buñuelos de viento, eclairs	Recipiente sin perforar para cocción al vapor	2	180-190	 0% o bien  30%	0 o bien 30	40-45	

19.14 Fermentar (dejar levar)

El aparato ofrece el ambiente idóneo para dejar reposar la masa y el pan congelado sin secarse.

- Utilizar para este propósito la función «Fermentar» .

- No hace falta cubrir el recipiente 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 levar la masa hasta que se haya duplicado su volumen.

Fermentar

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Masa de pizza	Fuente	38		-	25	p. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre
Masa de pan	Fuente	45		-	40	p. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre
Masa de brioche	Fuente	45		-	55	p. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre

19.15 Regenerar y calentar

Calentar los alimentos suavemente con la función de vapor. Los alimentos conservan su sabor y aspecto de recién preparados. También se puede recalentar brevemente bollería del día anterior.

- En el horno combinado puede generarse el ambiente óptimo para calentar platos precocinados sin researlos. 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 mayo-

res en el accesorio de cocción sin perforar. En este caso, deben alargarse los tiempos indicados.

19.16 Descongelar

El aparato permite descongelar alimentos suavemente y, al mismo tiempo, más rápido que en el frigorífico, y de manera más uniforme que en el microondas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

Existe riesgo de salmonela en carnes y aves. Las carnes y las aves pueden transmitir gérmenes.

- Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No permitir que el líquido resultante de la descongelación entre en contacto con otros alimentos.

- Introducir el elemento para cocinar sin perforar debajo del alimento. Desechar el agua que se haya 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.
- Para ello, utilizar la función «Descongelar» .
- Con este modo de funcionamiento, no es necesario precalentar el aparato.
- Los tiempos de descongelación indicados son orientativos. El tiempo de descongelación depende del tamaño, el peso y la forma del producto congelado. Congelar los alimentos en porciones individuales o

en posición horizontal para reducir 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 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 y separar los trozos de alimentos que se desea descongelar, como bayas o trozos de carne. No se debe descongelar completamente el pescado. Si la superficie está lo suficientemente blanda para absorber las especias, ya está lo suficientemente descongelado.

Descongelar

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Frutas del bosque, 300 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	45-50		-	6-8	
Asado, 1-1,5 kg	Recipiente perforado para cocción al vapor	45-50		-	90-120	
Filete de pescado, 150 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	45-50		-	15-20	
Verduras, 400 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	45-50		-	10-12	
Gulasch, 600 g	Recipiente perforado para cocción al vapor	45-50		-	40-55	
Pollo, 1 kg	Recipiente perforado para cocción al vapor	45-50		-	60-70	
Muslo de pollo, 400 g/unidad	Recipiente perforado para cocción al vapor	45-50		-	40-50	

19.17 Conservar

Conservar la fruta y verdura en tarros de conserva.

- El aparato permite confitar fruta y verdura con muy poco esfuerzo.
- Cocinar los alimentos 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 aparato no es indicado 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 cerrados 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 compartimento de cocción cuando estén totalmente fríos.

Conservar

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Fruta, verdura, en tarros de conserva cerrados de 0,75 l	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	35-40	

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Judías, guisantes, en tarros de conserva cerrados de 0,75 l	Recipiente perforado para cocción al vapor	100	 100%	100	120	

19.18 Exprimir frutas del bosque

El aparato 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 des-

de 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.

Exprimir zumo (frutas del bosque)

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Frutas del bosque	Recipiente perforado para cocción al vapor o bien Recipiente sin perforar para cocción al vapor	100	 100%	100	60-120	

19.19 Elaboración de yogures

Preparar yogur con el aparato.

- Este aparato permite preparar yogur.
- Para no destruir los cultivos del yogur, dejar enfriar la leche al baño María a 40 °C.
- Mezclar el yogur natural con cultivos de yogur en la leche. Utilizar entre una y dos cucharaditas de yogur por cada 100 ml.
- Si se usan fermentos de yogur, seguir las instrucciones del envase.
- Verter el yogur en tarros de cristal limpios.

- Los tarros de cristal limpios pueden desinfectarse en el aparato a 100 °C y 100 % de humedad durante 20-25 minutos. Dejar enfriar los tarros y el compartimento de cocción antes de verter el yogur en los tarros desinfectados y de 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. Añadir entre una y dos cucharadas soperas de leche desnatada en polvo por cada litro de leche.

Elaboración de yogures

Alimento	Accesorio/recipiente	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Humedad en %	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Yogur, en tarros de cristal cerrados	Recipiente perforado para cocción al vapor	45	 100%	100	300	Consejo: aromatizar el yogur con puré de fruta, mermelada, miel, vainilla o chocolate y, en caso necesario, alargar el tiempo de preparación.

19.20 Preparación de alimentos voluminosos

Consejo para preparar alimentos voluminosos.

- Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar las parrillas de inserción laterales.

- Aflojar las tuercas moleteadas delanteras de la parrilla de inserción y tirar 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.

19.21 Consejos para preparar alimentos reduciendo la producción de acrilamida

Observaciones generales

- Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.
Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.
Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Durante la preparación se genera una menor cantidad de acrilamidas.

Productos de panadería

- Seleccionar una temperatura máxima de 180 °C con la función de aire caliente.

Galletas

- Pintar las galletas con huevo o yema de huevo. Así se reduce la formación de acrilamidas.
Distribuir las uniformemente por la bandeja.

Patatas fritas al horno

- Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja.
Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que se sequen.

20 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G. Las fuentes de luz se en-

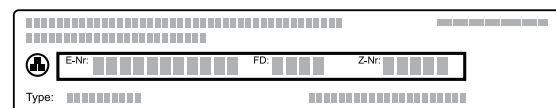
cuentran disponibles como repuesto y puede ser reemplazadas únicamente por un personal especializado.

La información conforme a los reglamentos (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.gaggenau.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

20.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

21 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

Hay una declaración de conformidad con 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 (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW



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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

22 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



mm

22.1 Indicaciones de montaje generales

Tener en cuenta las presentes indicaciones antes de comenzar con la instalación del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

El aparato es pesado.

- ▶ Para mover el aparato se necesitan 2 personas.
- ▶ Utilizar únicamente los medios auxiliares apropiados.

Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.

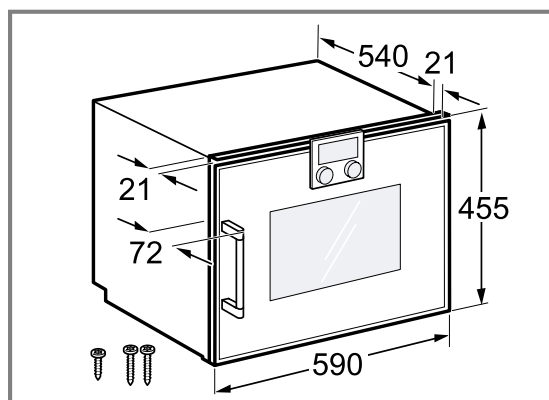
- ▶ Usar guantes de protección.

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de trabajo.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

- No utilizar el tirador de la puerta para el transporte o el montaje.
- Tener en cuenta para la instalación las normativas de construcción vigentes y las disposiciones del proveedor de electricidad regional.
- Montar el aparato según el esquema de montaje. Tener en cuenta las distancias mínimas.
- Montaje detrás de las puertas del mueble: debe descartarse el cierre de este tipo de puertas durante el funcionamiento mediante la aplicación de medidas adecuadas. Existe riesgo de sobrecalentamiento si la puerta no permanece abierta durante el funcionamiento o el enfriamiento (funcionamiento del ventilador).
- Antes de poner en marcha el electrodoméstico, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del electrodoméstico.
- Las medidas de las imágenes están en mm.

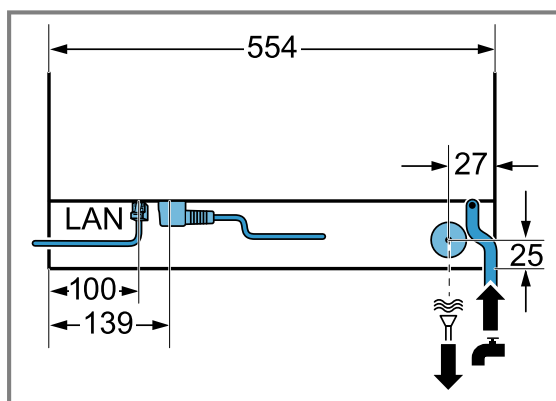
22.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



22.3 Posición de las conexiones

Aquí se pueden consultar la posición de las conexiones del aparato.



22.4 Indicaciones de planificación

Tener en cuenta las siguientes indicaciones para la planificación antes de instalar el aparato.

- La bisagra de la puerta no es reversible.
- La distancia de la cavidad del mueble hasta la superficie frontal de la puerta es de 21 mm.
- La distancia de la cavidad del mueble hasta el borde exterior del tirador de la puerta asciende a 72 mm.
- Tener en cuenta el saliente del frontal, incluido el tirador de la puerta, para abrir los cajones laterales.
- Si se planifica una solución en ángulo, considerar un ángulo de apertura de la puerta de al menos 110°.
- No montar ningún otro aparato eléctrico en el armario sobre este aparato.
- El aparato está diseñado para instalarse empotrado en un mueble. Aunque el frontal del mueble sobresalga ligeramente por encima del aparato, existe el riesgo de que los muebles resulten dañados debido a la salida de vapor.

22.5 Preparar el mueble

Requisito: Los muebles donde se aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C y los frontales de los muebles adyacentes, de hasta 70 °C.

1. Asegurarse de que la toma de corriente esté situada fuera del hueco de encastre.
2. Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble y después colocar el aparato.
3. Retirar las virutas después de los trabajos de corte. Las virutas pueden afectar negativamente al funcionamiento de los componentes eléctricos.
4. Fijar a la pared los muebles que no estén fijados mediante una escuadra estándar.
5. No montar el aparato demasiado alto, con el fin de que el cliente pueda retirar los accesorios sin dificultad.

22.6 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.

- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar el cable de conexión por completo en la parte posterior del aparato.
- El cable de conexión solo puede ser sustituido por un cable original. Puede adquirirse un cable de conexión a través del Servicio de Atención al Cliente.
- La protección contra contacto accidental debe garantizarse durante el montaje.

Cable de conexión con conector con contacto de puesta a tierra

Seguir estas instrucciones en el caso de un aparato con conector con contacto de puesta a tierra.

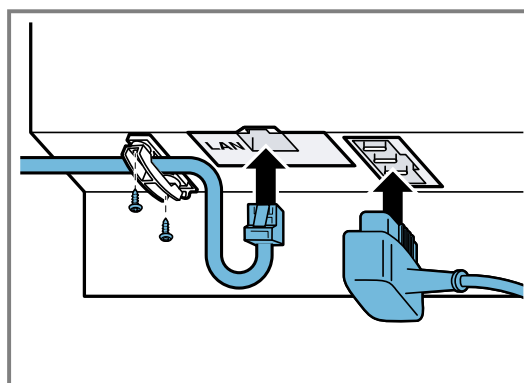
- Conectar el aparato únicamente a un enchufe instalado de forma reglamentaria y provisto de toma de tierra.
- Según la normativa de instalación, si el conector con contacto de puesta a tierra ya no es accesible tras el montaje, la instalación eléctrica con toma de tierra deberá constar de un dispositivo de separación en las fases.

22.7 Conexión LAN a la red doméstica

Este aparato puede conectarse a la red. Es posible conectar el aparato a la red doméstica con un cable LAN. No se ha suministrado un cable LAN.

Establecer la conexión a la red doméstica

1. Antes de montar el aparato, conectar un cable LAN en el conector de la parte posterior del aparato.
2. Asegurar el cable LAN con la brida antitracción.



3. Conectar el cable LAN a una conexión de red.

22.8 Conexión a la toma de agua

El aparato dispone de una conexión a la toma de agua antirreabsorción y con homologación VDE. No son necesarias las válvulas de conexión con una válvula de retención.

- Se deben tener en cuenta las disposiciones del proveedor de agua local.
- Conectar el aparato a la red de agua solo con el juego adjunto de conexiones a la toma de agua. No volver a usar un juego existente de otro aparato de conexiones a la toma de agua.

- Para reducir la frecuencia de los procesos de descalcificación con agua muy dura, instalar un descalcificador de agua adecuado en el hogar o filtro de agua delante del aparato. El filtro de agua GF111100 se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

Conectar el agua a la red eléctrica

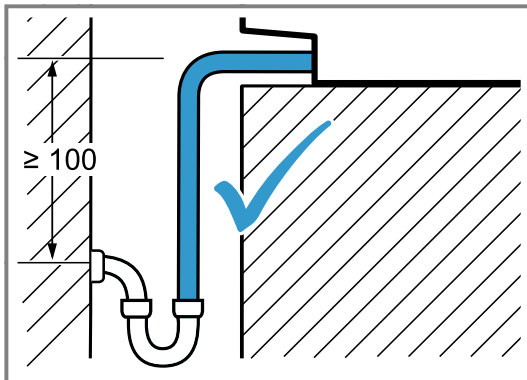
- ▶ El aparato solo debe conectarse a una conexión para toma de agua fría que esté siempre accesible y que no se encuentre directamente detrás del aparato.
 - ▶ Manguera de entrada: conexiones roscadas ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - ▶ Presión del agua: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - ▶ Caudal de agua: al menos 10 litros por minuto

22.9 Conexión de desagüe

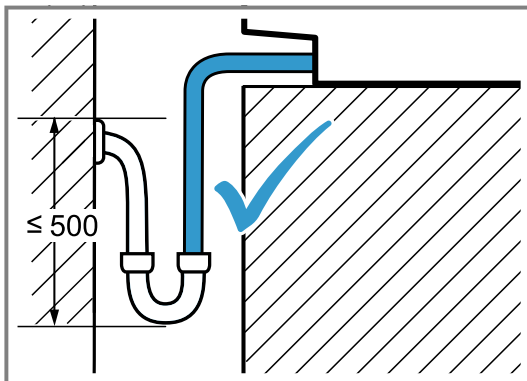
El aparato dispone de una manguera de evacuación. El diámetro interior de la manguera de evacuación es de 38 mm.

Establecer la conexión de desagüe

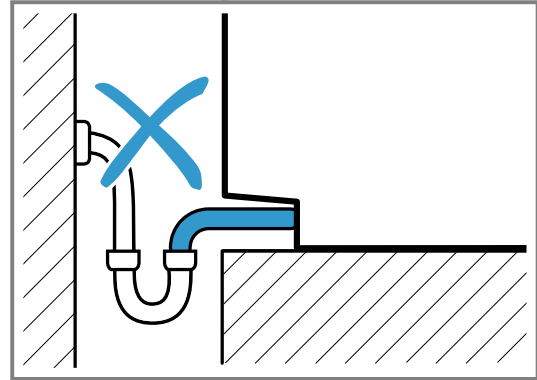
1. Debe disponerse de un sifón en la conexión de desagüe. Asegurarse de que la conexión al sifón esté siempre accesible y no se encuentre directamente detrás del aparato.
2. Asegurarse de que la conexión de desagüe se encuentre al menos 100 mm más abajo que el desagüe del aparato.



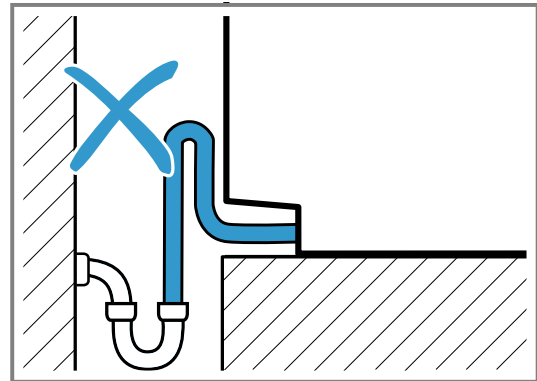
3. No situar la manguera de evacuación en ningún lugar situado a 500 mm por debajo de la conexión de desagüe.



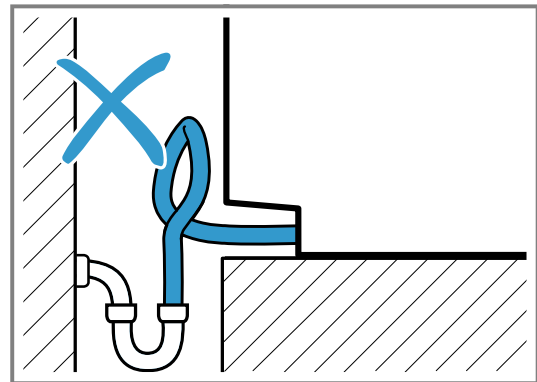
4. La conexión de desagüe no debe estar situada en un punto más alto que el aparato.



5. No situar la manguera de evacuación en ningún lugar por encima del canto inferior del aparato.



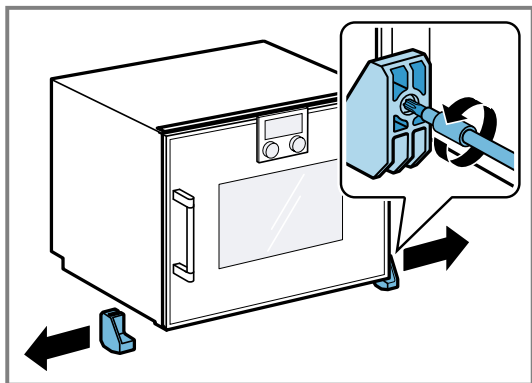
6. No doblar la manguera de evacuación.



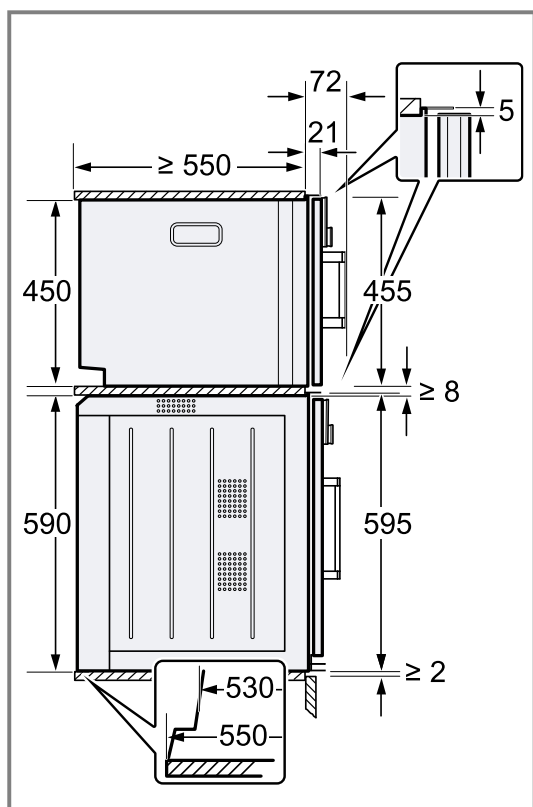
22.10 Montar el aparato en un armario en alto

1. Retirar el seguro de transporte de plástico rojo del cierre superior de la puerta.
 - ▶ Aflojar los tornillos desde atrás.

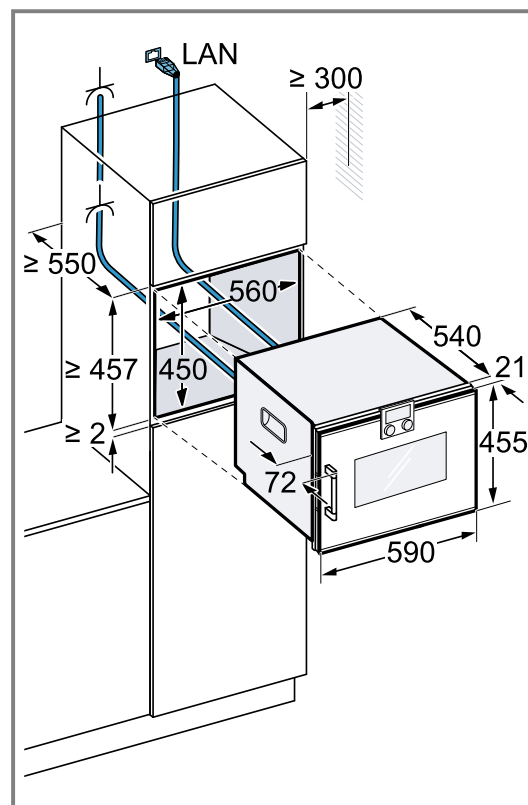
- Retirar los seguros de transporte.



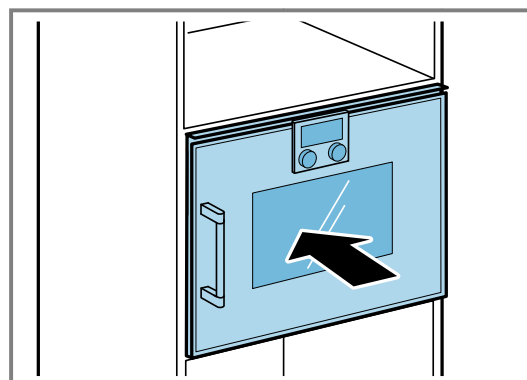
2. Retirar los soportes para el transporte de las mangueras de entrada y de evacuación.
3. Al instalar dos aparatos contiguos, alinear los dos tiradores de la puerta hacia el centro.
4. Al instalar dos aparatos uno encima del otro, es preciso tener en cuenta las distancias necesarias.



5. Tener en cuenta las distancias en caso de montaje en un armario en alto.

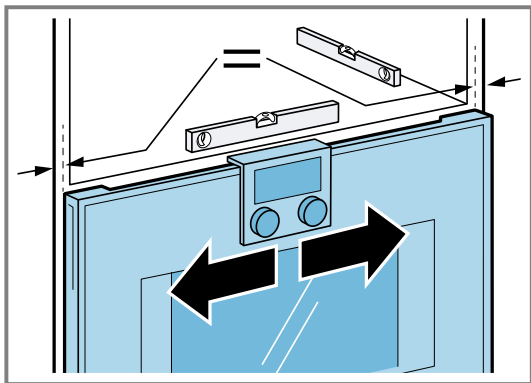


6. Si no hay ningún panel intermedio por encima del aparato, asegurar el aparato en el mueble para que no vuelque. Fijar a ambos lados del mueble dos escuadras convencionales a una profundidad de 450 mm y a 5 mm sobre la altura del aparato.
7. Guiar el cable de conexión y las mangueras de entrada y de evacuación por la parte posterior izquierda del armario donde se aloja el aparato hasta sus respectivas conexiones.
8. Introducir el aparato en el mueble de montaje hasta el tope.
 - No doblar ni aprisionar el cable de conexión, la manguera de entrada y la manguera de evacuación.



9. Centrar el aparato.

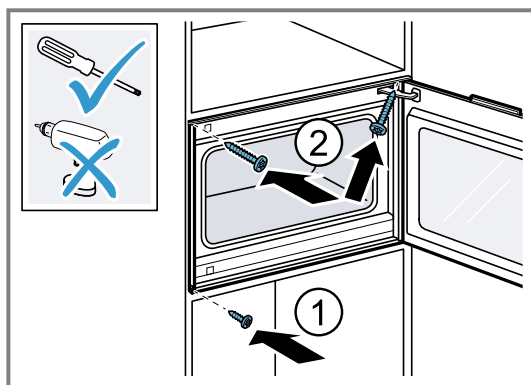
- 10.** Nivelar el aparato en posición exactamente horizontal con un nivelador de agua.



- 11.** Abrir la puerta del aparato.

- 12.** Fijar el aparato con los tornillos adjuntos.

- ▶ Fijar primero el aparato con el tornillo inferior en el mueble ①.
- ▶ Fijar los dos tornillos superiores ②.



22.11 Ajustar la puerta del aparato

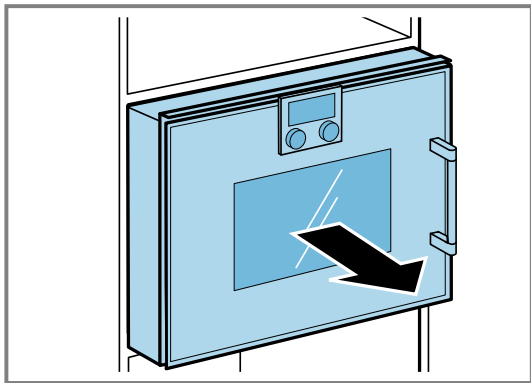
La puerta del aparato ya viene ajustada de fábrica. Normalmente no es necesario ajustarla.

En caso necesario, realizar la alineación de la puerta del aparato mediante las bisagras para conseguir un ajuste exacto.

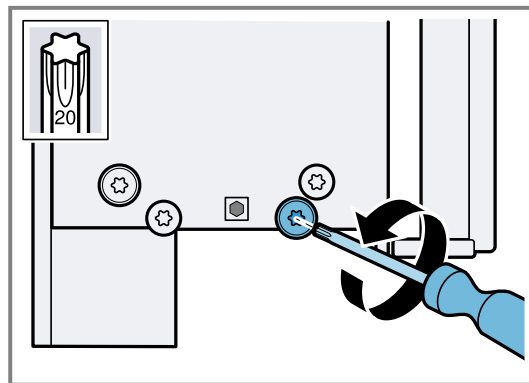
La altura de la puerta del aparato no puede modificarse.

Ajustar la puerta del aparato

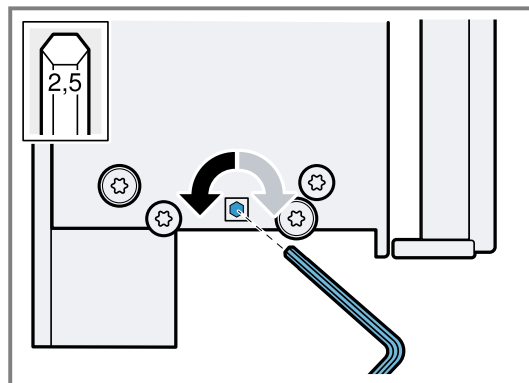
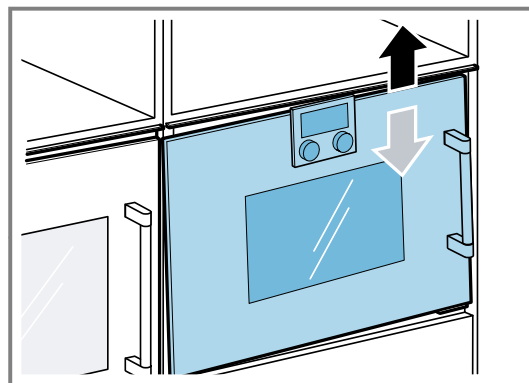
- 1.** Extraer el aparato ligeramente del hueco de encastre.



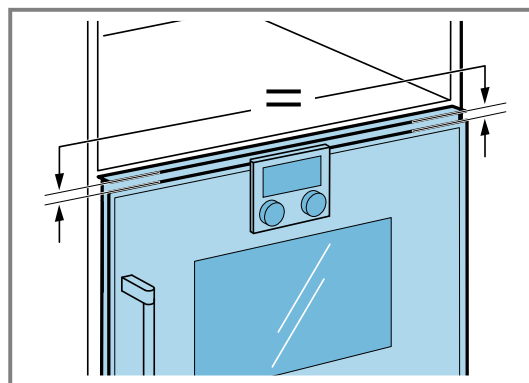
- 2.** Aflojar el tornillo lateral.



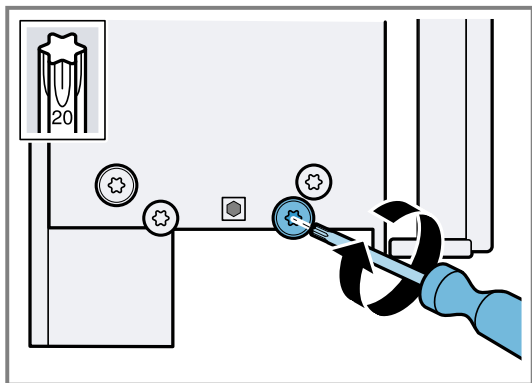
- 3.** Ajustar la puerta del aparato con el tornillo prisionero; si es necesario, abrirla y cerrarla de nuevo.



- 4.** Comprobar el alineamiento.



5. Apretar el tornillo lateral.



6. Colocar el aparato en el hueco de encastre.

3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

22.12 Combinar el aparato con un horno

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Montar primero el horno combinado de vapor y, a continuación, el horno.
3. En el caso de montaje junto a un horno, asegurarse de que los tiradores de la puerta de ambos aparatos estén situados en la parte central.
4. Para una profundidad de encastre de 550 mm, colocar el desagüe y el cable de conexión en la zona de la ranura de la carcasa.
5. La parte posterior del horno BOP 2 tiene una esquina biselada. Guiar las mangueras de entrada y de desagüe del horno combinado de vapor por la parte posterior izquierda del armario donde se aloja el aparato hasta sus respectivas conexiones.
6. Si no se guían las mangueras por la parte posterior izquierda del armario empotrado donde se aloja el aparato, el cuerpo del armario debe empujarse al menos 35 mm hacia delante para llevar a cabo la instalación del aparato sobre un horno; además, debe usarse un panel lateral o un revestimiento.

22.13 Combinar el aparato con un cajón calentaplatos

ATENCIÓN

Los bordes afilados del aparato pueden dañar el panel frontal del cajón calentaplatos.

- Al introducir el aparato, no dañar el panel frontal del cajón calentaplatos.
- Antes de instalar otro aparato, abrir el cajón calentaplatos, colocar un trapo por encima del panel frontal y cerrar el cajón para proteger el panel de posibles daños.

1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Montar primero el cajón calentaplatos.
3. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del cajón calentaplatos.
4. Introducir el aparato en el cajón calentaplatos del armario de montaje.

22.14 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente
2. Aflojar los tornillos de ajuste.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698573 (050415) REG25
es