



**Horno de convección con función vapor HBC36D7.4.**



**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso



<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....	<b>4</b>
Consejos y advertencias sobre seguridad .....	4
Causas de daños.....	4
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>5</b>
Panel de mando.....	5
Tipos de calentamiento .....	5
Compartimento de cocción .....	6
Accesorios .....	6
Calibración automática.....	7
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>7</b>
Seleccionar hora e idioma.....	7
Ajustar la dureza del agua.....	7
Primera puesta en marcha .....	7
Limpiar previamente los accesorios .....	7
Enganchar el filtro antigrasa.....	8
<b>Manejo del aparato</b> .....	<b>8</b>
Llenar el depósito agua.....	8
Encender el aparato.....	8
Apagar el aparato.....	9
Después de cada uso.....	9
Ajustes recomendados.....	9
<b>Funciones del tiempo</b> .....	<b>10</b>
Ajustar reloj avisador .....	10
Ajustar la duración.....	10
Retrasar la hora de finalización .....	10
Ajustar la hora .....	11
<b>Programa automático</b> .....	<b>11</b>
Seleccionar el programa .....	11
Indicaciones sobre los programas.....	12
Tablas de programas.....	12
<b>Memoria</b> .....	<b>16</b>
Almacenar memoria.....	16
Iniciar la memoria .....	16
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>17</b>
Activar el seguro para niños .....	17
Desactivar el seguro para niños.....	17
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>17</b>
<b>Desconexión automática</b> .....	<b>17</b>
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>18</b>
Productos de limpieza .....	18
Asistente de limpieza.....	19
Descalcificar .....	19
Desmontar y montar la puerta del aparato .....	20
Limpiar los cristales de la puerta .....	21
Limpiar las rejillas .....	22
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>22</b>
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción .....	23
Sustituir la junta de la puerta.....	24
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>24</b>
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	24
<b>Protección del medio ambiente</b> .....	<b>24</b>
Evacuación ecológica.....	24
Consejos para ahorrar energía.....	24

<b>Tablas y sugerencias</b> .....	<b>25</b>
Cocción al vapor.....	25
Aire caliente .....	25
Funcionamiento combinado .....	25
Verduras .....	25
Guarniciones y legumbres.....	26
Aves y carne.....	27
Pescado.....	29
Cocción lenta de carne .....	29
Gratinados, guarnición para sopas.....	30
Postres, compota.....	30
Pasteles y repostería.....	31
Regenerar alimentos.....	32
Descongelar .....	33
Fermentar la masa .....	33
Exprimir.....	34
Conservar.....	34
Productos congelados.....	34
<b>Platos testados</b> .....	<b>35</b>

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) y también en la tienda online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

# Consejos y advertencias de seguridad

Recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de prestar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

## Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el modo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Durante la apertura, no inclinarse sobre la puerta del aparato. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

### ¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Mantener alejados a los niños.

### ¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

### ¡Peligro de incendio!

Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se produce una corriente de aire. El papel de hornear podría incendiarse al entrar en contacto con superficies muy calientes. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

### ¡Peligro de quemaduras!

No verter agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

### ¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

### ¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

### ¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

### ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato inmediatamente después de apagarlo. El agua de la cubierta del evaporador todavía está caliente. Esperar hasta que el aparato se enfríe.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

## Causas de daños

### ¡Atención!

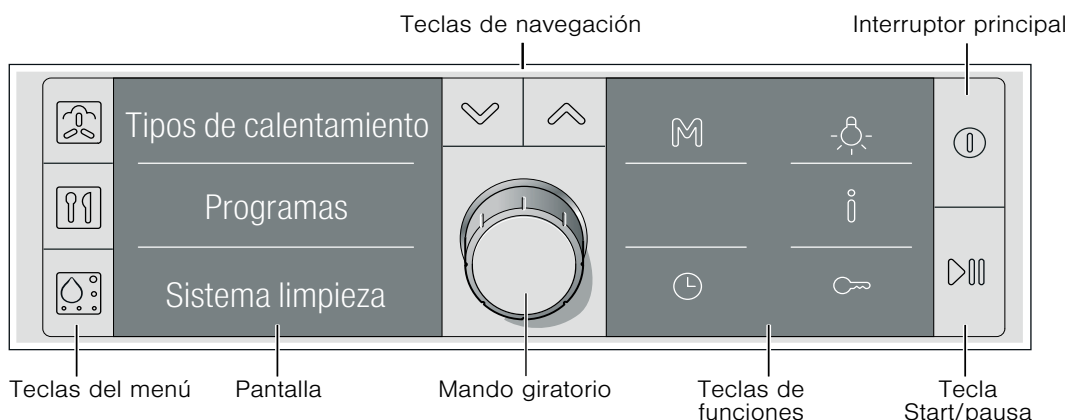
- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato.  
La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.
- El papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- No utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre la bandeja de aluminio o la bandeja sin agujeros debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- El jugo de la fruta puede dejar manchas en el compartimento de cocción. Limpie de inmediato el jugo de la fruta con un paño húmedo y seco.
- Si la junta de la puerta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta de la puerta siempre limpia y sustituirla en caso necesario.
- No colocar nada sobre la puerta del aparato abierta. El aparato puede resultar dañado.
- No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- El compartimento de cocción del aparato está fabricado de acero inoxidable de alta calidad. Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado.

# Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los tipos de calentamiento
- el compartimento de cocción
- los accesorios
- la calibración automática

## Panel de mando



Elemento de mando		Aplicación
Interruptor principal	⏻	Encender y apagar el aparato
Teclas del menú	🍷	Seleccionar el tipo de calentamiento
	🍷	Seleccionar el programa (véase el capítulo: Programa automático)
	🍷	Seleccionar asistente de limpieza y descalcificación (véase el capítulo: Cuidados y limpieza)
Teclas de navegación	⏪ ⏩	Desplazarse entre las líneas de la pantalla. Los cambios se guardan con el proceso
Mando giratorio		Modificar los valores para hora, duración, peso, etc. Presionar el mando giratorio para encajarlo o desencajarlo
Teclas de funciones	M	Guardar y abrir la memoria (véase el capítulo: Memoria)
	💡	Encender y apagar la iluminación
	i	Aparato conectado: consultar información actual Aparato desconectado: seleccionar los ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)
	🕒	Seleccionar la función de tiempo (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
	🔒	Activar y desactivar el seguro para niños (véase el capítulo: Seguro para niños)
Tecla Start/pausa	▶	Pulsación breve: iniciar el modo de cocción e interrumpir (pausa)
		Pulsación larga: finalizar el modo de cocción

## Tipos de calentamiento

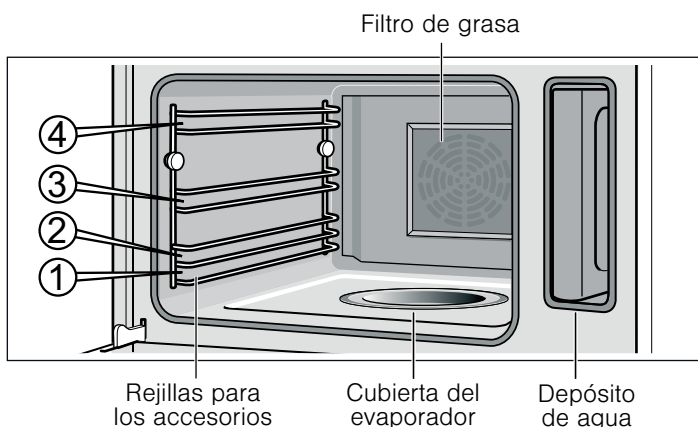
La tecla permite configurar su aparato para distintas aplicaciones.

Tipo de calentamiento		Aplicación
Aire caliente	30 - 230 °C	para pasteles jugosos, bizcochos y estofados. Una turbina situada en la placa posterior reparte de manera uniforme el calor en el compartimento de cocción
Cocción al vapor	35 - 100 °C	para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y para escaldar
Funcionamiento combinado	120 - 230 °C	para carne, gratinados y repostería. Combinación de aire caliente y vapor
Regenerar	100 - 180 °C	para platos cocinados y productos de panadería. Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera óptima. Los alimentos no se resecan gracias al efecto del vapor

Tipo de calentamiento		Aplicación
Reposar	35 - 50 °C	para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Se combinan aire caliente y vapor para que la superficie de la masa no se reseque
Descongelar	35 - 60 °C	para verduras, carne, pescado y fruta. Combinación de aire caliente y vapor. El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman
Cocción lenta	60 - 120 °C	para rosbif y pierna de cordero. De este modo la carne tierna queda especialmente jugosa
Precaentar	30 - 70 °C	para recipientes de porcelana. Los alimentos tardan más en enfriarse en recipientes calientes. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo
Conservar caliente	60 - 100 °C	para conservar los alimentos calientes hasta dos horas

## Compartimento de cocción

El compartimento de cocción tiene cuatro alturas de inserción. Estas vienen numeradas de abajo a arriba.



### ¡Atención!

- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato.  
La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.
- No introducir accesorios entre las alturas de inserción, ya que podrían caer.

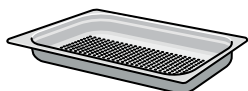
## Accesorios

Utilizar únicamente los accesorios suministrados o adquiridos a través del Servicio de Asistencia Técnica. Están diseñados específicamente para el aparato.

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



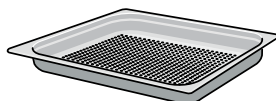
**parrilla**  
para recipientes, pasteles y moldes de gratinar y para asar



**Bandeja, con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad**  
para cocer verduras al vapor, para exprimir bayas y para descongelar



**Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad**  
para cocer arroz, legumbres y cereales

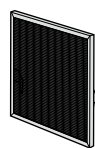


**Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad**  
para cocer al vapor pescado entero o grandes cantidades de verduras, para exprimir bayas, etc.



**Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)**

para el horneado de pasteles de bandeja y la recogida del líquido que se desprende en la cocción al vapor



**Filtro antigrasa**

protege el ventilador de la placa posterior del compartimento de cocción contra la suciedad (p. ej. salpicaduras del asado)

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D353
Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D353G
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)	HEZ36D352
Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153
Bandeja, con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153G
Recipiente de porcelana, sin agujeros, GN 2/3	HEZ36D353P
Recipiente de porcelana, sin agujeros, GN 1/3	HEZ36D153P
parrilla	HEZ36DR
Set de asado	HEZ36DB
Esjonja de limpieza	643 254
Productos descalcificadores	311 138
Paño de microfibras con estructura de cel-das	460 770

Los recipientes de cocción pueden deformarse durante el modo de cocción. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si sólo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej. una pizza, encima del accesorio.

## Calibración automática

La temperatura de ebullición del agua depende de la presión del aire. Con la calibración, el aparato se ajusta a las condiciones de presión del lugar de instalación. Esto sucede automáticamente durante la primera puesta en servicio (véase el capítulo: Primera puesta en servicio). Este procedimiento genera más vapor de lo habitual.

Para ello es importante que el aparato funcione con vapor sin interrupciones durante 20 minutos a 100 °C. Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada.

Si el aparato no se ha podido calibrar automáticamente (p.ej. porque se abrió la puerta), la calibración se ejecuta de nuevo en el siguiente ciclo de cocción.

### Después de una mudanza

Para que el aparato se adapte automáticamente a las condiciones del nuevo lugar de instalación, restablecer los ajustes de fábrica (véase el capítulo: Ajustes básicos) y repetir el proceso de la primera puesta en servicio (véase el capítulo: Primera puesta en servicio).

### Tras un corte en el suministro eléctrico

El aparato guarda los ajustes de la calibración también en caso de corte en el suministro eléctrico o desconexión de la red. No es necesario volver a calibrarlo.

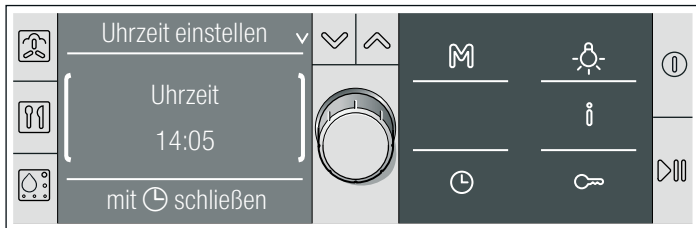
## Antes del primer uso

En este capítulo se describen los pasos que se deben seguir antes de utilizar el aparato por primera vez:

- seleccionar hora e idioma
- ajustar la dureza del agua
- iniciar la primera puesta en servicio
- limpiar los accesorios
- enganchar el filtro de grasa

### Seleccionar hora e idioma

Una vez efectuada la conexión eléctrica aparece en pantalla "Ajustar hora". Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma de la pantalla.



1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Cambiar a "Seleccionar idioma" con la tecla .
3. Seleccionar el idioma deseado con el mando giratorio. Hay 30 idiomas disponibles.
4. Pulsar la tecla . Se aplican la hora y el idioma. Se muestra la hora actual.

### Ajustar la dureza del agua

El aparato debe descalcificarse a intervalos regulares. Es el único modo de evitar daños.

Este aparato indica automáticamente cuándo se debe descalcificar. El ajuste predeterminado de dureza del agua es "media". Modificar el valor si el agua es más blanda o más dura.

Se puede comprobar la dureza del agua con las tiras de prueba suministradas o consultando a la central de abastecimiento de agua.

Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada. En este caso, cambiar la dureza del agua a "ablandada".

La dureza del agua se puede cambiar en los ajustes básicos cuando el aparato está apagado.

1. Si procede, pulsar la tecla para desconectar el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla hasta que en la pantalla aparezca "Seleccionar idioma".

3. Pulsar la tecla hasta que se muestre "Dureza del agua". En la pantalla está marcado "2-media".
4. Cambiar la dureza del agua con el mando giratorio. Valores posibles:

ablandada	-
1-blanda	I
2-media	II
3-dura	III
4-muy dura	IV

5. Pulsar la tecla para salir de los Ajustes básicos. Se guarda el cambio.

### Primera puesta en marcha

Antes de utilizar el aparato por primera vez, calentarlo en vacío durante 20 minutos a 100 °C con el tipo de calentamiento "Cocción al vapor". Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada. El aparato se calibra automáticamente (véase el capítulo Calibración automática).

1. Pulsar la tecla para encender el aparato. Tras aprox. 4 segundos aparece el tipo de calentamiento "Aire caliente".
2. Llenar el depósito de agua e introducirlo (véase el capítulo: Llenar el depósito de agua). Humedecer la junta de la tapa del depósito con un poco de agua antes del primer uso.
3. Girar el mando giratorio hasta que se muestre "Cocción al vapor".
4. Pulsar la tecla . El aparato calienta a 100 °C. Los 20 minutos empiezan a transcurrir cuando se alcanza la temperatura programada. Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada. El modo de cocción finaliza automáticamente y suena una señal.
5. Pulsar la tecla para apagar el aparato. Dejar la puerta ligeramente abierta hasta que el aparato se enfríe.

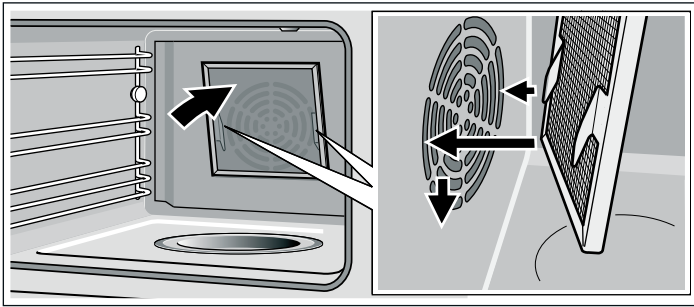
### Limpiar previamente los accesorios

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

## Enganchar el filtro antigrasa

Enganchar el filtro antigrasa suministrado en la rejilla de aire caliente situada en la placa posterior del compartimento de cocción.

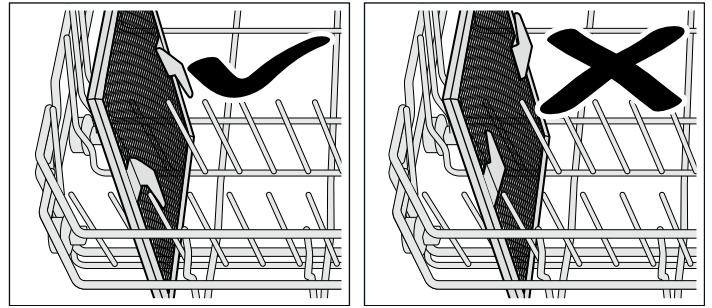
Dejar el filtro antigrasa en el compartimento de cocción para todas las aplicaciones.



## ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Los ganchillos de sujeción del filtro antigrasa pueden producir lesiones. Limpiar el filtro antigrasa con mucho cuidado.

Introducir el filtro antigrasa en el lavavajillas de tal forma que los ganchillos para colgar miren hacia abajo.



Limpiar el filtro de grasa cada vez que se utilice un modo de cocción que comporte una suciedad intensa con agua caliente con jabón o en el lavavajillas.

## Manejo del aparato

En este capítulo se describe

- cómo llenar el depósito agua
- cómo encender y apagar el aparato
- qué debería hacerse siempre después de cada uso
- cómo utilizar los ajustes recomendados

### Llenar el depósito agua

Al abrir la puerta del aparato se encuentra el depósito de agua situado a la derecha.

#### ¡Atención!

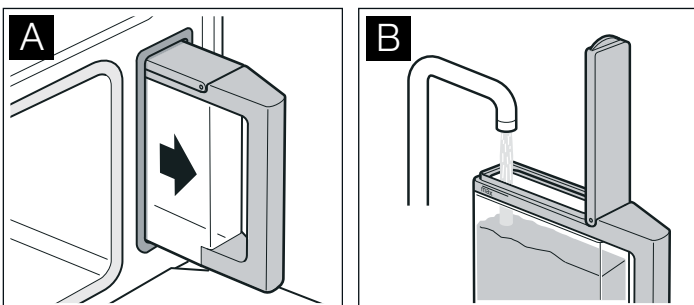
Daños en el aparato por emplear líquidos inadecuados

- Utilizar exclusivamente agua del grifo, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- Si el agua del grifo tiene mucha cal, se recomienda utilizar agua ablandada.
- No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

Consultar las características del agua del grifo en la correspondiente central de abastecimiento de agua. La dureza del agua se puede comprobar con las tiras de prueba suministradas.

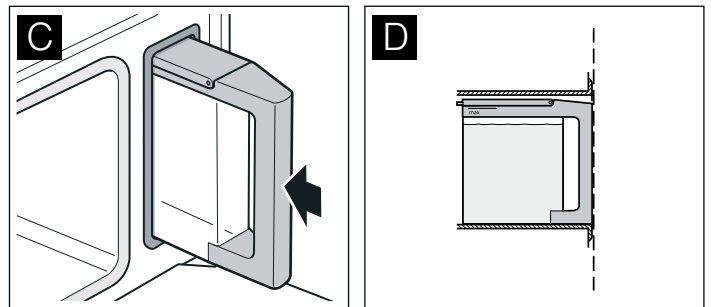
Llenar el depósito de agua antes de cada uso:

1. Abrir la puerta del aparato y retirar el depósito de agua (figura A).
2. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "máx" (figura B).



3. Cerrar la tapa del depósito hasta que encaje correctamente.

4. Introducir el depósito de agua completamente hasta el tope (figura C).





El depósito debe quedar al mismo nivel que la cámara del depósito (figura D).


### Encender el aparato

**Nota:** Utilizar siempre las bandejas y la parrilla en la posición normal de uso (no al revés).



1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.  
La descripción de las teclas se muestra durante 4 segundos en la pantalla. A continuación, la pantalla cambia automáticamente al menú "Tipos de calentamiento".  
O bien pulsar la tecla  para acceder directamente al menú "Tipos de calentamiento".
2. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado accionando el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla .
4. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.



Tipo de calentamiento	Margen de temperatura	Duración recomendada
Aire caliente	30 - 230 °C	-
Cocción al vapor	35 - 100 °C	20 min
Funcionamiento combinado	120 - 230 °C	30 min
Regenerar	100 - 180 °C	10 min
Reposar	35 - 50 °C	30 min
Descongelar	35 - 60 °C	30 min
Cocción lenta	60 - 120 °C	-
Precalentar	30 - 70 °C	-
Conservar caliente	60 - 100 °C	-

En los tipos de calentamiento con vapor debe ajustarse ahora una duración (véase también el capítulo: Funciones del tiempo).

#### 5. Pulsar la tecla

La duración recomendada está marcada.

#### 6. Programar la duración deseada con el mando giratorio.

#### 7. Pulsar la tecla

El aparato empieza a calentar.

En el tipo de calentamiento "Cocción al vapor", la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento.

### Mensaje "¿Llenar depósito agua?"

El mensaje aparece cuando se programa un tipo de cocción y el depósito de agua solo está medio lleno.

Si se considera que el agua que contiene el depósito es suficiente para el modo de cocción, iniciar el funcionamiento del aparato. En caso contrario, llenar el depósito de agua hasta la marca "max", volver a introducirlo e iniciar el modo de cocción.

### Temperatura actual

Pulsar la tecla

Se muestra la temperatura actual durante 3 segundos.

### Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento.

#### 1. Pulsar la tecla o hasta que se marque la temperatura.

#### 2. Modificar la temperatura con el mando giratorio.

El cambio se aplica de modo automático.

### Pausa

Pulsar brevemente la tecla para interrumpir el funcionamiento (pausa). El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Pulsar la tecla para iniciar el funcionamiento.

El programa se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato durante el modo de cocción. Cerrar la puerta del horno para iniciar el funcionamiento y pulsar la tecla .

Si se ha activado la opción "automáticamente" del ajuste básico "Continuar tras cerrar la puerta", no es necesario volver a iniciar (véase el capítulo: Ajustes básicos).

### Mensaje "Llenar depósito agua"

Cuando el depósito de agua está vacío suena una señal. En la pantalla se muestra "Llenar depósito agua". Se interrumpe el modo de cocción.

#### 1. Abrir la puerta del aparato con precaución.

Es posible que salga vapor caliente.

#### 2. Extraer el depósito de agua, llenarlo hasta la marca "max" e introducirlo de nuevo.

#### 3. Pulsar la tecla .

## Apagar el aparato

### ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el modo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Durante la apertura, no inclinarse sobre la puerta del aparato. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

Mantener pulsada la tecla para finalizar el modo de cocción. Si ha programado una duración, el modo de cocción finaliza de forma automática. Suena una señal.

Pulsar la tecla para apagar el aparato.

El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

## Después de cada uso

### Vaciar el depósito de agua

#### 1. Abrir la puerta del aparato con precaución.

Es posible que salga vapor caliente.

#### 2. Extraer el depósito de agua y vaciarlo.

#### 3. Secar bien la junta de la tapa del depósito y la cámara del depósito en el aparato.

### ¡Atención!

No secar el depósito de agua en el compartimento de cocción caliente. Se dañaría el depósito de agua.

### Secar el compartimento de cocción

### ¡Peligro de quemaduras!

El agua de la cubierta del evaporador puede estar caliente. Dejar que se enfríe antes de limpiarla.

#### 1. Dejar la puerta del aparato abierta una ranura hasta que se haya enfriado el aparato.

#### 2. Limpiar el compartimento de cocción y la cubierta del evaporador con la esponja suministrada y secarlos bien con un paño suave.

#### 3. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción directamente después de haberse enfriado el aparato. Los restos quemados resultan después bastante más difíciles de limpiar.

#### 4. Secar los muebles o mangos en los que haya podido condensarse agua.

## Ajustes recomendados

Los ajustes recomendados presentan valores predeterminados óptimos para el plato seleccionado.

Se pueden seleccionar varias categorías. Se ofrece un amplio número de platos con ajustes recomendados que abarcan desde pasteles, pan, ave, carne, pescado y caza hasta gratinados y productos preparados.

A través de varios niveles de selección se llega a los platos. Le invitamos a probar entre la gran variedad de platos disponibles.

#### 1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra "Aire caliente 160 °C".

#### 2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta los "Ajustes recomendados".

En la pantalla se muestra la primera categoría de platos.

#### 3. Pasar a la categoría de platos con la tecla y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.

(Pasar al siguiente nivel con la tecla . Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección.)

Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado. La temperatura y la duración del ciclo de cocción pueden modificarse, el tipo de calentamiento no.

#### 4. Pulsar la tecla ▷|||.

Inicia el modo de cocción. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

#### El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra "00:00:00".

Pulsar la tecla ⊖ para apagar la señal.

#### Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento con el mando giratorio.

#### Modificar la duración

Pulsar la tecla ⊖. Modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.

#### Consultar información

Pulsar la tecla i.

Para más información, girar el mando giratorio.

## Funciones del tiempo

El menú Funciones del tiempo se abre pulsando la tecla ⊖. Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el aparato está apagado:

- Ajustar reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el aparato está encendido:

- Ajustar la duración
- Ajustar reloj avisador
- Retrasar la hora de finalización

#### Programar las funciones de tiempo: explicación breve

1. Pulsar la tecla ⊖.
2. Si es necesario, seleccionar la función de tiempo deseada con la tecla ∨.
3. Programar el tiempo o la duración con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.

### Ajustar reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del modo de cocción. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla ⊖.
2. Si es necesario, pulsar la tecla ∨ y ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.  
La pantalla pasa al estado anterior. Se muestran el símbolo ⏰ del reloj avisador y el transcurso del tiempo.

#### Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla ⊖. Si es necesario, pulsar la tecla ∨ y modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio en los segundos siguientes. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.

#### Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador

Suena una señal. El indicador muestra ⏰ "00:00". Pulsar la tecla ⊖ para apagar la señal.

#### Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla ⊖. Si es necesario, pulsar la tecla ∨ y girar el mando giratorio hasta que el tiempo del reloj avisador vuelva a marcar "00:00". Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.

### Ajustar la duración

Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El aparato deja de calentar.

Con los tipos de calentamiento con vapor se debe ajustar siempre una duración.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

1. Pulsar la tecla ⊖.



2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.

4. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla ▷|||.

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

En el tipo de calentamiento "Cocción al vapor", la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento.

#### Modificar la duración

Pulsar la tecla ⊖. Modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.

#### El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra "00:00:00". Pulsar la tecla ⊖ para apagar la señal.

#### Cancelar la duración del ciclo de cocción

Pulsar la tecla ⊖. Establecer la duración del ciclo de cocción a "00:00:00" con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⊖.

### Retrasar la hora de finalización

Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. Se puede introducir, p.ej., el plato en el interior del horno por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del horno.

En algunos programas no se puede retrasar la hora de finalización.

En el tipo de calentamiento "Cocción al vapor", la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento. La hora de finalización programada se retrasa añadiéndole el tiempo de calentamiento.

Ejemplo de la imagen:

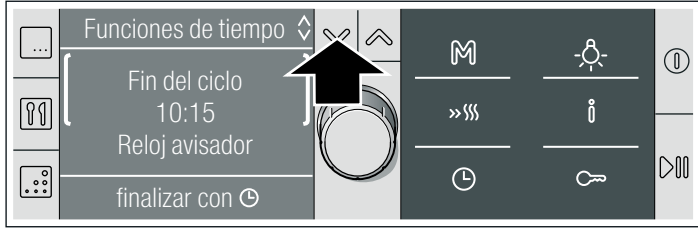
Son las 9:30 h, el plato necesita un tiempo de cocción de 45 minutos, pero no debe estar listo hasta las 12:45 h.

Condición:

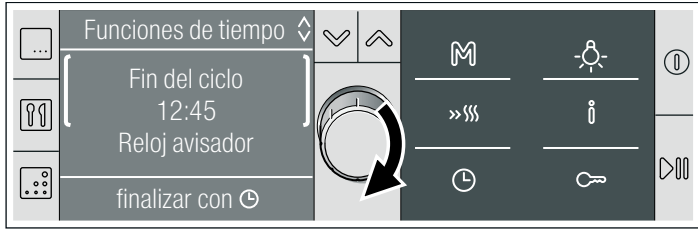
No debe haber iniciado el modo de cocción programado. Debe haber programada una duración. El menú Funciones del tiempo ⌚ está abierto.

1. Cambiar con la tecla ✓ a "Fin del ciclo".

En la pantalla se muestra la hora a la que finaliza el modo de cocción.



2. Retrasar el final del ciclo de cocción con el mando giratorio.



3. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⌚.

4. Confirmar con la tecla ▶▶▶.

Se aplica la configuración. El aparato se encuentra en el modo de espera ⌚... . En la pantalla se muestra la hora de finalización. El modo de cocción comienza a la hora adecuada. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

### Modificar la hora de finalización

La hora de finalización se puede modificar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar la tecla ⌚.

Pulsar la tecla ✓ y modificar la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⌚.

### El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra la duración "00:00:00". Pulsar la tecla ⌚ para apagar la señal.

### Cancelar la hora de finalización

La hora de finalización se puede cancelar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar la tecla ⌚.

Pulsar la tecla ✓ y retrasar la hora de finalización con el mando giratorio hasta que se aparezca de nuevo la hora actual. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⌚. A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

### Ajustar la hora

El aparato debe estar apagado para programar la hora.

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Si procede, pulsar la tecla ⏻ para desconectar el aparato.
2. Pulsar la tecla ⌚.
3. Con la tecla ✓ cambiar a la hora.
4. Modificar la hora con el mando giratorio.
5. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⌚.

### Tras un corte en el suministro eléctrico

Después de un corte en el suministro eléctrico en la pantalla se visualiza "Ajustes básicos". Ajustar la hora actual con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⌚. Se aplica la hora.

### Ocultar la hora

Cuando el aparato está apagado, se muestra la hora actual en la pantalla. La hora puede ocultarse (véase el capítulo: Ajustes básicos).

## Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma muy sencilla. Existen 16 grupos de programas con un total de 70 programas.

En este capítulo se describe

- cómo configurar un programa del programa automático
- consejos y sugerencias sobre los programas
- qué programas se pueden configurar (tablas de programas)

### Seleccionar el programa

Seleccionar el programa adecuado de las tablas de programas. Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

Ejemplo de la imagen: cocer al vapor 500 g de pechuga de pollo fresca.

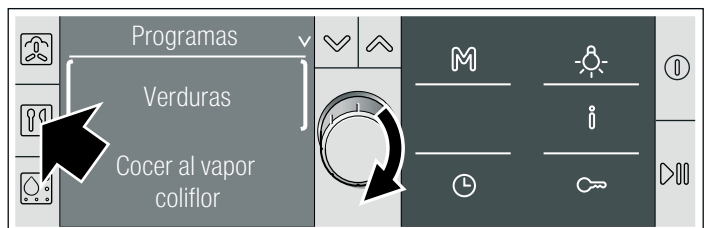
- Grupo de programas "Ave"
- Programa "Pechuga de pollo, fresca, al vapor"

### Seleccionar el grupo de programas

1. Pulsar la tecla ⏻ para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla 🍲.

En la pantalla se muestra "Programas"; el primer grupo de programas "Verduras" está marcado.

3. Girar el mando giratorio hasta que se muestre el grupo de programas deseado.

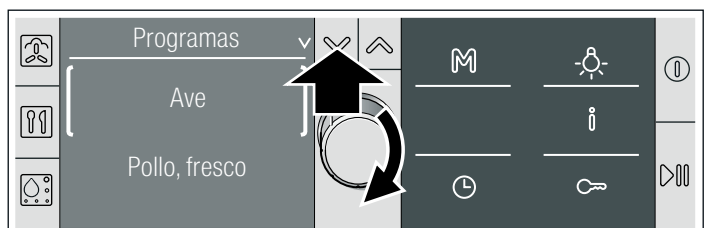


### Seleccionar el programa

4. Pulsar la tecla ✓.

El primer programa del grupo deseado está marcado.

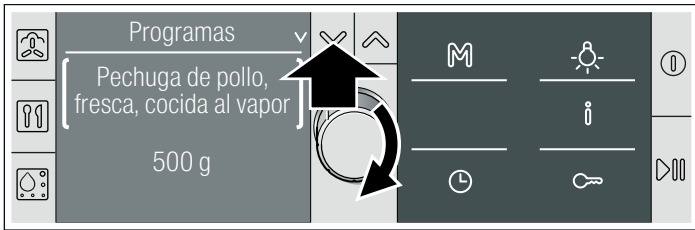
5. Girar el mando giratorio hasta que se muestre el programa deseado.



## Introducir el peso

6. Pulsar la tecla

7. Girar el mando giratorio para programar el peso del alimento.



## Ajuste individual del resultado de cocción

8. Pulsar la tecla

El ajuste individual está marcado "- ooo●ooo+".

9. Girar el mando giratorio para adaptar el resultado de la cocción:

- hacia la izquierda: plato menos hecho
- hacia la derecha: plato más hecho

El resultado de la cocción también se puede adaptar simultáneamente a todos los programas de modo permanente (véase el capítulo: Ajustes básicos).

10. Pulsar la tecla

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración del programa.

## Retrasar la hora de finalización

La hora de finalización de algunos programas puede retrasarse. El programa se inicia más tarde y finaliza a la hora deseada (véase el capítulo: Funciones del tiempo).

## Cancelar el programa

Pulsar la tecla para cancelar el programa y apagar el aparato.

## Fin del programa

Suena una señal. Finaliza el modo de cocción. Pulsar la tecla para apagar el aparato.

## ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el modo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Durante la apertura, no inclinarse sobre la puerta del aparato. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

## Indicaciones sobre los programas

Todos los programas están configurados para cocer a un nivel determinado.

El resultado de cocción puede variar en función del tamaño y la calidad de los alimentos.

## Recipientes

Utilizar los recipientes recomendados. Todos los platos han sido probados con dichos recipientes. Si se emplean otros recipientes, el resultado de la cocción puede variar.

Cuando se utilice una bandeja con agujeros, colocar también una bandeja sin agujeros en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

## Cantidad/ peso

Colocar los alimentos sólo hasta una altura máxima de 4 cm en el accesorio.

El programa automático requiere el peso de los alimentos. En caso de varias piezas, indicar siempre el peso de la pieza más grande. El peso total debe encontrarse entre los márgenes de peso indicados.

## Tiempo de cocción

El tiempo de cocción se muestra tras iniciar el programa. Se pueden realizar cambios durante los primeros 10 minutos, puesto que el tiempo de calentamiento depende, entre otros, de la temperatura del alimento y del agua.

## Tablas de programas

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

### Verduras

Condimentar las verduras una vez cocidas.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Cocer coliflor al vapor en cogollos*	Cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor cogollos de brócoli*	Cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor judías verdes*	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor zanahorias en rodajas*	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer colinabo al vapor en rodajas*	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor coles de Bruselas*	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor espárragos / espárragos blancos*	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer espárragos/espárragos verdes al vapor*	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer revuelto verdura cong. al vapor	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Patatas

Condimentar las patatas una vez cocidas.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Patatas cocidas con sal*	tamaño medio, en cuartos, Peso 30 - 40 g/ud.	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Patatas hervidas sin pelar*	tamaño medio, Ø 4 - 5 cm	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Productos de cereales

Pesar los alimentos y añadirles la proporción adecuada de agua:

- Arroz 1:1,5
- Cuscús 1:1
- Mijo 1:3
- Lentejas 1:2

Indicar el peso sin líquido.

Remove los productos de cereales después de la cocción. De este modo el agua restante se absorbe rápidamente.

### Preparar risotto

Añadir al risotto una proporción de agua de 1:2. Indicar como peso la cantidad total con agua. El mensaje "remove" aparece transcurridos 15 minutos. Remove el risotto y pulsar en caso necesario la tecla Start.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Arroz/Arroz de grano largo	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Arroz / Arroz basmati	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Arroz/Arroz natural	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Cuscús	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Mijo	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2
Risotto	máx. 2 kg	bandeja sin agujeros	2
Lentejas	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2

## Gratinado

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Gratinado, salado, ingredientes cocidos*	Máx. 4 cm de alto	parrilla + molde para gratinar	2
Gratinado, dulce*	Máx. 4 cm de alto	parrilla + molde para gratinar	2

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Ave

No colocar las pechugas o las piezas de pollo unas encima de otras en el recipiente. La piezas de pollo se pueden adobar antes de la cocción.

Programa	Observación	Accesorio	Altura
Pollo, fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Piezas de pollo, fresco	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pato, fresco	Peso total 1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pechuga de pollo, fresca, al vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1

## Carne de buey

Se recomienda utilizar roastbeef grueso.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Estofado, fresco*	1 - 1,5 kg	Bandeja de horno	2
Rosbif, fresco, cocción lenta / Rosbif, cocción media**	Peso total 1 - 2 kg	Bandeja de horno	2
Rosbif, fresco, cocción lenta / Rosbif, inglés**	Peso total 1 - 2 kg	Bandeja de horno	2

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

\*\* Primero dorar bien la carne

## Carne de ternera

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Asado, fresco / asado magro*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Asado, fresco / asado vetead*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pechuga, rellena*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Carne de cerdo

Cortar antes la corteza de tocino desde el centro hacia fuera.

El asado con corteza crujiente queda mejor con una pieza de carne procedente de la espaldilla.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Carrillada sin hueso, fresca*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Asado con corteza crujiente, fresco*	0,8 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Embutido salchichas*	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Carne de cordero

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pierna, fresca / sin hueso, hecho	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pierna, fresca / Sin hueso, medio hecho, cocción lenta	1 - 2 kg	Bandeja de horno	2

\* Primero dorar bien la carne

## Asado de carne picada

Programa	Observación	Accesorios	Altura
de carne picada fresca	peso total 0,5 -2 kg	bandeja de horno	2

## Pescado

Para la preparación de pescado debe engrasarse la bandeja con agujeros.

No colocar el pescado entero, los filetes o las varitas de pescado unos encima de otros. Indicar el peso del pescado más pesado y, a ser posible, escoger piezas del mismo tamaño.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Cocer al vapor pescado fresco entero	0,3 - 2 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor filetes pescado / Filete pescado fresco	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor filetes pescado / Pescado, ultracongelado	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Mejillones	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Aros de calamar empanados, congel.	0,5 - 1,25 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Varitas pescado	0,5 - 1 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2

## Pastas, postres

### Hornear trenza levadura

Fermentar la masa de levadura a 40 °C durante media hora en el horno de convección con función vapor.

### Preparar compota de frutas

El programa sólo es apropiado para fruta de hueso o de pepitas. Pesar la fruta, añadir aprox. 1/3 del peso en agua y condimentar con azúcar y especias al gusto.

### Preparar arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir el arroz con la leche hasta que se alcance una altura máxima de 2,5 cm en el accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

### Elaborar yogur

Calentar la leche a 90 °C en la placa de cocción. A continuación, dejar que se enfríe hasta 40 °C. En caso de leche uperizada no es necesario calentarla.

Mezclar una o dos cucharaditas de yogur natural o la cantidad correspondiente de fermento de yogur por cada 100 ml de leche. Llenar los tarros limpios con la mezcla y cerrarlos.

Finalmente, dejar que los tarros se enfríen en el frigorífico.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Trenza de levadura	0,6 - 1,8 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pastel de masa de bizcocho	0,8 - 2 kg	Molde desarmable tubular engrasado Ø 26 cm + parrilla	2
Compota de frutas*	-	Bandeja de horno	2
Arroz con leche	-	Bandeja de horno	2
Yogur en tarros	-	Tarros + bandeja con agujeros	2

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Pan, panecillos

### Hornear pan

Los programas son para hogazas horneadas sin molde y sin que se toquen entre sí. La masa no debería estar demasiado blanda. Antes de hornear, realizar algunos cortes en la masa de pan de aprox. 1 cm de profundidad con un cuchillo afilado.

### Dejar reposar y hornear la masa de pan

El mensaje "Realizar un corte en el pan" se muestra tras aprox. 20 minutos. Hacer un corte en la masa y pulsar la tecla Start en caso necesario.

### Hornear panecillos frescos

Los panecillos deben tener todos el mismo peso. Indicar el peso de un panecillo.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pan mixto/Hornear*	0,6 - 2 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan mixto/Fermentar y hornear	Observar el mensaje	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno/Hornear*	0,6 - 2 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno / Fermentar y hornear	Observar el mensaje	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan blanco/Hornear*	0,4 - 2 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan blanco / Fermentar y hornear	Observar el mensaje	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos/Hornear panecillos frescos*	Peso individual 0,05 - 0,1 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos/Hornear panecillos congelados	Peso total 0,2 - 1 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Regenerar

Programa	Observación	Accesorios	Altura
1 ración*	-	parrilla	2
2 raciones*	-	parrilla	2
Guarniciones, cocidas*	-	Bandeja de horno	2
Verdura cocida*	-	Bandeja de horno	2
Pizza, horneada/Pizza base fina*	-	parrilla + bandeja de horno	3
Pizza, horneada/Pizza base gruesa*	-	parrilla + bandeja de horno	3

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Descongelar

Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones. No congelar grandes cantidades de alimentos. Los alimentos descongelados se vuelven percederos e incluso se estropean antes que los productos frescos.

Descongelar los alimentos en su bolsa, sobre un plato o en una bandeja con agujeros. Colocar la bandeja de horno siempre debajo. De este modo, los alimentos no se empapan del agua descongelada y el compartimento de cocción permanece limpio.

Todos los programas de descongelación hacen referencia a alimentos crudos.

En caso necesario, dividir los alimentos o retirar del aparato las piezas ya descongeladas.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 5 - 15 minutos para compensar la temperatura.

### ¡Riesgos para la salud!

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

Después de la descongelación, dejar funcionar el horno de convección con función vapor con Aire caliente a 180 °C durante 15 minutos.

### Descongelar filete de pescado

No colocar los filetes de pescado unos encima de otros.

### Descongelar aves

Retirar el embalaje antes de descongelar. Dejar reposar el ave después de descongelarla. En el caso de aves grandes (p.ej., un pavo joven), las vísceras pueden extraerse después de aprox. 30 minutos en reposo.

### Descongelar carne

Con este programa se pueden descongelar piezas de asado individuales.

### Descongelar solo fruta

Si solo se desea descongelar fruta, adaptar el resultado de cocción de forma individual.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pescado / Pescado entero	Máx. 3 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Pescado/Filete pescado	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Ave entera	máx. 1,5 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Carne	Peso máx 1,5 kg/ud.	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Fruta del bosque	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1

### Especial

#### Esterilizar biberones

Limpiar los biberones con un cepillo adecuado directamente después de usarlos. A continuación, lavarlos en el lavavajillas.

Colocar los biberones en el recipiente con agujeros de forma que no se toquen.

Después de la esterilización, secar los biberones con un paño limpio. Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido.

#### Conservar

El programa es adecuado para frutas con hueso y pepitas, así como para verduras (excepto judías).

Escaldar la calabaza antes de confitarla.

El programa está configurado para tarros de 1 litro. Para tarros más grandes o más pequeños, adaptar la cocción de forma individual.

Al finalizar el programa, abrir la puerta del aparato para evitar que continúe la cocción. Dejar que los tarros se enfríen en el interior del compartimento de cocción durante unos minutos.

El programa está configurado para fruta dura. Si la fruta utilizada no es lo suficientemente dura, adaptar la cocción de forma individual.

#### Cocer huevos

Pinchar los huevos antes de la cocción. No colocar los huevos unos sobre otros. El tamaño M corresponde a un peso de aprox. 50 g.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Esterilizar biberón*	-	Bandeja con agujeros	2
Conservar	en tarros de 1 litro	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Huevos / Huevos duros*	tamaño M, máx. 1,8 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Huevos/Huevos cocidos*	tamaño M, máx. 1 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1

\* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

## Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar programas personalizados y activarlos con tan solo pulsar una tecla. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

### Almacenar memoria

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura e incluso una duración. No iniciar todavía.

2. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que aparezca "Memoria almacenada".

La programación de la memoria está guardada.

Si se guarda otra programación con la tecla **M** se sobrescribe la configuración anterior.

### Iniciar la memoria

La configuración guardada se puede iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla **M**.

2. Pulsar la tecla **▷**.

La configuración de la memoria se inicia.



La configuración se puede modificar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.





## Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen la configuración.


### Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre el símbolo .

El panel de mando está bloqueado.

Aunque el seguro para niños esté activado, se puede apagar el aparato pulsando la tecla  o manteniendo pulsada la tecla , programar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.

### Desactivar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo. Ahora se puede volver a programar.


## Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que vienen configurados de fábrica. Estos ajustes básicos se pueden modificar según sea necesario.


Si se desea cancelar todos los cambios realizados, se pueden restablecer los ajustes de fábrica.

El aparato debe estar apagado.


1. Si procede, pulsar la tecla  para desconectar el aparato.

2. Pulsar la tecla .












En la pantalla se muestra "Ajustes básicos" y "Seleccionar idioma".

3. Pulsar la tecla  hasta que se muestre el ajuste básico deseado.

4. Girar el mando giratorio para modificar el ajuste.

5. Pulsar la tecla  para salir de los Ajustes básicos. Se guarda el cambio.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Ajuste básico	Función	Ajustes posibles
Seleccionar idioma	Modificar el idioma de la pantalla	30 idiomas
Tono de aviso de duración	Ajustar la duración del tono de aviso al finalizar el funcionamiento	breve / medio / largo
Sonido de tecla	Activar o desactivar el sonido al pulsar las teclas	apagado / encendido
Brillo de pantalla	Modificar el brillo de la pantalla	día / medio / noche
Contraste	Modificar el contraste de la pantalla	7 niveles -      +
Indicación reloj	Indicar la hora cuando el aparato está apagado	apagado / encendido
Continuar tras cerrar la puerta	Se suprime el nuevo inicio del funcionamiento si se abre la puerta del aparato	automáticamente / continuar el funcionamiento con 
Ajuste individual	Ajustar el resultado de la cocción en los programas, generalmente más hecho o menos hecho	7 niveles -      +
Indicador de descripción tecla	Activar o desactivar el indicador que describe las teclas cuando se enciende el aparato	apagado / encendido
Dureza del agua	Ajustar la dureza del agua para la descalcificación	ablandada / 1-blanda / 2-media / 3-dura / 4-muy dura
Señal de calentamiento al cocer al vapor	Tono de aviso al finalizar la fase de calentamiento al cocer al vapor	sí / no
Restablecer ajustes de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica en el aparato: <ul style="list-style-type: none"><li>■ se borran todos los cambios realizados en los ajustes básicos</li><li>■ se borra la memoria</li><li>■ se realiza de nuevo la calibración automática</li></ul>	sí / no

## Desconexión automática

Si pasan varias horas sin que la configuración del aparato se modifique, se activa la desconexión automática. El mensaje "desconexión automática" aparece en la pantalla.

Para desactivar la desconexión automática, pulsar una tecla cualquiera. Ahora se puede volver a programar.

# Cuidados y limpieza

En este capítulo se presenta información sobre

- los cuidados y la limpieza de su aparato
- el asistente de limpieza
- la descalcificación

## ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar un limpiador de alta presión ni una pistola de vapor para la limpieza del aparato.

## ¡Atención!

Daños en la superficie: No utilizar lo siguiente:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- limpiadores para hornos
- productos de limpieza cáusticos, agresivos o con contenido en cloro
- productos con un alto contenido de alcohol

Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.

## ¡Atención!

Daños en la superficie: Si el producto descalcificador o el gel limpiador para hornos entra en contacto con la parte frontal u otras superficies delicadas del aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.

Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado. Los restos quemados resultan después bastante más difíciles de limpiar.

Utilizar el asistente de limpieza en caso de mucha suciedad (véase el capítulo:Asistente de limpieza).

Las sales son muy agresivas y pueden oxidar. Eliminar los restos de salsas picantes (ketchup, mostaza) o alimentos salados del compartimento de cocción inmediatamente después de que se enfríe.

No utilizar estropajos o esponjas duros.

## Productos de limpieza

Exterior del aparato (con frontal de aluminio)	Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Limpiacristales suave. Limpiar en sentido horizontal y sin presionar el frontal de aluminio con un paño para cristales suave o un paño de microfibras que no desprenda pelusas.
Exterior del aparato (frontal de acero inoxidable)	Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Eliminar siempre de forma inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.
Interior del compartimento de cocción con cubierta del evaporador	Agua caliente con jabón o agua con vinagre. Utilizar la esponja suministrada o un cepillo suave. <b>¡Atención!</b> El compartimento de cocción se puede oxidar. No utilizar estropajos de acero o abrasivos. En caso de suciedad intensa utilice exclusivamente el gel limpiador para hornos recomendado por el Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 463 582, también disponible online en la tienda virtual). Observar las indicaciones del fabricante. Otros productos de limpieza para hornos pueden ocasionar daños en el aparato. La lámpara del compartimento de cocción, las juntas de la puerta, la lámpara y la cubierta del evaporador no deben entrar en contacto con el gel. Dejar actuar un máximo de 12 horas y no conectar el aparato durante ese tiempo. A continuación, enjuagar el compartimento de cocción a fondo con agua (p.ej. con un pulverizador) para eliminar los restos de gel.
Filtro antigrasa	Extraer el filtro antigrasa situado en la placa posterior del compartimento de cocción hacia arriba y limpiarlo con agua caliente con jabón o en el lavavajillas. Limpiar el filtro antigrasa cada vez que se utilice un modo de cocción que comporte una suciedad intensa <b>⚠ ¡Peligro de lesiones!</b> Los ganchillos de sujeción del filtro antigrasa pueden producir lesiones. Limpiar el filtro antigrasa con mucho cuidado. Introducir el filtro antigrasa en el lavavajillas de tal forma que los ganchillos para colgar miren hacia abajo.
Depósito de agua	Agua con jabón. No lavar en el lavavajillas
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño
Junta de la tapa del depósito	Secar bien después de cada uso
Rejillas	véase el capítulo: Limpiar las rejillas
Cristales de la puerta	véase el capítulo: Limpiar los cristales de la puerta <b>¡Atención!</b> Daños en la superficie. Secar los cristales de la puerta tras su limpieza con limpiacristales. De lo contrario se pueden formar manchas imposibles de eliminar.
Cierre hermético de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón.
Accesorios	Remojar en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o una esponja o lavar en el lavavajillas. Limpiar con agua y vinagre las zonas decoloradas por alimentos con alto contenido en almidón (p.ej. arroz)

## España de limpieza

La esponja de limpieza suministrada es muy absorbente. Emplear la esponja de limpieza sólo para limpiar el compartimento de cocción y para eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador.

Lavar bien la esponja antes de usarla por primera vez. La esponja se puede lavar en la lavadora (ropa blanca).

## Paño de microfibras

El paño de microfibras con estructura de celdas está especialmente indicado para limpiar superficies delicadas como cristal, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 460 770, también disponible en la tienda online). El paño de microfibras elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

## Set de asado

Siempre que sea posible, utilizar el set de asado para realizar un asado (n.º de pedido HEZ36DB, también disponible online en la tienda virtual). Este reduce sensiblemente la suciedad del compartimento de cocción debida a las salpicaduras del asado.

## Asistente de limpieza

El asistente de limpieza disuelve la suciedad del compartimento de cocción con ayuda del vapor. De este modo pueden eliminarse con facilidad.

El asistente de limpieza consta de:

- Limpiar (aprox. 30 minutos), vaciar a continuación la cubierta del evaporador y aclarar el aparato
- 1. Aclarar (20 segundos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador
- 2. Aclarar (20 segundos), a continuación, eliminar los restos de agua




Deben haberse completado los tres pasos. El aparato estará listo para funcionar una vez terminado el 2.º aclarado.

## Preparación

Dejar que el compartimento de cocción se enfríe y extraer los accesorios. Limpiar la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.

Aplicar una gota de lavavajillas en la cubierta del evaporador dispuesta en la base del compartimento de cocción.

## Iniciar el asistente de limpieza


1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla .  
En la pantalla se muestra "Limpiar".
3. Llenar el depósito de agua hasta la marca "max" e introducirlo.
4. Pulsar la tecla .  
Se inicia el asistente de limpieza. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

## Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato


Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y limpiar aparato" y "00:00:40".

1. Abrir la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para limpieza".
2. Extraer las rejillas del compartimento de cocción y limpiar (véase el capítulo: Limpiar rejillas).
3. Limpiar la suciedad del compartimento de cocción y de la cubierta del evaporador que aún no se haya desprendido usando un cepillo suave y retirar los restos con la esponja.
4. En caso necesario, llenar el depósito con agua y volver a introducirlo.

5. Cerrar la puerta del aparato.

En la pantalla se muestra "Continuar el funcionamiento con ".


## 1. Aclarar

Pulsar la tecla .


Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "1. Aclarar".

## Vaciar cubierta del evaporador

Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:20".

1. Abrir la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para limpieza".
2. Enjuagar la esponja a fondo.
3. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
4. Cerrar la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Continuar el funcionamiento con ".


## 2. Aclarar

Pulsar la tecla .

Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "2. Aclarar".

## Eliminar los restos de agua





Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:00".

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
3. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo con un paño suave.
4. Pulsar la tecla  para apagar el aparato.

El asistente de limpieza ha finalizado.

## Cancelar el asistente de limpieza

**Nota:** Es preciso aclarar el aparato dos veces tras haber cancelado el asistente de limpieza. Este permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta la finalización del segundo aclarado.

1. Realizar una pulsación larga de la tecla  para cancelar el asistente de limpieza.  
En la pantalla se muestra "Continuar el funcionamiento con  y "Limpiar".  
Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de lavavajillas.
2. Pulsar la tecla .  
En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y limpiar aparato".
3. En caso necesario, llenar el depósito con agua, volver a insertarlo y pulsar la tecla .

A continuación proceder como en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato".

## Descalcificar

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente debe descalcificarse con regularidad. El indicador "Descalcificar el aparato" avisa de que debe realizarlo.

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada.

La descalcificación consta de los siguientes pasos:

- Descalcificar (aprox. 30 minutos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar el depósito de agua
- 1. Aclarar aclarado (20 segundos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador
- 2. Aclarar (20 segundos), a continuación, eliminar los restos de agua

Deben haberse completado los tres pasos. El aparato estará listo para funcionar una vez terminado el 2.º aclarado.

### Productos descalcificadores

Para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador fluido recomendado por el Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 311 138, también disponible en la tienda online). Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato.




1. Mezclar 300 ml de agua y 60 ml de producto descalcificador para obtener una solución descalcificadora.
2. Vaciar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.

### ¡Atención!

Daños en la superficie: Si el producto descalcificador entra en contacto con la parte frontal u otras superficies delicadas del aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.


### Iniciar descalcificación

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.


1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla .  
En la pantalla se muestra "Limpiar".
3. Girar el mando giratorio hasta que se muestre "Descalcificar".
4. Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y cerrar la puerta del aparato.
5. Pulsar la tecla .  
Se inicia la descalcificación. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

### Vaciar la cubierta del evaporador y volver a rellenar el depósito de agua

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y rellenar depósito de agua" y "00:00:40".

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Eliminar la solución descalcificadora de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.
3. Enjuagar bien el depósito, llenarlo de agua y volver a introducirlo.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para limpieza".
4. Cerrar la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Continuar el funcionamiento con ".


### 1. Aclarar

Pulsar la tecla .  
Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "1. Aclarar".


### Vaciar cubierta del evaporador

Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:20".

1. Abrir la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para limpieza".
2. Enjuagar la esponja a fondo.


3. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
4. Cerrar la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Continuar el funcionamiento con ".

### 2. Aclarar

Pulsar la tecla .  
Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "2. Aclarar".




### Eliminar los restos de agua

Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:00".

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
3. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo con un paño suave.
4. Pulsar la tecla  para apagar el aparato.  
La descalcificación ha finalizado.

### Cancelar la descalcificación

**Nota:** Es preciso aclarar el aparato una vez cancelado el proceso de descalcificación. Este permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta la finalización del segundo aclarado.

1. Realizar una pulsación larga de la tecla  para cancelar la descalcificación.  
En la pantalla se muestra "Limpieza", "Continuar el funcionamiento con  y "Descalcificar".  
Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de solución descalcificadora.
2. Pulsar la tecla .  
En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y rellenar depósito de agua".

Proceder ahora como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar el depósito de agua".

### Descalcificar solo la cubierta del evaporador

El modo de funcionamiento "Descalcificar" también se puede emplear para descalcificar únicamente la cubierta del evaporador situada en el compartimento de cocción en lugar de todo el aparato.

Diferencia:

1. Mezclar 100 ml de agua y 20 ml de producto descalcificador para obtener una solución descalcificadora.
2. Llenar la cubierta del evaporador completamente con solución descalcificadora.
3. Llenar el depósito solo con agua.
4. Iniciar el modo de funcionamiento "Descalcificar" tal como se describe más arriba.

La cubierta del evaporador también puede descalcificarse manualmente.

### Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

### ¡Peligro de lesiones!

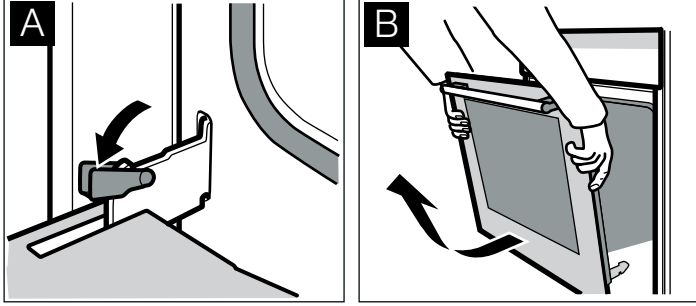
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

### **⚠ ¡Peligro de lesiones!**

Si la puerta del aparato se ha descolgado de un lado, no tocar la bisagra. La bisagra podría cerrarse de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

#### **Desmontar la puerta**

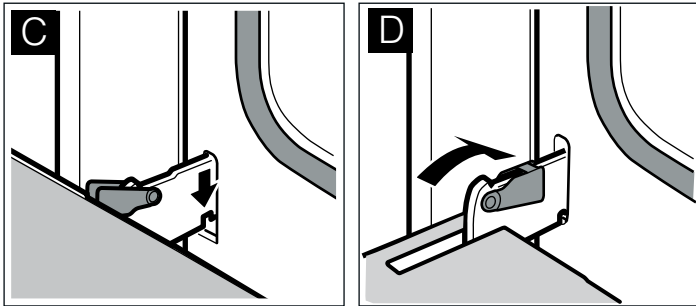
1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Desbloquear las palancas de bloqueo derecha e izquierda (Figura A).  
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.
3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (Figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda, cerrar un poco más y extraer (Figura B).



#### **Colgar la puerta**

Volver a montar la puerta del aparato después de la limpieza.

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C).  
La ranura de ambas bisagras debe encajarse.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.
3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (Figura D).



La puerta del aparato está asegurada y ya no puede descolgarse.

4. Cerrar la puerta del aparato.

#### **Limpiar los cristales de la puerta**

Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

### **⚠ ¡Peligro de lesiones!**

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Podrían causar lesiones por corte. Usar guantes de protección.

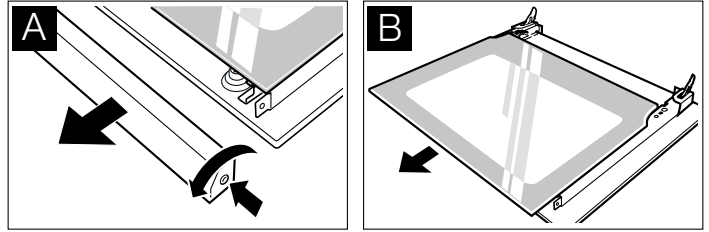
### **⚠ ¡Peligro de lesiones!**

El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

#### **Desmontar el cristal de la puerta**

**Nota:** Antes de desmontar el cristal de la puerta, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

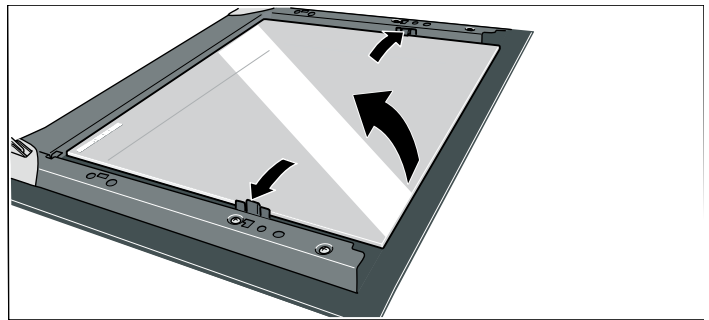
1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Desatornillar la cubierta de la puerta del aparato aflojando los tornillos dispuestos en la parte superior izquierda y derecha, y extraerla (figura A).
3. Levantar el cristal de la puerta y extraerlo (figura B).



#### **Desmontar el cristal intermedio**

Antes de desmontar el cristal intermedio, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Presionar los soportes izquierdo y derecho hacia el exterior.
2. Levantar ligeramente el cristal intermedio y extraerlo.



#### **Limpiar**

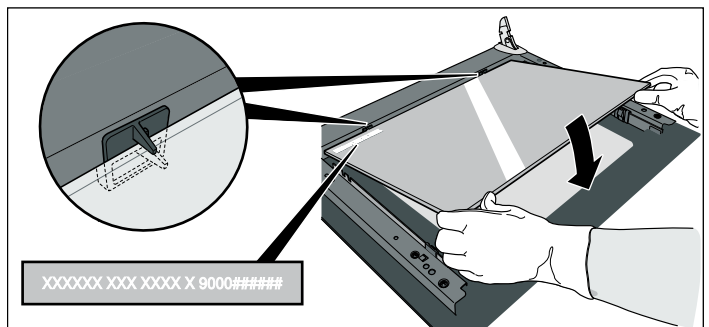
Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

#### **¡Atención!**

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

#### **Montar el cristal intermedio**

1. Colocar el cristal intermedio en los alojamientos izquierdo y derecho.
2. Presionar el cristal intermedio hacia abajo en los soportes.



#### **Montar el cristal de la puerta**

1. Introducir el cristal de la puerta hasta el tope.
2. Colocar la cubierta y atornillarla.
3. Montar de nuevo la puerta del aparato.

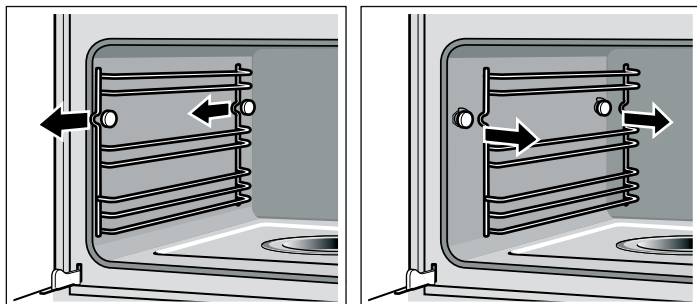
## Limpiar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.

**⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!**

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

1. Tirar de la rejilla hacia adelante y desengancharla.



2. Limpiar la rejilla con un cepillo/esponja.  
o bien  
Limpiar la rejilla en el lavavajillas.

3. Enganchar la rejilla por delante y por detrás y desplazarla hacia atrás hasta que encaje.

Las rejillas sólo pueden ajustarse por el lado respectivo.

## ¿Qué hacer en caso de avería?




Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios riesgos para el usuario.

**⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones en el sistema electrónico debe realizarlas exclusivamente un técnico especialista.
- Las reparaciones en el sistema electrónico del aparato deben efectuarse siempre sin corriente eléctrica. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los otros electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
El aparato no se enciende	La puerta del aparato no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del aparato
El aparato no se enciende, en la pantalla se muestra "Limpieza" "Continuar funcionamiento con ▷00" "Descalcificar"	Se interrumpe el proceso Descalcificar	Pulsar la tecla ▷00. A continuación, aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Descalcificar. Proceder como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar el depósito de agua)
El aparato no se enciende, en la pantalla se muestra "Limpieza" "Continuar funcionamiento con ▷00" "Limpiar"	Se ha interrumpido el asistente de limpieza	Pulsar la tecla ▷00. A continuación, aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Asistente de limpieza. A continuación, proceder como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato".
En la pantalla se muestra "Hora"	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
El aparato no funciona En la pantalla se muestra una duración	El mando giratorio se ha accionado accidentalmente	Pulsar la tecla ①
	No se ha pulsado la tecla ▷00 después de programar el aparato	Pulsar la tecla ▷00 o cancelar la programación con la tecla ①
En la pantalla se muestra "Desconexión automática"	La desconexión automática está activa	Pulsar cualquier tecla
Aparece "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede encaje
	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica

Avería	Posible causa	Consejos/solución
Se muestra "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua todavía no está vacío o el mensaje "Llenar depósito agua" no aparece cuando el depósito de agua está vacío	El depósito de agua está sucio. Los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados	Sacudir el depósito de agua y limpiarlo. Si no se pueden soltar las piezas, adquirir un nuevo depósito de agua en el Servicio de Asistencia Técnica.
El depósito de agua se vacía sin motivo aparente. La cubierta del evaporador se desborda	El depósito de agua no se ha cerrado correctamente	Cerrar la tapa hasta que encaje correctamente
	La junta de la tapa del depósito está sucia	Limpiar la junta
La cocción se ha realizado con la cubierta del evaporador vacía a pesar de que el depósito de agua está lleno	La junta de la tapa del depósito está defectuosa	Adquirir un depósito de agua nuevo en el Servicio de Asistencia Técnica
	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede encaje
En la pantalla se muestra "¿Vaciar/limpiar depósito?"	La tubería de alimentación está atascada	Descalcificar el aparato. Comprobar si la dureza del agua está correctamente ajustada
	El aparato no se ha utilizado durante al menos dos días y el depósito de agua está lleno	Vaciar el depósito de agua y limpiarlo. Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados, debido al vapor de agua	Efecto normal
Durante la cocción al vapor se genera mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Efecto normal
Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer los ajustes de fábrica del aparato (véase el capítulo: Ajustes básicos). A continuación, iniciar la cocción al vapor durante 20 minutos a 100 °C
Durante la cocción el vapor se escapa por las aberturas de ventilación		Efecto normal
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente	El aparato tiene cal	Iniciar el programa de descalcificación
En la pantalla se muestra el mensaje de error "E011"	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada	Pulsar la tecla  para eliminar el mensaje de error. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias
En la pantalla se muestra un mensaje de error "E..."	Fallo técnico	Pulsar la tecla  para eliminar el mensaje de error; en caso necesario, volver a ajustar la hora. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra "Demo"	Se ha pulsado una combinación de teclas	Interrumpir el suministro eléctrico y volver a establecerlo tras 10 segundos. Antes de que transcurran 2 minutos, pulsar la tecla  durante 4 segundos

## Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

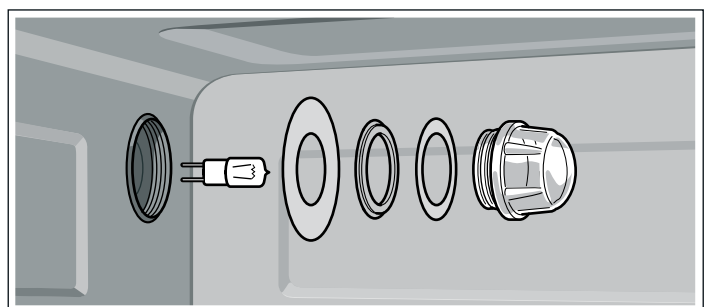
En el Servicio de Asistencia Técnica pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V/25 W resistentes a la temperatura con juntas. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

### ¡Peligro de quemaduras!

Dejar que el compartimento de cocción y la lámpara del compartimento se enfríen antes de sustituir ésta.

Extraer siempre la lámpara halógena del embalaje con un paño seco; de lo contrario, se reduce su vida útil.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
2. Girar la tapa hacia la izquierda.
3. Extraer la lámpara y sustituirla por otra del mismo tipo.
4. Colocar las juntas nuevas y el anillo opresor en el orden correcto sobre el vidrio protector.



5. Volver a colocar el vidrio protector con las juntas.

6. Conectar el aparato a la red eléctrica y volver a ajustar la hora.

No poner en funcionamiento el aparato sin vidrio protector ni juntas.

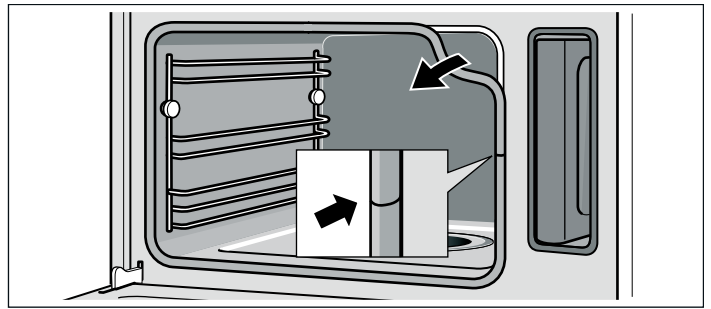
### Sustituir el vidrio protector o las juntas

Sustituir el vidrio protector o las juntas si presentan daños. Indicar al Servicio de Asistencia Técnica el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

## Sustituir la junta de la puerta

Sustituir la junta de la puerta en caso de estar deteriorada por la parte exterior del compartimento de cocción. Las juntas de recambio para el aparato se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.
3. Insertar la junta nueva por un punto concreto y ajustarla por todo el perímetro. El tope de la junta debe quedar en la parte lateral.
4. Comprobar que la junta esté correctamente fijada, especialmente por las esquinas.



## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la parte inferior izquierda de la puerta abierta del aparato.

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

E-Nr.

FD-Nr.

### Servicio de Asistencia Técnica ☎

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías E 902 351 352

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

## Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

### Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctrico y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

### Consejos para ahorrar energía

- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el proceso de cocción.
- Utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro para hornear. Absorben mejor el calor.
- Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El horno de convección con función vapor todavía permanece el caliente y, de este modo, se reduce el tiempo de cocción necesario para el segundo pastel. También puede colocar dos moldes rectangulares a diferentes alturas.
- En caso de tiempos de cocción prolongados se recomienda apagar el horno de convección con función vapor 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para finalizar la cocción.
- Con el modo de funcionamiento "Cocción al vapor" se puede cocinar simultáneamente en varios niveles. Para cocinar alimentos con distintos tiempos de cocción, introducir primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más largo.



# Tablas y sugerencias

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el horno de convección con función vapor. Se describe además el modo de funcionamiento, los accesorios y el tiempo de cocción más adecuados. Los valores son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío, salvo que se indique de forma específica.

## Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre la bandeja de horno debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

## Recipientes

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla. Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los recipientes de paredes gruesas prolongan el tiempo de cocción.

Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño María con film (p.ej. al derretir chocolate).

## Filtro de grasa

Deje el filtro de grasa en el compartimento de cocción para todas las aplicaciones.

## Cocción al vapor

La cocción al vapor es una técnica de cocción que conserva de forma singular las propiedades de los alimentos. El vapor envuelve la comida y evita de este modo que los alimentos pierdan sus sustancias nutritivas. La cocción se lleva a cabo sin sobrepresión. Los alimentos conservan sus propiedades de forma, color y aroma.

## Tiempo de cocción y cantidad

El tiempo para la cocción al vapor depende del tamaño de los alimentos y no de la cantidad total. El aparato es apto para cocer al vapor un máximo de 2 kg de alimentos.

Tener en cuenta los tamaños que se indican en las tablas. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más

## Verduras

Colocar las verduras en la bandeja con agujeros e introducir a la altura 3. Colocar la bandeja de horno debajo en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

grandes. La calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por este motivo, los valores indicados deben tomarse como valores orientativos.

## Distribuir uniformemente los alimentos

Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en los respectivos recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular.

## Alimentos sensibles a la presión

No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en la bandeja de cocción. Es preferible utilizar dos bandejas.

## Cocinar un menú

Al vapor se puede cocinar a la vez varios menús completos sin que se mezclen los sabores. Introducir en primer lugar los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo y, el resto, en el momento adecuado. De este modo, todos los alimentos terminan de hacerse al mismo tiempo.

Cuando se prepara un menú completo se necesita un tiempo de cocción total más largo por el hecho de que cada vez que se abre la puerta del aparato se pierde un poco de vapor y debe volverse a calentar.

## Aire caliente

El modo de funcionamiento "Aire caliente" es ideal para preparar repostería dulce y salada, estofados y pasteles variados.

## Funcionamiento combinado

El modo "Funcionamiento combinado" (aire caliente y vapor) está especialmente indicado para preparar asados, pollo y productos de panadería como pastas y pan.

Los asados y el pollo quedan sabrosamente crujientes por fuera y jugosos por dentro. Además la carne pierde menos peso.

Los productos de panadería, como pastas y pan, adquieren una superficie especialmente brillante y no se resecan.

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Alcachofas	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Coliflor	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 40
Coliflor	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Brócoli	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Guisantes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	5 - 10
Hinojo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 14
Verdura rellena (Calabacín, berenjena, pimiento)	no precocinar las verduras	bandeja de horno en altura 2	Funcionamiento combinado	160 - 180	15 - 30
Flan de verdura	-	recipiente para baño María de 1,5 l + parrilla en altura 2	Cocción al vapor	100	50 - 70

\* Precalentar el aparato

<b>Alimentos</b>	<b>Tamaño de la pieza</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Modo de funcionamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Judías verdes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Zanahorias	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 20
Colinabo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Puerros	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	4 - 6
Maíz	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Acelgas*	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Espárragos, verdes*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	7 - 12
Espárragos, blancos*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Espinacas*	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Romanescu	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Coles de Bruselas	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20 - 30
Remolacha roja	entera	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 12

\* Precalentar el aparato

## Guarniciones y legumbres

Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Ejemplo: 1:1,5 = por cada 100 g de arroz añadir 150 ml de líquido. La bandeja sin agujeros se puede insertar en cualquier altura.

<b>Alimentos</b>	<b>Proporción</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Patatas hervidas sin pelar (tamaño mediano)	-	B. con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	35 - 45
Patatas cocidas con sal (en cuartos)	-	B. con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	20 - 25
Gratinado de patatas	-	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	35 - 45
Arroz natural	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 40
Arroz de grano largo	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz basmati	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz vaporizado	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 35
Lentejas	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 45
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	65 - 75

Alimentos	Proporción	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Cuscús	1:1	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	6 - 10
Harina de escanda, molida	1:2,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	15 - 20
Mijo, entero	1:2,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	25 - 35
Trigo, entero	1:1	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	60 - 70
Albóndigas	-	B. con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	95	20 - 25

## Aves y carne

Colocar la parrilla y la bandeja de horno juntas en una altura.

El asado listo puede dejarse reposar durante 10 minutos en el horno de convección con función vapor apagado y cerrado. De esta manera la carne quedará más jugosa.

La carne queda especialmente jugosa por dentro y crujiente por fuera con el modo "Funcionamiento combinado".

### Ave

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 190	50 - 60
Pollo, en dos mitades	0,4 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 190	35 - 45
Pechuga de pollo	0,15 kg/ud.	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	15 - 25
Piezas de pollo	0,12 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	20 - 35
Pato, entero	2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170	60 - 80
				Aire caliente	210	15 - 20
Pechuga de pato*	0,35 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	10 - 15
Carne enrollada de pavo	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	70 - 90
Pechuga de pavo	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	60 - 80

\* Soasar previamente

### Carne de buey

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de buey*	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	140 - 150	100 - 140
Filete de buey, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	170 - 180	20 - 28
Roastbeef fino, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	40 - 55
Rosbif fino, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	30 - 45

\* Soasar previamente

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Rosbif grueso, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	45 - 60
Rosbif grueso, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	35 - 50

\* Soasar previamente

#### Carne de ternera

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado de ternera, veteadado	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	60 - 70
Asado de ternera, magro	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	50 - 60
Espalda de ternera*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	15 - 25
Pecho de ternera relleno	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	140 - 160	75 - 120

\* Soasar previamente

#### Carne de cerdo

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado sin tocineta (p.ej. cabezada)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	70 - 80
Asado con corteza (crujiente)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	20 - 25
				Funcionamiento combinado	140 - 160	40 - 50
				Aire caliente	210 - 220	20
Lomo de cerdo*	0,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	20 - 30
Solomillo en pasta de hojaldre	1 kg	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	40 - 60
Lacón con hueso	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	120 - 140	60 - 70
Lacón	en lonchas	Bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	15 - 20
Carne enrollada	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	70 - 80

\* Soasar previamente

#### Otros

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos.
Asado de carne picada	de 0,5 kg de carne picada	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	140 - 150	45 - 60
Espalda de corzo con hueso*	0,6- 0,8 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	15 - 30

\* Soasar previamente

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos.
Pierna de cordero sin hueso	1,5 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	60 - 80
Lomo de cordero con hueso*	1,5 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	15 - 25
Piezas de conejo	1,5 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	40 - 60
Salchichas vienasas	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 85	12 - 18
Salchichas blancas	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 85	15 - 20

\* Soasar previamente

### Sugerencias para asar

Utilizar el set de asado	Con el set de asado se obtiene un asado óptimo y el compartimento de cocción apenas se ensucia. El set de asado se puede adquirir como accesorio en comercios especializados (véase el capítulo: Accesorios)
¿Cuándo está listo el asado?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si se nota consistente, el asado está listo. Si la carne cede, todavía le falta un poco de tiempo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande o añadir menos líquido

### Pescado

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Dorada, entera	0,3 kg/ud.	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	15 - 25
Filete de dorada	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de pescado	Recipiente para baño María 1,5 l	Parrilla	2	Cocción al vapor	70 - 80	40 - 80
Trucha, entera	0,2 kg/ud.	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	12 - 15
Filete de bacalao	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmón	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	8 - 10
Mejillones	1,5 kg	bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	10 - 15
Gallineta nórdica	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20
Rollitos de lenguado, rellenos	-	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20

### Cocción lenta de carne

La cocción lenta es el método ideal para las piezas de carne tiernas que deben quedar poco hechas o en su punto. La carne queda jugosa y con una textura suave.

Introducir la bandeja de horno en el horno de convección con función vapor y precalentarla con el modo de funcionamiento "Cocción lenta".

Soasar bien la carne por todos los lados en la placa de cocción.

Introducirla en el horno de convección con función vapor precalentado y continuar con la cocción lenta.

Una vez finalizada la cocción, servir en platos precalentados y una salsa caliente.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pierna de cordero sin hueso	1 - 1,5 kg	Bandeja de horno	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	Bandeja de horno	2	80	150 - 180
Lomo de cerdo	-	Bandeja de horno	2	80 - 90	50 - 70
Medallones de cerdo	-	Bandeja de horno	2	80	60 - 80
Bistecs de buey	aprox. 3 cm de grosor	Bandeja de horno	2	80	40 - 60
Pechuga de pato	-	Bandeja de horno	2	80	35 - 55

## Gratinados, guarnición para sopas...

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado picante, con ingredientes cocidos	molde para gratinar + parrilla	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	30 - 40
Gratinado dulce	molde para gratinar + parrilla	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	30 - 45
Lasaña	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	35 - 45
Soufflé	moldes pequeños + parrilla	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	15 - 25
Dados de flan	sin agujeros	2	Cocción al vapor	90	15 - 20
Albóndigas de sémola	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	90 - 95	7 - 10
Huevos duros (tamaño M, máx. 1,8 kg)	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	10 - 12
Huevos cocidos (tamaño M, máx. 1 kg)	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	6 - 8

## Postres, compota

### Compota

Pesar la fruta, añadir aprox. 1/3 del peso en agua y condimentar con azúcar y especias al gusto.

### Arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir arroz y leche hasta que se alcance una altura máxima de 2,5 cm en el accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

### Yogur

Calentar la leche a 90 °C en la placa de cocción. A continuación, dejar que se enfríe hasta 40 °C. En caso de leche uperizada no es necesario calentarla.

Mezclar una o dos cucharaditas de yogur natural o la cantidad correspondiente de fermento de yogur por cada 100 ml de leche. Llenar los tarros limpios con la mezcla y cerrarlos.

Finalmente, dejar que los tarros se enfríen en el frigorífico.

Alimentos	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Bolas de levadura	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20 - 25
Crema de caramelo	moldes pequeños + parrilla	Cocción al vapor	90 - 95	15 - 20
Gratinado dulce (p.ej., gratinado de sémola)	molde para gratinar + parrilla	Funcionamiento combinado	160 - 170	50 - 60
Arroz con leche*	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Yogur*	tarros individuales + parrilla	Cocción al vapor	40	300 - 360
Compota de manzana	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15

\* También se puede utilizar el programa apropiado (véase el capítulo: Programa automático)

Alimentos	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Compota de pera	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de cereza	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ciruela	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20

\* También se puede utilizar el programa apropiado (véase el capítulo: Programa automático)

## Pasteles y repostería

Se recomienda utilizar moldes oscuros de metal.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y la consistencia de la masa. Por este motivo, en las tablas se indican márgenes de temperatura.

Programar la primera vez la temperatura más baja. De este modo se consigue un dorado más homogéneo. En caso necesario, utilizar la vez siguiente una temperatura más alta. No sobrecargar la parrilla o la bandeja de horno.

### Pasteles en molde

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de masa de bizcocho	Molde corona / rectangular	2	Aire caliente	150 - 160	60 - 70
Bases de tarta de masa batida	tartera	2	Aire caliente	150 - 160	30 - 45
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	45 - 55
Base de bizcocho (2 huevos)	tartera	2	Aire caliente	180 - 190	12 - 16
Base de bizcocho (6 huevos)	Molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	25 - 35
Base de pastaflores con borde	Molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	40 - 50
Quiche suiza	Molde desarmable	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel salado (p.ej. quiche)	Molde para quiche	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Tarta de manzana	Molde para tartas	2	Aire caliente	170 - 190	35 - 50

### Pasteles en bandeja

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de levadura con revestimiento seco	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel de levadura con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	35 - 45
Bizcocho	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180 - 200	10 - 15
Trenza de levadura (500 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	25 - 35
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	40 - 60
Pastel de cebolla	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	30 - 40

### Pan, panecillos

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan blanco (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 210	15 - 20
			Aire caliente	160 - 170	20 - 25

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de masa fermentada (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	15 - 25
			Aire caliente	150 - 160	40 - 60
Pan mixto (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	15 - 20
			Aire caliente	160 - 170	25 - 40
Pan integral (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	20 - 30
			Aire caliente	140 - 150	40 - 60
Pan de centeno (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	200 - 220	20 - 30
			Aire caliente	150 - 160	50 - 60
Panecillos (crudos 70 g/ud.)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	190 - 200	25 - 30
Panecillos de levadura, dulces (crudos 70 g/ud.)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	20 - 30

## Pastelitos

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Merengue	Bandeja de horno	2	Aire caliente	80 - 90	120 - 180
Almendrados	Bandeja de horno	2	Aire caliente	140 - 160	15 - 25
Pasteles de hojaldre	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 190	10 - 20
Tartaletas	bandeja-molde de tartaletas	2	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Ensamadas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 190	27 - 35
Galletas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	12 - 17
Repostería de masa levadura	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	15 - 20

## Sugerencias para hornear

Si se quiere hornear una receta propia	Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto	10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida
El pastel se desmorona	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 °C. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura	No engrasar el borde del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo
El molde o recipiente del pastel está muy oscuro por la parte de atrás	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio
El pastel ha quedado demasiado seco	Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter zumo de frutas o licor por encima. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de horneado o seleccionar el modo "Funcionamiento combinado"
El pan o el pastel tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (humedecido, poco esponjoso)	Utilizar menos líquido la próxima vez. Hornear a una temperatura más baja durante un poco más de tiempo. En pasteles con revestimiento jugoso, hornear previamente la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta el tiempo de horneado que se indica en la receta
El pastel o las pastas se han dorado de forma irregular	Utilizar la próxima vez una temperatura más baja

## Regenerar alimentos

La regeneración permite recalentar platos de manera uniforme. Los platos conservan su sabor y tienen aspecto de frescos. También se pueden regenerar los productos de panadería del día anterior.



Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funciona- miento	Temperatura en °C	Tiempo de coc- ción en minutos
Alimentos emplatados	parrilla	2	Regenerar	120	12 - 18
Verduras	Bandeja de horno	3	Regenerar	100	12 - 15
Pasta, patatas, arroz	Bandeja de horno	3	Regenerar	100	5 - 10
Panecillos*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	6 - 8
Baguette*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	5 - 10
Pan*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	8 - 12
Pizza	parrilla + bandeja de horno	3	Regenerar	170 - 180	12 - 15

\* Precalentar durante 5 minutos

## Descongelar

Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones. No congelar grandes cantidades de alimentos. Los alimentos descongelados se vuelven perecederos e incluso se estropean antes que los productos frescos.

Descongelar los alimentos en su bolsa, sobre un plato o en una bandeja con agujeros. Colocar la bandeja de horno siempre debajo. De este modo, los alimentos no se empapan del agua descongelada y el compartimento de cocción permanece limpio.

Utilizar el modo de funcionamiento "Descongelar".

En caso necesario, dividir los alimentos o retirar del aparato las piezas ya descongeladas.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 5 - 15 minutos para compensar la temperatura.

### ¡Riesgos para la salud!

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

Después de la descongelación, dejar funcionar el horno de convección con función vapor con Aire caliente a 180 °C durante 15 minutos.

#### Descongelar carne

Descongelar los trozos de carne para empanar lo suficiente como para que las especias y el pan rallado queden adheridos.

#### Descongelar aves

Retirar el envoltorio antes de descongelar. Eliminar siempre el líquido resultante de la descongelación.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de coc- ción en min
Pollo	1 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	60 - 70
Muslos de pollo	0,4 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	30 - 35
Verduras congeladas en bloque (p.ej., espinacas)	0,4 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	20 - 30
Fruta del bosque	0,3 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	5 - 8
Filete de pescado	0,4 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	15 - 20
Pescado entero	1 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulasch	-	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	40 - 50
Asado de buey	-	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	70 - 80

## Fermentar la masa

Con el modo de funcionamiento "Fermentar" la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

La parrilla puede situarse a cualquier altura o colocarse con precaución en la base del compartimento de cocción.

Atención: ¡No rasar la base del compartimento de cocción!

Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla. No cubrir la masa.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Temperatura en °C	Tiempo de coc- ción en minutos
Masa de levadura	1 kg	cuenco + parrilla	40	20 - 30
Masa madre	1 kg	cuenco + parrilla	40	20 - 30

## Exprimir

Colocar las bayas antes de exprimir las en un cuenco y azucararlas. Dejar que reposen durante al menos una hora para que rezumen.

Colocar las bayas en la bandeja con agujeros e introducirlas en la altura 3. Para recoger el zumo insertar la bandeja de horno a la altura 1.

Finalmente, colocar las bayas en un paño y exprimir el zumo restante.

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Frambuesas	Bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	30 - 45
Grosellas	Bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	40 - 50

## Conservar

Conservar alimentos tan frescos como sea posible. Los alimentos conservados durante un tiempo prolongado pierden vitaminas y fermentan.

Utilizar solo fruta y verdura en perfecto estado.

Los siguientes alimentos no pueden conservarse en su aparato:  
el contenido de latas, carne, pescado o masa de empanada.

Comprobar los tarros de conservas, las gomas de junta, los cierres y los muelles.

Limpiar las gomas y los tarros minuciosamente con agua caliente. Para limpiar los tarros se recomienda también el programa "Esterilizar biberones".

Colocar los tarros en la bandeja con agujeros. No deben tocarse entre sí.

Abrir la puerta del aparato cuando el tiempo de cocción indicado haya finalizado.

Retirar los tarros de conserva del aparato cuando estén totalmente fríos.

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Verduras	Tarros de conserva de 1 litro	2	Cocción al vapor	100	30 - 120
Fruta con hueso	Tarros de conserva de 1 litro	2	Cocción al vapor	100	25 - 30
Fruta con pepitas	Tarros de conserva de 1 litro	2	Cocción al vapor	100	25 - 30

## Productos congelados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

Los tiempos de cocción indicados son válidos para la preparación de los alimentos con el compartimento de cocción frío.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas fritas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	170 - 190	25 - 35
Croquetas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Tortitas de patata	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	25 - 30
Pastas, frescas, congel.*	Bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	5 - 10
Lasaña, ultracongelada	bandeja de horno + parrilla	2	Funcionamiento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza, base fina	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 23
Pizza, base gruesa	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	12 - 17
Baguette de mantequilla con hierbas aromáticas, congelada	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 20

\* Añadir un poco de agua

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Panecillos, baguettes, ultracongelados	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Brezels, ultracongelados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	20 - 25
Panecillos/baguettes preparados, prehorneados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	150 - 170	12 - 15
Pastel de hojaldre, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	45 - 60
Varitas de pescado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	195 - 205	20 - 24
Trucha	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de abadejo	bandeja de horno + parrilla	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmón	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Aros de calamar	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	190 - 210	25 - 30
Brócoli	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Coliflor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 8
Judías	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Guisantes	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Zanahorias	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	3 - 5
Revuelto de verduras	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 8
Coles de Bruselas	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 10

\* Añadir un poco de agua

## Platos testados

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350.

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el compartimento de cocción frío.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Galletas de mantequilla navideñas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160 - 170	17 - 20
Pastelitos	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160 - 170	25 - 33
Bizcocho de agua	Molde desarmable 26 cm	2	Aire caliente	150 - 160	35 - 40
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable 20 cm	2	Aire caliente	160 - 170	60 - 70



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000764630

920313