



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Horno compacto con función de vapor
CSG656R.1**



BOSCH

[es] Instrucciones de uso

Índice

 Uso correcto del aparato	4	 Funciones de programación del tiempo	22
 Indicaciones de seguridad importantes	5	Ajuste de la duración	22
En general	5	Ajuste de la hora de finalización	23
Vapor	6	Ajuste del reloj avisador	24
Termómetro de carne	6	 Termómetro de carne	24
Función de limpieza	6	Tipos de calentamiento	24
 Causas de los daños	6	Introducción del termómetro de asado en el alimento	24
En general	6	Ajuste de la temperatura interior del alimento	25
Vapor	7	Temperatura interior de distintos alimentos	26
 Protección del medio ambiente	7	 Seguro para niños	27
Ahorro de energía	7	Activación y desactivación	27
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7	 Ajustes básicos	27
 Presentación del aparato	8	Modificación de los ajustes básicos	27
Panel de mando	8	Lista de los ajustes básicos	27
Elementos de mando	8	Corte en el suministro eléctrico	28
Pantalla de visualización	9	Modificación de la hora	28
Modos de funcionamiento	9	 Ajuste Sabbath	29
Tipos de calentamiento	10	Inicio del ajuste Sabbath	29
Vapor	11	 Productos de limpieza	29
Más información	11	Productos de limpieza apropiados	29
Funciones del interior del horno	11	Superficies del interior del aparato	30
Depósito de agua	11	Mantener limpio el aparato	31
 Accesorios	12	 Función de limpieza	31
Accesorios suministrados	12	EcoClean Direct	31
Introducción de los accesorios	12	Descalcificación	32
Accesorios especiales	13	 Rejillas	33
 Antes del primer uso	14	Desmontaje y montaje de las rejillas	33
Antes de la primera puesta en marcha	14	 Puerta del aparato	34
Primera puesta en marcha	14	Desmontaje y montaje de la puerta del aparato	34
Calibración del aparato y limpieza del interior	15	Desmontaje de la cubierta de la puerta	34
Limpieza de los accesorios	15	Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta	35
 Manejo del aparato	16	 ¿Qué hacer en caso de avería?	36
Encendido y apagado del aparato	16	Pequeñas averías de fácil solución	36
Inicio del funcionamiento	16	Duración máxima de funcionamiento	37
Ajuste del modo de funcionamiento	16	Lámparas del interior del aparato	37
Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura Calentamiento rápido	16 17	 Servicio de Asistencia Técnica	38
 Vapor	18	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	38
Ruidos	18	 Platos	38
Cocer al vapor	18	Indicaciones sobre los ajustes	38
Cocción al vapor - Cocción con vapor	18	Seleccionar el plato	39
Regenerar	19	Sensor de horneado	39
Programa de fermentación	19	Ajuste del plato	40
Descongelar	19		
Llenar el depósito de agua	20		
Después de cada funcionamiento con vapor	21		



Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 41

No utilizar moldes de silicona 41
 Pasteles y repostería pequeña 41
 Pan y panecillos 45
 Pizza, quiche y pastel picante 47
 Gratinados y soufflés 48
 Ave 49
 Carne 52
 Pescado 55
 Verduras, guarniciones y huevos 57
 Postres 60
 Cocinar un menú 61
 Tipos de calentamiento eco 61
 Presencia de acrilamida en alimentos 63
 Cocción lenta 63
 Deshidratar 65
 Conservar y exprimir 65
 Esterilización de biberones e higiene 66
 Dejar levar la masa con el programa fermentación . . 67
 Descongelar 67
 Regenerar 68
 Conservar caliente 69
 Platos de prueba 69

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-eshop.com**



Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión. Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 12

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Vapor

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho. Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.
- En el compartimento de cocción se genera vapor caliente. Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.
- Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente. Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Los líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente (explosión). No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej. bebidas alcohólicas). Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

Termómetro de carne

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

Función de limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: 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.
- Moldes de silicona: no usar moldes de silicona o láminas que contengan silicona, tapas o accesorios. El sensor de cocción podría resultar dañado.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

- Transportar el aparato: 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.

Vapor

¡Atención!

- Moldes para hornear: 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.
- Recipientes oxidados: no utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Líquidos que gotean: al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- Agua caliente en el depósito de agua: el agua caliente puede dañar la bomba. Llenar el depósito siempre con agua fría.
- Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando u otras superficies delicadas. ya que esto daña las superficies. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
- Limpieza del depósito de agua: no lavar el depósito de agua en el lavavajillas. ya que se dañaría. Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

Protección del medio ambiente

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

Ahorro de energía

- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del aparato se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del aparato.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

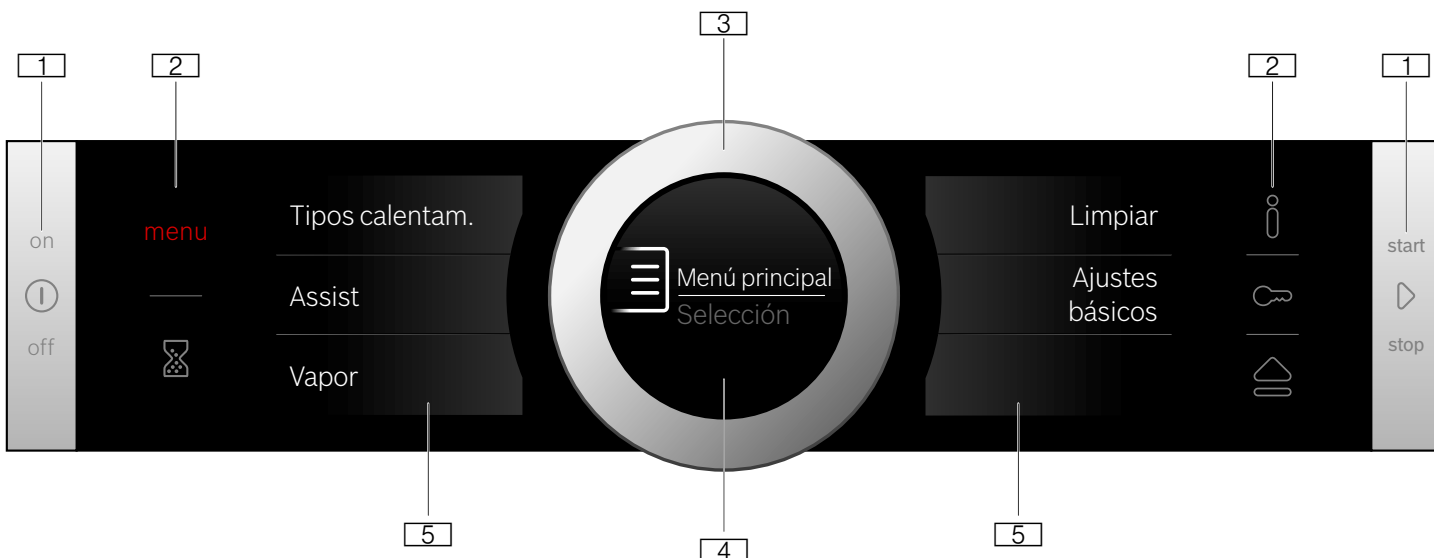
En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda de teclas, campos táctiles, pantallas táctiles y un mando circular. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido y con la visualización del menú.



1 Teclas

Las teclas situadas a izquierda y derecha del panel de mando cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla. En los aparatos que no tienen frontal de acero inoxidable, estas dos teclas son también campos táctiles sin punto de presión.

2 Campos táctiles

Bajo los campos táctiles hay sensores. Solo hay que pulsar el símbolo correspondiente para seleccionar la función.

3 Mando circular

El mando circular está instalado de tal forma que se puede girar ilimitadamente hacia la izquierda o la derecha. Pulsar suavemente sobre él y moverlo con el dedo en la dirección deseada.

4 Pantalla de visualización

En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

5 Pantallas táctiles

En las pantallas táctiles aparecen las posibilidades de selección del momento. Se seleccionan directamente allí pulsando el campo de texto correspondiente. En función de la selección, se modifican los campos de texto.

Elementos de mando

Todos y cada uno de los elementos de mando están adaptados a las distintas funciones del aparato. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Teclas y campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas y campos táctiles.

Símbolo		Significado
Teclas		
ⓘ	on/off	Encendido y apagado del aparato
▶	start/stop	Inicio/interrupción del funcionamiento o cancelación del mismo manteniendo la tecla pulsada (aprox. 3 s)
Campos táctiles		
menu	Menú	Abrir el menú de modos de funcionamiento
⌚	Reloj avisador	Selección del reloj avisador
ⓘ	Información	Mostrar indicaciones
🔒	Seguro para niños	Activar/desactivar el seguro para niños manteniendo pulsada la tecla (aprox. 4 s)
🏠	Apertura de la moldura	Llenado y vaciado del depósito de agua

Mando circular

Con el mando circular se modifican los valores ajustados que aparecen en la pantalla.

Para desplazarse por las listas de selección en las pantallas táctiles, emplear también el mando circular.

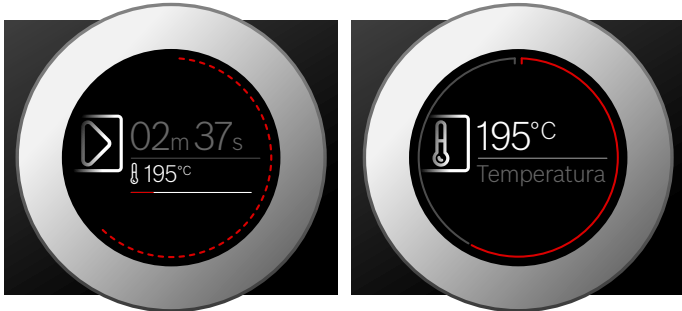
En la mayoría de listas de selección deberá volver a girar hacia atrás si se alcanza el último o primer punto.

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo, según cada situación.

El valor que se pueda ajustar en cada momento aparecerá resaltado y con caracteres blancos. El valor que permanece en segundo plano se mostrará en color gris.

Resaltado	El valor resaltado se puede modificar directamente sin tener que seleccionarse previamente. Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura o el nivel de cocción aparecerán siempre resaltados. La línea blanca es al mismo tiempo la línea de calentamiento y va rellenándose de color rojo.
Aumento de tamaño	Si se modifica un valor resaltado con el mando circular, se mostrará aumentado de tamaño solo dicho valor.



Línea circular

La línea circular está situada en la parte exterior de la pantalla.

Cuando se modifica un valor, la línea circular muestra la posición dentro de la lista de selección. Según la zona de programación, la línea circular es continua o discontinua, dependiendo de la longitud de la lista de selección.

Durante el funcionamiento, la línea circular se va completando en color rojo en intervalos de segundos. Transcurrido cada minuto completo, los segmentos comienzan a rellenarse desde el principio. Si la duración está en curso, cada segundo transcurrido hace que un segmento de la línea se apague.

Indicación de temperatura

Después de iniciar un modo de funcionamiento, se mostrará en pantalla de forma gráfica la temperatura del interior del horno de ese momento.

Línea de calentamiento	La línea blanca situada bajo la temperatura se va rellenando en rojo de izquierda a derecha conforme el interior del horno se va calentando. Al precalentar el horno, se alcanzará el punto óptimo para introducir los alimentos cuando la línea sea continua y se haya rellenado en rojo. En los niveles de ajuste, p. ej. los niveles de grill, la línea de calentamiento se rellena enseguida en rojo.
Indicador de calor residual	Cuando el aparato está apagado, la línea circular muestra el calor residual del interior del horno. Cuanto menor es el calor residual, más oscura será la línea circular hasta que desaparece en algún momento por completo.

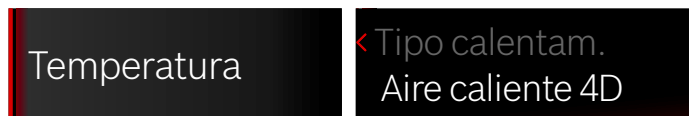
Nota: La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Pantallas táctiles

Las pantallas táctiles sirven como elemento de visualización y al mismo tiempo como elemento de mando. Muestran lo que se puede seleccionar en una función y lo que ya está ajustado. Para seleccionar una función, pulsar directamente en el campo de texto.

En la barra vertical roja del lateral se indica qué función está seleccionada. En la pantalla se muestra el valor correspondiente resaltado en blanco.

En el lateral del campo de texto aparece una flecha roja pequeña en caso de poder desplazarse por la función.



Modos de funcionamiento

El aparato dispone de diversos modos de funcionamiento para facilitar su manejo.

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Con el campo **"menu"** se abre el menú de modos de funcionamiento.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 16	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Assist → "Platos" en la página 38	Para muchos platos ya están programados los valores de ajuste adecuados.
Vapor → "Vapor" en la página 18	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento al vapor adaptados de forma precisa.
Limpieza → "Función de limpieza" en la página 31	Existen distintas funciones para la limpieza: EcoClean Direct, descalcificación y secado.

Ajustes básicos
→ "Ajustes básicos"
en la página 27

Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar según las necesidades de cada usuario.

Tipos de calentamiento

Para encontrar siempre el tipo de calentamiento correcto para cada plato, se explican aquí las diferencias y la aplicación de cada uno de ellos.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
 Aire caliente 4D *	30-250 °C	Para hornear y asar a uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 Calor superior/inferior *	30-250 °C	Para hornear y asar a un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
 Aire caliente eco	30-250 °C	Para una cocción óptima de platos seleccionados en un nivel, sin precalentamiento. El ventilador reparte el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 Calor superior/inferior eco	30-250 °C	Para una cocción óptima de los alimentos seleccionados. Para una cocción óptima de los alimentos seleccionados. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Grill con aire caliente *	30-250 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos.
 Grill, superficie amplia	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, superficie reducida	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill.
 Función pizza	30-250 °C	Para preparar pizza y platos que requieran mucho calor inferior. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 Calor intenso	30-250 °C	Para platos con base crujiente. El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
 Cocción lenta	70-120 °C	Para cocer lentamente piezas de carne en recipiente abierto hasta que queden asadas y tiernas. El calor proviene a temperatura baja de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
 Calor inferior	30-250 °C	Para cocer al baño María y volver a hornear. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Deshidratar	30-80 °C	Para deshidratar hierbas, fruta y verdura.
 Conservar caliente *	60-100 °C	Para conservar calientes los alimentos cocinados.
 Precalentar vajilla	30-70 °C	Para calentar vajilla y recipientes.

* Posibilidad de función vapor en este tipo de calentamiento (funcionamiento solo con el depósito de agua lleno)





Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores

pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.


Vapor

Para encontrar siempre el tipo de cocción al vapor adecuado para cada plato, se explican aquí las diferencias y la aplicación de cada uno de ellos.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
 Cocción al vapor	30-100 °C	Para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y escaldar
 Regenerar	80-180 °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.
 Programa de fermentación	30-50 °C	Para masa de levadura y masa madre La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. La superficie de la masa no se reseca.
 Descongelar	30-60 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman.

Más información

En la mayoría de los casos, el aparato ofrece indicaciones e información adicional para la acción ya seleccionada.

Pulsar el campo . La indicación se mostrará en pantalla durante unos segundos. Si las indicaciones son largas, se puede avanzar hasta el final con el mando circular.

Algunas indicaciones aparecen automáticamente, p. ej. para confirmar, o cuando se trata de un requerimiento o una advertencia.

Funciones del interior del horno

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior no se encienda durante el funcionamiento. → "Ajustes básicos" en la página 27

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

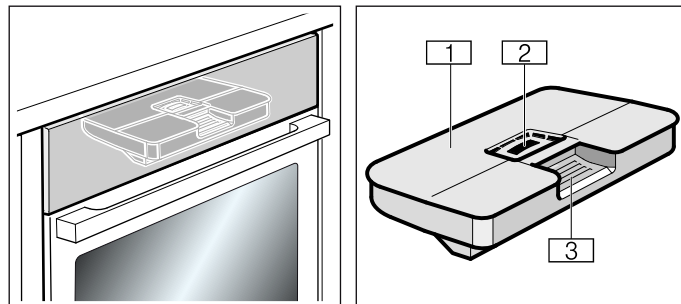
No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.




Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que el ventilador siga funcionando después. → "Ajustes básicos" en la página 27

Depósito de agua

El aparato está equipado con un depósito de agua. El depósito de agua se encuentra detrás de la moldura. Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua. → "Vapor" en la página 18



-  Tapa del depósito
-  Apertura para el llenado
-  Asa para extraer e insertar el depósito de agua

Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:

	<p>Parrilla Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y para asar. Para asados, piezas de parrilla y platos congelados.</p>
	<p>Bandeja universal Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. En el funcionamiento con vapor se puede usar también como bandeja para recoger el agua que gotee.</p>
	<p>Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño S Para cocer verduras al vapor, para exprimir bayas y para descongelar.</p>
	<p>Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño S Para cocer arroz, legumbres y cereales.</p>
	<p>Recipiente para cocción al vapor, con agujeros, tamaño XL Para cocer al vapor grandes cantidades.</p>
	<p>Termómetro de carne Ayuda a preparar los asados en su punto. Las indicaciones de uso se describen en el capítulo correspondiente. → "Termómetro de carne" en la página 24</p>

Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

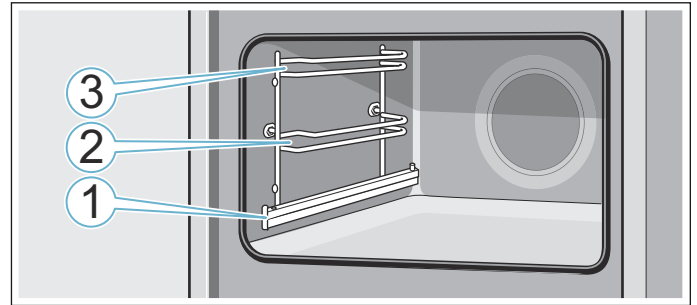
Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

Nota: El recipiente de cocción al vapor se puede usar con todos los tipos de calentamiento de vapor de forma ilimitada. Si se programan otros tipos de calentamiento con temperaturas elevadas, sacar el

recipiente de cocción al vapor del aparato. Las temperaturas elevadas provocan decoloraciones permanentes y deformaciones en el recipiente de cocción al vapor.

Introducción de los accesorios

El interior del aparato tiene 3 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

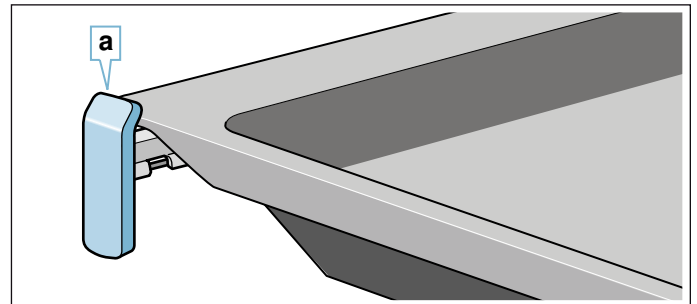


En las alturas de inserción 2 y 3, introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen. Los rieles de extracción en la altura 1 permiten extraer aún más los accesorios.

Asegurarse de que los accesorios se asientan detrás de la lengüeta **a** sobre el riel de extracción.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal



Los rieles de extracción se enclavan cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desenclavarlos, volver a introducir los rieles de extracción en el interior del aparato ejerciendo un poco de presión.

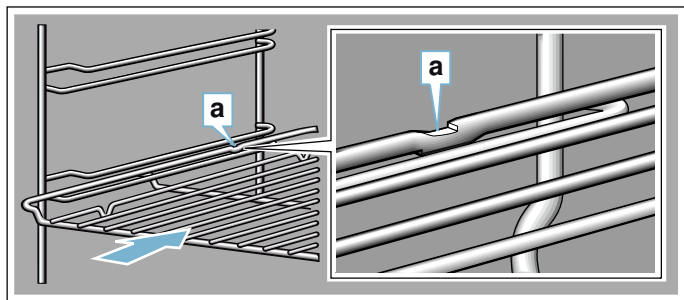
Notas

- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el interior del aparato.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el interior del aparato evitando tocar la puerta del mismo.

Función de encaje

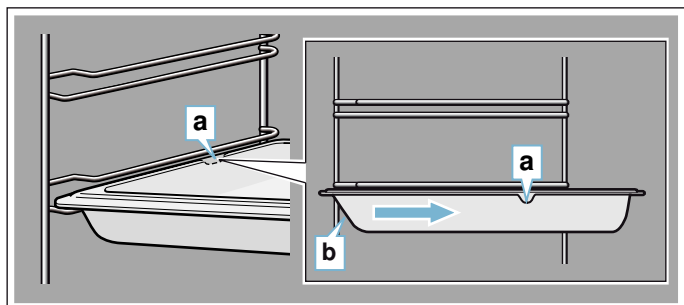
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden fijados. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo ↘.



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

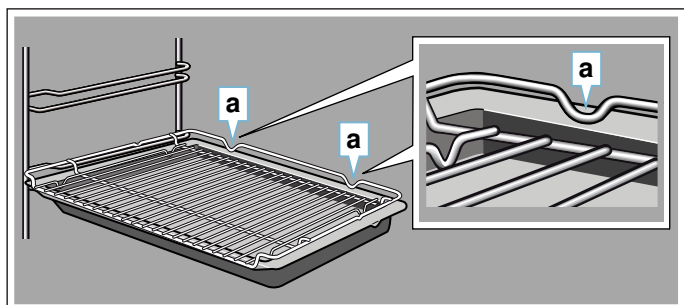


Combinación de accesorios

Se pueden introducir la parrilla y la bandeja universal al mismo tiempo para recoger el líquido que se desprende.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que ambos distanciadores **a** están situados en el borde trasero. Al introducir la bandeja universal, la parrilla se colocará sobre la guía superior de la altura de inserción.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal



No colocar los recipientes de cocción al vapor en el interior del aparato solo junto con la parrilla.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad y la posibilidad de realizar pedidos online dependen del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 38

Accesorios especiales

Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar, asados y piezas para asar al grill.

Bandeja universal

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Bandeja de horno

Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.

Parrilla interior

Para asar carne, aves y pescado.

Para colocar en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprende.

Bandeja universal antiadherente

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Los pasteles y asados se desprenden con mayor facilidad de la bandeja universal.

Bandeja de horno antiadherente

Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.

Las pastas se desprenden con mayor facilidad de la bandeja de horno.

Bandeja profesional con parrilla de inserción

Para preparar grandes cantidades.

Tapa para la bandeja profesional

La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional.

Bandeja para pizza

Para pizza y pasteles redondos grandes.

Bandeja para grill

Para asar al grill en lugar de a la parrilla o para recoger las salpicaduras. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal.

Piedra para hornear

Para preparar pan, panecillos y pizza caseros que deban adquirir una base crujiente.

La piedra para hornear debe precalentarse a la temperatura recomendada.

Asador de cristal (5,1 litros)

Para estofados y gratinados.

Indicado especialmente para el modo de funcionamiento "Platos".

Bandeja de cristal

Para asados grandes, pasteles jugosos y gratinados.

Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño XL

Para cocer al vapor grandes cantidades.

Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño S

Para cocer verduras al vapor, exprimir bayas y descongelar.

Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño S

Para cocer arroz, legumbres y cereales.

Recipiente de porcelana, sin perforar, tamaño S

Para cocer al vapor y servir carnes, pescados y verduras.

Recipiente de porcelana, sin perforar, tamaño L

Para cocer al vapor y servir carnes, pescados y verduras.

Embellecedores

Para ocultar la balda del mueble y la carcasa del aparato.



Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Antes de la primera puesta en marcha

Antes de realizar la primera puesta en marcha, consultar el grado de dureza del agua corriente a la empresa de suministro de agua correspondiente.

Para que el aparato pueda recordar de forma fiable realizar la descalcificación, se debe ajustar correctamente el grado de dureza del agua.

¡Atención!

Daños en el aparato por uso de fluidos inadecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

Notas

- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso la opción «Dureza del agua: ablandada».
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse «Dureza del agua 4: muy dura».
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

Dureza del agua	Ajuste
0	00 ablandada
1 (hasta 1,3 mmol/l)	01 blanda
2 (1,3-2,5 mmol/l)	02 media
3 (2,5-3,8 mmol/l)	03 dura
4 (por encima de 3,8 mmol/l)	04 muy dura

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Nota: Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 27

Selección del idioma

Lo primero que se muestra es el idioma. El aparato viene configurado de fábrica en alemán, "Deutsch".

1. Configurar el idioma deseado con el mando circular.
2. Pulsar el siguiente campo de texto para confirmar. Se muestra el siguiente ajuste.

Ajuste de la hora

El valor inicial de la hora son las 12:00.

1. Pulsar el campo de texto "Hora".
2. Ajustar la hora con el mando circular.
3. Pulsar el siguiente campo de texto para confirmar.
Se muestra el siguiente ajuste.

Ajuste de la dureza del agua

La dureza del agua viene configurada de fábrica como "muy dura".

1. Ajustar la dureza del agua con el mando circular.
2. Pulsar el campo de texto "Finalizar ajustes" para confirmar.

En la pantalla aparece la indicación de que la primera puesta en marcha ha concluido.

Apagar el aparato con la tecla "on/off" ① si no se está usando.

Calibración del aparato y limpieza del interior

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 en la primera cocción al vapor. Se produce entonces mucho vapor.

Preparación de la calibración

1. Sacar los accesorios del interior del aparato.
2. Retirar los restos de embalaje del interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno.
3. Antes de calibrar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.

Calibración del aparato y limpieza del interior

Notas

- La calibración solo se puede iniciar cuando el interior del aparato esté frío (temperatura ambiente).
- Durante la calibración, la puerta del aparato no se puede abrir. En caso contrario, se interrumpirá la calibración.

1. Encender el aparato con la tecla «on/off» ①.
2. Llenar el depósito de agua.
3. Ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura y la duración indicados para la calibración e iniciar el funcionamiento del aparato.

Ajustes	
Tipo de calentamiento	Cocción al vapor
Temperatura	100 °C
Duración	30 minutos

4. Tras la calibración, calentar el aparato.

¡Atención!

Daños en el esmalte

No poner el aparato en funcionamiento si hay agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.

5. Secar el interior del aparato.

6. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura indicados para el calentamiento e iniciar el funcionamiento del aparato.

Calentamiento	
Tipo de calentamiento	Calor superior/inferior
Temperatura	240 °C
Duración	30 minutos

7. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
8. Finalizar el funcionamiento del aparato una vez haya transcurrido la duración indicada. Apagar el aparato con la tecla «on/off» ①.
9. Esperar hasta que el interior del aparato se enfríe.
10. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.
11. Vaciar el depósito de agua y secar el interior del aparato.

Notas

- Para que el aparato se adapte automáticamente al nuevo lugar de instalación tras una mudanza, restablecer los ajustes de fábrica. Repetir la primera puesta en servicio y la calibración.
- El aparato guarda los ajustes de la calibración también en caso de corte en el suministro eléctrico o desconexión de la red. La calibración no tiene que repetirse.

Limpeza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.


Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El seguro para niños y el reloj avisador pueden ajustarse también con el aparato apagado. Algunas indicaciones y advertencias de la pantalla, p. ej. relativas al calor residual del interior del aparato, permanecen visibles incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.


Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla "on/off" .

En la pantalla se muestra el logotipo de Bosch y a continuación la lista de selección de los tipos de calentamiento.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer el modo de funcionamiento que se desea que aparezca tras encender el aparato. → "Ajustes básicos" en la página 27

Apagado del aparato


El aparato se apaga pulsando la tecla "on/off" .

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

En la pantalla se muestra la hora o, en su caso, la indicación de calor residual.


Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado. → "Ajustes básicos" en la página 27


Inicio del funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento deben iniciarse pulsando la tecla «start/stop» .

Después de iniciar el funcionamiento se muestra en la pantalla, además de los ajustes, una indicación de tiempo. Además, se muestran la línea circular y la línea de calentamiento.

Interrupción del funcionamiento

Con la tecla «start/stop»  también se puede interrumpir el funcionamiento y volver a ponerlo en marcha.

Si se mantiene pulsada la tecla «start/stop»  aprox. 3 segundos, se cancela el funcionamiento por completo y se restablecen todos los ajustes.


Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Ajuste del modo de funcionamiento

Tras encender el aparato, se muestra el ajuste del modo de funcionamiento recomendado.

Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, debe desplazarse por el menú. En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas de cada tipo de funcionamiento.


Por regla general:

1. Pulsar el campo de texto correspondiente. La función se muestra resaltada.
2. Modificar la selección resaltada con el mando circular.
3. Realizar otros ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo de texto correspondiente y modificar el valor con el mando circular.
4. Iniciar con la tecla «start/stop» .

El aparato inicia el funcionamiento.

Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura

Si no está seleccionado el modo Tipos de calentamiento, pulsar el campo de texto "Tipos calentam." en el menú. En las pantallas táctiles aparece la lista de selección de los tipos de calentamiento.

Ejemplo de la imagen: aire caliente Eco  a 195 °C.

1. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento deseado. Si es necesario, desplazarse por la lista de selección con el mando circular.



2. La temperatura se muestra resaltada en blanco. Ajustar la temperatura con el mando circular.



3. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.
El tiempo de pantalla muestra el tiempo transcurrido de funcionamiento.



El aparato empieza a calentarse.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" ○.

Nota: También se puede ajustar en el aparato la duración y el final del funcionamiento. → "Funciones de programación del tiempo" en la página 22

Modificación

Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura aparece resaltada. Si se mueve el mando circular, se modifica y selecciona directamente la temperatura.




Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷ y, a continuación, pulsar el campo de texto «Tipo de calentamiento». Aparece la lista de selección. Pulsar el tipo de calentamiento deseado. En la pantalla se muestra la temperatura recomendada correspondiente.

Nota: Al modificar el tipo de calentamiento, se restablecen también el resto de los ajustes.

Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido se puede reducir el tiempo de precalentamiento de algunos tipos de calentamiento.

Los tipos de calentamiento indicados para el calentamiento rápido son:

-  Aire caliente 4D
-  Calor superior/inferior
-  Calor intensivo

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato y los accesorios no deben introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el «Calentamiento rápido».

Ajuste

Comprobar que se ajusta un tipo de calentamiento apropiado y una temperatura de 100 °C como mínimo. En caso contrario, el calentamiento automático no se podrá activar.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo de texto "Calentamiento rápido". En el campo de texto aparece "activado". En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

Cuando el calentamiento rápido finaliza, suena una señal y se muestra una indicación en pantalla. En el campo de texto aparece "desactivado". Introducir el alimento en el interior del aparato.

Nota: La función de tiempo Duración se inicia a la vez que el calentamiento rápido. Ajustar una duración una vez haya finalizado el calentamiento rápido.

Cancelación

Para cancelar el calentamiento rápido, volver a pulsar el campo de texto "Calentamiento rápido". En el campo de texto aparece "desactivado".

Vapor

Con el vapor, los alimentos se cocinan de una forma especialmente cuidadosa. En algunos tipos de calentamiento se pueden preparar platos con el funcionamiento con vapor. Además, están a disposición del usuario los tipos de calentamiento Fermentar, Descongelar y Regenerar.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

Ruidos

Bomba

Se escucha un zumbido durante el funcionamiento del aparato y después de apagarlo. El ruido está provocado por la comprobación de funciones de la bomba. Es un ruido normal de funcionamiento del aparato.

Cuadro de mandos


Se escucha un zumbido o un chasquido durante la apertura del cuadro de mandos. Los ruidos están provocados por la extracción del cuadro de mandos. Son ruidos normales de funcionamiento del aparato.

Cocer al vapor

En la cocción al vapor, el vapor de agua caliente envuelve los alimentos y de este modo evita que pierdan sus sustancias nutritivas. En este método de preparación, los alimentos conservan sus propiedades de forma, color y aroma.


Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa de cocción al vapor. Llenar el depósito de agua.

Inicio

- Llenar el depósito de agua.
Nota: Activar el programa de cocción al vapor solo cuando el interior del aparato esté frío (temperatura ambiente).
- Pulsar el campo «**menu**».
Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
- Pulsar el campo de texto «Vapor».
- Pulsar el campo de texto «Cocción al vapor».
La temperatura se muestra resaltada.
- Ajustar la temperatura con el mando circular.
- Pulsar el campo de texto «Duración» y ajustar la duración.
Nota: En los tipos de calentamiento de vapor siempre es necesario indicar una duración.
- Iniciar con la tecla «start/stop» .

El aparato empieza a calentarse.


Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00 m 00 s.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» .

Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre.

Para modificar la temperatura o la duración, pulsar el correspondiente campo de texto y modificar el valor con el mando giratorio. El cambio se aplica directamente.

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla "start/stop" .

Cocinar un menú

Se puede cocinar al vapor un menú completo a la vez sin que se transfieran los sabores. → "Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 41

Cocción al vapor - Cocción con vapor

Cuando se cocina con funcionamiento con vapor se genera vapor en el interior del aparato a intervalos de tiempo variables e intensidades distintas. Con ello se obtiene un mejor resultado de la cocción.

El alimento:

- forma una corteza crujiente
- adquiere brillo en la superficie
- queda jugoso y tierno por dentro
- reduce su volumen solo mínimamente

El usuario puede seleccionar la combinación deseada de tipo de calentamiento e intensidad de vapor. Para seleccionar el tipo de calentamiento y la intensidad de vapor adecuados, observar los datos de las tablas o seleccionar un programa.





Intensidad del vapor

Para la adición de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades:

Intensidad	Nivel
baja	01
media	02
fuerte	03

Tipos de calentamiento compatibles

En estos tipos de calentamiento se puede activar el vapor:

- Aire caliente 4D 
- Calor superior/inferior 
- Grill con aire caliente 
- Conservar caliente 

Inicio

- Llenar el depósito de agua.
- Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.

- Pulsar el campo de texto "Adición de vapor".
En la pantalla se muestra el nivel de vapor resaltado en blanco.
- Ajustar el nivel de vapor con el mando circular.
- Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright .
El aparato empieza a calentarse.

Nota: Cuando el depósito de agua se quede vacío estando en marcha un funcionamiento con vapor, aparecerá en pantalla el requerimiento de rellenarlo. El funcionamiento continúa sin adición de vapor.


Modificación y cancelación

Para modificar el nivel de vapor, pulsar el campo de texto "Nivel de vapor". El nivel de vapor se muestra resaltado y puede modificarse con el mando circular. El cambio se aplica directamente.

Si se desea cancelar la cocción con vapor, ajustar la "Adición de vapor" a "0".

Nota: El funcionamiento continúa sin adición de vapor.

Regenerar

El tipo de calentamiento "Regenerar 

 sirve para recalentar platos ya cocinados u hornear brevemente pastas del día anterior de una forma cuidadosa. La activación del funcionamiento con vapor se realiza automáticamente.

Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa "Regenerar". Llenar el depósito de agua.

Inicio

- Llenar el depósito de agua.
- Pulsar el campo "**menu**".
Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
- Pulsar el campo de texto "Vapor".
- Pulsar el campo de texto "Regenerar".
La temperatura se muestra resaltada.
- Ajustar la temperatura con el mando circular.
- Pulsar el campo de texto "Duración" y ajustar la duración.
Nota: En los tipos de calentamiento de vapor siempre es necesario indicar una duración.
- Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright .
El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.


Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" \odot .

Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre. Para modificar la temperatura o la duración, pulsar el correspondiente campo de texto y modificar el valor con el mando giratorio. El cambio se aplica directamente.

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla "start/stop" \triangleright .

Programa de fermentación

Con el tipo de calentamiento "Fermentar 

, la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca.

Para seleccionar el ajuste adecuado, observar los datos de las tablas. \rightarrow "Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 41

Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa "Fermentar". Llenar el depósito de agua.

Inicio

- Llenar el depósito de agua.
Nota: Activar el programa "Fermentar" solo cuando el interior del aparato esté frío (temperatura ambiente).
- Pulsar el campo "**menu**".
- Pulsar el campo de texto "Vapor".
- Pulsar el campo de texto "Fermentar".
La temperatura se muestra resaltada.
- Ajustar la temperatura con el mando circular.
- Pulsar el campo de texto "Duración" y ajustar la duración.
Nota: En los tipos de calentamiento de vapor siempre es necesario indicar una duración.
- Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright .
El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" \odot .


Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre.

Para modificar la temperatura o la duración, pulsar el correspondiente campo de texto y modificar el valor con el mando giratorio. El cambio se aplica directamente.

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla "start/stop" \triangleright .

Descongelar

Usar el tipo de calentamiento "Descongelar 

 para la descongelación de productos congelados y ultracongelados.


Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa "Descongelar". Llenar el depósito de agua.

Inicio


- Llenar el depósito de agua.
- Pulsar el campo "**menu**".

3. Pulsar el campo de texto "Vapor".
4. Pulsar el campo de texto "Descongelar". La temperatura se muestra resaltada.
5. Ajustar la temperatura con el mando circular.
6. Pulsar el campo de texto "Duración" y ajustar la duración.

Nota: En los tipos de calentamiento de vapor siempre es necesario indicar una duración.

7. Iniciar con la tecla "start/stop" . El aparato empieza a calentarse.


Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" .

Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre.

Para modificar la temperatura o la duración, pulsar el correspondiente campo de texto y modificar el valor con el mando giratorio. El cambio se aplica directamente.

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla "start/stop" .

Llenar el depósito de agua

El depósito de agua se encuentra detrás de la moldura. Abrir la moldura y llenar el depósito de agua antes de iniciar el funcionamiento con vapor.

Comprobar que se ha configurado correctamente el nivel de dureza del agua. → "Ajustes básicos" en la página 27

Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada. No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas). Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el interior del aparato cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!


Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua. Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado. Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

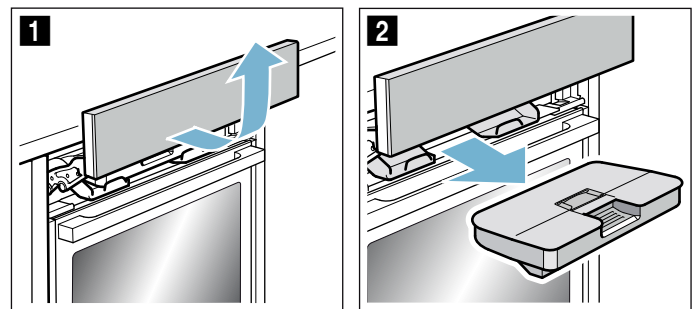
¡Atención!

Daños en el aparato por uso de fluidos no adecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

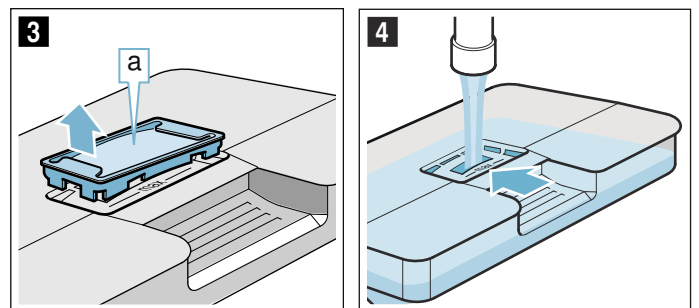
Notas

- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso "Dureza del agua: ablandada".
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse "Dureza del agua 4: muy dura".
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

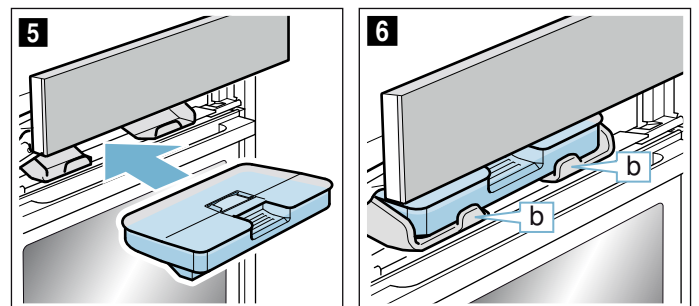
1. Pulsar el campo . La moldura se desplazará automáticamente hacia delante.
2. Tirar de la moldura con ambas manos hacia delante y, a continuación, tirar hacia arriba hasta que encaje (figura 1).
3. Levantar el depósito de agua y extraerlo de la cámara del depósito (figura 2).



4. Apretar la tapa a lo largo de la junta para que el depósito no pierda agua.
5. Sacar la cubierta **a** (figura 3).
6. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca «max» (figura 4).



7. Volver a colocar la cubierta **a** en la abertura del depósito de agua.
8. Colocar el depósito de agua lleno (figura 5). Comprobar que el depósito de agua encaja detrás de ambos soportes **b** (figura 6).



- Desplazar la moldura lentamente hacia abajo y, a continuación, presionar hacia atrás hasta que esté completamente cerrada.

El depósito de agua está lleno. Se puede iniciar el funcionamiento con vapor.

Llenado del depósito de agua

Cuando el depósito de agua se quede vacío estando en marcha un funcionamiento con vapor, aparecerá en pantalla el requerimiento de rellenarlo.

Notas

- Continuar el funcionamiento con vapor sin adición de vapor.
- El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa "Cocción al vapor", "Regenerar", "Fermentar" o "Descongelar". Llenar el depósito de agua.

- Abrir la moldura.
- Extraer el depósito de agua y rellenarlo.
- Colocar el depósito de agua lleno y cerrar la moldura.

Después de cada funcionamiento con vapor

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!


El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

¡Atención!

Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.

Después de cada funcionamiento con vapor, el agua restante se bombeará de vuelta al depósito de agua. A continuación, vaciar y secar el depósito de agua. Queda humedad en el interior del aparato. Para secar el interior del aparato, se puede usar el modo de funcionamiento "Secar" o bien secarlo a mano.

Notas

- Tras apagar el aparato, el campo  permanece encendido cierto tiempo más como recordatorio de que se debe vaciar el depósito de agua.
- Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasarle otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.

Vaciado del depósito de agua

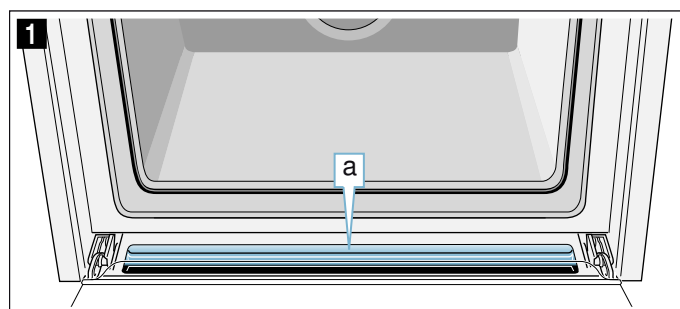
¡Atención!

- No secar el depósito de agua con el interior del aparato caliente. Se dañaría el depósito de agua.
- No lavar el depósito de agua en el lavaplatos. Se dañaría el depósito de agua.

- Abrir la moldura.
- Retirar el depósito de agua.
- Retirar con cuidado la tapa del depósito de agua.
- Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
- Secar todas las piezas con un paño suave.
- Secar bien la junta de la tapa.
- Dejar secar con la tapa abierta.
- Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla contra él.
- Colocar el depósito de agua y cerrar la moldura.

Secar el canal de goteo

- Dejar enfriar el aparato.
- Abrir la puerta del aparato.
- Pasar una bayeta absorbente (figura **1**) por el canal de goteo **a** situado debajo del compartimento de cocción





Inicio del secado

En el programa de secado, el interior del aparato se calienta para que la humedad se evapore. A continuación, abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua del interior del aparato.

¡Atención!

Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.

- Dejar enfriar el aparato.
- Eliminar la suciedad gruesa inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
- En caso necesario, encender el aparato con la tecla "on/off" .
- Pulsar el campo "menu". Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
- Pulsar el campo de texto "Limpiar".
- Pulsar el campo de texto "Secar". Se muestra la duración. No se puede modificar.




7. Iniciar con la tecla "start/stop" . Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 10 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.


Secar a mano el interior del aparato

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
3. Secar el interior del aparato con un paño suave.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante 1 hora para que el interior del aparato se seque completamente.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

Función de tiempo	Aplicación
 Duración	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Fin del ciclo	Introducir una duración y la hora de finalización deseada. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo. El aparato no se enciende ni se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Se puede acceder a la duración y la hora de finalización mediante la pantalla táctil después de ajustar un modo de funcionamiento. El reloj avisador tiene un campo propio  y se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el campo o la pantalla táctil.

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. → "Ajustes básicos" en la página 27

Ajuste de la duración

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

Ajuste

Dependiendo de la dirección en la que primero se gira el mando circular, el tiempo de cocción se inicia con un valor recomendado: izquierda: 10 minutos; derecha: 30 minutos.

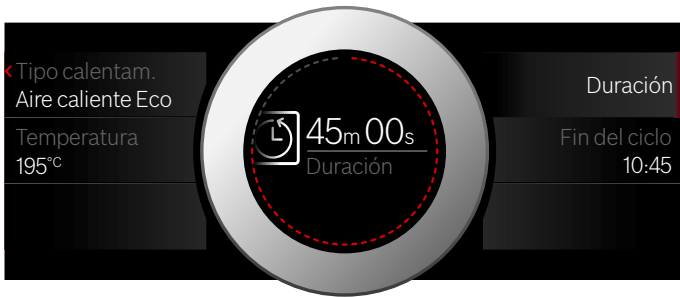
El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después en intervalos de 5 minutos.

Se pueden ajustar como máximo 23 horas y 59 minutos.

Ejemplo de la imagen: son las 10:00 h, duración 45 minutos.

1. Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.
2. Pulsar el campo de texto "Duración" antes del inicio. En la pantalla se muestra la duración del tiempo de cocción resaltada en blanco.

- Ajustar la duración con el mando circular. La hora de finalización se calculará automáticamente.



- Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright . El tiempo finaliza.



El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Se puede volver a ajustar una duración mediante el campo de texto "Duración" o continuar el funcionamiento sin tiempo pulsando la tecla "start/stop" \triangleright .

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" \odot .

Modificación y cancelación

Para modificar la duración, pulsar el campo de texto "Duración". La duración se muestra resaltada en blanco y puede modificarse con el mando circular. El cambio se aplica directamente.

Si se desea cancelar la duración, volver a restablecerla por completo a cero. Tras aceptar el cambio, continúa el funcionamiento sin duración.

Ajuste de la hora de finalización

Se puede programar la hora de finalización del tiempo de cocción. Se puede introducir el plato en el interior del aparato, p. ej. por la mañana, y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Notas

- Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.
- No ajustar una hora de finalización cuando el funcionamiento ya se haya iniciado. El resultado de la cocción podría variar.

Ajuste

La finalización de la duración puede ser como máximo 23 horas y 59 minutos después del momento en que se ajusta.

Ejemplo de la imagen: son las 10:00 h, la duración ajustada es de 45 minutos y el plato debe estar listo a las 12:00.

- Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.
- Ajustar la duración.
- Pulsar el campo de texto "Fin del ciclo" antes del inicio. En la pantalla se muestra la hora de finalización calculada resaltada en blanco.
- Retrasar el final del tiempo de cocción con el mando circular.



- Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright . En la pantalla se muestra la hora a la que el aparato inicia el funcionamiento.



El aparato se encuentra en el modo de espera. Cuando el aparato inicia el funcionamiento, en la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Se puede volver a ajustar una duración mediante el campo de texto "Duración" o continuar el funcionamiento sin tiempo pulsando la tecla "start/stop" \triangleright .

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" \odot .

Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, la hora de finalización ya no se puede modificar.

Para borrar la duración y la finalización, interrumpir el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» \triangleright . También se puede continuar el funcionamiento sin ajustar la duración ni la finalización.

Ajuste del reloj avisador



El reloj avisador funciona de forma paralela a otros ajustes. Puede programarse en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará la finalización del reloj avisador o de la duración.

Ajuste

El tiempo del reloj avisador comienza siempre en cero minutos.


Cuanto mayor es el valor, más grandes serán los intervalos de tiempo al ajustarlo.

Se pueden ajustar como máximo 24 horas.

1. Pulsar el campo . El símbolo se ilumina en color rojo. En la pantalla se muestra el tiempo del reloj avisador resaltado en blanco.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando circular.
3. Iniciar con el campo .

Nota: Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.


El tiempo del reloj avisador transcurre.

El reloj avisador permanece visible en pantalla cuando el aparato está apagado. Si el aparato está en funciónamiento, los ajustes del modo en cuestión aparecen en primer plano. Si se pulsa el campo , se muestra el reloj avisador durante algunos segundos.

Cuando el tiempo del reloj avisador finaliza, suena una señal y se muestra una indicación en pantalla. El símbolo se apaga.

Consejo: Si el tiempo ajustado del reloj avisador hace referencia al funcionamiento del aparato, usar la duración. El tiempo se muestra visible en primer plano y el aparato se apaga automáticamente.

Modificación y cancelación

Para modificar el tiempo del reloj avisador, pulsar sobre el campo . El tiempo del reloj avisador se muestra resaltado en blanco y puede modificarse con el mando circular.

Si se desea cancelar el reloj avisador, volver a restablecer por completo el tiempo del mismo. Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

Termómetro de carne

El termómetro de carne ayuda a preparar las cocciones en su punto exacto. Mide la temperatura del interior del alimento. Tan pronto como se ha alcanzado la temperatura ajustada, se desconecta el aparato automáticamente.

Tipos de calentamiento

No todos los tipos de calentamiento son apropiados para usar con el termómetro de carne.

Si se ha introducido el termómetro de carne en el interior del aparato, los tipos de calentamiento disponibles son los siguientes:

	Aire caliente 4D
	Calor superior/inferior
	Aire caliente Eco
	Calor superior/inferior Eco
	Grill con aire caliente
	Función pizza
	Cocción al vapor
	Regenerar

Notas

- El termómetro de carne mide la temperatura del interior del alimento entre los 30 °C y los 99 °C.
- Utilizar solo el termómetro de carne suministrado. Se puede adquirir como repuesto en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Retirar siempre el termómetro de carne del interior del aparato después de su uso. No guardarlo nunca dentro del aparato.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

Temperatura del interior del aparato

Con el fin de no dañar el termómetro de carne, la temperatura no debe programarse a más de 250°C.

La temperatura programada del interior del aparato debe ser al menos 10 °C superior a la temperatura interior del alimento programada.

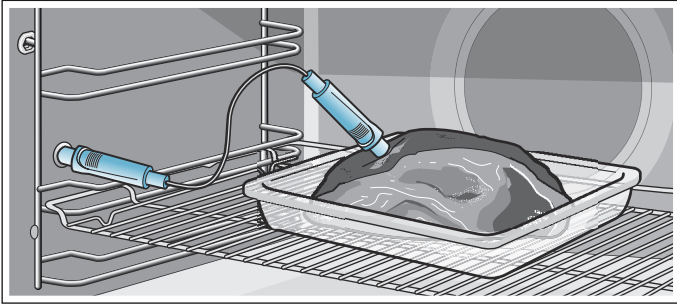
Introducción del termómetro de asado en el alimento

Antes de introducir los alimentos en el aparato, insertar el termómetro en el alimento.

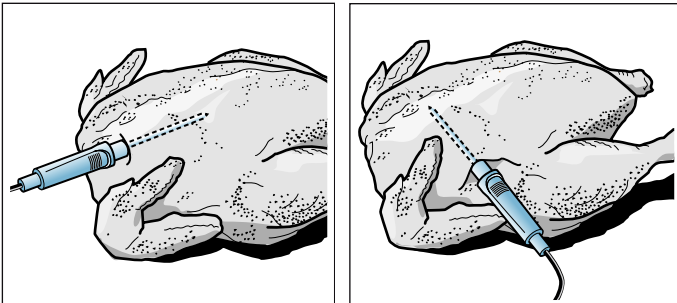
El termómetro de asado cuenta con tres puntos de medición. Asegurarse de que el punto de medición intermedio está introducido en el alimento.

Carne: en las piezas grandes, introducir el termómetro por la parte superior de la carne, inclinado y hasta el tope.

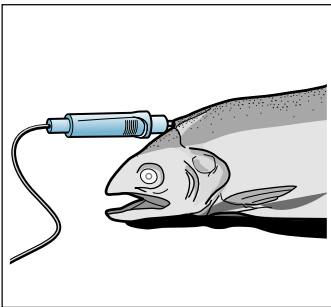
En las piezas más finas, introducirlo por el lateral en el punto más grueso.



Aves: introducir el termómetro por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope. Según la forma del ave, introducir el termómetro de asado en sentido transversal o longitudinal. Después, girar el ave y colocarla en la parrilla con la pechuga hacia abajo.



Pescado: introducir el termómetro detrás de la cabeza, en dirección a la raspa, hasta el tope. Con ayuda de media patata, colocar el pescado entero sobre la parrilla en posición de nadar.



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

Al desconectar el termómetro de asado durante su funcionamiento, todos los ajustes se pierden y deben configurarse de nuevo.

¡Atención!

No aprisionar el cable del termómetro de asado. A fin de que el intenso calor no dañe el termómetro de asado, debe mantenerse una distancia de varios centímetros entre la resistencia del grill y el termómetro. La carne puede abrirse durante la cocción.

Ajuste de la temperatura interior del alimento

Insertar el termómetro de carne en el conector situado en el lado izquierdo del interior del aparato.

Tipos de calentamiento

1. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento deseado.
En la pantalla se muestra la temperatura recomendada del interior del aparato resaltada en blanco.
2. Ajustar la temperatura del interior del aparato con el mando circular.
3. Pulsar el campo de texto "Temperatura interior del alimento".
En la pantalla se muestra la temperatura recomendada del interior del alimento resaltada en blanco.
4. Ajustar la temperatura interior del alimento con el mando circular.
5. Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright .
El tiempo de pantalla muestra el tiempo transcurrido de funcionamiento.

El aparato empieza a calentarse.

Cocción al vapor

1. Pulsar el campo "menu".
2. Pulsar el campo de texto "Vapor".
3. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento deseado.
En la pantalla se muestra la temperatura recomendada del interior del aparato resaltada en blanco.
4. Ajustar la temperatura del interior del aparato con el mando circular.
5. Pulsar el campo de texto "Temperatura interior del alimento".
En la pantalla se muestra la temperatura recomendada del interior del alimento resaltada en blanco.
6. Ajustar la temperatura interior del alimento con el mando circular.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright .
El tiempo de pantalla muestra el tiempo transcurrido de funcionamiento.

El aparato empieza a calentarse.


Assist

1. Pulsar el campo "menu".
2. Pulsar el campo de texto "Assist".
3. Pulsar el campo de texto de la categoría deseada.
4. Pulsar el campo de texto de la comida deseada.
5. Pulsar el campo de texto del plato deseado.
6. En caso necesario, pulsar el campo de texto "Adaptar".
Adaptar la temperatura del interior del aparato con el mando circular.
o bien
Pulsar el campo de texto "Temperatura interior del alimento".
Adaptar la temperatura interior del alimento con el mando circular.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright .
El tiempo de pantalla muestra el tiempo transcurrido de funcionamiento.

El aparato empieza a calentarse.

En la pantalla se muestra la temperatura interior del alimento resaltada en blanco, a la izquierda la temperatura actual y a la derecha la ajustada, p. ej. "15|80°C". La línea de calentamiento hace referencia también a la temperatura interior del alimento.

Cuando el alimento alcanza la temperatura interior programada, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla, la temperatura interior actual del alimento es igual a la ajustada, p. ej. "80|80°C". Se interrumpe el transcurso del tiempo.

Apagar el aparato pulsando la tecla "on/off"  y extraer el termómetro de carne del conector.


 Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El interior del aparato, los accesorios y el termómetro de carne alcanzan temperaturas muy elevadas. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios calientes y el termómetro de carne del interior del aparato.

Modificación


Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura interior aparece resaltada. Si se mueve el mando circular, se modifica y selecciona directamente la temperatura interior.

Si se desea modificar la temperatura del interior del aparato, pulsar previamente el campo de texto «Temperatura».

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» .

Nota: Al modificar el tipo de calentamiento, se restablecen también el resto de los ajustes.

Cancelación

Para cancelar, extraer el termómetro de carne del conector y de la carne. Continuar el funcionamiento sin el termómetro de carne pulsando la tecla «start/stop» .

Temperatura interior de distintos alimentos


No utilizar alimentos congelados. Los datos indicados en la tabla son solo orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

Al final de las instrucciones de uso se incluyen numerosos datos relativos al tipo de calentamiento y la temperatura. → "Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 41

Alimento	Temperatura interior en °C
Aves	
Pollo	80-85
Pechuga de pollo	75-80
Pato	80-85
Pechuga de pato, poco hecha	55-60
Pavo	80-85
Pechuga de pavo	80-85
Ganso	80-90
Carne de cerdo	
Aguja de cerdo	85-90
Solomillo de cerdo, poco hecho	62-70
Lomo de cerdo, al punto	72-80
Carne de vacuno	
Solomillo de vacuno o roastbeef, poco hecho al estilo inglés	45-52
Solomillo de vacuno o roastbeef, poco hecho	55-62
Solomillo de vacuno o roastbeef, al punto	65-75
Carne de ternera	
Asado de ternera o codillo, magro	75-80
Asado de ternera, paletilla	75-80
Pierna de ternera	85-90
Carne de cordero	
Pierna de cordero, poco hecha	60-65
Pierna de cordero, al punto	70-80
Lomo de cordero, poco hecho	55-60
Pescado	
Pescado entero	65-70
Filete de pescado	60-65
Otros	
Asado de carne picada, de todo tipo de carne	80-90
Calentar alimentos, regenerar	65-75


Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.



El panel de mando se bloquea y no se pueden realizar ajustes. Únicamente se puede apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" .

Activación y desactivación

El seguro para niños se puede activar o desactivar cuando el aparato está encendido o apagado.

En cualquiera de los casos, pulsar el campo  durante aprox. 4 s.

En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

Si el aparato está encendido, el campo  se ilumina en rojo. Cuando el aparato está apagado, el campo  no se ilumina.

Ajustes básicos


Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Modificación de los ajustes básicos

El aparato tiene que estar conectado.

1. Pulsar el campo **"menu"**.
Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto "Ajustes básicos".
En las pantallas táctiles aparecen los ajustes.
3. Pulsar el campo de texto del ajuste deseado.
En la barra roja en el lateral del campo de texto se muestra el ajuste seleccionado.
En la pantalla se muestra el valor correspondiente.
4. En caso necesario, modificar el valor con el mando circular.
5. Pulsar el campo de texto del siguiente ajuste.
El valor correspondiente se muestra en pantalla y puede modificarse con el mando circular.
6. Pasar por los ajustes y modificar con el mando circular en caso necesario.
Para desplazarse por los ajustes, pulsar en el campo de texto "Otros ajustes".
7. A modo de confirmación, pulsar el campo **"menu"**.
Se muestra una pregunta de si se deben guardar las modificaciones.
8. Pulsar el campo de texto "Guardar".
En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

Cancelación

Si no desea guardar las modificaciones, pulse el campo **"menu"** y, a continuación, el campo de texto "No guardar". En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes no han sido guardados. Apagar el aparato con la tecla "on/off"  si no se está usando.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste	Selección
Idioma	Otros idiomas disponibles
Hora	Hora en formato 24 h
Dureza del agua	00 (ablandada) 01 (blanda) 02 (media) 03 (dura) 04 (muy dura)*
Ajustes de fábrica	Restablecer No restablecer*
Tono de aviso	Duración breve (30 s) Duración media (1 min)* Duración larga (5 min)

Volumen	Niveles 01-05
Sonido de las teclas	Conectado Desconectado* (permanece el sonido de "on/off" ⓘ)
Brillo de la pantalla	5 niveles
Indicación del reloj	Desactivada Digital*
Iluminación	Desconectada en uso Conectada en uso*
Funcionamiento tras encender	Menú principal Tipos de calentamiento* Vapor Ayuda
Oscurecimiento nocturno	Desconectado* Conectado
Logotipo de la marca	Mostrar* No mostrar
Desconexión automática del ventilador	Recomendado* Mínimo
Sistema de extracción	No equipado* (en rejillas y guías correderas de 1 nivel) Equipado (en guías correderas de 2 y 3 niveles)
Ajuste Sabbath	Conectado Desconectado*

* Ajuste de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)

Nota: Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. Todos los demás se aplican después de guardar los ajustes.

Corte en el suministro eléctrico

Las modificaciones de los ajustes realizadas permanecen incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

En caso de un corte en el suministro eléctrico prolongado, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha. El aparato puede superar un corte en el suministro eléctrico breve.

Modificación de la hora

Si se desea cambiar la hora, p. ej. de verano a invierno, modificar el ajuste básico.

El aparato tiene que estar conectado.

1. Pulsar el campo **"menu"**.
En la pantalla aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto "Ajustes básicos".
En las pantallas táctiles aparecen los ajustes.
3. Pulsar el campo de texto "Hora".
En la pantalla se muestra la hora.
4. Modificar la hora con el mando circular.
5. A modo de confirmación, pulsar el campo **"menu"**.
Se muestra una pregunta de si se deben guardar las modificaciones.
6. Pulsar el campo de texto "Guardar".
En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

Ajuste Sabbat

Con el ajuste Sabbat se puede programar una duración de cocción de hasta 74 horas. Los alimentos se mantienen calientes en el interior del aparato sin necesidad de encender o apagar el aparato.


Inicio del ajuste Sabbat

Antes de poder usar el ajuste Sabbat, se debe activar en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 27

Si el ajuste básico se ha modificado de la forma correspondiente, el ajuste Sabbat se incorporará en último lugar a los tipos de calentamiento.

El aparato calienta con calor superior/inferior. Se puede ajustar una temperatura entre 85 °C y 140 °C.

Debe estar seleccionado el modo de funcionamiento Tipos de calentamiento. En las pantallas táctiles aparece la lista de selección de los tipos de calentamiento.

1. Pulsar el campo de texto «Ajuste Sabbat». En la pantalla se muestra el valor recomendado para la temperatura resaltado en blanco.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando circular.
3. Pulsar el campo de texto «Duración» antes del inicio. En la pantalla se muestra el valor recomendado para la duración resaltado en blanco.
4. Ajustar la duración deseada con el mando circular.
Nota: La hora de finalización se calcula automáticamente, pero no se puede retrasar.
5. Iniciar con la tecla «start/stop» . En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

El aparato empieza a calentarse.



Una vez finaliza el tiempo del ajuste Sabbat, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» .

Nota: El funcionamiento no se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.

Modificación y cancelación

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

Si se desea cancelar el ajuste Sabbat, apagar el aparato con la tecla «on/off» . Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» .

Productos de limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

¡Atención!

Daños en la superficie

No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consejo: A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Plástico	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Superficies lacadas	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p>

Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Cristales de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.

Parte interior del aparato

Superficies esmaltadas y autolimpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Cristal protector de la iluminación interior	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable: Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable. Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema de extracción	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. Limpiar con agua y vinagre los recipientes de acero inoxidable que presenten suciedad procedente de alimentos que contengan almidón (p. ej., arroz).
Depósito de agua	Agua caliente con jabón: Limpiar a fondo con una bayeta y agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas. Secar con un paño suave. Dejar secar con la tapa abierta. Secar bien la junta de la tapa. No lavar en el lavavajillas.

Termómetro de carne	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas.
---------------------	--

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Superficies del interior del aparato

La placa posterior, la superior y las laterales del interior del aparato son autolimpiables. Se reconoce por la superficie rugosa.

La base del interior del aparato está esmaltada y su superficie es lisa.

Limpeza de las superficies esmaltadas

Limpiar las superficies lisas esmaltadas con una bayeta con agua caliente y jabón o con agua y vinagre. Secar con un paño suave.

Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.

Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.

Nota: A causa de los restos de comida pueden aparecer manchas blancas. Estas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario se pueden retirar los restos con ácido cítrico.

Limpeza de las superficies autolimpiables

Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento.

Cuando las superficies autolimpiables ya no puedan limpiarse correctamente por sí solas y aparezcan manchas oscuras, pueden limpiarse con la función de limpieza. Observar las indicaciones al respecto en el capítulo correspondiente. → "Función de limpieza" en la página 31

¡Atención!

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.


Función de limpieza

Entre los modos de funcionamiento, su aparato cuenta con «EcoClean Direct» y «Descalcificación». Con la función de limpieza «EcoClean Direct», se limpian las superficies autolimpiables del interior del aparato. Con el modo de funcionamiento «Descalcificación» se elimina la cal del vaporizador.

EcoClean Direct

Con el modo de funcionamiento “Función de limpieza”, se limpiarán las superficies autolimpiables del interior del aparato.

Las superficies autolimpiables (placas posterior, superior y laterales) están recubiertas con una cerámica porosa mate. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al asar y utilizar el grill, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuando las superficies ya no puedan limpiarse correctamente por sí solas y aparezcan manchas oscuras, pueden limpiarse con la función de limpieza.

Nota: El aparato registra la cantidad de usos. El aparato indica a partir de cuándo se recomienda efectuar una limpieza. La recomendación se seguirá mostrando hasta que la función de limpieza se efectúe por completo.

Si no se cumple este requerimiento, pueden producirse daños en las superficies autolimpiables.

Si el aparato presenta suciedad incrustada antes de tiempo, p. ej., manchas oscuras en la placa posterior, no esperar hasta que el aparato requiera la limpieza. Cuanto más frecuentemente se realice la limpieza, más tiempo estará garantizada la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables. El aparato se puede limpiar con la función de limpieza siempre que se necesite.

Antes de la función de limpieza

Retirar previamente las rejillas, las guías extraíbles, los accesorios y los recipientes del interior del aparato.

Limpieza de la base del aparato y de la parte interior de la puerta

Eliminar la suciedad gruesa de la base del interior del aparato, el interior de la puerta y la iluminación interior. De lo contrario, se pueden formar manchas imposibles de eliminar.

¡Atención!

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Ajuste de la función de limpieza

Antes de ajustar la función de limpieza, comprobar que se hayan seguido todas las indicaciones de preparación.

En la función de limpieza, la duración viene ajustada de fábrica a 1 hora. No se puede modificar.

1. Pulsar el campo **"menu"**. Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto "Limpiar".
3. Pulsar el campo de texto "EcoClean Direct".
4. Iniciar con la tecla "start/stop" \triangleright .
En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. La línea de calentamiento no se muestra en la función de limpieza.
Se inicia la función de limpieza.

Ventilar la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.

Una vez finaliza la función de limpieza, suena una señal. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s. Apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" $\text{\textcircled{1}}$.

Retraso de la hora de finalización

La hora de finalización se puede retrasar. Antes de iniciar, pulsar el campo de texto "Fin del ciclo" y retrasar la hora de finalización con el mando circular.

Tras el inicio, el aparato se pone en el modo de espera. La hora de finalización ya no se puede modificar.

Cancelación

Si se desea cancelar la función de limpieza, apagar el aparato con la tecla «on/off» $\text{\textcircled{1}}$. Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» \triangleright .

Nota: El contador de horas de funcionamiento no se restablecerá. El requerimiento relativo a la función de limpieza sigue mostrándose en pantalla.

Después de la función de limpieza

Cuando el interior del aparato se haya enfriado, limpiarlo con un paño húmedo si fuera necesario.

Nota: Durante el funcionamiento y la función de limpieza podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

Descalcificación

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente debe descalcificarse con regularidad.

La descalcificación consta de varios pasos. Por motivos de higiene, la descalcificación debe aplicarse de principio a fin para que el aparato vuelva a estar operativo. La duración total de la descalcificación oscila entre 70 y 90 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55-70 minutos), vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar.
- Primer aclarado (aprox. 6-9 minutos), vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar.
- Segundo aclarado (aprox. 6-9 minutos), vaciar el depósito de agua y secarlo.

Si se interrumpe la descalcificación (p. ej., por corte en el suministro eléctrico o desconexión del aparato), al volver a encender el aparato es necesario realizar dos ciclos de aclarado. Hasta que finaliza el segundo

aclarado, el aparato no puede utilizarse para otras funciones.

La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua usada. Cuando queden 5 usos (o menos) de funcionamiento con vapor, el aparato recordará al usuario, mediante un mensaje en la pantalla, que se debe realizar la descalcificación. El número de los usos que queden se mostrará tras encender el aparato. De este modo se dispone de tiempo suficiente para preparar la descalcificación.

Inicio

¡Atención!

- Daños en el aparato: para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador líquido recomendado. La duración del proceso de descalcificación depende del producto descalcificador. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato. Producto descalcificador, número de pedido: 311 680
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora o el producto descalcificador no deben entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies delicadas. Las superficies resultarán dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Si antes de realizar la descalcificación se ha utilizado un funcionamiento con vapor, se debe apagar primero el aparato para que el agua restante se bombee fuera del sistema del vaporizador.

1. Mezclar 400 ml de agua con 200 ml de producto descalcificador líquido hasta conseguir una solución descalcificadora.
2. Iniciar con la tecla \square «on/off» $\text{\textcircled{1}}$.
3. Retirar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.
4. Insertar por completo el depósito de agua lleno de solución descalcificadora.
5. Cerrar la moldura.
6. Pulsar el campo **«menu»**. Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
7. Pulsar el campo de texto «Limpiar».
8. Pulsar sobre el campo de texto «Descalcificación». Se muestra la duración de la descalcificación. No se puede modificar.
9. Iniciar con la tecla «start/stop» \triangleright .
Se realiza la descalcificación del aparato. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo.
Una vez finaliza el tiempo, suena una señal.

Primer aclarado

1. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
3. Cerrar la moldura.
4. Iniciar con la tecla «start/stop» \triangleright .
El aparato ejecuta un ciclo de aclarado.
Una vez finaliza el tiempo, suena una señal.

Segundo aclarado

1. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
3. Cerrar la moldura.
4. Iniciar con la tecla «start/stop» \triangleright .
El aparato ejecuta un ciclo de aclarado.
Una vez finaliza el tiempo, suena una señal.

Limpeza posterior

1. Abrir la moldura.
2. Vaciar el depósito de agua y secarlo.
3. Apagar el aparato con la tecla «on/off» $\text{\textcircled{1}}$.
La descalcificación ha finalizado y el aparato vuelve a estar listo para funcionar.

Rejillas

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

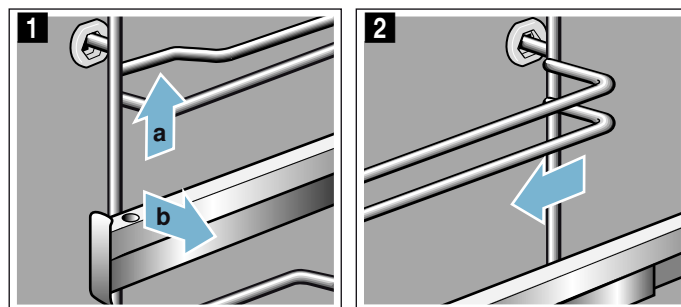
Desmontaje y montaje de las rejillas

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas. No tocar nunca las rejillas calientes. Dejar siempre que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desmontaje de las rejillas

1. Levantar la rejilla un poco por delante **a** y descolgarla **b** (figura **1**).
2. A continuación, tirar de la rejilla hacia delante y extraerla completamente (figura **2**).

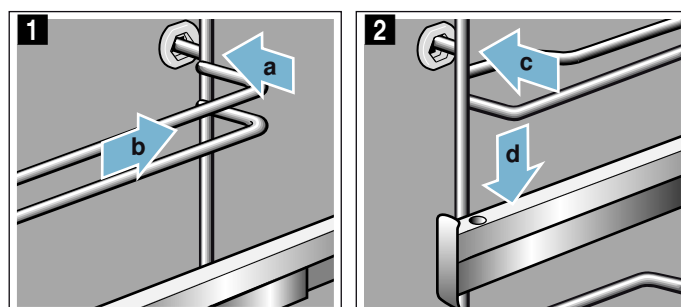


Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

Montaje de las rejillas

Las rejillas se ajustan solo a izquierda o a derecha. Las guías de extracción han de poderse sacar hacia delante.

1. Primero insertar la rejilla por el centro en la ranura trasera **a** hasta que toque con la pared del interior del aparato y presionar hacia atrás **b** (figura **1**).
2. A continuación, insertar la ranura delantera **c** hasta que la rejilla toque también aquí con la pared del interior del aparato, y presionar hacia abajo **d** (figura **2**).



Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo desmontar y limpiar la puerta del aparato.

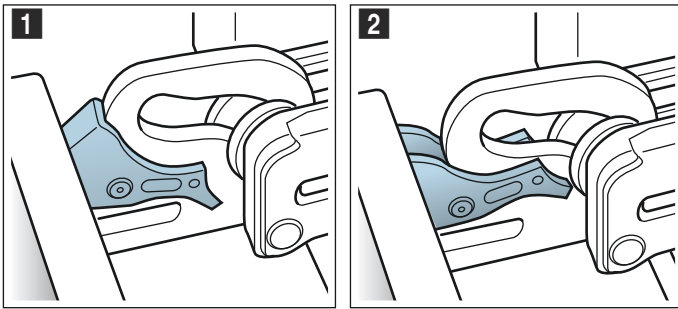
Desmontaje y montaje de la puerta del aparato

Para limpiar y desmontar los cristales de la puerta se puede descolgar la puerta del aparato.

Las bisagras de la puerta del aparato están equipadas con una palanca de bloqueo cada una.

La puerta del aparato se bloquea plegando las palancas (figura 1). En este caso, la puerta no puede descolgarse.

Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta del aparato (figura 2), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



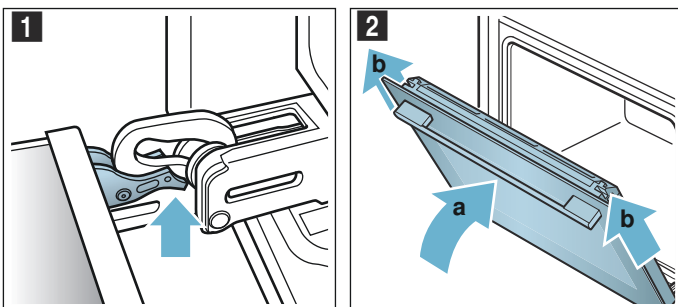
Advertencia

¡Peligro de lesiones!

- Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto para descolgar la puerta del aparato: en tal caso, deben estar abiertas.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

Desmontaje de la puerta del aparato

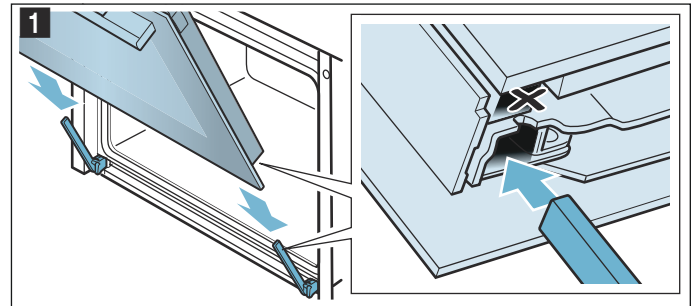
1. Abrir la puerta completamente y empujarla en dirección al aparato.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo a izquierda y derecha (figura 1).
3. Cerrar la puerta del aparato hasta el tope **a**. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda **b** y extraer tirando hacia arriba (figura 2).



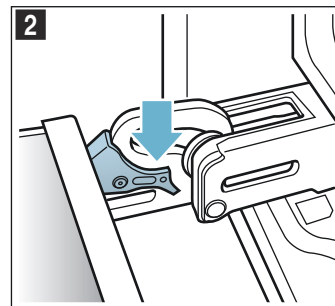
Montaje de la puerta del aparato

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura 1). Apoyar las bisagras abajo en el cristal exterior y utilizar este como guía. Observar que las bisagras se introduzcan en la abertura correcta. Deben poder deslizarse fácilmente y sin ofrecer resistencia. Si se notara resistencia, comprobar si se han introducido las bisagras en la abertura correspondiente.



2. Abrir por completo la puerta del aparato. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura 2).

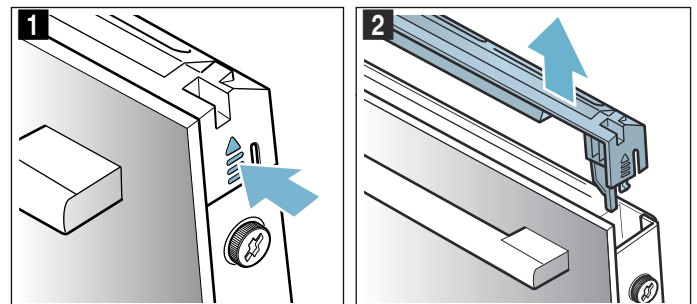


3. Cerrar la puerta del aparato.

Desmontaje de la cubierta de la puerta

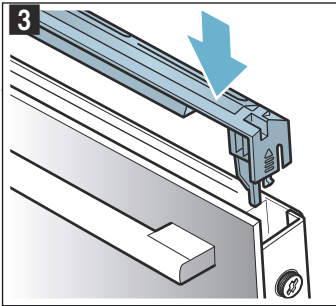
El color de la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta de la puerta puede cambiar. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2). Cerrar la puerta del aparato con cuidado.



Nota: Limpiar la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta con un producto limpiador para acero inoxidable. Limpiar el resto de la cubierta de puerta con agua con jabón y un paño suave.

4. Volver a abrir un poco la puerta del aparato. Colocar la cubierta y presionarla hasta que se oiga que ha encajado (figura 3).



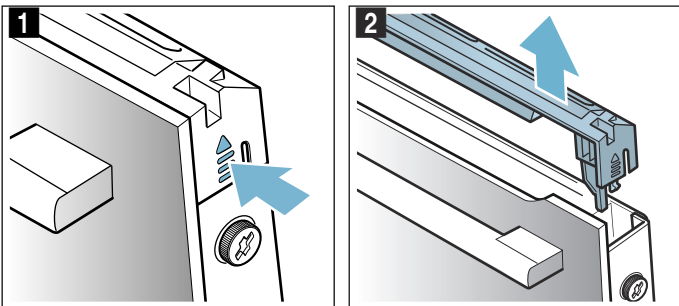
5. Cerrar la puerta del aparato.

Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

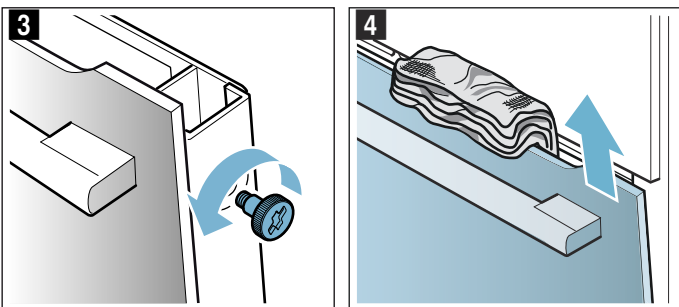
Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

Desmontaje en el aparato

1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2).



4. Aflojar los tornillos a la izquierda y la derecha de la puerta del aparato y retirarlos (figura 3).
5. Antes de volver a cerrar la puerta, aprisionar un paño de cocina doblado varias veces (figura 4). Extraer el cristal delantero tirando hacia arriba y colocarlo sobre una superficie plana con el tirador de la puerta hacia abajo.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

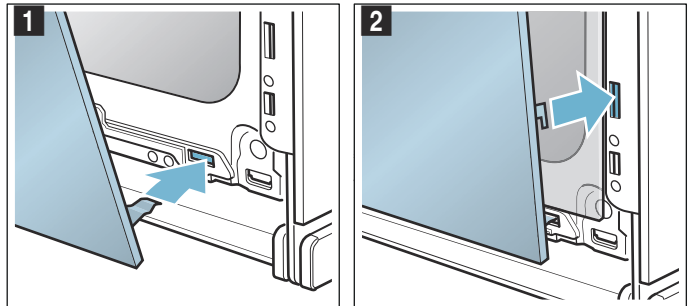
⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

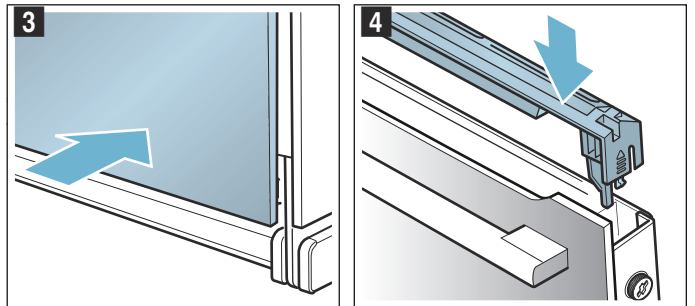
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

Montaje en el aparato

1. Introducir el cristal delantero por abajo en las sujeciones (figura 1).
2. Cerrar el cristal delantero hasta que los dos ganchos superiores se encuentren frente a la abertura (figura 2).



3. Presionar el cristal delantero por abajo hasta que se oiga que ha encajado (figura 3).
4. Volver a abrir un poco la puerta del aparato y retirar el paño de cocina.
5. Volver a enroscar los dos tornillos, derecho e izquierdo.
6. Colocar la cubierta y presionar hasta que se oiga que ha encajado (figura 4).



7. Cerrar la puerta del aparato.

¡Atención!

No utilizar el interior del aparato hasta que se hayan montado correctamente los cristales.

¿Qué hacer en caso de avería?


Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Pequeñas averías de fácil solución

Las averías técnicas del aparato a menudo pueden solucionarse de forma sencilla.


Si no se consiguen resultados óptimos en la cocción de un plato, al final de las instrucciones de uso se incluyen muchos consejos e indicaciones de preparación. → "Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 41

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En la pantalla aparece "Sprache Deutsch".	Corte en el suministro eléctrico	Volver a configurar el idioma y la hora.
Cuando el aparato está apagado, la hora no se muestra en la pantalla.	Ajuste básico modificado.	Modificar el ajuste básico del indicador de la hora.
El aparato no calienta; en la pantalla se ilumina el símbolo  .	El modo Demo está activado en los ajustes básicos.	Desconectar brevemente el aparato de la red (desconectar el fusible de la caja de fusibles) y desactivar a continuación en los ajustes básicos el modo Demo en el margen de 3 minutos.
El aparato no se inicia y en la pantalla se muestra «Interior del horno demasiado caliente»	El interior de horno está demasiado caliente para el plato o el tipo de calentamiento seleccionado	Dejar enfriar el interior del horno y volver a empezar
El mando circular se ha salido del soporte del panel de mando.	El mando circular se ha desencajado a propósito.	El mando circular se puede extraer. Simplemente, volver a colocar el mando circular en el soporte del panel de mando y apretarlo hasta que encaje y vuelva a girar con normalidad.
El mando circular ya no gira fácilmente.	Hay suciedad depositada debajo del mando circular.	El mando circular se puede extraer. Para desencajarlo, simplemente tirar del mando circular hasta sacarlo del soporte. O presionar en el borde exterior del mando circular hasta que se incline y se pueda coger con facilidad. Limpiar con cuidado el mando circular y el soporte del aparato con una bayeta con agua y jabón. Secar con un paño suave. No usar ningún producto afilado o abrasivo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas. No extraer el mando circular con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable.
El funcionamiento con vapor o descalcificación no se inicia o no continúa	El depósito de agua está vacío	Llenar el depósito de agua
	La moldura está abierta	Cerrar la moldura
	La descalcificación bloquea el funcionamiento con vapor	Realizar la descalcificación
	El sensor está defectuoso	Avisar al Servicio de Atención al Cliente
El aparato requiere un aclarado	Durante la descalcificación se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato	Aclarar el aparato dos veces después de reiniciarlo
El aparato requiere una descalcificación sin que aparezca el contador previamente	La dureza del agua ajustada es demasiado baja	Realizar la descalcificación Comprobar el grado de dureza del agua ajustado y adaptar en caso necesario
Las teclas parpadean	Es algo normal; hay agua condensada detrás del cuadro de mandos	En cuanto el agua condensada se haya evaporado, las teclas dejarán de parpadear
El resultado de la cocción al utilizar la función de vapor ha quedado demasiado húmedo o demasiado seco	La intensidad del vapor se ha seleccionado erróneamente	Aumentar o disminuir la intensidad del vapor

Aparece "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua está lleno	La moldura está abierta	Cerrar la moldura
	El depósito de agua no está encajado	Encajar el depósito de agua → "Vapor" en la página 18
	El sensor está defectuoso	Avisar al Servicio de Asistencia Cliente
	El depósito de agua se ha caído Se han aflojado piezas en el interior del depósito de agua debido al movimiento, por lo que el depósito puede perder agua	Solicitar un nuevo depósito de agua
La moldura para extraer el depósito no se abre	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	El sensor del campo  está estropeado	Avisar al Servicio de Atención al Cliente En caso necesario, vaciar el depósito de agua: abrir la puerta del aparato, agarrar a derecha e izquierda con los dedos debajo de la moldura y extraer la moldura
Durante la cocción al vapor se genera muchísimo vapor	El aparato se calibra de forma automática	Proceso 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 en el aparato y repetir la calibración
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados debido al vapor de agua	No es posible

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de avería en la pantalla

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con las letras "D" o "E", p. ej. D0111 o E0111, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off"  y volverlo a encender.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.


Duración máxima de funcionamiento

Si no se han modificado los ajustes del aparato durante varias horas, el aparato deja de calentar automáticamente. De esta forma, se evitará el funcionamiento continuado involuntario.

El momento en el que se alcanza la duración máxima de funcionamiento depende de los respectivos ajustes del modo de funcionamiento.

Duración máxima de funcionamiento alcanzada

En la pantalla aparece la indicación de que se ha alcanzado la duración máxima de funcionamiento. Para continuar el funcionamiento, pulsar cualquier campo o girar el mando circular.

Apagar el aparato con la tecla "on/off"  si no se está usando.

Consejo: Para que el aparato no se apague de forma involuntaria, p. ej., en preparaciones muy largas, debe ajustarse una duración del tiempo de cocción. El aparato calienta hasta que se alcanza la duración ajustada.

Lámparas del interior del aparato

Para iluminar el interior, el aparato dispone de una o varias lámparas LED de larga duración.

No obstante, si una lámpara LED o el cristal protector de la misma estuvieran defectuosos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. El cristal protector de la lámpara no se puede retirar.

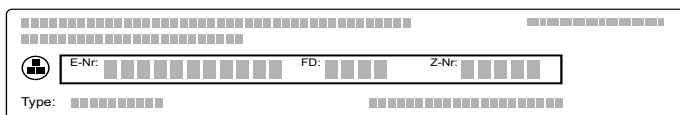
Servicio de Asistencia Técnica

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


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

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

Si su aparato dispone de sistema de vapor, la etiqueta de características se encuentra a la derecha bajo el cuadro de mandos.



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

N.º E	N.º FD
Servicio de Asistencia Técnica 	

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Platos

Con el modo de funcionamiento "Platos" se pueden preparar los platos más variados. El aparato selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si este fuera el caso, aparecerá un aviso en la pantalla. Dejar enfriar el interior del horno y volver a empezar.

Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tamaño y el tipo del recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. En platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- En algunos platos, se recomienda usar una temperatura, un tipo de calentamiento y un tiempo de cocción determinados. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar según sea necesario.
- Para preparar otros platos, se pide indicar el peso del alimento. Indicar siempre el peso total a no ser que el aparato requiera algo distinto. En estos casos, el aparato ajusta el tiempo y la temperatura automáticamente. No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Al asar alimentos para los que el aparato ajusta la temperatura automáticamente, se pueden programar temperaturas de hasta 300 °C. Por esta razón, comprobar que se usen recipientes suficientemente resistentes al calor.
- Cuando se cocina carne, se mostrarán indicaciones relativas a los recipientes, la altura de inserción o la adición de líquido. En la cocción de algunos platos, es necesario, p. ej., dar la vuelta o remover. Estas indicaciones se muestran brevemente en la pantalla tras iniciar el funcionamiento. Una señal indicará el momento preciso.
- Al final de las instrucciones de uso se incluyen indicaciones sobre los recipientes adecuados y trucos y consejos para la preparación de platos.
→ "Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 41

Funcionamiento con vapor

En algunos platos, se activa automáticamente la función de cocción al vapor. El aparato proporciona indicaciones sobre el llenado del depósito de agua. Las indicaciones generales sobre la función de cocción al vapor se encuentran en el capítulo correspondiente.
→ "Vapor" en la página 18

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del

aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

Termómetro de carne

El termómetro de carne puede usarse en algunos platos. En cuanto se haya introducido el termómetro de carne en el aparato, se mostrarán los platos indicados para ello. La temperatura del interior del aparato y del alimento se pueden modificar. → "Termómetro de carne" en la página 24

Seleccionar el plato

Los platos están ordenados según una estructura homogénea:

- Categoría
- Alimento
- Plato

En la siguiente tabla se presentan las categorías con los respectivos alimentos. Detrás de cada comida se encuentran uno o varios platos.

Categorías	Comidas
Pasteles, pan	Pasteles
	Repostería pequeña
	Galletas
	Pan
	Panecillos
	Pastel salado, pizza, quiche
Gratinados, soufflés	Gratinado, picante, fresco, con ingredientes cocidos
	Lasaña, fresca
	Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto
	Gratinado, dulce, fresco
	Soufflé en moldes para porciones
Productos congelados	Pizza
	Gratinados
	Productos de patata
	Ave, pescado
Ave	Verduras
	Pollo
	Pato, ganso
	Pavo
Carne	Carne de cerdo
	Carne de buey
	Carne de ternera
	Carne de cordero
	Carne de caza
	Platos de carne

Categorías	Comidas
Pescado	Pescado, entero
	Filetes de pescado
	Ventresca de pescado
	Platos de pescado
	Marisco
Guarniciones, verdura	Patatas
	Arroz
	Cereales
	Legumbres
	Pasta, albóndigas
	Huevos
Postres, compota	Crema de caramelo
	Bolas de levadura
	Yogur en tarros
	Arroz con leche
	Compota de frutas
Conservar, exprimir y esterilizar	Conservar
	Exprimir
	Esterilizar biberones
Regenerar, gratinar	Menú
	Repostería
	Guarniciones
Descongelar alimentos	Fruta, verduras

Sensor de horneado

El aparato cuenta con un sensor de horneado. Este sensor se activa automáticamente en cuanto se selecciona un pastel de las siguientes categorías en la lista de selección.

Categoría	Comidas	Platos
Pasteles, pan, pizza	Pasteles	Pasteles en moldes
		Pasteles preparados en la bandeja
		Tartaletas/tortas
	Repostería pequeña	Pastel de hojaldre
Tartaletas		
Productos congelados	Pastel salado, pizza y quiche	Repostería de masa levadura
		Pastel salado, quiche
		Pizza
		Tarta flambeada
	Productos de patata	Productos de patata

En este momento, el aparato toma el control del funcionamiento. El aparato controla el proceso de cocción automáticamente, no es necesario que usted realice otros ajustes. El aparato se apaga automáticamente en cuanto el pastel está listo. Suena una señal. La duración es aproximadamente igual a la receta del pastel y no se mostrará. El sensor de

cocción solo se puede poner en funcionamiento con el horno frío.

El sensor no supervisa el resto de categorías de pasteles. Aquí se propone un ajuste probado con posibilidades de ajuste.

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son adecuados. No usar moldes de silicona o accesorios que contengan silicona. El sensor de cocción podría resultar dañado.

La puerta del aparato no se podrá abrir mientras se muestre en pantalla el mensaje «No abrir puerta». No abrir la puerta del aparato, de lo contrario se anularán los ajustes. También se puede continuar la cocción. El aparato continúa calentándose y se puede ajustar el tiempo propuesto. Se debe supervisar el proceso.

Ajuste del plato

El aparato guía al usuario en todo el proceso de configuración del plato seleccionado.

Utilizar el mando circular para desplazarse por los distintos niveles.

1. Pulsar el campo «**menú**». Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto «Assist». Aparecen las categorías.
3. Pulsar la categoría deseada. Aparecen los alimentos de la categoría.
4. Pulsar los alimentos deseados. Aparece cada uno de los platos.
5. Pulsar el plato deseado. En la pantalla aparecen los ajustes correspondientes. Muchos de los platos permiten cambiar los ajustes en función de las necesidades. En cambio, en algunos de los platos se debe ajustar el peso.
Consejo: En el campo de texto «Tipp», puede ver consejos sobre los accesorios y altura de inserción.
6. Iniciar con la tecla «start/stop» \triangleright . En la pantalla se muestra un contador de tiempo. El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» $\text{\textcircled{1}}$.

Continuación de la cocción

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

En la pantalla se muestra la pregunta de si se desea continuar cocinando. Si se desea continuar cocinando, pulsar el campo de texto «Continuación de la cocción». Se muestra una duración que se puede modificar. Iniciar con la tecla «start/stop» \triangleright .

Nota: Se puede usar esta función para continuar la cocción con la frecuencia que se desee.

Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, pulsar el campo de texto «Finalizar».

Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» $\text{\textcircled{1}}$.

Retraso de la hora de finalización

En algunos platos, la hora de finalización se puede retrasar. Antes de iniciar, pulsar el campo de texto "Fin del ciclo" y retrasar la hora de finalización con el mando circular.

Tras el inicio, el aparato se pone en el modo de espera. La hora de finalización ya no se puede modificar.

Modificación y cancelación

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

Si se desea cancelar la función, apagar el aparato con la tecla «on/off» $\text{\textcircled{1}}$. Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» \triangleright .

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

La cocción al vapor o el uso del funcionamiento con vapor implica la producción de mucho vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción una vez se haya enfriado tras su utilización.

No utilizar moldes de silicona

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

¡Atención!

No usar moldes de silicona o accesorios que contengan silicona ni láminas. El sensor de cocción podría resultar dañado. Aunque no se utilice el sensor de cocción, igualmente podría resultar dañado. Excepción: Se puede utilizar un termómetro de cocina si este se ha suministrado.

Pasteles y repostería pequeña

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pasteles y repostería pequeña. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear con funcionamiento con vapor

Al hornear ciertas pastas (p. ej. pastas de levadura) con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. El alimento horneado se reseca menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Altura 1

Hornear en dos niveles

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
Primera parrilla: altura 3
Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para preparar pasteles jugosos con el fin de evitar que el compartimento de cocción se ensucie.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Para hornear con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos productos de panadería y repostería. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o la repostería pequeña se harían por fuera pero no por dentro.




Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla. En el apartado «Consejos prácticos para hornear» se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.





















Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D
-  Calor superior/inferior
-  Calor intensivo

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pasteles en moldes						
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	1		150-170	-	55-70
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	1		150-160	1	50-70
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde corona/molde rectangular	1		150-170	-	60-80
Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino	Molde concéntrico	1		160-180	-	45-60
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		150-170	-	20-40
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	2		160-170	1	25-35
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		200-220	-	40-50
Tarta	Molde para tarta, hojalata negra	1		200-220	-	25-40
Tarta	Molde para tarta, hojalata negra	1		210-220	1	30-40
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	1		150-160	-	65-75
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	1		150-160	1	60-70
Pastel de levadura en molde desarmable	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Pastel de levadura en molde desarmable	Molde desarmable Ø28 cm	1		160-170	2	25-35
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	1		170-180	-	20-30
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	1		150-160	1	25-35
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido.

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pasteles preparados en la bandeja						
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja de horno	1		160-180	-	20-40
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja de horno	1		160-170	1	30-40
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	-	35-50
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	1		180-200	-	25-30
Tarta de masa quebrada con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	-	40-55
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	1		160-180	-	60-80
Quiche suiza	Bandeja universal	1		200-210	-	40-50
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	1		160-180	-	15-25
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	1		150-160	1	25-35
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	1		180-200	-	30-45
Pastel de levadura con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	-	25-35
Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-160	-	45-60
Trenza/corona de levadura	Bandeja de horno	1		150-160	-	35-45
Trenza/corona de levadura	Bandeja de horno	1		150-170	2	30-40
Brazo de gitano	Bandeja de horno	1		190-210*	-	10-15
Brazo de gitano	Bandeja de horno	1		190-210*	1	10-15
Stollen con 500 g de harina	Bandeja universal	1		150-160	-	50-60
Stollen con 500 g de harina	Bandeja universal	1		140-150	2	80-90
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	1		170-180	-	40-60
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	1		180-190	2	50-60
Pastel hojaldre, congelado	Bandeja de horno	1		190-210	-	30-45
Pastel hojaldre, congelado	Bandeja universal	1		180-190	1	35-45

Repostería pequeña

Pastelitos	Bandeja de horno	1		160**	-	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	1		150**	-	25-35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150**	-	25-35
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	1		170-190	-	15-30
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	1		150-160	1	25-30
Magdalenas, 2 niveles	Bandeja-moldes de magdalenas	3+1		150-170*	-	20-30
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	1		160-170	-	30-40
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	1		160-180	2	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	2		170-190*	-	20-45
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	1		200-220*	1	15-25
Pastel hojaldre, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		170-190*	-	20-45
Ensamadas	Bandeja de horno	1		200-220	-	30-45
Ensamadas	Bandeja de horno	1		200-220*	1	25-35

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido.

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Bollos daneses	Bandeja de horno	1		160-180	-	20-30
Bollos daneses	Bandeja de horno	1		160-180	2	25-35
Galletas						
Pastas de té	Bandeja de horno	1		150-160**	-	25-40
Pastas de té	Bandeja de horno	1		140-150**	-	25-40
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150**	-	30-40
Galletas	Bandeja de horno	2		140-160	-	15-30
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	-	20-35
Merengue	Bandeja de horno	2		90-100*	-	100-130
Merengue, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		90-100*	-	100-150
Almendrados	Bandeja de horno	2		90-110	-	20-40
Almendrados, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		90-110	-	20-40

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido.

Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña

Para determinar si el pastel está hecho.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmonta.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel completo ha quedado demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone 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 completo ha quedado demasiado oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción "Aire caliente 4D". Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Pan y panecillos

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para hornear pan y panecillos. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear con funcionamiento con vapor

Al hornear pan y panecillos con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. El producto horneado se reseca menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Altura 1

Hornear en dos niveles

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
- Primera parrilla: altura 3
- Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Para hornear con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos panes y panecillos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, el pan o los panecillos se harán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno como para masas colocadas en un molde rectangular.






Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

¡Atención!


Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del del mismo. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grill con aire caliente
-  Grill, superficie amplia
-  Grill, superficie reducida

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pan						
Pan blanco, 750 g	Bandeja universal o molde rectangular	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pan blanco, 750 g	Bandeja universal o molde rectangular	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pan mixto, 1,5 kg	Bandeja universal o molde rectangular	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pan mixto, 1,5 kg	Bandeja universal o molde rectangular	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pan integral, 1 kg	Bandeja universal	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pan integral, 1 kg	Bandeja universal	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	1		220-240	-	25-35
Torta de pan	Bandeja universal	2		220-230	3	20-30
Panecillos						
Panecillos/baguettes, preheados	Bandeja universal	2		200-220	-	10-20
Panecillos/baguettes, preheados	Bandeja de horno	2		200-220	2	10-20
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	1		170-180*	-	15-25
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	1		160-170	3	25-35
Panecillos dulces, frescos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-160*	-	20-30
Panecillos frescos	Bandeja de horno	1		180-200	-	25-35
Panecillos frescos	Bandeja de horno	1		200-220	2	20-25
Baguette, preheada, enfriada	Bandeja universal	2		200-220	-	10-20
Baguette, preheada, enfriada	Bandeja de horno	2		200-220	2	10-20
Panecillos, baguettes, regenerar	Parrilla	1		150-160*	-	10-20
Panecillos, congelados						
Panecillos/baguettes, preheados	Bandeja universal	2		200-220	-	15-25
Panecillos/baguettes, preheados	Bandeja de horno	2		180-200	1	15-25
Bollería salada horneada, porciones de masa	Bandeja de horno	1		220-240	-	15-25
Bollería salada horneada, porciones de masa	Bandeja de horno	2		210-230	1	18-25
Croissant, porciones de masa	Bandeja de horno	1		150-170*	-	20-35

* Precalentar

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Croissant, porciones de masa	Bandeja de horno	1		180-200	1	20-30
Panecillos, baguettes, regenerar	Parrilla	1		160-170*	-	10-20
Tostadas						
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	2		3	-	5-15
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	2		250	-	5-15
Dorar tostadas	Parrilla	3		3	-	3-6
* Precalentar						

Pizza, quiche y pastel picante

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pizzas, quiche y pasteles picantes. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear con funcionamiento con vapor

Al hornear ciertas pastas (p. ej. pastas de levadura) con la función de vapor, se obtiene una corteza más crujiente y una superficie más brillante. El alimento horneado se reseca menos.

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Altura 1

Hornear en dos niveles

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
Primera parrilla: altura 3
Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta

del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para pizzas con muchos ingredientes.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Para hornear con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, la comida se cocerá por fuera pero no por dentro.





Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.




















Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D
-  Calor superior/inferior
-  Función pizza
-  Calor intenso

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pizza						
Pizza, fresca	Bandeja de horno	1		200-220	-	20-30
Pizza, fresca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fresca, base fina	Bandeja para pizza	1		210-230	-	20-30
Pizza, congelada	Parrilla	1		210-230	-	10-20
Pizza, congelada						
Pizza, base fina, 1 unidad	Parrilla	1		210-230	-	10-20
Pizza, base fina, 2 unidades	Parrilla + bandeja de horno	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, base gruesa, 1 unidad	Parrilla	1		190-210	-	20-35
Pizza, base gruesa, 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabaguette	Parrilla	1		200-220	-	20-30
Minipizza	Bandeja de horno	1		210-230	-	10-20
Pastel picante y quiche						
Pasteles picantes en molde	Molde desarmable Ø28 cm	1		170-190	-	60-70
Pasteles picantes en molde	Molde desarmable Ø28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Molde para tarta, hojalata negra	1		190-210	-	35-55
Tarta flambeada	Bandeja universal	1		280-300*	-	8-18
Tarta flambeada	Bandeja universal	1		200-220*	2	15-25
Pierogi	Molde para gratinar	1		190-200	-	40-50
Empanada	Bandeja universal	1		180-190	-	35-45
Empanada	Bandeja universal	1		180-190	2	30-40
Börek	Bandeja universal	1		200-210	-	30-40

* Precalentar

Gratinados y soufflés

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados y soufflés. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Alturas de inserción

Utilizar siempre las alturas de inserción indicadas.

La preparación se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.

- Moldes sobre la parrilla: altura 1

- Bandeja universal: altura 1

Para los soufflés, utilizar la función de vapor. Estos no requieren baño María. Colocar pequeños moldes sobre el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL o sobre la parrilla.

Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño María con film.

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes uno al lado del otro en el compartimento de cocción.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal

Introducir la bandeja universal con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Recipiente

Para los gratinados utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Para preparar comidas con funcionamiento de vapor, los moldes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos gratinados y soufflés. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.






Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, el gratinado o el soufflé se hará por fuera pero por dentro estará crudo.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.













Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grill con aire caliente
-  Función pizza
-  Cocción al vapor

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	1		200-220	-	35-55
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	1		160-170	2	40-50
Gratinados dulces	Molde para gratinar	1		170-190	-	45-60
Lasaña, fresca, 1 kg	Molde para gratinar	1		160-180	-	50-60
Lasaña, fresca, 1 kg	Molde para gratinar	1		170-180	2	35-45
Lasaña, congelada, 400 g	Bandeja universal	1		190-210	-	30-40
Lasaña, congelada, 400 g	Recipiente abierto	1		180-190	2	40-50
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	1		170-180	-	50-60
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Molde para gratinar	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Molde para gratinar	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Moldes para porciones	1		100	-	40-45

* Precalentar

Ave

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

Asar sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves de corral o varias piezas simultáneamente.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 12

Dependiendo del tipo y tamaño del ave, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Asar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Para asar aves, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Las aves también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar con funcionamiento con vapor

Algunos platos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se secan menos.

Utilizar un recipiente sin tapa. El recipiente debe ser resistente al calor y al vapor.

Conectar la función de vapor como se indica en la tabla de ajustes. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al cocinarlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Cocción al vapor

A diferencia del funcionamiento con vapor, con la función de cocción al vapor las piezas de ave se cocinan suavemente. Quedan especialmente jugosas. Como variante, se pueden dorar las piezas de ave antes de la cocción al vapor, acortando así el tiempo de cocción.

Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de calentamiento y de cocción más prolongados. Si se seleccionan varias piezas de igual peso, se prolongará

el tiempo de calentamiento, pero no el tiempo de cocción.

No hace falta dar la vuelta a la piezas de carne de ave.

Utilizar el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL, y colocar debajo la bandeja universal. También es posible utilizar una bandeja de vidrio colocándola sobre la parrilla.

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Colocar el alimento sobre la parrilla. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Termómetro de carne

El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información. → "Termómetro de carne" en la página 24

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del ave seleccionada. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de aves sin rellenar, listas para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para aves con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un ave de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el ave, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al ave transcurrido entre la 1/2 y las 2/3 aprox. del tiempo indicado.

Nota: Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Consejos

- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga y de la piel se habían colocado primero hacia abajo.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Función pizza
- Cocción al vapor

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pollo						
Pollo, 1 kg	Parrilla	1		200-220	-	60-70
Pollo, 1 kg	Parrilla	1		200-220	2	50-60
Filete de pechuga de pollo, 150 g cada uno (asar al grill)	Parrilla	2		3*	-	15-20
Filete de pechuga de pollo (cocción al vapor)	Recipiente para cocción al vapor	2+1		100	-	15-25
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	2		220-230	-	30-35
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	2		200-220	2	30-45
Palitos de pollo, nuggets, congelados	Bandeja universal	2		200-220	-	10-20
Pularda, 1,5 kg	Parrilla	1		200-220	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Parrilla	1		180-200	2	65-75
Pato y ganso						
Pato, 2 kg	Parrilla	1		180-200	-	90-110
Pato, 2 kg	Parrilla	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pechuga de pato, 300 g cada una	Parrilla	2		230-250	-	25-30
Pechuga de pato, 300 g cada una	Parrilla	2		220-240	2	25-30
Ganso, 3 kg	Parrilla	1		160-180	-	120-150
Ganso, 3 kg	Parrilla	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	2		210-230	-	40-50
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	2		190-200	2	45-55
Pavo						
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	1		180-190	-	70-90
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30

* Precalentar 5 min

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente tapado	1		240-250	-	80-110
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Parrilla	1		180-200	-	80-100
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Parrilla	1		170-180	2	80-100

* Precalentar 5 min

Carne

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de carne. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Asar y estofar

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Cortar una corteza en forma de cruz. Al dar la vuelta al asado, asegurarse de que la corteza se había colocado primero hacia abajo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar sobre la parrilla

Sobre la parrilla se obtiene una carne especialmente crujiente por todos lados.

Dependiendo del tipo y tamaño de la carne, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa y el jugo del asado. Con el sedimento del asado obtenido se puede preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Insertar la bandeja universal con la parrilla colocada encima a la altura de inserción indicada. Asegurarse de que la parrilla está bien colocada en la bandeja universal. → "Accesorios" en la página 12

Asar y estofar en el recipiente

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Añadir algo de líquido a las carnes magras. En recipientes de vidrio, la base deberá estar cubierta con aprox. ½ cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente, y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. La carne tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Para asar carne, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox 1-2 cm de líquido.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

La carne también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar y estofar con funcionamiento con vapor

Algunos platos quedan más crujientes y se secan menos con la función de vapor.

Utilizar un recipiente sin tapa. El recipiente debe ser resistente al calor y al vapor.

No hace falta darles la vuelta a los asados.

Conectar la función de vapor como se indica en la tabla de ajustes. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al cocinarlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Cocción al vapor

A diferencia del funcionamiento con vapor, con la función de cocción al vapor la carne se cocina más suavemente, pero no se obtiene corteza. Queda especialmente jugosa. Como variante, se pueden dorar las piezas de carne antes de la cocción al vapor, acortando así el tiempo de cocción.

Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de calentamiento y de cocción más prolongados. Si se seleccionan piezas de igual peso, se prolongará el tiempo de calentamiento, pero no el tiempo de cocción.

No hace falta dar la vuelta a las piezas de carne.

Utilizar el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL, y colocar debajo la bandeja universal. También es posible utilizar una bandeja de vidrio colocándola sobre la parrilla.

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Colocar el alimento sobre la parrilla. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Termómetro de carne

El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información. → "Termómetro de carne" en la página 24

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación de numerosos platos de carne. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más

bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carne a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para piezas con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una pieza de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.






Como norma general, cuanto más grande es el asado, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al asado y a la parrillada transcurrido entre la 1/2 y las 2/3 aprox. del tiempo indicado.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado "Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grill con aire caliente
-  Grill, superficie amplia
-  Cocción al vapor

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Carne de cerdo						
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Parrilla	1		180-200	-	120-130
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		180-190	1	110-130
Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg	Parrilla	1		190-200	-	130-140
Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg	Recipiente abierto	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		220-230	-	70-80
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		170-180	1	80-90
Lomo de cerdo, 400 g	Parrilla	2		220-230	-	20-25
Lomo de cerdo, 400 g	Recipiente abierto	1		210-220*	1	25-30
Lomo de cerdo, 400 g	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	18-20
Lacón con hueso, 1 kg (con un poco de agua añadida)	Recipiente tapado	1		210-220	-	60-80
Lacón con hueso, 1 kg	Recipiente abierto	1		160-170	1	70-80
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla	3		2	-	16-20
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor (precalentar 5 min.)	Parrilla	3		3*	-	8-12
Carne de buey						
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Parrilla	1		210-220	-	40-50
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Recipiente abierto	1		190-200	1	50-60
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		200-220	-	130-140
Estofado de buey, 1,5 kg**	Recipiente abierto	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Parrilla	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		190-200	1	65-80
Tapilla de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		95	-	120-150
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho	Parrilla	2		3	-	15-20
Hamburguesa, 3-4 cm de alta****	Parrilla	2		-	-	25-35
Carne de ternera						
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		160-170	-	100-120
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		170-180	1	90-110
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		200-210	-	100-110
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		170-180	1	100-120
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Parrilla	1		170-190	-	50-70

* Precalentar

** Para empezar, añadir aprox. 100 ml de líquido en el recipiente; ir rellenando el depósito de agua durante el funcionamiento

*** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1

**** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

***** Sin dar la vuelta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		170-180	1	80-90
Espalda de cordero con hueso****	Parrilla	1		180-190	-	40-50
Espalda de cordero con hueso****	Recipiente abierto	1		200-210*	1	25-30
Chuletas de cordero***	Parrilla	2		3	-	12-18

Salchichas

Salchichas para asar	Parrilla	2		3	-	10-20
Salchichas vienasas	Recipiente para cocción al vapor	2		80	-	14-18
Salchichas blancas	Recipiente para cocción al vapor	2		80	-	12-20

Platos de carne

Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	1		170-180	-	70-80
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	1		190-200	1	70-80

* Precalentar

** Para empezar, añadir aprox. 100 ml de líquido en el recipiente; ir rellenando el depósito de agua durante el funcionamiento

*** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1

**** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

***** Sin dar la vuelta

Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

El compartimento de cocción se ensucia mucho.	Preparar los alimentos en una fuente de asados cerrada o utilizar la bandeja grill. Al utilizar la bandeja grill, se obtienen resultados óptimos de asado. La bandeja grill se puede adquirir como accesorio opcional.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes y/o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir líquido durante el proceso de estofado según sea necesario.
Los alimentos al grill están demasiado secos.	Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua. No pinchar las piezas al darles la vuelta. Utilizar unas pinzas para grill.

Pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos platos.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el compartimento de cocción en posición natatoria, con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Asar y asar al grill sobre la parrilla

Colocar el alimento sobre la parrilla. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de

inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato.

Dependiendo del tipo y tamaño del pescado, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. De este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica el pescado con un tenedor, este pierde jugo y se seca.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Asar y rehogar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El pescado tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Para preparar pescado entero, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Para rehogar, añadir entre dos y tres cucharadas soperas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

El pescado también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar con funcionamiento con vapor

Algunos platos quedan más crujientes y se secan menos con la función de vapor.

Utilizar un recipiente sin tapa. El recipiente debe ser resistente al calor y al vapor.

Al pescado no hace falta darle la vuelta.

Conectar la función de vapor como se indica en la tabla de ajustes. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al cocinarlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Cocción al vapor

Con la cocción al vapor, el pescado se cocina más suavemente y queda especialmente jugoso.

Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de calentamiento y de cocción más prolongados. Si se

seleccionan piezas de igual peso, se prolongará el tiempo de calentamiento, pero no el tiempo de cocción.

No hace falta dar la vuelta al pescado.

Utilizar el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL, y colocar debajo la bandeja universal. También es posible utilizar una bandeja de vidrio colocándola sobre la parrilla.

Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño María con film.

Termómetro de carne

El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información. → "Termómetro de carne" en la página 24

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del pescado seleccionado. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de pescado a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para pescado con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varios pescados, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todos los pescados deberían ser más o menos del mismo tamaño.





Como norma general, cuanto más grande es el pescado menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al pescado que no se ha colocado en posición natatoria transcurrido entre la 1/2 y las 2/3 aprox. del tiempo indicado.

Nota: Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

-  Grill con aire caliente
-  Grill, superficie amplia
-  Función pizza
-  Cocción al vapor

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Pescado						
Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej. trucha	Parrilla	1		170-190	-	20-30
Pescado, frito, entero 300 g, p. ej. trucha	Bandeja universal	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Pescado, cocido al vapor, entero 300 g, p. ej. trucha	Recipiente para cocción al vapor	2		80-90	-	15-25
Pescado, a la parrilla, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Parrilla	1		170-190	-	30-40
Pescado, cocido al vapor, entero 1,5 kg, p. ej. bacalao	Recipiente para cocción al vapor	2		80-90	-	35-50
Filetes de pescado						
Filete de pescado, natural, a la parrilla	Parrilla	2		1*	-	15-25
Filete de pescado, natural, cocido al vapor	Recipiente para cocción al vapor	2		80-100	-	10-16
Ventresca de pescado						
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor**	Parrilla	2		3	-	18-22
Pescado, congelado						
Pescado, entero 300 g, p. ej. trucha	Recipiente para cocción al vapor	2		80-100	-	20-25
Filete pescado, natural	Recipiente tapado	1		210-230	-	25-40
Filete de pescado, gratinado	Parrilla	2		220-240	-	35-45
Filete de pescado, gratinado	Recipiente abierto	1		200-220	2	35-45
Varitas pescado (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja de horno	1		220-240	-	10-20
Platos de pescado						
Pastel de pescado	Terrina	1		70-80	-	45-80

* Precalentar

** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1

Verduras, guarniciones y huevos

Aquí hallará indicaciones para la cocción al vapor de verduras frescas y congeladas, patatas, arroz, cereales y huevos. Además hallará también indicaciones para hornear, por ejemplo, patatas fritas congeladas.

Cocción al vapor

Utilizar solo accesorios originales. Para la cocción al vapor con el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL, colocar siempre debajo la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

Cocción al vapor en un nivel

Utilizar las alturas de inserción indicadas en las tablas de ajustes.

Cocción al vapor en dos niveles

La cocción al vapor en dos niveles es excelente para la cocción simultánea de, por ejemplo, brócoli y patatas. En caso de diversos tiempos de cocción, insertar más tarde los alimentos con el tiempo de cocción más corto.

- Parrilla y recipiente para cocción al vapor enganchado tamaño S, perforado y sin perforar: altura 3
- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 2

Vajilla

Si se utiliza vajilla, colocarla sobre la parrilla o sobre el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL.

La vajilla debe ser resistente al calor y al vapor. Con vajilla de paredes gruesas se prolongan los tiempos de cocción.

Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño María con film.

Tiempo de cocción y cantidad

Los tiempos de cocción al vapor dependen del tamaño de los alimentos y no de la cantidad total. Al seleccionar una cantidad total mayor, se prolongará el tiempo de calentamiento, pero no el tiempo de cocción.

Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de calentamiento y de cocción más prolongados. Si se seleccionan varias piezas de igual peso, se prolongará el tiempo de calentamiento, pero no el tiempo de cocción.

Tener en cuenta los tamaños de piezas indicados en la tabla de ajustes. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más grandes. La calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por lo tanto, los ajustes especificados deben servir solamente de guía.

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

Arroz y otros cereales

Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Por ejemplo, 1:1,5 significa añadir 150 ml de líquido por cada 100 g de arroz.

Hornear y asar al grill

Utilizar solo accesorios originales.

Preparación en un solo nivel

Utilizar las alturas de inserción indicadas en las tablas de ajustes.

Preparación en dos niveles

Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las bandejas que se

han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados






En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos platos. La temperatura y duración dependen de la cantidad, del estado y de la composición de los alimentos. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Los tiempos indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.


































Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grill, superficie amplia
-  Función pizza
-  Cocción al vapor

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Verduras, frescas						
Alcachofas, enteras, cocción al vapor	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	30-35
Coliflor, entera, cocción al vapor	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	25-35
Cocer al vapor cogollos de brócoli	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	6-9
Cocer al vapor judías verdes	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	18-25
Cocer al vapor zanahorias en rodajas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	10-20
Cocer al vapor colinabo en rodajas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	20-25
Cocer al vapor puerro en aros	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	6-9
Cocer al vapor mazorcas de maíz	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	30-40
Remolacha, entera, cocción al vapor	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	43-50
Espárragos blancos, cocer al vapor enteros	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	7-15
Cocer al vapor espinacas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	2-3
Cocer al vapor calabacines en rodajas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	3-4
Verduras, congeladas						
Espinacas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	15-25
Coliflor	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	5-8
Judías verdes	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	6-10
Brócoli	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	6-7
Guisantes	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	3-10
Zanahorias	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	4-6
Coles de Bruselas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	5-10
Verduras variadas, 1 kg	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	10-15
Platos de verduras						
Parrillada de verdura	Bandeja universal	3		3	-	10-15
Cocer al vapor flan de verdura	Moldes para porciones	1		100	-	50-70
Patatas						
Patatas horneadas, en mitades	Bandeja universal	1		160-180	-	45-60
Patatas horneadas, en mitades	Bandeja universal	2		180-190	1	40-50
Patatas hervidas sin pelar, enteras	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	35-45
Patatas cocidas con sal, en cuartos	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	20-25
Albóndigas	Recipiente para cocción al vapor	2		95	-	20-25
Productos de patata, congelados						
Tortitas de patata (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal	2		200-220	-	20-30
Croquetas de patata, rellenas (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal	2		190-210	-	15-25
Croquetas	Bandeja de horno	1		200-220	-	15-25
Patatas fritas (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja de horno	1		190-210	-	20-30
Patatas fritas, 2 niveles (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		200-220	-	30-40
Arroz						
Arroz basmati, 1:1,5	Recipiente plano	1		100	-	20-30

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C / nivel de grill	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Arroz de grano largo, 1:1,5	Recipiente plano	1		100	-	20-30
Arroz natural, 1:1,5	Recipiente plano	1		100	-	35-45
Arroz vaporizado, 1:1,5	Recipiente plano	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Recipiente plano	1		100	-	25-35

Cereales

Cuscús, 1:1	Recipiente plano	1		100	-	6-10
Mijo, entero, 1:2,5	Recipiente plano	1		100	-	25-35
Polenta/sémola de maíz, 1:5	Recipiente plano	1		100	-	20-45
Cebada perlada, 1:2,5	Recipiente plano	1		80-100	-	35-45
Lentejas, 1:2	Recipiente plano	1		100	-	35-50
Judías blancas, pasadas por agua; 1:2	Recipiente plano	1		100	-	65-75
Dumplings de sémola	Recipiente para cocción al vapor	2		95	-	6-10

Huevo

Huevo cuajado, de 2 huevos	Recipiente abierto	1		80	-	14-16
Huevos, duros	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	9-11
Huevos, pasados por agua	Recipiente para cocción al vapor	2		100	-	6-8

Postres

Este aparato permite elaborar postres variados muy fácilmente.

Preparar yogur

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El compartimento de cocción debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche (entera) en la placa de cocción a 90 °C y dejar enfriar a 40 °C. En caso de leche ultrapasteurizada, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.
2. Incorporar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.
3. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.
4. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Preparar arroz con leche

1. Pesar el arroz y añadir 2,5 veces la cantidad de leche.
2. Verter en un cuenco el arroz y la leche sin que excedan los 2,5 cm de altura. Utilizar la bandeja universal en caso de grandes cantidades.
3. Ajustar como se indica en la tabla.
4. Remover después de la cocción a fuego lento. La leche restante se absorbe rápidamente.

Compota

Pesar la fruta y añadir aprox. 1/3 del peso en agua. Condimentar con azúcar y especias al gusto. Ajustar como se indica en la tabla.

Crema de caramelo y crema catalana

Rellenar los moldes de 2-3 cm de altura con la masa. Colocar los pequeños moldes directamente sobre el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL. No se requiere baño maría. Ajustar como se indica en la tabla.

Tapar los alimentos que normalmente se preparan al baño maría con papel transparente.

Si los moldes pequeños son de un material muy grueso, el tiempo de cocción puede alargarse.

Bollos dulces al vapor

Preparar la masa de levadura según receta propia sin tiempo de cocción. Colocar las bolas ya formadas sobre un recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL engrasado y dejar levar la masa. Ajustar como se indica en la tabla.

Ajustes recomendados

Tipos calentam. utilizados:

- Cocción al vapor
- Programa fermentación

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C / grado de cocción	Duración en minutos
Crema catalana	Moldes para porciones	1		85	20-30
Crema de caramelo	Moldes para porciones	1		85	25-35
Bollos dulces al vapor	Bandeja universal	1		100	25-30
Yogur	Moldes para porciones	Base del compartimiento de cocción		1	300-360
Arroz con leche, 1:2,5	Bandeja universal	1		100	35-45
Compota de frutas	Bandeja universal	1		100	10-20

Cocinar un menú

En el aparato se puede cocinar al vapor un menú completo a la vez sin que se transfieran los sabores ni se influya en los aromas.

Introducir en primer lugar en el compartimento de cocción 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.

Cocción al vapor

Cuando se prepara un menú completo con vapor 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.

Tenga en cuenta las advertencias en los apartados correspondientes de este capítulo:

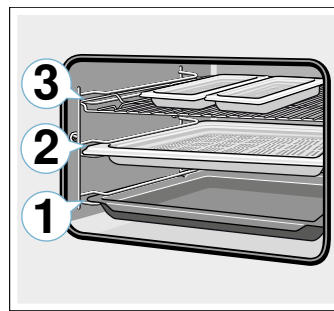
- el tiempo de calentamiento varía en función del tamaño y el peso de los alimentos
- el tiempo de cocción no depende de la cantidad de alimentos
- utilizar recipientes resistentes al vapor

- cubrir el soufflé con una lámina
- introducir la bandeja universal siempre en la altura 1

Alturas de inserción de los accesorios

Introducir los accesorios siempre en el orden indicado:

- Altura 3: parrilla con recipiente para cocción al vapor, tamaño S
- Altura 2: recipiente para cocción al vapor, tamaño XL
- Altura 1: bandeja universal



Ajustes recomendados

Tipo calentam. utilizado:

- Cocción al vapor

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Filete de salmón ultracongelado	recipiente sin perforar para cocción al vapor, tamaño S	3		100	20
Brócoli	recipiente perforado para cocción al vapor, tamaño XL	2		100	9
Patatas cocidas con sal en cuartos	recipiente perforado para cocción al vapor, tamaño S	3		100	25

Tipos de calentamiento eco

Aire caliente eco y calor superior/inferior eco son tipos de calentamiento inteligentes que permiten preparar carnes, pescados y postres ahorrando energía. El electrodoméstico regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por fases con el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. En función de la preparación y del alimento, es posible ahorrar energía.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Mantener siempre la puerta cerrada durante la cocción.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

Bandeja universal o bandeja de horno

Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Moldes para hornear y recipientes

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados. Esto permite ahorrar hasta un 35 por ciento de energía.

Los recipientes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo. Un recipiente no reflectante hecho de esmalte, vidrio resistente al calor o recubierto de aluminio fundido a presión resulta más adecuado.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y el pastel no se dora de manera uniforme.

Papel de hornear



Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.



Ajustes recomendados

En este apartado figura información para la preparación de distintos platos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o las pastas se harán por fuera pero no por dentro.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente Eco
-  Calor superior/inferior Eco

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles en moldes					
Pastel de masa de bizcocho en molde	Molde corona/molde rectangular	1		140-160	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		140-160	20-40
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	1		150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170	25-35
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-160	50-60
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	1		150-160	65-75
Pasteles preparados en la bandeja					
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de horno	1		160-180	20-40
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	1		170-180	25-35
Trenza de levadura, corona de levadura	Bandeja de horno	1		150-160	35-45
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	1		150-170	20-35
Repostería pequeña					
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2		160-180	15-30
Pastelitos	Bandeja de horno	1		150-160	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	2		170-190	25-50
Ensamadas	Bandeja de horno	1		200-220	35-45
Galletas	Bandeja de horno	2		140-160	15-30
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	2		140-150	25-40
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	1		150-160	30-40
Pan y panecillos					
Pan mixto, 1,5 kg	Molde rectangular	1		200-210	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	1		240-250	20-25
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	1		170-190	15-20
Panecillos frescos	Bandeja de horno	1		180-200	25-35

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Carne					
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		180-190	120-140
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		200-220	140-160
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		170-180	110-130
Pescado					
Pescado, rehogado, entero 300 g, p. ej. trucha	Recipiente tapado	1		190-210	25-35
Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Recipiente tapado	1		190-210	45-55
Filete de pescado, natural, rehogado	Recipiente tapado	1		190-210	15-35

Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas

elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Observaciones de carácter general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	<p>Con calor superior/inferior máx. 200 °C. Con aire caliente máx. 180 °C.</p>
Galletas	<p>Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.</p>
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Cocción lenta

La cocción lenta es forma de cocer lentamente a baja temperatura. Es por ello que se llama también cocción a baja temperatura.

La cocción a baja temperatura resulta ideal para todo tipo de piezas de carne tierna (p.ej., de vaca, ternera, cerdo, cordero o ave) que deba quedar medio/poco hecha o "al punto". La carne queda muy jugosa, tierna y blanda.

La ventaja que ello tiene es que ofrece numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas. Durante la cocción no es necesario dar la vuelta a la carne. Mantener la puerta del aparato cerrada para conservar un clima de cocción uniforme.

Utilizar únicamente carne fresca e higiénica en perfectas condiciones y sin huesos. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte. También se puede utilizar carne especiada o adobada. No utilizar carne descongelada.

La carne puede cortarse inmediatamente después de la cocción lenta. No es necesario dejar reposar. Con el método especial de cocción lenta, la carne presenta un

color rosáceo, sin embargo no está cruda ni poco hecha.

Nota: El funcionamiento diferido con hora de finalización no es posible con el tipo de calentamiento de cocción lenta.

Recipiente

Utilizar un recipiente llano, p. ej. una fuente de servir de porcelana o vidrio. Introducir dicho recipiente en el compartimento de cocción para precalentarlo.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 1.

En el apartado "Consejos prácticos para la cocción lenta" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

El aparato dispone del tipo de calentamiento Cocción lenta. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío. Dejar calentar bien el compartimento de cocción con el recipiente dentro durante 10 minutos aproximadamente.


En la placa independiente, dorar la carne a fuego muy fuerte y durante un buen rato por todos los lados, incluso por los extremos. Inmediatamente pasarla al

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

recipiente precalentado. Colocar el recipiente con la carne en el compartimento de cocción de nuevo y cocer lentamente.

















la carne. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Tipo calentam. utilizado:

-  Cocción lenta

Ajustes recomendados

La temperatura de la cocción lenta y el tiempo de cocción dependerán del tamaño, espesor y calidad de

Plato	Recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Duración del sofrito en min.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Ave						
Pechuga de pato, 400 g	Recipiente abierto	1		6-8	90*	45-60
Filete de pechuga de pollo, 200 g cada uno	Recipiente abierto	1		5-7	90*	45-60
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente abierto	1		8-10	90*	120-150
Carne de cerdo						
Asado de solomillo de cerdo, 5-6 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	210-240
Lomo de cerdo entero	Recipiente abierto	1		6-8	85*	60-90
Medallones de cerdo, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	1		5-7	85*	90-120
Carne de buey						
Asado de vaca (p. ej. cadera), 6-7 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	240-300
Filete de buey, entero, 1 kg	Recipiente abierto	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	Recipiente abierto	1		6-8	85*	210-270
Medallones de ternera/filete de cadera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	1		5-7	85*	60-120
Carne de ternera						
Asado de ternera, 4-5 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	180-240
Asado de ternera, 10-15 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	240-300
Filete de ternera, entero, 800 g	Recipiente abierto	1		5-7	85*	150-210
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	1		5-7	85*	90-120
Carne de cordero						
Lomo de cordero, sin hueso, 200 g cada pieza	Recipiente abierto	1		5-7	85*	45-75
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1 kg atada	Recipiente abierto	1		6-8	85*	180-240

* Precalentar

Consejos prácticos para una cocción lenta

Cocción lenta de pechuga de pato.	Introducir la pechuga de pato fría en la sartén y sofreír en primer lugar el lado de la piel. Tras la cocción lenta, asar al grill entre 3 y 5 minutos hasta quedar crujiente.
La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma normal.	Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar los platos y servir la salsa muy caliente.

Deshidratar

El aparato dispone del tipo de calentamiento Deshidratar, con el cual se consiguen excelentes resultados para secar fruta, verdura y hierbas aromáticas. Con este tipo de conservación, los agentes aromáticos se concentran debido a la eliminación de agua.

Utilizar solo frutas, verduras y hierbas aromáticas de calidad, y lavarlas a fondo. Cubrir la parrilla con papel de hornear o apergaminado. Dejar que la fruta se escurra bien y secarla del todo.

Si es necesario, cortarla en partes iguales o en rodajas finas. Colocar la fruta sin pelar sobre el lado de la piel, quedando las superficies cortadas hacia arriba. Tener cuidado de no apilar ni la fruta ni las setas una encima de otra sobre la parrilla.

Rallar las verduras y escaldar a continuación. Dejar que las verduras escaldadas se escurran bien y distribuir las uniformemente sobre la parrilla.

Secar las hierbas aromáticas con su tallo. Colocar las hierbas aromáticas de manera uniforme y ligeramente amontonadas en la parrilla.

Para deshidratar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 2
- 2 parrillas: alturas 3+1

Dar la vuelta a las frutas y verduras de vez en cuando. Tras secarse, desprender las piezas deshidratadas inmediatamente del papel.

Ajustes recomendados

En la tabla figuran los ajustes para deshidratar diferentes alimentos. La temperatura y duración del proceso dependerá del tipo, grado de humedad, madurez y espesor de los alimentos a deshidratar. Cuanto más tiempo se dejen secar los alimentos deshidratados, mejor se conservarán. Cuanto más fino se corta, más rápido se llega al final del proceso y más aromáticos se conservan los alimentos deshidratados. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Si se desea deshidratar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Tipo calentam. utilizado:

- ☼ Deshidratar

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	Parrilla	2	☼	80	6-8
Fruta de hueso (ciruelas)	Parrilla	2	☼	80	8-10
Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada	Parrilla	2	☼	80	6-9
Champiñones en láminas	Parrilla	2	☼	60	6-8
Hierbas aromáticas, lavadas	1-2 parrillas	-	☼	60	2-6

Conservar y exprimir

Este aparato también es adecuado para conservar y exprimir.

Elaborar conservas

El aparato permite elaborar conservas de fruta y verdura.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

En el caso de alimentos mal conservados pueden estallar los tarros. Respetar las indicaciones de conservación.

Tarros

Utilizar solo tarros de conserva limpios y que no estén dañados. Utilizar solo aros de goma limpios y en perfecto estado, que sean resistentes al calor. Comprobar antes las abrazaderas y los muelles.

Consejo: Para limpiar los tarros se puede utilizar la función esterilizar.

En un proceso de conservación, utilizar solo tarros de conserva del mismo tamaño y llenos con el mismo alimento. En el compartimento de cocción se pueden cocer simultáneamente un máximo de seis tarros de 1/2,

1 o 1½ litros. No utilizar tarros más grandes ni más altos. Las tapas podrían reventar.

No tocar los tarros mientras estén dentro del compartimento de cocción y en proceso de confitado.

Preparar la fruta y la verdura

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Pelar, deshuesar y trocear la fruta y la verdura en función del tipo y verter en tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.

Fruta: Llenar los tarros de conserva con la fruta y una solución de azúcar caliente sin espuma (aprox. 400 ml por cada tarro de 1 litro). Para un litro de agua:

- aprox. 250 g de azúcar para fruta dulce
- aprox. 500 g de azúcar para fruta ácida

Verdura: Llenar los tarros de conserva con la verdura y el agua hervida caliente.

Limpieza de los bordes de los tarros; deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas. Colocar los tarros de conserva en el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL de forma que no se toquen. Verter 500 ml de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal. Ajustar como se indica en la tabla.

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Finalizar la conservación

Abrir la puerta del aparato cuando el tiempo de cocción indicado haya finalizado. Retirar los tarros de conserva del interior del aparato cuando estén totalmente fríos.

Limpiar el compartimento de cocción tras su utilización.

Exprimir

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

A continuación colocar las bayas en el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL e introducirlo en la altura 2. Introducir debajo la bandeja universal para recoger el zumo. Ajustar como se indica en la tabla.


Tras el tiempo de cocción, colocar las bayas en un paño y exprimir el zumo restante.




Limpiar el compartimento de cocción tras su utilización.

Ajustes recomendados



Las indicaciones de tiempo de las tablas de ajustes son valores orientativos para elaborar conservas de fruta y verdura y para exprimir zumo de frutas. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad, el calor y la calidad del contenido de los tarros. Las indicaciones se refieren a tarros redondos de 1 litro.

Tipo calentam. utilizado:

-  Cocción al vapor

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Elaborar conservas					
Verduras, p. ej. zanahorias	Tarros de conserva de 1 litro + recipiente para cocción al vapor XL	1		100	30-120
Fruta de hueso, p. ej. cerezas, ciruelas	Tarros de conserva de 1 litro + recipiente para cocción al vapor XL	1		100	25-30
Fruta de pepita, p. ej. manzanas, fresas	Tarros de conserva de 1 litro + recipiente para cocción al vapor XL	1		100	25-30

Exprimir

Frambuesas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	30-45
Grosellas	Recipiente para cocción al vapor	2		100	40-50

Esterilización de biberones e higiene

Su aparato permite desinfectar fácilmente vajilla y biberones. Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido.

Esterilizar biberones

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

Colocar los biberones en el recipiente para cocción al vapor tamaño XL de forma que no se toquen. Iniciar el programa "Esterilizar". Limpiar el aparato después de esterilizar. Después de su esterilización, secar los biberones con un paño limpio.

Higiene

Su aparato también sirve para preparar tarros para mermelada y conservas con sus correspondientes tapas.


Además, permite el tratamiento posterior de mermeladas, lo cual aumentará su durabilidad.




Ajustes recomendados

Utilizar sólo tarros y tapas limpios y en perfecto estado. Lavar preferiblemente antes en el lavavajillas. Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Los tiempos recomendados dependen de los tarros utilizados.

Tipo calentam. utilizado:

-  Cocción al vapor

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Higiene					
Preparar tarros para mermeladas o conservas	Recipiente para cocción al vapor XL	1		100	10-15
Tratamiento posterior de tarros para mermeladas	Recipiente para cocción al vapor XL	1		100	15-20
Esterilizar los recipientes limpios*	Recipiente para cocción al vapor XL	1		100	15-20

* Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido.

Dejar levar la masa con el programa fermentación

Con el tipo de calentamiento Fermentar, la masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

Primera fermentación

Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla. Ajustar como se indica en la tabla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. No cubrir la masa.

Fermentación final


Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.













Secar la humedad en el compartimento de cocción antes de hornear.

Ajustes recomendados

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Tipo calentam. utilizado:

-  Programa fermentación

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa de levadura, dulce						
P. ej. pastelitos de levadura	Cuenco	1		Primera fermentación	35-40	30-45
	Bandeja universal	1		Fermentación final	35-40	10-20
Masa rica en grasa, p. ej. panetone	Cuenco	1		Primera fermentación	35-40	20-40
	Molde sobre parrilla	1		Fermentación final	35-40	10-20
Masa de levadura, picante						
P. ej., pizza	Cuenco	1		Primera fermentación	40-45	40-90
	Bandeja universal	1		Fermentación final	40-45	30-60
Masa para pan						
Pan blanco	Cuenco	1		Primera fermentación	35-40	30-40
	Bandeja universal	1		Fermentación final	35-40	15-25
Pan mixto	Cuenco	1		Primera fermentación	35-40	25-40
	Bandeja universal	1		Fermentación final	35-40	10-20
Panecillos	Cuenco	1		Primera fermentación	35-40	30-40
	Bandeja universal	1		Fermentación final	35-40	15-25

Descongelar

La función de vapor Descongelar es adecuada para la descongelación de frutas y verduras ultracongeladas. Para la descongelación de bollería, utilizar el tipo de calentamiento Aire caliente 4D. Descongelar las aves, la carne y el pescado preferiblemente en el frigorífico.

Para descongelar, extraer los alimentos congelados de su envase.

Colocar la fruta y verdura ultracongeladas en el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL, y colocar debajo la bandeja universal. De este modo el alimento no permanece en el agua de descongelación y se recoge el líquido que se desprende. Para aquellos alimentos ultracongelados que deben conservar su

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

líquido, p. ej. espinacas congeladas con nata, utilizar la bandeja universal o la vajilla y colocarla sobre la parrilla.

La bollería se coloca sobre la parrilla.



Ajustes recomendados


Los tiempos en la tabla son solo orientativos. Estos dependen de la calidad, temperatura de congelación (-18°C) y composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la

configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Consejo: Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelan más rápidamente que las congeladas en bloque.

Tipos calentam. utilizados:

-  Aire caliente 4D
-  Descongelar

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan, panecillos					
en general	Bandeja de horno	1		50	40-70
Pasteles					
Pasteles, jugosos	Bandeja de horno	1		50	70-90
Pasteles, secos	Bandeja de horno	1		60	60-75
Frutas, verduras					
Frutas del bosque	Recipiente para cocción al vapor	2		30-40	10-15
Verduras	Recipiente para cocción al vapor	2		40-50	15-50

Regenerar

Con el tipo de calentamiento Regenerar, los alimentos se calientan suavemente con funcionamiento con vapor. Los platos conservan su sabor y tienen aspecto de recién hechos. También se pueden regenerar los productos de panadería del día anterior.

Utilizar recipientes lo más planos y anchos posible y que sean resistentes a la temperatura. Los recipientes fríos prolongan el proceso de regeneración.

A ser posible, regenerar alimentos de tipo y tamaño similares. De lo contrario, el tiempo se determina por el componente que tenga el tiempo de regeneración más largo.

No cubrir los platos durante la regeneración.

Colocar la comida en un recipiente sobre la parrilla o directamente sobre ésta a la altura 1.

No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento, porque de lo contrario se pierde demasiado vapor.

Ajustes recomendados





En la tabla figura el ajuste ideal para distintos alimentos. Los tiempos son solo orientativos. Vienen determinados por el recipiente, la calidad, la temperatura y la composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo si es necesario.

Los valores de la tabla son válidos para la inserción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Tipo calentam. utilizado:

-  Regenerar

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Verduras, refrigeradas					
1 kg	Recipiente abierto	1		120-130	15-25
250 g	Recipiente abierto	1		120-130	5-15
Platos, refrigerados					
Plato combinado, 1 ración	Recipiente abierto	1		120-130	15-25
Sopa, Cocido, 400 ml	Recipiente abierto	1		120-130	10-25
* Precalentar					

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Guarniciones, p. ej. pasta, albóndigas, patatas, arroz	Recipiente abierto	1		120-130	8-25
Gratinados, p. ej. lasaña, gratinado de patata	Recipiente abierto	1		120-140	10-25
Pizza, horneada	Parrilla	1		170-180*	5-15

Repostería

Panecillos, baguettes, horneados	Parrilla	1		150-160*	10-20
Volovanes	Parrilla	1		180*	4-10

Repostería, congelada

Pizza, horneada	Parrilla	1		170-180*	5-15
Panecillos, baguettes, horneados	Parrilla	1		160-170*	10-20

* Precalentar

Conservar caliente

El tipo de mantenimiento Conservar caliente permite mantener calientes los platos ya cocinados. Los diferentes grados de humedad permiten evitar que los platos cocinados se resequen.

No cubrir los alimentos.

No mantener los platos cocinados calientes durante más de dos horas. Tener en cuenta que algunos alimentos continúan cocinando durante el mantenimiento en caliente. No cubrir los alimentos.

Los diversos niveles de vapor son adecuados para conservar calientes los siguientes platos:

- Nivel 1: piezas para asar y alimentos hechos vuelta y vuelta
- Nivel 2: gratinados y guarniciones
- Nivel 3: cocidos y sopas

Platos de prueba

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Conforme a EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011.

Hornear

Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Pastel de manzana recubierto

Pastel de manzana cubierto en la primera altura: colocar los moldes ahumados desmontables uno al lado del otro.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata: hornear con calor superior/ inferior en un nivel. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Notas

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza
- Calor intenso

Los niveles de intensidad de vapor se indican en la tabla mediante números:

- 1 = reducida
- 2 = media
- 3 = alta

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	1		150-160*	-	25-40
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	1		140-150*	-	25-35

* Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Intensidad del vapor	Duración en minutos
Galletas de mantequilla, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150*	-	30-40
Pastelitos	Bandeja de horno	1		160*	-	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	1		150*	-	25-35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150*	-	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	1		170-180	-	65-90
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	1		170-180	-	60-80

* Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

Cocción al vapor

Colocar la bandeja universal debajo del recipiente para cocción al vapor perforado, tamaño XL, cuando así se indique en la tabla. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

Alturas de inserción para la cocción al vapor en un nivel (máximo 2,5 kg):

- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 2

Alturas de inserción para la cocción al vapor en dos niveles (máximo 1,8 kg por nivel):

- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 3
- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 2

Tipo calentam. utilizado:

- Cocción al vapor

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Cocción al vapor					
Guisantes, congelados, dos recipientes, 1,8 kg cada uno	2 recipientes para cocción al vapor XL + bandeja universal	3+2+1		100	3-15**
Brócoli, fresco, 300 g	Recipiente para cocción al vapor XL	2		100*	6-7***
Brócoli, fresco, un recipiente	Recipiente para cocción al vapor XL	2		100*	6-7***

* precalentar

** La prueba está completada cuando se alcanzan 85°C en el punto más frío (véase la Norma IEC 60350-1)

*** Se obtiene un grado similar de cocción entre la muestra de referencia y la muestra principal cocinando la muestra de referencia 5 minutos a fuego lento (hecho como se describe en la norma IEC 60350-1).

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Tipo calentam. utilizado:

- Grill, superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Asar al grill					
Dorar tostadas	Parrilla	3		3	3-6
Hamburguesa de ternera, 12 unidades*	Parrilla	2		3	20-30

* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001213974
960509