



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

COOKIT

MCC9555SWC

[es] Manual de usuario

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1 Seguridad	5	6 Herramientas y accesorios.....	23
1.1 Advertencias de carácter general.....	5	6.1 Montar la cuchilla universal.....	25
1.2 Uso conforme a lo prescrito	5	6.2 Colocar el mezclador 3D	26
1.3 Limitación del grupo de usuarios.....	6	6.3 Coloque la doble varilla	26
1.4 Consejos y advertencias de seguridad	6	6.4 Extraer la herramienta	26
2 Evitar daños materiales	11	6.5 Montar el disco de corte con los discos picadores.....	27
3 Protección del medio ambiente y ahorro	11	6.6 Visión general de los discos picadores.....	28
3.1 Eliminación del embalaje	11	6.7 Accesorios.....	28
3.2 Ahorrar energía	12	7 Manejo básico	29
4 Instalación y conexión.....	12	7.1 Conectar el aparato	29
4.1 Desembalar el aparato.....	12	7.2 Desconectar el aparato.....	29
4.2 Equipamiento	13	7.3 Abrir y cerrar la tapa	30
4.3 Colocar el aparato.....	15	7.4 Ajustar la velocidad.....	30
4.4 Limpiar el aparato	15	7.5 Utilizar el modo turbo.....	30
4.5 Colocar la olla	15	7.6 Ajustar la temperatura.....	30
4.6 Montar la tapa	16	7.7 Vaciar la olla.....	31
4.7 Conectar el aparato a la red eléctrica.....	16	8 Funciones de programación del tiempo	31
4.8 Realizar la primera puesta en marcha	17	8.1 Programar la duración	31
5 Familiarizándose con el aparato.....	18	8.2 Modificar la duración.....	31
5.1 Aparato.....	18	8.3 Ajustar el cronómetro.....	32
5.2 Símbolos.....	20	9 Mis listas memorizadas	32
5.3 Mandos.....	21	9.1 Gestión de favoritos	32
5.4 Pantalla táctil	21	9.2 Recetas propias	32
5.5 Indicador de temperatura LED.....	23	9.3 Descargadas recientemente	33
5.6 Tapa.....	23	9.4 Últimas recetas preparadas.....	33
5.7 Olla	23	10 Recetas guiadas.....	33
		10.1 Seleccionar receta	33
		10.2 Filtrar recetas	33
		10.3 Preparar receta	33

11 Programas automáticos	34	19 Ajustes básicos.....	44
11.1 Emplear programas auto- máticos.....	34	19.1 Modificar los ajustes bási- cos.....	44
11.2 Visión general de los pro- gramas automáticos.....	34	19.2 Vista general de los ajustes básicos	44
12 Automatismo de punto de ebullición	36	20 Cuidados y limpieza.....	45
12.1 Ajustar el automatismo de punto de ebullición.....	36	20.1 Productos de limpieza	45
13 Cocina manual	36	20.2 Vista general de la limpieza... ..	45
13.1 Ajustar la cocción manual.....	37	20.3 Desmontar la tapa.....	46
14 Cocina al vapor	38	20.4 Retirar el soporte para ac- cesorios	47
14.1 Utilizar la cesta de cocción al vapor.....	38	20.5 Limpiar la base motriz.....	48
14.2 Utilice el accesorio de coc- ción al vapor.....	38	20.6 Limpiar la cuchilla universal... ..	48
14.3 Ajustar la cocción al vapor ...	39	20.7 Limpiar la doble varilla	49
15 Cocina sous-vide	39	20.8 Limpiar la olla.....	49
15.1 Ajustar Cocina sous-vide.....	39	20.9 Descalcificar la olla	49
16 Balanza	40	20.10 Limpiar el soporte para accesorios	49
16.1 Emplear la balanza.....	40	20.11 Utilizar el programa de limpieza	50
17 Home Connect	40	21 Solucionar pequeñas averí- as.....	51
17.1 Configurar Home Connect	41	22 Eliminación.....	55
17.2 Ajustes de Home Connect.....	41	22.1 Eliminación del aparato usado.....	55
17.3 Diagnóstico remoto	42	23 Servicio de Asistencia Téc- nica	55
17.4 Protección de datos	42	23.1 Número de producto (E- Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)	55
18 Sistemas de seguridad y sistemas de mando.....	43	24 Características técnicas	56
18.1 Seguro contra sobrecarga	43	24.1 Informaciones referentes al software libre y de código abierto	56
18.2 Sensores de temperatura.....	43	25 Declaración de conformidad ...	56
18.3 Sensor de inestabilidad.....	43	26 Así funciona	57
18.4 Seguro de la tapa.....	43	26.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera	57
18.5 Cierre de la tapa	43	26.2 Picar	58
18.6 Detección de rebosamiento... ..	43		
18.7 Bloqueo de las teclas	43		

es

26.3 Hacer purés.....	59
26.4 Amasar	59
26.5 Mezclar	63
26.6 Emulsionar.....	64
26.7 Montar	65
26.8 Rallar	66
26.9 Cortar alimentos.....	66
26.10 Cocina al vapor	67
26.11 Cocina sous-vide.....	69
26.12 Derretir.....	73
26.13 Hervir a fuego lento y po- char	73
26.14 Calentar	74
26.15 Hervir	75
26.16 Estofar	77
26.17 Dorar	77



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

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

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el aparato únicamente:

- con las herramientas originales.
- para cocer, asar, estofar, cocinar a fuego lento, cocinar al vapor, cocinar suave, cocinar al vacío, mantener caliente y escalfar alimentos.
- para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos.
- bajo la supervisión de una persona.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- freír.
- para cocer a fuego lento en grandes cantidades de aceite.

Desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando:

- No utilizar el aparato.
- no se esté vigilando el aparato.
- se esté montando el aparato.
- se esté desmontando el aparato.
- se esté limpiando el aparato.
- se encuentre un error.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Consejos y advertencias de seguridad

Tener en cuenta las advertencias de seguridad.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 55*

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Conectar el aparato solo a una fuente de alimentación con corriente alterna mediante un enchufe reglamentario con puesta a tierra.

- ▶ La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No derramar ningún líquido sobre la conexión por enchufe del aparato.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ No usar nunca el aparato con las manos húmedas.

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

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

Objetos en el punto de contacto pueden provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No introducir ningún objeto en el punto de contacto.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Utilizar solo adaptadores autorizados por el fabricante.
- ▶ No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos.

Un calor fuerte puede incendiar el aparato y otras piezas.

- ▶ No colocar nunca el aparato en un horno caliente.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ No guardar o deponer objetos en la olla.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato, pueden calentarse la carcasa, el recipiente, las herramientas y las piezas metálicas.

- ▶ Retirar las herramientas solo con la espátula.
- ▶ Agarrar el recipiente y la tapa solo por las asas.
- ▶ No agarrar en ningún caso el recipiente por la parte metálica.
- ▶ No agarrar bajo ninguna circunstancia el soporte hasta que se haya enfriado por completo.
- ▶ No transportar nunca la base motriz mientras quede en ella calor residual.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Los vapores que escapan rápido, los líquidos que salen hirviendo o se desbordan y las manchas de grasa pueden producir escaldaduras.

- ▶ No dejar rebosar líquidos.
- ▶ No inclinarse sobre el aparato.
- ▶ No superar la capacidad máxima admisible de 3 l.
- ▶ Abrir la tapa con precaución.
- ▶ Tener mucho cuidado al agregar líquidos calientes al recipiente mezclador y mantener una distancia mínima.
- ▶ Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable.

- ▶ No obstruir o cubrir con adhesivos el orificio de llenado de la tapa interior y mantenerla libre de alimentos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las herramientas giratorias pueden causar lesiones.

- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Montar y desmontar las herramientas solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente.
- ▶ Montar las herramientas en la olla solo si están completamente armados.
- ▶ Solo montar y utilizar las herramientas que se indican en la pantalla o en las recetas.

Poner el aparato en funcionamiento con piezas dañadas puede causar lesiones.

- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de cortes!

La cuchilla universal tiene hojas afiladas.

- ▶ Agarrar la cuchilla universal solo por el mango.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use.

Los discos picadores tienen bordes afilados.

- ▶ Sujetar los discos picadores solo por el anillo plástico en el medio.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de aplastamiento!

Se pueden pillar las manos y dedos.

- ▶ No tocar la olla al bajar la tapa.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El aparato contiene imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud.

- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▶ Utilizar el aparato solo con las piezas originales adecuadas.
- ▶ Tener en cuenta las cantidades de procesamiento máximas.
- ▶ No guardar o deponer objetos en la olla.
- ▶ No calentar nunca el aparato estando vacío.
- ▶ Utilizar la olla solo con la base motriz.
- ▶ No presionar nunca la tapa hacia abajo por la fuerza.

Durante el funcionamiento sale aire caliente por atrás, por la rejilla de escape. El aire que queda bloqueado puede provocar sobrecalentamiento.

- ▶ Colocar el aparato con suficiente distancia respecto a la pared, superficies delicadas y aparatos.

Las vibraciones pueden afectar el modo de funcionamiento del aparato.

- ▶ No colocar el aparato sobre superficies móviles o vibratorias.

Si se utilizan tapas erróneas, las piezas del aparato pueden resultar dañadas.

- ▶ Utilizar el disco cortador reversible y el disco rallador reversible solo con la tapa interior con boca de llenado.

→ *"Montar el disco de corte con los discos picadores", Página 27*

Si hay objetos en la olla o en la boca de llenado, pueden producirse causar daños.

- ▶ No introducir ningún objeto en la olla o en la boca de llenado, p. ej., una cuchara.

El calor se puede dañar los discos cortadores.

- ▶ Dejar enfriar la base motriz antes de usarla.
- ▶ No utilizar en combinación con las funciones de calentamiento.

Una cantidad de alimentos excesiva podría dañar el aparato.

- ▶ No picar más de 1 kg de ingredientes a la vez.

Las altas temperaturas pueden dañar los objetos que se encuentren en la olla.

- ▶ No guardar objetos o herramientas en la olla.

La espátula puede derretirse si se somete de manera continuada a un calor intenso.

- ▶ Dejar la espátula en la olla caliente solo mientras se esté utilizando.

Una limpieza inadecuada puede dañar el aparato.

- ▶ No limpiar nunca el punto de contacto con la parte rugosa de la esponja.
- ▶ No aprisionar nunca las piezas de plástico en el lavavajillas, ya que pueden deformarse.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

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

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorrar energía

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

Coloque el vaso medidor en todos los tipos de preparación térmica, excepto el de freír o si así lo indican los consejos en la pantalla.

- ✓ Se escapa menos vapor de agua y energía.
Los alimentos se calientan más rápido.

Reduzca el tiempo tras el cual el aparato pasa al modo preparado.

→ *Página 44*

- ✓ Así, el aparato consume menos corriente.

El sistema de temperatura inteligente del aparato regula automáticamente la temperatura para que no consuma energía innecesaria.

- ✓ El agua cuece hirviendo ligeramente.

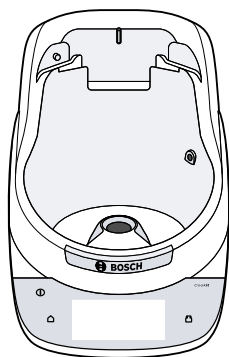
4 Instalación y conexión

4.1 Desembalar el aparato

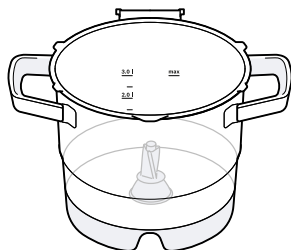
1. Saque del embalaje la base motriz, todas las herramientas y los accesorios.
2. Abra la tapa completamente y saque la cesta de cocción al vapor de la olla.
3. Retire el resto de embalaje.
4. Compruebe que el aparato y todos los accesorios no presenten daños visibles y que estén completos.
5. Elimine el embalaje. → *Página 11*

4.2 Equipamiento

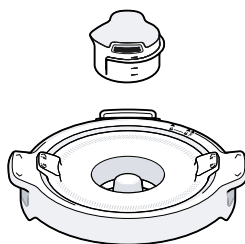
Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.



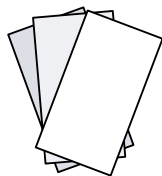
A



B



C



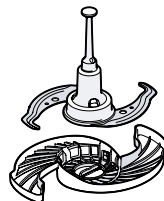
D



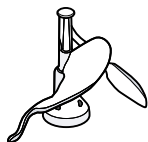
E



F



G



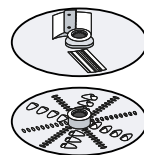
H



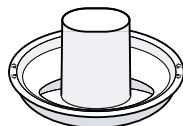
I



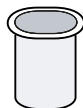
J



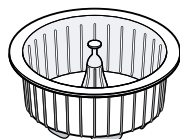
K



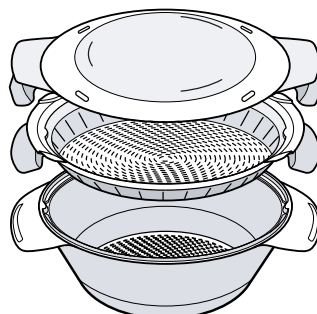
L



M



N



O

A	Base motriz
B	Olla XL con tecnología Smart Sensor con soporte para accesorios y aro de silicona
C	Tapa y vaso medidor
D	Documentación adjunta
E	Libro de cocina
F	Espátula
G	Cuchilla universal y funda protectora
H	Mezclador 3D
I	Doble varilla
J	Eje de transmisión
K	Disco de corte reversible y disco de rallado reversible
L	Tapa interior con boca de llenado
M	Empujador
N	Cesta de cocción al vapor
O	Tapa para accesorio de cocción al vapor, piso separador, accesorio de cocción al vapor

4.3 Colocar el aparato

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio!**

Un calor fuerte puede incendiar el aparato y otras piezas.

- ▶ No colocar nunca el aparato en un horno caliente.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ No guardar o deponer objetos en la olla.

- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.

Asegúrese de que los muebles adyacentes sean resistentes al calor y a la humedad.

4.4 Limpiar el aparato

- ▶ Limpie el aparato y sus piezas antes de usarlos por primera vez.
→ "Cuidados y limpieza",
Página 45

4.5 Colocar la olla

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica!**

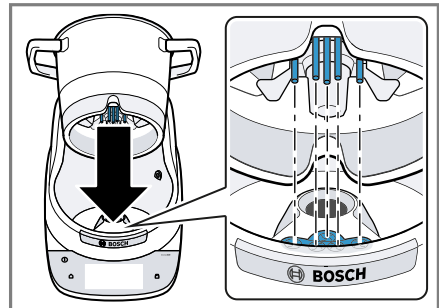
Objetos en el punto de contacto pueden provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No introducir ningún objeto en el punto de contacto.

Requisito: El soporte para accesorios con el aro de silicona está montado sobre la olla.

→ "Limpiar el soporte para accesorios", Página 49

- ▶ Coloque la olla.



Asegúrese de que no haya objetos ni acumulaciones entre la olla y la base motriz.

Coloque el soporte de la tapa en la parte trasera de la olla, en la ranura de la base motriz.

4.6 Montar la tapa

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de aplastamiento!


Se pueden pillar las manos y dedos.
▶ No tocar la olla al bajar la tapa.

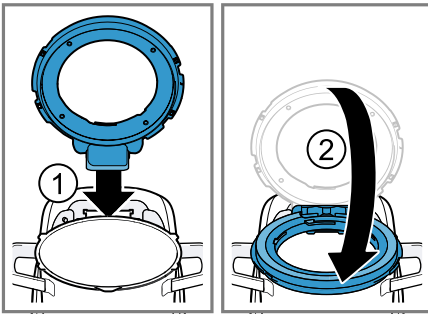
Consejo: Familiarícese con los componentes de la tapa.

→ "Tapa", Página 23

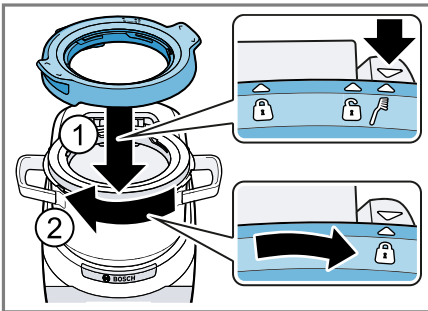
Requisito: La olla está colocada.


→ Página 15




1. Coloque la tapa exterior con junta en el soporte de la tapa  de la olla y ciérrela.

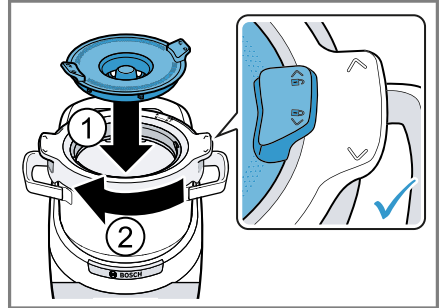


- ✓ La tapa exterior con junta encaja en el soporte de la tapa.
2. Coloque la cubierta del borde de la tapa sobre la tapa exterior con junta.



- ✓ Los símbolos  ▲ y ▼ quedan uno encima de otro.

3. Gire la cubierta del borde de la tapa en dirección  en el sentido horario hasta que encaje de manera perceptible.
- ✓ Los símbolos  y  quedan uno encima de otro.
4. Coloque la tapa interior sobre la cubierta del borde de la tapa.



5. Gire la tapa interior en el sentido horario hasta que encaje.
- ✓ La unidad está lista para usar.

4.7 Conectar el aparato a la red eléctrica

Conecte el aparato a la red eléctrica para la primera puesta en marcha.

1. El enchufe del cable de conexión de red del aparato debe conectarse a una toma de corriente cercana al aparato.

Asegúrese de que el cable de conexión a la red no quede demasiado tensado y que esté libre. Para adaptar la longitud del cable, introdúzcalo en el compartimento de almacenaje del mismo.

2. Comprobar que el enchufe del cable de conexión de red está firme en la toma de corriente.

4.8 Realizar la primera puesta en marcha

Tras la primera puesta en marcha o tras restablecer los ajustes de fábrica, aparece el tutorial. El tutorial explica todas las funciones y herramientas importantes y le indica que realice los ajustes.

Nota: El automatismo de punto de ebullición y la altura con respecto al nivel del mar y los ajustes de Home Connect se pueden modificar en cualquier momento en los Ajustes

básicos.

→ *"Modificar los ajustes básicos",
Página 44*

Requisito: El aparato está conectado eléctricamente. → *Página 16*

- ▶ Siga las instrucciones de la pantalla.

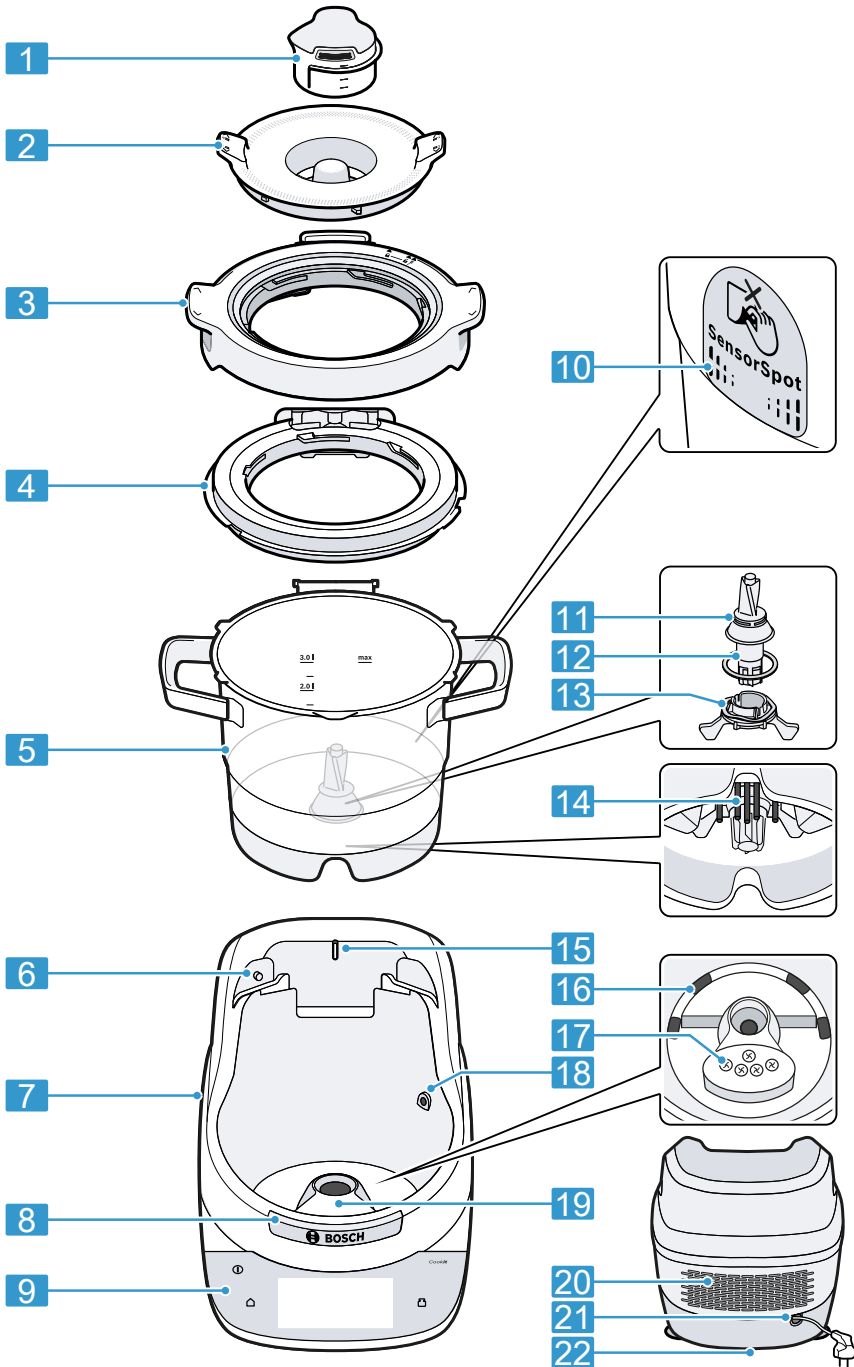
Nota: Si desea configurar Home Connect ahora, siga las instrucciones de la aplicación Home Connect.

→ *"Configurar Home Connect",
Página 41*

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Aparato

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



1	Vaso medidor
2	Tapa interior
3	Tapa exterior
4	Tapa exterior con junta
5	Olla XL con tecnología Smart Sensor
6	Cierre de la tapa
7	Base motriz con balanza integrada
8	Indicador de temperatura LED
9	Mandos
10	SensorSpot
11	Arandela de resorte
12	Soporte para accesorios con aro de silicona
13	Aro roscado con alas y resorte ondulado
14	Clavijas de contacto
15	Seguro de la tapa
16	Orificio de desagüe
17	Punto de contacto
18	Sensor de temperatura infrarrojo
19	Accionamiento
20	Rejilla de escape de aire
21	Compartimento para guardar el cable
22	Placa de características



5.2 Símbolos


Aquí encontrará una vista general de los símbolos del aparato.


Símbolos del aparato y de las herramientas

Símbolo	Explicación
	Cuchilla universal
	Mezclador 3D
	Doble varilla
	Eje de transmisión para discos de corte
max	Capacidad máxima
	Capacidad mínima de cocción al vapor
	Posición de la limpieza
	Apto para el contacto con alimentos
	Apto para el lavavajillas
	Marcas de posición
	Cierre
	Abra el cierre.
	Cierre el cierre.
	Abra la tapa exterior.
	Cierre la tapa exterior.
	Posición de desbloqueo
	Posición de bloqueo
	Soporte de la tapa
	Lea las instrucciones de uso.
	No introduzca las manos en la boca de llenado.

Símbolos de pantalla

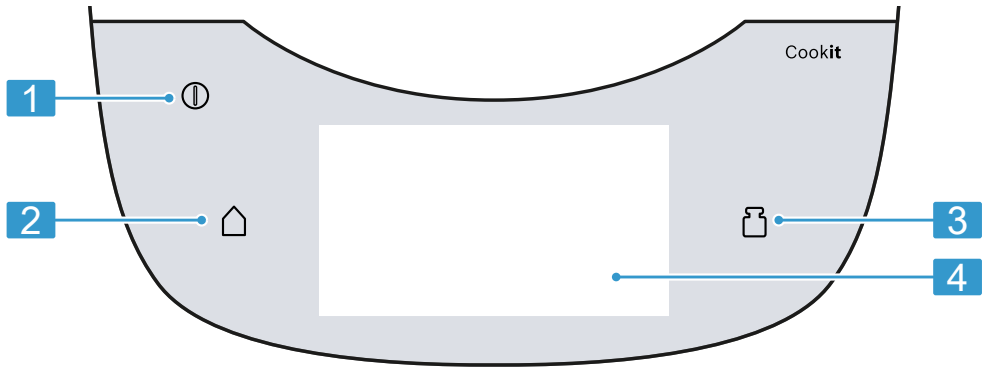
Símbolo	Explicación
	La duración del ciclo de cocción disminuye.
	La duración aumenta.




Símbolo	Explicación
	El cierre de la tapa está activo.

Símbolo	Explicación
	Vea los siguientes pasos de la receta.

5.3 Mandos

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



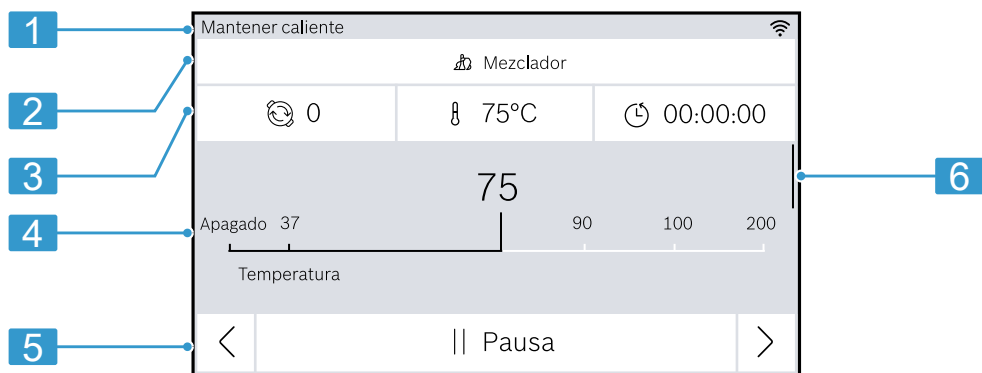
1		on/off	<ul style="list-style-type: none"> ■ → "Conectar el aparato", <i>Página 29</i> ■ → "Desconectar el aparato", <i>Página 29</i>
2		Botón de inicio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Abra el menú principal ■ Vuelva a desplazarse por el menú.
3		Balanza	→ "Emplear la balanza", <i>Página 40</i>
4		Pantalla táctil	→ "Pantalla táctil", <i>Página 21</i>

5.4 Pantalla táctil

La pantalla táctil es tanto un elemento de visualización como un elemento de mando. En la pantalla táctil aparecen las posibilidades de selección y los ajustes realizados para la función actual.

Nota: Si la pantalla táctil está mojada o sucia, su funcionamiento puede ser limitado.

es Familiarizándose con el aparato



1	Barra de estado	<ul style="list-style-type: none">■ Muestra la posición en el menú y el estado de la red.■ Muestra el progreso de la receta guiada, p. ej., 5 / 7. <p>Nota: Los textos con indicaciones pueden cubrir la barra de estado.</p>
2	Barra de herramientas	<ul style="list-style-type: none">■ Muestra la herramienta preajustada.■ Seleccione la herramienta.
3	Barra de parámetros	<ul style="list-style-type: none">■ Seleccione el indicador de información.■ Ajuste la velocidad. → <i>Página 30</i>■ Ajuste la temperatura. → <i>Página 30</i>■ Ajuste la duración. → <i>Página 31</i>
4	Zona principal	<ul style="list-style-type: none">■ Desplácese por el menú.■ Muestra la información, por ejemplo la receta.■ Aumente la duración con las teclas de selección rápida. → <i>Página 31</i> <p>Notas</p> <ul style="list-style-type: none">■ Los mensajes de error pueden cubrir el área de contenido.■ Las teclas de selección rápida aparecen durante el funcionamiento.
5	Panel de navegación	<ul style="list-style-type: none">■ Desplácese por la barra de navegación.■ Active y restablezca los ajustes.■ Controle los programas y las recetas. <p>Nota: Los textos de advertencia pueden cubrir el área de navegación.</p>
6	Barra de deslizamiento	<ul style="list-style-type: none">■ Controle el desplazamiento vertical de la imagen.

5.5 Indicador de temperatura LED

El indicador de temperatura LED parpadea durante el calentamiento. Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador de temperatura LED se ilumina de forma fija. El indicador de temperatura LED se apaga cuando el calor residual en la olla desciende por debajo de 60 ° C.

5.6 Tapa

La tapa está compuesta por varias piezas reemplazables.

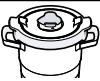
La tapa se compone de 4 piezas:


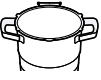
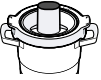
- Vaso medidor
- Tapa interior
- Tapa exterior
- Tapa exterior con junta

Con el vaso medidor se puede cerrar completamente la tapa. A través del orificio de llenado de la tapa interior se puede añadir líquido a la olla. La tapa se puede abrir hasta los 90° y se puede utilizar de distintas formas. → "Vista general de los usos de la tapa", Página 23

Vista general de los usos de la tapa

La tapa y sus componentes se pueden utilizar con diferentes combinaciones.

Tapa	Aplicación
 <p>con vaso medidor</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocinar platos. ■ Dejar levar la masa. ■ Procesar los ingredientes en frío, p. ej., amasarlos, picarlos o batirlos.

Tapa	Aplicación
 <p>sin vaso medidor</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Freír los ingredientes con la herramienta insertada. ■ Reducir la salsa con ayuda de la herramienta adecuada. ■ Incorporar los líquidos durante el funcionamiento.
 <p>sin tapa</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Freír los ingredientes sin utilizar herramientas. ■ Remover con una espátula. ■ Utilizar el accesorio de cocción al vapor.
 <p>con boca de llenado</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cortar el alimento. ■ Moler y rallar el alimento.

5.7 Olla

La olla XL con tecnología Smart Sensor es de acero inoxidable y dispone de un sistema de sensores de temperatura inteligente.

La escala de la parte interior muestra la capacidad mínima y máxima. Conecte las clavijas de contacto de la parte inferior de la olla con la base motriz. El SensorSpot de la parte trasera es un adhesivo necesario para medir correctamente la temperatura.

6 Herramientas y accesorios

Aquí encontrará una vista general de las herramientas y de sus usos previstos.

⚠ ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones!

Las herramientas giratorias pueden causar lesiones.

- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Montar y desmontar las herramientas solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente.
- ▶ Montar las herramientas en la olla solo si están completamente armados.
- ▶ Solo montar y utilizar las herramientas que se indican en la pantalla o en las recetas.

Denominación	Aplicación
Vaso medidor	<ul style="list-style-type: none"> ■ Medir pequeñas cantidades de ingredientes hasta máx. 100 ml. ■ Cubrir la tapa interior.
Espátula	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remover y retirar los alimentos. ■ Extraer los accesorios. ■ Retirar los restos de comida de la herramienta y de la olla.
Cuchilla universal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amasar y mezclar la masa, p. ej., masa de pastelería. ■ Picar o mezclar ingredientes, p. ej., puré, queso curado, pan, panecillos, chocolate, nueces. ■ Picar frutas congeladas pequeñas, p. ej., naranjas, frambuesas. <p>Nota: La cuchilla universal no es adecuada para cortar calabaza cruda.</p>

Denominación	Aplicación
Mezclador 3D	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remover, mezclar, calentar y cocinar alimentos líquidos o espesos, p. ej., guisos, sopas y estofados. ■ Calentar alimentos de manera uniforme y rápida. ■ Sofreír los alimentos troceados.
Doble varilla	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mezclar y calentar alimentos, p. ej., bechamel y roux. ■ Emulsionar alimentos, p. ej., mayonesa. ■ Mezclar ingredientes con grano fino o en polvo, p. ej., polenta y pudín. ■ Mezclar masas ligeras, p. ej., masa de bizcocho. ■ Montar claras de huevo y nata.
Eje de transmisión	Monte el eje de transmisión para utilizar el disco de corte reversible o el disco de rallado reversible.
Disco de corte reversible	<p>Corte los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas o verduras.</p> <p>Nota: El disco de corte reversible no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos, calabaza cruda o chocolate.</p>

Denominación	Aplicación
Disco reversible rallador	Ralle alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos. Nota: El disco de rallado reversible no es adecuado para rallar nueces o calabaza cruda.
Empujador	Empuje los alimentos.
Accesorios de cocción al vapor	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocine al vapor alimentos en máximo 3 niveles. ■ Los accesorios de cocción al vapor son la cesta de cocción al vapor, el accesorio de cocción al vapor, el piso separador y la tapa del accesorio de cocción al vapor. <p>Consejo: La cesta de cocción al vapor puede utilizarse para hervir, para cocer al vapor y para escurrir.</p>

Consejos

- Limpie todas las piezas después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.
- Los restos que contengan grasa en las herramientas pueden influir negativamente en el resultado de la preparación.

Nota: Las herramientas funcionan de manera muy efectiva. Si se indica un intervalo de tiempo, ajuste primero la duración más corta y aumentela en caso necesario.

→ "Programar la duración",

Página 31

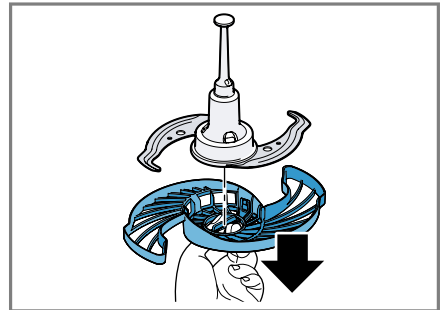
6.1 Montar la cuchilla universal

Nota: La cuchilla universal se desgasta más rápidamente si se pican con frecuencia alimentos duros o frutas congeladas.

Consejos

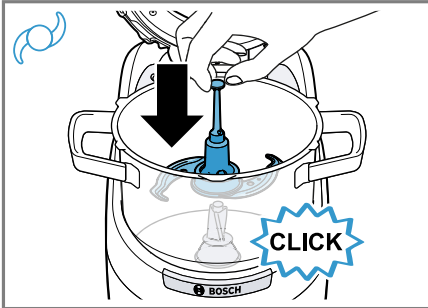
- Antes de picar frutas congeladas, descongele ligeramente la fruta a temperatura ambiente.
- Si se desean picar frutas congeladas de gran tamaño, córtelas previamente en trozos pequeños, p. ej., con el tamaño de las fresas.

1. Abra la tapa.
2. Sujete la cuchilla universal por el mango y extraiga el protector de cuchillas sujetándolo por el asa desde abajo.



es Herramientas y accesorios

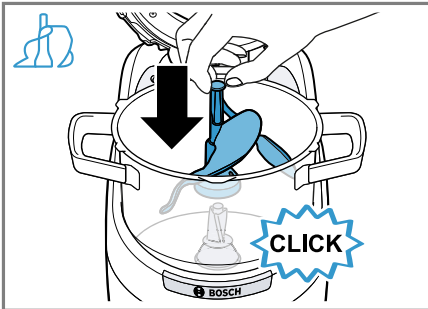
3. Sujete la cuchilla universal por el soporte para accesorios y colóquela en el soporte.



- ✓ La herramienta encaja de manera perceptible.
4. Cierre la tapa y bloquéela.

6.2 Colocar el mezclador 3D

1. Coloque el mezclador sobre el soporte para accesorios.



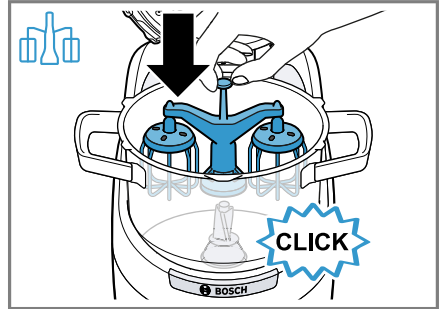
- ✓ La herramienta encaja de manera perceptible.
2. Cierre la tapa y bloquéela.

6.3 Coloque la doble varilla

Nota: Al elaborar alimentos, la doble varilla puede chirriar. Se trata de un fenómeno normal que no tiene un efecto negativo en el funcionamiento. Limpie la doble varilla después de su uso.

→ "Limpiar la doble varilla",
Página 49

1. Coloque la doble varilla en el soporte para accesorios.



- ✓ La herramienta encaja de manera perceptible.
2. Cierre la tapa y bloquéela.

6.4 Extraer la herramienta

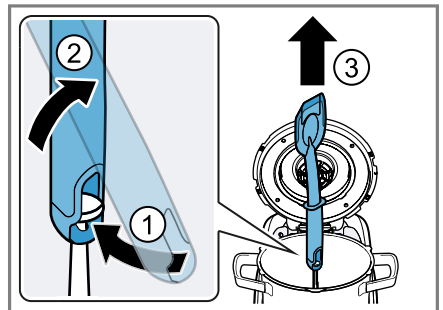
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras!

Al extraer la herramienta puede derramarse líquido caliente.

- ▶ Retire la herramienta con cuidado y solo con la espátula.
- ▶ Utilice guantes de cocina.

1. Abra completamente la tapa.
→ "Abrir y cerrar la tapa",
Página 30
2. Tome el mango de la herramienta con la abertura en el mango de la espátula.



3. Con la espátula, extraiga con cuidado la herramienta hacia arriba.

Consejos

- Coloque un objeto resistente al calor sobre el que se pueda posicionar la herramienta utilizada, p. ej., un plato.
- Limpie todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

6.5 Montar el disco de corte con los discos picadores

El disco de corte consta de 3 piezas, el eje de transmisión, la tapa interior con boca de llenado y el empujador. En combinación con los discos de corte se pueden cortar y rallar los ingredientes.

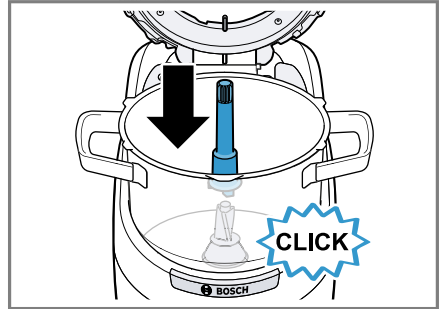
⚠ ADVERTENCIA
Riesgo de cortes!

Los discos picadores tienen bordes afilados.

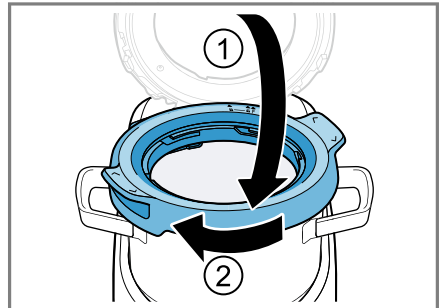
- ▶ Sujetar los discos picadores solo por el anillo plástico en el medio.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.

1. Suelte la tapa interior y retírela.
2. Abra la tapa exterior con la junta.

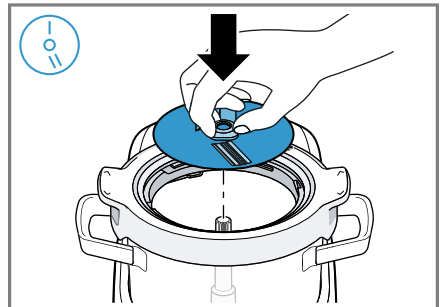
3. Coloque el eje de transmisión en el soporte para accesorios.



- ✓ El eje de transmisión encaja de manera perceptible.
4. Cierre y bloquee la tapa exterior con la junta y la cubierta para el borde de la tapa.

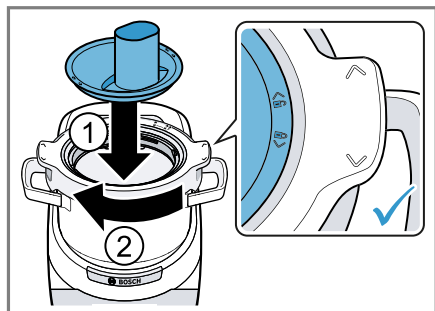


5. Coloque el disco reversible con el lado deseado hacia arriba en el eje de transmisión.
 → "Visión general de los discos picadores", Página 28



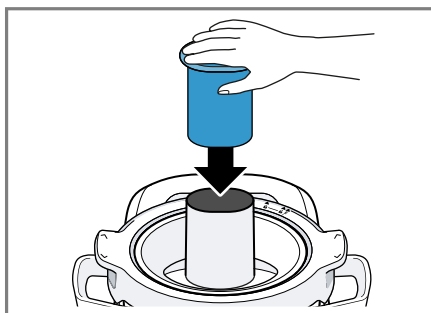
es Herramientas y accesorios

- Coloque la tapa interior con boca de llenado sobre la cubierta para el borde de la tapa.



- Bloquee la tapa interior con boca de llenado en sentido de las agujas del reloj.

- Introduzca los alimentos con el aparato en marcha en la boca de llenado y empuje los ingredientes ligeramente con el empujador.



6.6 Visión general de los discos picadores

Aquí encontrará un resumen de las páginas de los discos picadores.

Marca	Denominación
1	Disco de corte reversible, grueso
3	Disco de corte reversible, fino
2	Disco de rallado reversible, grueso
4	Disco de rallado reversible, fino

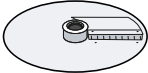

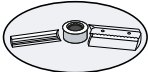

6.7 Accesorios

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Utilizar solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección al aparato.

Los accesorios son específicos de cada aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → *Página 55*

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

www.bosch-home.com

Accesorios	Características	Aplicación
Disco para cortar verduras orientales	MUZ9AG1 	Corte los alimentos en tiras finas adecuadas para freír, p. ej., zanahorias, perejil, apio, calabacín o remolacha.
Disco de rallado fino	MUZ9FG1 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ralle las nueces muy finas. ■ Ralle un queso duro, p. ej., parmesano. <p>Nota: No adecuado para procesar queso blando.</p>
Disco reversible «Profi Supercut»	MUZ9SC1 	<p>Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas o finas.</p> <p>Consejo: Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos o muy fibrosos.</p>
Cuchilla para picar	MCCA1CK 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para picar alimentos, p. ej., cubitos de hielo, frutas congeladas, chocolate, calabaza o pan rallado elaborados con pan seco. ■ Preparar helados, sorbetes, empanadas o cócteles. ■ Cortar carne. <p>Nota: No es adecuado para amasar masas.</p>

7 Manejo básico

7.1 Conectar el aparato

- ▶ Encienda el aparato con ①.
- ✓ En la pantalla aparece una animación.

Nota: Si se ha interrumpido previamente una receta, el aparato le ofrece continuar con la receta.





7.2 Desconectar el aparato

- ▶ Apagar el aparato con ①.
- ✓ En la pantalla aparece una animación.

Nota: Cuando se apaga el aparato, el indicador de temperatura LED continuará encendido hasta que el calor residual de la olla descienda por debajo de 60 ° C.


Consejo: En los Ajustes básicos se puede ajustar el tiempo tras el cual el aparato pasa al modo preparado. → "Ajustes básicos", *Página 44*

7.3 Abrir y cerrar la tapa

1. Para abrir la tapa, gire la cubierta del borde de la tapa en sentido antihorario en la dirección .
 2. Para cerrar la tapa, gire la cubierta del borde de la tapa en sentido horario en la dirección .
- ✓ Cuando la tapa está cerrada, los símbolos  y  están solapados.
3. Abra o cierre completamente la tapa.

7.4 Ajustar la velocidad

Requisitos

- Se selecciona y coloca la herramienta necesaria. → "Herramientas y accesorios", *Página 23*
- En la barra de parámetros se selecciona .





► **Nota:** En la pantalla aparecen las velocidades posibles para cada herramienta.

Para ajustar la velocidad deseada, deslice el dedo por el control deslizante.

Notas

- En funcionamiento continuo, la transmisión funciona de manera ininterrumpida. Si disminuye la velocidad, la transmisión se mueve más lentamente.
- Durante el funcionamiento a intervalos cambian las fases de accionamiento y las pausas. Si reduce la velocidad, las pausas se prolongan.

La tabla muestra la velocidad de cada herramienta.

Accesorio	Funcionamiento a intervalos	Funcionamiento constante
	1 - 4	5 - 6
	-	1 - 7
	1 - 4	5 - 18
	-	1 - 9

Consejos

- La velocidad se puede modificar en cualquier momento.
- Al seleccionar con el mezclador los niveles de 4 a 6, la frecuencia de mezcla de los alimentos aumenta y, por tanto, se calienta más rápido y de forma más homogénea.

7.5 Utilizar el modo turbo


En la cuchilla universal está disponible el modo turbo. La cuchilla universal girará a máxima velocidad durante 60 segundos. Con el modo turbo se puede hacer puré o picar los alimentos más rápidamente.

Requisitos

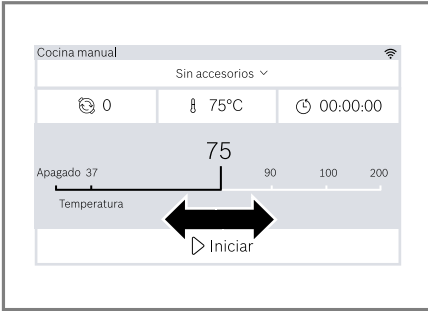
- La cuchilla universal está colocada. → *Página 25*
- El funcionamiento se interrumpe.
 - Mantener pulsado "Turbo".
- ✓ En la pantalla aparece la duración.

Consejo: En caso necesario, se puede repetir el modo turbo.

7.6 Ajustar la temperatura

1. Pulse .
- ✓ En la pantalla aparece la escala de temperatura dividida en rangos de temperatura.
2. Pulse el rango de temperatura deseado.

- Para ajustar la temperatura deseada, deslice el dedo sobre el control deslizante.



El tamaño de fuente en el que se puede configurar la temperatura cambia según el rango de temperatura.

Rango de temperatura en °C	Medida en °C
37 - 90	5
90 - 100	1
100 - 200	10

- ✓ La barra de progreso en la pantalla y el indicador de temperatura LED intermitente indican el estado de calentamiento hasta que se alcanza la temperatura objetivo.

7.7 Vaciar la olla



ADVERTENCIA **Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Después de utilizarla, la olla estará caliente.

- ▶ Coja la olla solo por las asas.
- Retire la tapa completamente.
 - Retire la herramienta con la espátula.
→ "Extraer la herramienta",
Página 26
 - Retire y vacíe la olla.

No vacíe el contenido de la olla por encima del soporte de la tapa.

Consejo: Los restos de comida se pueden eliminar con la espátula.

8 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de funciones de programación de tiempo con las que pueden ajustarse tanto la duración como el fin de un proceso.

8.1 Programar la duración

Se puede fijar una duración tras la que finaliza el funcionamiento automáticamente. La duración máxima es de 11 horas 59 minutos 59 segundos.

Requisito: Se ha ajustado la velocidad o la temperatura.

→ "Ajustar la velocidad", Página 30
→ "Ajustar la temperatura", Página 30

- Pulse o .
 - Mueva el dedo hacia arriba o hacia abajo en las horas, los minutos y los segundos para ajustar la duración deseada.
 - Para restablecer la duración, siga las instrucciones de la pantalla.
- ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena un tono de aviso, en el panel indicador aparece un mensaje y el funcionamiento finaliza automáticamente.

8.2 Modificar la duración

La duración se puede modificar o pausar en cualquier momento durante el funcionamiento.

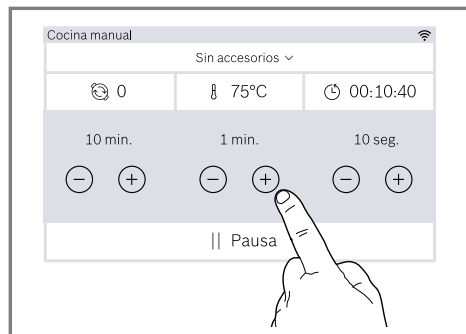
- Pulse .

es Mis listas memorizadas

2. Para modificar la duración a un valor determinado, pulse "Pausa" y cambie la duración mediante el control deslizante.

Consejo

Se puede aumentar la duración durante el funcionamiento pulsando las teclas de selección rápida de 10 segundos, 1 minuto o 5 minutos.



8.3 Ajustar el cronómetro

Si no se ajusta ninguna duración, el tiempo avanza automáticamente. Si no se finaliza el funcionamiento antes de tiempo pulsando "Pausa", el tiempo máximo será de 11 horas 59 minutos 59 segundos.

Nota: En algunos casos, no hay ninguna duración preajustada. El funcionamiento finaliza una vez se ha alcanzado la temperatura ajustada. Siga las instrucciones de la pantalla.

- ▶ Inicie el proceso sin ajustar una duración.

9 Mis listas memorizadas

En el área "Mis listas memorizadas" encontrará las listas personales de recetas.

9.1 Gestión de favoritos

1. Seleccione la receta deseada.
 - ✓ En la pantalla aparecen los detalles de la receta.
2. Pulse ☆ para añadir la receta de la lista.
 - ✓ En la pantalla aparece ★.
3. Pulse ★ para quitar la receta de la lista.
 - ✓ En la pantalla aparece ☆.

9.2 Recetas propias

Aquí encontrará sus propias recetas con la aplicación Home Connect. Se pueden seleccionar la temperatura, la duración, la velocidad y las herramientas utilizadas y describir cada paso de forma individual.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de lesiones!

El ajuste, la preparación y el uso inadecuados de las recetas personalizadas pueden causar lesiones. El aparato ni tampoco Bosch comprueban las indicaciones individuales de recetas propias y ajenas. El usuario será el responsable de hacerlo.

- ▶ Compruebe bajo su propia responsabilidad las indicaciones individuales sobre la temperatura, la duración, la velocidad y los ingredientes y herramientas utilizados.
- ▶ Si es necesario, adapte los datos individuales en el primer uso.

Nota: La receta se puede descargar como una receta normal.

→ "Mis listas memorizadas",
Página 32

9.3 Descargadas recientemente

Aquí encontrará las últimas recetas descargadas de la aplicación Home Connect.


9.4 Últimas recetas preparadas

Aquí encontrará el historial de las últimas recetas cocinadas.



10 Recetas guiadas


La función "Recetas" indica paso a paso lo que hay que hacer hasta obtener un delicioso plato. El aparato proporciona todos los ingredientes, pasos de elaboración y parámetros.

10.1 Seleccionar receta

1. Con , encienda el aparato.
2. Pulse "Recetas".
3. Seleccione la categoría de recetas deseada.

Consejos

- Las recetas se pueden filtrar.
→ "Filtrar recetas", *Página 33*
- Para cambiar entre la vista gráfica y la vista de lista, pulse  o .

Para volver a las categorías de recetas, pulse .



4. Seleccione la receta deseada.
- ✓ En la pantalla aparecen los detalles de la receta.
5. Pulse "Cocinado" para preparar la receta.

Consejo: Puede añadir la receta de la lista memorizada.
→ "Gestión de favoritos", *Página 32*

- ✓ Se inicia la preparación de la receta.

10.2 Filtrar recetas

La selección de recetas se puede limitar con el filtro.

1. Pulse .
- ✓ En la pantalla aparece el número de recetas y las propiedades.
2. Para seleccionar una propiedad, pulse .
- ✓ La pantalla muestra los posibles ajustes.
3. Seleccione las propiedades deseadas y pulse "Mostrar".
4. Para seleccionar las propiedades seleccionadas, pulse "Reiniciar".
- ✓ En la pantalla se muestran las recetas con las propiedades seleccionadas.

10.3 Preparar receta

Requisitos


- Se selecciona una receta guiada o un programa automático.
→ "Seleccionar receta", *Página 33*
→ "Emplear programas automáticos", *Página 34*

- Los ingredientes están listos para cocinarlos.

1. Tenga en cuenta las advertencias de seguridad. → *Página 6*
2. Siga las instrucciones de la pantalla.
3. Para iniciar el funcionamiento, pulse "Iniciar".
4. Para interrumpir el funcionamiento, pulse "Pausa".
5. Pulse "Hecho" para finalizar la receta.

Nota: Si en una receta guiada se incluyen valores de ajuste para hornos, los valores de ajuste hacen referencia a los hornos Bosch. Si utiliza otro horno, tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.


Consejos

- Al pulsar "Mantener caliente", se pueden mantener calientes los platos seleccionados durante hasta 30 minutos.
- Para seguir los siguientes pasos durante la preparación, pulse . Pulse **X** para salir de la vista previa de recetas.

11 Programas automáticos

Los programas automáticos ayudan a preparar los platos. En unos pocos pasos, los programas le permiten preparar un plato sencillo.



11.1 Emplear programas automáticos








1. Con , encienda el aparato.
2. Pulse "Programas automáticos".
3. Seleccione el programa automático deseado.
4. Pulse "Cocinado".
→ "Preparar receta", *Página 33*





11.2 Visión general de los programas automáticos

Aquí encontrará una vista general de los programas automáticos.

Nota: Siga los ajustes recomendados en la pantalla.

Categoría	Programa automático	Aplicación	Accesorio
Masa y repostería	Programa de masas 1: Masas firmes	Mezcle los ingredientes. El programa automático está especialmente indicado para masas pesadas con poca cantidad de agua, como por ejemplo pan, pizza, pasta, pasteles de hojaldre y masa quebrada.	
Masa y repostería	Programa de masas 2: masas ligeras	Mezcle los ingredientes con el funcionamiento a intervalos. El programa automático es especialmente adecuado para masas pesadas y duras con un mayor contenido de agua, p. ej., pan dulce, brioche y masa de pan agria.	

Categoría	Programa automático	Aplicación	Accesorio
Masa y repostería	Programa de masas 3: Masas líquidas	Mezcle los ingredientes. El programa automático es especialmente adecuado para masas líquidas, p. ej., creps, gofres, masas ligeras y masas batidas.	
Masa y repostería	Dejar subir la masa (máximo 1 kg)	Deje levar las masas con levadura, p. ej., masa de levadura y masa madre.	-
Cocina al vapor	Cocción al vapor - Baja intensidad de vapor	Cocine los ingredientes al vapor. El programa automático está especialmente indicado para pescado, p. ej., dorada, trucha, filete de bacalao y gallineta nórdica.	Accesorios de cocción al vapor
Cocina al vapor	Cocción al vapor - Alta intensidad de vapor	Cocine los ingredientes al vapor. El programa automático es especialmente adecuado para cortar carne y verduras, p. ej., patatas, brócoli y zanahorias.	Accesorios de cocción al vapor
Cocina sous-vide	Sous-vide	Cocinar al vacío, p. ej., carne de cerdo, carne de vacuno y salmón.	-
Dorar	Sofreír cebollas	Sofreír las cebollas.	
Dorar	Saltear las verduras	Sofreír la verdura.	
Dorar	Saltear pescado y marisco	Sofreír pescados y mariscos.	
Dorar	Sellar la carne	Sofreír carne, p. ej., trozos de carne rojos de buey o ternera.	
Arroz	Cocinar el arroz	Cocer arroz.	-
Arroz	Deje reposar el arroz	Dejar en remojo el arroz.	
Arroz	Arroz con leche	Cocer arroz con leche.	
Hervir	Cocinar la pasta	Cocer pasta.	-
Hervir	Hervir las patatas	Hervir patatas.	-
Hervir	Hervir el agua rápidamente	Calentar agua.	-

Categoría	Programa automático	Aplicación	Accesorio
Calentar	Calentar la sopa	Calentar sopas, p. ej., sopa de espárragos, sopa de tomate y sopa de primavera.	
Calentar	Calentar el guiso	Calentar guisos, p. ej., potaje de lentejas y chilli con carne.	
Calentar	Calentar salchichas	Calentar salchichas, p. ej., las salchichas vienesas y las salchichas blancas.	-
Calentar	Calentar la leche	Calentar leche.	
Derretir chocolate	Derretir el chocolate	Fundir chocolate.	
Cocer a fuego lento	Cocer a fuego lento	Hervir a fuego lento los ingredientes, p. ej., albóndigas, nueces y arroz.	-
Programa de limpieza	Programa de limpieza	→ "Utilizar el programa de limpieza", Página 50	Herramienta utilizada previamente

12 Automatismo de punto de ebullición



La temperatura a la que el agua empieza a hervir depende de la altura con respecto al nivel del mar. El aparato solo puede funcionar de forma óptima ajustando el automatismo de punto de ebullición. Solo así se pueden alcanzar temperaturas exactas y resultados perfectos.

Consejo: Puede comprobar el nivel del mar en Internet o consultando a las autoridades locales.

Notas

- El automatismo de punto de ebullición está disponible en las recetas guiadas y en los programas automáticos.
- El automatismo de punto de ebullición no afecta al modo de cocinado "Cocina manual".

12.1 Ajustar el automatismo de punto de ebullición

1. Pulse  en el menú principal.
2. Pulsar "Ajustes".
3. Seleccione la altura deseada sobre el nivel del mar.
Puede modificar la altura sobre el nivel del mar en los Ajustes básicos en cualquier momento.
→ "Ajustes básicos", Página 44
4. Pulse  para salir de los ajustes básicos.

13 Cocina manual

Con la función "Cocina manual" se pueden preparar recetas personalizadas al gusto. Se pueden utilizar las herramientas de forma flexible con parámetros individuales para la duración, la temperatura y la velocidad.

13.1 Ajustar la cocción manual

ADVERTENCIA

Riesgo de incendio!

El aceite caliente y la grasa se inflaman con rapidez.

- ▶ Esté siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa.
- ▶ Utilice únicamente aceites y grasas resistentes al calor.
- ▶ No vierta nunca más de 250 ml de aceite en la olla.
- ▶ En caso de incendio, no apague nunca el fuego con agua.
- ▶ Apague el aparato.
- ▶ Sofoque con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior de la olla está caliente.

- ▶ A altas temperaturas, no prepare nunca alimentos utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación.
- ▶ Abra la tapa con precaución.

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Los vapores que escapan rápido, los líquidos que salen hirviendo o se desbordan y las manchas de grasa pueden producir escaldaduras.

- ▶ No dejar rebosar líquidos.
- ▶ No inclinarse sobre el aparato.
- ▶ No superar la capacidad máxima admisible de 3 l.
- ▶ Abrir la tapa con precaución.
- ▶ Tener mucho cuidado al agregar líquidos calientes al recipiente mezclador y mantener una distancia mínima.
- ▶ Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable.

- ▶ No obstruir o cubrir con adhesivos el orificio de llenado de la tapa interior y mantenerla libre de alimentos.

Requisito: Los ingredientes están listos para cocinarlos.

1. Con ①, encienda el aparato.
2. Abra completamente la tapa.
3. Pulse "Cocina manual" en el menú principal.
 - ✓ La pantalla muestra las herramientas.
4. Monte la herramienta deseada.
 - *"Herramientas y accesorios", Página 23*
5. Seleccione la herramienta montada.
 - ✓ Una vez seleccionada "Sin accesorios", la pantalla cambia automáticamente al ajuste de la temperatura.
 - *"Ajustar la temperatura", Página 30*
 - ✓ Una vez seleccionada una herramienta, la pantalla cambia automáticamente al ajuste de la velocidad.
 - *"Ajustar la velocidad", Página 30*
6. Ajuste la velocidad, la temperatura y la duración.
 - Tenga en cuenta la recomendación de ajustes. → *Página 57*
7. Añada a la olla todos los ingredientes.
8. Para iniciar el funcionamiento, pulse "Iniciar".
 - ✓ Se inicia el funcionamiento y aparece la duración en la pantalla.
9. Para interrumpir el funcionamiento, pulse "Pausa".
10. Pulse "Reanudar" para continuar con el funcionamiento.

14 Cocina al vapor

Los accesorios de cocción al vapor permiten cocinar alimentos a vapor en hasta 3 niveles simultáneamente.

Nota: La función "Cocina al vapor" está disponible como programa automático y en las recetas guiadas.

→ "Visión general de los programas automáticos", Página 34

→ "Seleccionar receta", Página 33

Consejo: Puede utilizar la cesta de cocción al vapor como colador, p. ej., para cocer pasta.



14.1 Utilizar la cesta de cocción al vapor

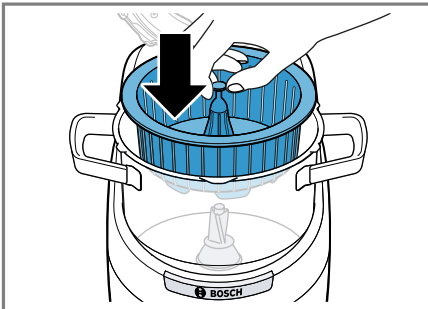
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Del aparato sale vapor caliente.

- ▶ No se incline sobre el aparato.
- ▶ Abra la tapa con precaución.
- ▶ Retire la cesta de cocción al vapor solo con la espátula.

1. Abra completamente la tapa.
2. Añada líquido a la olla al menos hasta la marca .
La marca  señala 800 ml de agua.
3. Coloque la cesta de cocción al vapor en la olla.



4. Introduzca los alimentos en la cesta de cocción al vapor.

Llene la cesta de cocción al vapor como máximo hasta la marca max

5. Cierre la tapa y bloquéela.

Consejo: Para cocinar al vapor en hasta 3 niveles al mismo tiempo, se puede utilizar además el accesorio de cocción al vapor. → Página 38

14.2 Utilice el accesorio de cocción al vapor

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!



Del aparato sale vapor caliente.

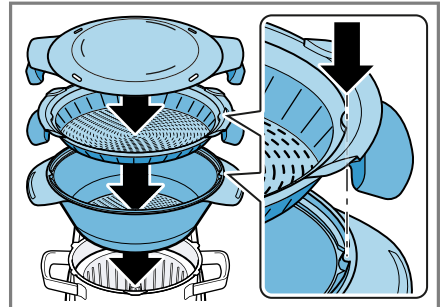
- ▶ No se incline sobre el aparato.
- ▶ Abra con cuidado el accesorio de cocción al vapor.

¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No utilice nunca alcohol para cocinar al vapor.

1. Retire la tapa completamente.
2. Añada líquido a la olla al menos hasta la marca .
La marca  señala 800 ml de agua.
3. Coloque el accesorio para cocción al vapor en la olla.



- Coloque los ingredientes en el accesorio de cocción al vapor.

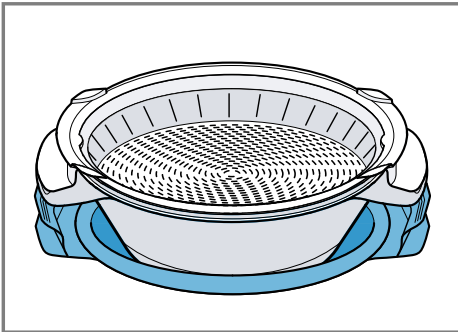
Para cocinar al vapor otros ingredientes en un nivel adicional, coloque el piso separador en el accesorio de cocción al vapor.

Llene el accesorio de cocción al vapor como máximo hasta la marca **max**.

- Cierre la tapa para el accesorio de cocción al vapor.

Consejo

Después de cocinar, se puede usar la tapa del accesorio de cocción al vapor como base para el accesorio de cocción al vapor girando el accesorio de cocción al vapor.



14.3 Ajustar la cocción al vapor

Al cocinar al vapor, los alimentos se pueden cocinar a fuego lento durante hasta 2 horas.

- Pulse "Programas automáticos".
- Seleccione el programa deseado para cocinar al vapor.
- Adapte la cantidad de agua a la duración correspondiente en minutos.

Nota: La duración para la cocción al vapor varía en función de la cantidad de agua y de los ingredientes utilizados.

Cantidad de agua en ml	Cocción al vapor - Alta intensidad de vapor en min	Cocción al vapor - Baja intensidad de vapor en min
800	25	máx. 120
1000	35	máx. 120
1500	50	máx. 120
3000	105	máx. 120

Aquí encontrará los ajustes recomendados para cocinar al vapor.
→ *Página 67*

- Pulse "Iniciar" para iniciar el programa automático.

15 Cocina sous-vide

Con la función "Cocina sous-vide", los alimentos se cocinan al baño María de forma meticulosa y con poca grasa a bajas temperaturas. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas al vacío para alimentos especiales y resistentes al calor con una envasadora al vacío.

Nota: La función "Cocina sous-vide" está disponible como programa automático y en las recetas guiadas.

→ *"Visión general de los programas automáticos", Página 34*

→ *"Seleccionar receta", Página 33*

15.1 Ajustar Cocina sous-vide

- Pulse "Programas automáticos".

2. Pulse "Cocina sous-vide".
 - ✓ En la pantalla aparecen los detalles de la receta.
3. Pulse "Cocinado" y siga las instrucciones de la pantalla.

Encontrará aquí los ajustes recomendados para cocinar al vacío.
→ *Página 69*
4. **Nota:** Durante la cocción al vacío se puede ajustar la temperatura en el rango de temperatura de 40 °C a 95 °C en pasos de 1 grados.

Ajuste la temperatura. → *Página 30*
5. Pulse "Iniciar" para iniciar el programa automático.

16 Balanza

El aparato cuenta con una balanza integrada.

La base motriz tiene 4 sensores de peso en los pies de apoyo.

16.1 Emplear la balanza

Con la balanza se puede pesar cada ingrediente por separado o la suma de los ingredientes.




Notas

- Se pueden pesar 5 kg como máximo.

- Los siguientes factores pueden distorsionar el resultado de medición:
 - Los pies de apoyo no están asentados completamente sobre la superficie de trabajo.
 - Vibraciones en la superficie de trabajo
 - Los objetos están debajo de la base motriz
 - Las cantidades de los ingredientes son inferiores a 5 g
 - Los ingredientes están distribuidos de manera irregular
 - Desplazamientos de la base motriz
 - Al tocar la base motriz
 - Los objetos se encuentran encima de la base motriz
 - Varianzas entre los alimentos, p. ej., diferentes densidades de aceite

Requisito: La olla está colocada.

→ *Página 15*

1. Pulse  y no toque más el aparato.
- ✓ La báscula se calibra. En la pantalla aparece "Se está activando la báscula" y, a continuación, "0 g".
2. Añada el ingrediente a la olla hasta alcanzar el peso deseado.
- ✓ La balanza muestra el peso en pasos de 1 gramo.
3. Pulse "Tara" para calibrar el peso.
4. Pulse  o  para cambiar al menú principal.

Consejo: Para pesar los ingredientes por separado, se puede colocar un recipiente en la olla.

17 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para

manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.

Para poder utilizar Home Connect, primero debe establecerse la conexión con la red doméstica WLAN (Wi-Fi¹) y la aplicación Home Connect.

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

Consejos

- Consultar la documentación adjunta de Home Connect.
- Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
→ "Seguridad", *Página 5*
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En ese momento no es posible controlarlo desde la aplicación Home Connect.

17.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
 - Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
 - El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.
 - La aplicación Home Connect está configurada en el dispositivo móvil.
1. Abrir la aplicación Home Connect y escanear el siguiente código QR.



2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

17.2 Ajustes de Home Connect

Adapte Home Connect a sus necesidades.

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

¹ Wi-Fi es una marca registrada de Wi-Fi Alliance.

Vista general de los ajustes de Home Connect

Aquí encontrará una vista general de los ajustes de Home Connect y de red.

Ajuste básico	Selección	Descripción
Ajustes usuario	Home Connect activado Home Connect desactivado	Desactivar el módulo remoto en caso de ausencia prolongada o para ahorrar energía. Nota: En el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.
Desenchufar de la red	-	Nota: Sin conexión de red no se permite el manejo a través de la aplicación Home Connect.
Conectar a la red doméstica	Conexión manual Conexión automática	Vuelva a conectar a la red doméstica.
Conectar con la aplicación	-	Conectar el aparato con la aplicación Home Connect o con las cuentas Home Connect adicionales.

17.3 Diagnóstico remoto

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

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

17.4 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos. Al conectar por primera vez el aparato a una red asociada a internet, el aparato transmite las

siguientes categorías de datos al servidor Home Connect (registro inicial):

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

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

Nota: Tener en cuenta que las funciones Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect. Se puede

consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect.

18 Sistemas de seguridad y sistemas de mando

Aquí encontrará una vista general de los sistemas de seguridad y sistemas de mando del aparato.

18.1 Seguro contra sobrecarga

Si el aparato detecta una sobrecarga, la protección contra sobrecarga interrumpe el funcionamiento en curso, p. ej., al procesar grandes cantidades de alimentos.

18.2 Sensores de temperatura

El aparato dispone de varios sensores de temperatura. El sensor de temperatura de infrarrojos de la base motriz mide la temperatura de los alimentos en la olla. Si el sensor de temperatura de infrarrojos mide una temperatura demasiado elevada, el aparato se desconecta para evitar freír y cocinar a fuego lento con grandes cantidades de aceite.

18.3 Sensor de inestabilidad

El aparato dispone de un control de inestabilidad. Si el aparato detecta una inestabilidad, el sensor de inestabilidad detiene el proceso actual, p. ej., si hay piezas demasiado grandes para picar en la olla.

18.4 Seguro de la tapa


El seguro de la tapa garantiza que la transmisión se inicie únicamente en determinadas condiciones.

La transmisión solo se inicia cuando la olla y la tapa están colocadas y cerradas correctamente.

→ "Montar la tapa", *Página 16*

18.5 Cierre de la tapa

El aparato dispone de un cierre de la tapa. De esta forma, no se puede abrir la tapa exterior con junta en determinadas condiciones de temperatura y con un cierto número de revoluciones.

Durante la activación y la desactivación del cierre de la tapa se escucha un ligero clic. Cuando el cierre de la tapa está activado, en la pantalla aparece .




18.6 Detección de rebosamiento

En caso de que haya líquido sobre la pantalla táctil, la detección de rebosamiento bloquea la pantalla táctil y se detiene el funcionamiento.


18.7 Bloqueo de las teclas

Asegure el aparato para evitar que se encienda o se cambien accidentalmente los ajustes.

Activar el bloqueo de teclas



- ▶ Mantenga pulsados simultáneamente  y  durante aprox. 3 segundos.
- ✓ El bloqueo de las teclas se activa.
- ✓ En la pantalla aparece .

Consejos

- Se puede pausar el proceso en curso aunque las teclas estén bloqueadas pulsando .

- Al limpiar la base motriz, se puede utilizar el bloqueo de las teclas como protección para la limpieza.

Desactivar el bloqueo de las teclas

- ▶ Mantenga pulsados simultáneamente  y  durante aprox. 3 segundos.
- ✓ El bloqueo de las teclas se desactiva.

19 Ajustes básicos



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

19.2 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos.

19.1 Modificar los ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

1. Pulse  en el menú principal.
 - ✓ En la pantalla aparece la lista de los ajustes básicos.
2. Seleccione los ajustes deseados.
 - ✓ Los ajustes realizados se guardan automáticamente.
3. Pulse  para salir de los ajustes básicos.

Ajuste	Selección	Descripción
Home Connect	La selección depende del estado de la red y si el aparato está conectado con Home Connect. El panel indicador muestra la información de red: <ul style="list-style-type: none">■ IP■ SSID■ Dirección MAC■ Número de serie	Configure Home Connect. → "Home Connect", Página 40 Realice los ajustes para Home Connect. → "Vista general de los ajustes de Home Connect", Página 42
Modo espera tras	5 min - 1 h 15 min ¹	Ajuste la duración tras la cual el aparato cambia automáticamente al modo preparado si no se produce ninguna acción en la pantalla o si el aparato está en marcha.
Brillo	10 % - 100 % 50 % ¹	Ajuste el brillo de la pantalla en pasos de 10 %.

¹ Ajuste de fábrica

Ajuste	Selección	Descripción
Volumen	off 1: bajo ¹ 2: medio 3: alto	Ajuste el volumen de sonido.
Tonos de las teclas	encendido ¹ apagado	Ajuste los tonos de las teclas táctiles.
Automatismo de punto de ebullición	0 m - 50 m ¹ 51 m - 300 m 301 m - 600 m 601 m - 900 m 901 m - 1200 m 1201 m - 1500 m 1501 m - 1800 m >1800 m	Ajuste la altura sobre el nivel del mar para adaptar el punto de ebullición.
Ajustes de fábrica	-	Se restablecen los ajustes de fábrica en los ajustes modificados.

¹ Ajuste de fábrica

20 Cuidados y limpieza

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

20.1 Productos de limpieza

Utilice exclusivamente productos de limpieza adecuados.

¡ATENCIÓN!
















El aparato podría dañarse por la utilización de productos de limpieza inadecuados.

















- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilice productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

- ▶ No utilice productos de limpieza corrosivos, que contengan cloro, carbonatos de aluminio ni agresivos.
- ▶ No utilice limpiadores para hornos.
- ▶ No utilice ningún producto descalcificador en la pantalla táctil ni en el panel de mandos, ya que de lo contrario, estas manchas no se podrán eliminar.
- ▶ Lave a fondo las bayetas antes de usarlas.

20.2 Vista general de la limpieza

Aquí encontrará una vista general de los métodos de limpieza adecuados para los componentes del aparato y las herramientas.

							
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗

El procesamiento de alimentos puede causar decoloración y residuos. Se trata de un fenómeno normal que no tiene un efecto negativo en el funcionamiento del aparato.

Consejos

- Para limpiar la tapa, desmóntela. → *Página 46*
- Desmonte siempre la tapa para que el agua pueda fluir mejor.
- Coloque el vaso medidor en el lateral del lavavajillas para que se acumule menos agua en él.
- Tras la preparación de la masa, limpie el aparato y los accesorios preferiblemente con agua fría.
- Si después de procesar zanahorias la tapa tiene manchas, elimínelas con un trozo de papel de cocina y un poco de aceite de aliño.

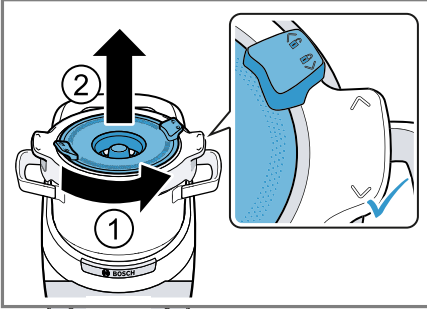
- Si la tapa presenta manchas tras utilizar cúrcuma o curry, elimínelas colocando la tapa al sol.
- Si las piezas muestran una decoloración gris, elimine la decoloración con un limpiador de cal.
- Para evitar la corrosión en los discos de corte, no los sumerja en agua durante mucho tiempo.
- Para reducir los olores, retire el vaso medidor cuando no se utilice el aparato.


20.3 Desmontar la tapa

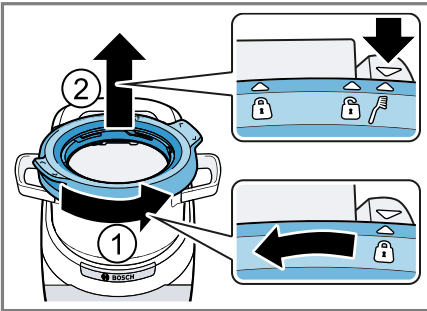
Requisitos




- La olla está colocada. → *Página 15*
 - La tapa está montada sobre la base motriz. → *Página 16*
1. Retire el vaso medidor.

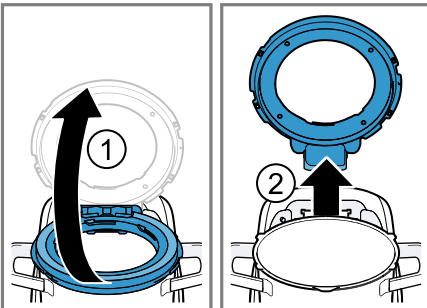
2. Gire la tapa interior en sentido antihorario.




3. Retire la tapa interior.
4. Gire la cubierta del borde de la tapa en sentido antihorario en la dirección .



- ✓ Los símbolos ,  y  quedan uno encima de otro.
5. Retire la cubierta del borde de la tapa.
6. Levante la tapa exterior con la junta.



7. Retire la tapa exterior con la junta del soporte de la tapa .

20.4 Retirar el soporte para accesorios

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras!

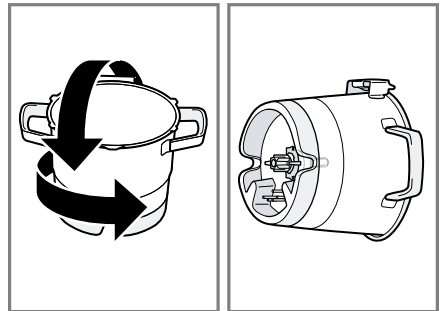
Durante el funcionamiento del aparato, pueden calentarse la carcasa, el recipiente, las herramientas y las piezas metálicas.

- ▶ Retirar las herramientas solo con la espátula.
- ▶ Agarrar el recipiente y la tapa solo por las asas.
- ▶ No agarrar en ningún caso el recipiente por la parte metálica.
- ▶ No agarrar bajo ninguna circunstancia el soporte hasta que se haya enfriado por completo.
- ▶ No transportar nunca la base motriz mientras quede en ella calor residual.

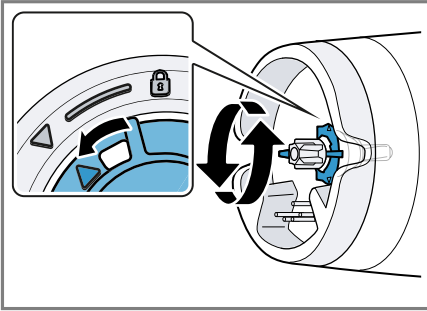
Requisitos

- Se ha retirado la tapa.
→ *Página 46*
- Se ha retirado la herramienta.
→ *Página 26*

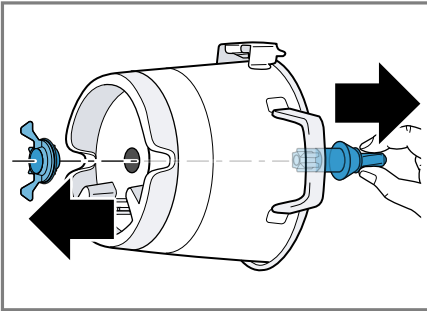
1. Retire la olla de la base motriz.
2. Gire la olla hacia un lado.



3. Gire el aro roscado con alas con las aletas hasta el punto de tope.



- ✓ Los símbolos ▲ y ▼ quedan uno encima de otro.
4. Extraiga el aro roscado con alas superando la resistencia.



5. Retire el soporte de herramienta.

20.5 Limpiar la base motriz

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica!**

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No derramar ningún líquido sobre la conexión por enchufe del aparato.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

- ▶ No usar nunca el aparato con las manos húmedas. Objetos en el punto de contacto pueden provocar una descarga eléctrica.
- ▶ No introducir ningún objeto en el punto de contacto.

1. Desconecte la base motriz de la red eléctrica.
2. Limpie la base motriz y los puntos de contacto con un paño suave y húmedo.
3. Limpie los orificios de desagüe.
4. Limpie el sensor de temperatura infrarrojo con un paño húmedo y séquelo con un paño suave. El sensor de temperatura infrarrojo debe estar libre de suciedad, rayas y arañazos.
5. Seque la base motriz.

20.6 Limpiar la cuchilla universal

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de cortes!**

El cuchillo universal tiene extremos afilados.

- ▶ Sujete el cuchillo universal únicamente por el mango.
- ▶ Saque el cuchillo universal del recipiente y límpielo.
- ▶ No toque nunca los extremos de los filos con las manos sin proteger.
- ▶ Siempre que no lo esté utilizando, guarde el cuchillo universal en el protector de filo.

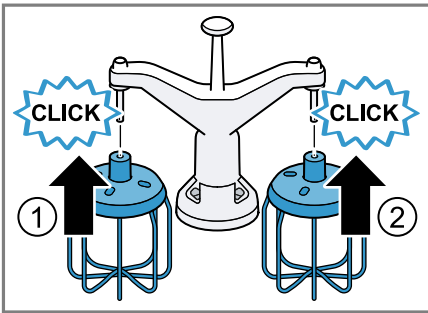
1. Sujete la cuchilla universal por el mango y extraiga el protector de cuchillas sujetándolo por el asa desde abajo.
2. Limpie la cuchilla universal y el protector de la cuchilla con agua corriente con ayuda de un cepillo.

3. Coloque la cuchilla universal en el protector de cuchillas.
4. Deje secar todas las piezas.

Consejo: La cuchilla universal se puede lavar en el protector de cuchillas en el lavavajillas.

20.7 Limpiar la doble varilla

1. Retire ambas varillas del batidor doble.
2. Limpie todas las piezas con cuidado con agua corriente y con un cepillo.
3. Seque todas las piezas.
4. Coloque la doble varilla en posición vertical en los pasadores y empújela para encajarla.



Las varillas deben funcionar suavemente.

- ✓ La doble varilla encaja de modo audible.

Consejo: La doble varilla se puede lavar en el lavavajillas.

20.8 Limpiar la olla

Requisito: Se ha retirado la herramienta. → *Página 26*

1. Limpie a fondo la olla.
2. Pase un paño suave y húmedo sobre la olla y séquela.

Nota: Si limpia la olla en el lavavajillas, retire el soporte para accesorios.

Consejos

- La olla se puede lavar en el lavavajillas.
- Se pueden eliminar las manchas del fondo de la olla con agua y un poco de vinagre.
→ *"Descalcificar la olla",
Página 49*

20.9 Descalcificar la olla

Requisito: Se ven los primeros restos de cal.

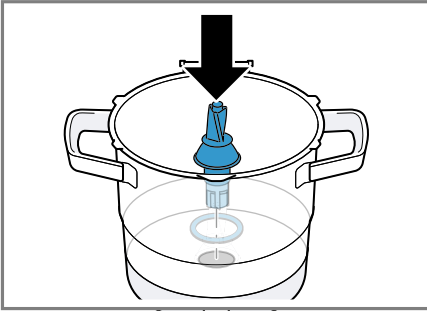
1. Retire la olla de la base motriz.
2. Utilice un descalcificador de uso doméstico de acuerdo con las instrucciones de la olla.
3. Limpie la olla con un cepillo de lavado o un paño suave.
4. Aclare la olla con agua limpia.
5. Seque la olla.



20.10 Limpiar el soporte para accesorios

1. Retire el soporte para accesorios.
→ *Página 47*
2. Retire el aro de silicona del soporte para accesorios.
3. Limpie el aro de silicona con agua corriente con un paño suave.
4. Limpie el soporte para accesorios con agua corriente con un cepillo.
5. Seque todas las piezas.

es Cuidados y limpieza

6. Inserte el soporte para accesorios con el aro de silicona.



7. Gire la olla hacia un lado.
 8. Apriete hasta el tope el aro rosca-do con alas.
- ✓ Los símbolos  y  quedan uno encima de otro.

Consejo: El soporte para accesorios y el aro de silicona se pueden lavar en el lavavajillas.

Nota: Si se limpian en el lavavajillas, se pueden producir manchas en el soporte para accesorios. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento.

20.11 Utilizar el programa de limpieza

El aparato dispone de un programa de limpieza especial para limpiar automáticamente la olla y la herramienta utilizada después de la preparación. El programa de limpieza calienta, ablanda y limpia la olla rápida y fácilmente.

Nota: El programa de limpieza no es adecuado para retirar los restos de masa.

1. Pulse "Programas automáticos".
2. Pulse "Programa de limpieza".
3. Pulse "Iniciar" para iniciar el programa automático.

4. Siga las instrucciones de la pantalla.

21 Solucionar pequeñas averías


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

ADVERTENCIA



Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El aparato no tiene corriente eléctrica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el aparato recibe corriente.
El aparato no se pone en marcha o no se inicia.	El botón  no responde. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica durante aprox. 5 segundos y después conéctelo de nuevo.
Después de volver a conectarlo a la red eléctrica, el electrodoméstico arrancará con retardo.	Cargar los sistemas por primera vez lleva más tiempo que arrancar el electrodoméstico después de un standby. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Espere hasta que el proceso haya finalizado. <p>Consejo: Deje el electrodoméstico conectado a la red eléctrica.</p>
El display táctil no responde al tocarlo.	El display táctil está demasiado húmedo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seque el display táctil con un paño suave. <p>La pantalla táctil está sucia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpie la pantalla táctil. <p>Consejo: El bloqueo de las teclas puede utilizarse como protección para limpieza. → "Activar el bloqueo de teclas", <i>Página 43</i></p>
	El bloqueo de las teclas está activado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desactive el bloqueo de las teclas. → "Desactivar el bloqueo de las teclas", <i>Página 44</i>

Fallo	Causa y resolución de problemas
El botón de turbo no aparece en el display.	La cuchilla universal no está seleccionada. ▶ Seleccione la cuchilla universal. → <i>"Ajustar la cocción manual", Página 37</i>
La transmisión y el calentador no funcionan. "Modo demo" aparece en la pantalla.	"Modo demo" está activado. 1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y vuelva a conectarlo. 2. Desactive el "Modo demo" en un período de 5 minutos. → <i>"Modificar los ajustes básicos", Página 44</i>
El funcionamiento se desactiva.	Los ingredientes están dispuestos de forma poco uniforme. ▶ Distribuya los ingredientes en el recipiente de forma uniforme.
	Se pretende procesar demasiada cantidad. ▶ Reducir la cantidad de alimentos.
	Se ha insertado la herramienta incorrecta. ▶ Inserte la herramienta correcta.
	El electrodoméstico está expuesto a una vibración excesiva. ▶ Coloque el electrodoméstico sobre una superficie de trabajo estable, nivelada, limpia y plana. → <i>"Colocar el aparato", Página 15</i>
Las balanzas no están midiendo correctamente.	El piso de hormigón es desigual. ▶ Coloque el electrodoméstico sobre una superficie de trabajo estable, nivelada, limpia y plana. → <i>"Colocar el aparato", Página 15</i>
	Los pies de ventosa de goma están sucios. ▶ Limpie los pies de ventosa de goma con un paño húmedo.
	El cable de alimentación está demasiado tenso. ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no esté demasiado tenso. → <i>"Conectar el aparato a la red eléctrica", Página 16</i>
La tapa no se puede abrir	El mecanismo de bloqueo de la tapa está activo. ▶ Finalizar la operación actual y esperar 3 segundos. 1. Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica durante 30 segundos. 2. Vuelva a encender el electrodoméstico. ▶ Extraiga el recipiente verticalmente de la unidad principal.

Fallo	Causa y resolución de problemas
La tapa no se puede abrir ni cerrar.	<p>La cubierta de la tapa exterior no está en la posición de desbloqueo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mueva la cubierta de la tapa exterior a la posición de desbloqueo. → "Abrir y cerrar la tapa", <i>Página 30</i>
El aparato emite ruidos fuertes de clic. En la pantalla aparece  .	<p>El bloqueo de la tapa ha estado activado o desactivado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Esto es normal y no supone ningún peligro. → "Cierre de la tapa", <i>Página 43</i>
Los platos se cocinan con frecuencia en exceso. No se alcanza la temperatura exacta.	<p>La altura sobre el nivel del mar no se ha ajustado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste la altura sobre el nivel del mar correcta. → "Ajustes básicos", <i>Página 44</i> <p>La temperatura es demasiado elevada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disminuya la temperatura. → "Se recomienda proceder de la siguiente manera", <i>Página 57</i>
	<p>SensorSpot o el sensor de temperatura infrarrojo está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpie el SensorSpot. ▶ Limpie el sensor de temperatura infrarrojo. → "Limpiar la base motriz", <i>Página 48</i> <p>Falta SensorSpot.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Adquiera el SensorSpot a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente con el número de servicio 10012160.
	<p>El sensor de temperatura infrarrojo está arañado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica.
	<p>El volumen de llenado total es insuficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Introduzca los ingredientes  por encima de la marca.
	<p>El vaso medidor no se emplea correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenga en cuenta las indicaciones relativas al uso de la tapa. → "Vista general de los usos de la tapa", <i>Página 23</i>
No puede insertarse la herramienta.	<p>El interior de la herramienta está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpie la herramienta. → "Vista general de la limpieza", <i>Página 45</i>
	<p>Falta la junta elástica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Monte la junta elástica.

Fallo	Causa y resolución de problemas
Se produce un olor en el electrodoméstico.	El electrodoméstico se está utilizando por primera vez o está bajo mucha carga. Nota: La formación de olores es normal e inocua. Se genera vapor al cocinar. ▶ Si no está utilizando el electrodoméstico, retire el vaso de medida. Nota: La formación de olores es normal e inocua.
Hay una fuga en la tapa.	La tapa o la junta de la tapa está defectuosa. 1. Compruebe si la tapa y la junta de la tapa están defectuosas. 2. Si la tapa o la junta de la tapa están defectuosas, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Hay una fuga en el recipiente.	Falta el aro de silicona en el soporte para accesorios. ▶ Inserte la junta de silicona. → <i>"Limpiar el soporte para accesorios", Página 49</i>
	El aro de silicona está muy sucio. ▶ Limpie el aro de silicona.
	El anillo roscado con aletas está colocado incorrectamente. ▶ Compruebe si el anillo roscado con aletas está colocado correctamente. → <i>"Retirar el soporte para accesorios", Página 47</i> → <i>"Limpiar el soporte para accesorios", Página 49</i>

22 Eliminación

22.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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

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.

23 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en

nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

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

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o el distribuidor, o bien consultar nuestra página web.

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

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto al final de las instrucciones o en nuestra página web.

23.1 Número de producto (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

El número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) se encuentran en la placa de características del aparato. Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

24 Características técnicas

Base motriz con tapa L. x An. x Al.	46 cm x 34,5 cm x 31 cm
Base motriz con accesorio de cocción al vapor L. x An. x Al.	46 cm x 40,5 cm x 38,5 cm
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50-60 Hz
Potencia nominal	1750 W
Peso de la base motriz + olla + tapa	9,7 kg

Balanza

Gama de medición	<ul style="list-style-type: none"> ■ 5-5000 g ■ -5 ... -1000 g
Tolerancia en el rango de 5-300 g	+5 g
Tolerancia en el rango de 300-1000 g	+2 %
Tolerancia en el rango de 1000-5000 g	+1 %

24.1 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor.

Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la

aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia».¹ Se puede descargar las informaciones de licencia en la página web de la marca del producto. (Buscar el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informaciones correspondientes en ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

El código fuente se pondrá a disposición previo pedido.

Envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Asunto: „OSSREQUEST“

Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

25 Declaración de conformidad

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

Hay una declaración de conformidad con RED detallada en www.bosch-home.com en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.



¹ Según el equipamiento del aparato

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): 100 mW máx.

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

26 Así funciona

En este apartado figura una selección de alimentos y los parámetros óptimos correspondientes. Se detallan la temperatura y la duración de preparación adecuadas para sus platos. Asimismo, se proporciona información sobre las herramientas y los parámetros correspondientes. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

26.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

A continuación, se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Se incluye información sobre múltiples recetas, información y consejos sobre, por ejemplo, la mejor manera de utilizar y ajustar el aparato.

Nota: Las herramientas funcionan de manera muy efectiva. Si se indica un intervalo de tiempo, ajuste primero la duración más corta y aumentela en caso necesario.

→ "Programar la duración", *Página 31*

1. Seleccione "Cocina manual".
→ *Página 37*

Para realizar los ajustes recomendados para amasar y mezclar, seleccione los programas automáticos correspondientes.

→ "Visión general de los programas automáticos", *Página 34*

2. Abra la tapa.
3. Coloque la herramienta recomendada.
Encontrará más información sobre las herramientas aquí:
→ "Herramientas y accesorios", *Página 23*
4. Ajuste el aparato siguiendo los ajustes recomendados.

En el caso del modo de cocinado "Cocina manual", se deben ajustar las temperaturas recomendadas en los ajustes recomendados para el lugar en el que se utilice el aparato.

Solo tiene que realizar ajustes en el rango de temperaturas entre 93 °C y 100 °C.

Altura sobre el nivel del mar en m	Punto de ebullición del agua en °C	Corrección de temperatura en °C
0-50	100	0
51-300	99	-1

Altura sobre el nivel del mar en m	Punto de ebullición del agua en ° C	Corrección de temperatura en ° C
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4

Altura sobre el nivel del mar en m	Punto de ebullición del agua en ° C	Corrección de temperatura en ° C
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
>1800	93	-7

26.2 Picar

Al picar, los alimentos se cortan en trozos finos o gruesos.

Nota

El tiempo de elaboración influye en el tamaño de las almendras:

- 200 g de almendras gruesas, ⌚ 18, ⌚ 10-15 segundos
- 200 g de almendras finas, ⌚ 18, ⌚ 22-25 segundos
- 200 g de almendras muy finas, ⌚ 18, ⌚ 40-60 segundos

Alimentos	Accesorio	⌚	Cantidad mínima en g	Máxima cantidad en g	⌚ mín. - máx. en s
Carne de vacuno ¹		18	100	1000	5-20
Almendras		18	50	1000	10-60
Cebollas ²		14	50	500	5-15
Perejil ³		18	10	100	5-50

¹ Retire los tendones y corte la carne en trozos de 2 cm x 2 cm.

² Córdela en trozos de 10 g y empuje las cebollas hacia abajo con la espátula.





³ Utilice solo hojas de perejil, lávelas antes de manipularlas y séquelas con una servilleta de papel.

Miel-nuez-mantequilla	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g de miel silvestre, 3-4 °C ■ 150 g de mantequilla en dados, 2 x 2 x 1 cm, 3-4 °C ■ 150 g de avellanas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el modo de cocinado "Cocina manual". ■ Seleccione la cuchilla universal. ■ Coloque la cuchilla universal. ■ Añada miel silvestre. ■ Añada la mantequilla en dados. ■ Añada las avellanas.
-----------------------	--	---

- Procéselo 10 segundos a una velocidad de 18.

26.3 Hacer purés

Al hacer purés, los alimentos se procesan hasta obtener una masa fina y homogénea, p. ej., sopas espesas o comida para bebés.

Alimentos	Accesorio 		Cantidad mínima en g	Máxima cantidad en g	 mín. - máx. en s
Sopas		16-18	500	3000	30-120
Comida para bebés ¹		16-18	500	3000	30-120

¹ Obtendrá los mejores resultados con una mezcla del 60 % de alimentos sólidos y el 40 % de alimentos líquidos.

26.4 Amasar

Al amasar, se procesan diferentes ingredientes para formar una masa o una pasta homogénea. A diferencia de la mezcla, en el amasado no se incorpora aire.

Masas sólidas

El programa automático es especialmente adecuado para masas pesadas con poco agua. Tenga en cuenta la recomendación de ajustes para masas sólidas.






Notas

- Con el programa automático, mezcle como máximo 1500 g de masa al mismo tiempo.
- Con el programa automático, mezcle al menos 500 g de masa al mismo tiempo.

Consejos

- Si los ingredientes han alcanzado la consistencia deseada, se puede finalizar el programa automático antes de tiempo.

- Si el programa automático Programa de masas 1: Masas firmes no provoca el resultado deseado, utilice el programa automático Programa de masas 2: masas ligeras.
- Si la masa se acumula en la herramienta y el aparato vibra mucho, distribuya la masa con la espátula en la olla.
- A continuación, se puede utilizar el programa automático Dejar subir la masa (máximo 1 kg) para una masa máxima de 1 kg.

Alimentos	Accesorio	Programa automático	Cantidad mínima en g ¹	Máxima cantidad en g ¹	🕒 en min
Masa para pan		1	500	1500	2
Masa para pizza		1	500	1500	2
Masa para pasta		1	500	1500	2
Masa quebrada (pastaflores)		1	500	1500	2
Masa de hojaldre		1	500	1500	2

¹ Cantidad total de todos los ingredientes

Receta	Ingredientes	Elaboración
Masa para pan	<ul style="list-style-type: none"> ■ 750 g de harina de trigo ■ 150 g de harina integral de trigo ■ 50 g de azúcar ■ 14 g de levadura seca ■ 14 g de sal ■ 520 ml de agua templada 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 1: Masas firmes. ■ Siga las instrucciones de la pantalla.
Masa para pizza	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de harina ■ 3 cucharadas soperas de aceite ■ 260 ml de agua ■ 7 g de levadura seca ■ 9 g de sal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 1: Masas firmes. ■ Siga las instrucciones de la pantalla.
Masa para pasta	<ul style="list-style-type: none"> ■ 600 g de harina ■ 330 g de huevos, aprox. 6 unidades 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 1: Masas firmes. ■ Siga las instrucciones de la pantalla.
Masa quebrada (pastaflores)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 600 g de harina ■ 300 g de margarina ■ 150 ml de agua fría ■ 10 g de sal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 1: Masas firmes. ■ Siga las instrucciones de la pantalla. ■ Vierta agua al cabo de 40 segundos a través del orificio de llenado.

¹ No cambie la cantidad de los ingredientes.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Masa de hojaldre	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de harina ■ 1½ pizcas de sal ■ 120 g de huevos, aprox. 2 unidades ■ 50 ml de agua fría ■ 30 g de mantequilla líquida 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 1: Masas firmes. ■ Siga las instrucciones de la pantalla.
Masa de levadura ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ 350 g de harina ■ 10 g de margarina ■ 5 g de sal ■ 10 g de azúcar ■ 200 ml de agua ■ 5 g de levadura seca 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el modo de cocción "Cocina manual". ■ Seleccione la cuchilla universal. ■ Coloque la cuchilla universal. ■ Añada los ingredientes para la masa. ■ Cierre la tapa. ■ Mézclelos 3 minutos a velocidad 11.

¹ No cambie la cantidad de los ingredientes.

Masas blandas




El programa automático funciona a intervalos y es especialmente adecuado para masas duras con un mayor contenido de agua. Tenga en cuenta la recomendación de ajustes para masas blandas.

Notas

- Mezcle al mismo tiempo un máximo de 1500 g.

- Mezcle como mínimo 500 g de masa al mismo tiempo.

Consejo: A continuación, se puede utilizar el programa automático Dejar subir la masa (máximo 1 kg) para una masa máxima de 1 kg.

Alimentos	Accesorio	Programa automático	Cantidad mínima en g ¹	Máxima cantidad en g ¹	🕒 en min
Masa de levadura blanda		2	500	1500	3
Masa de levadura dulce		2	500	1500	3
Levadura de centeno especiada		2	500	1500	3

¹ Cantidad total de todos los ingredientes

Consejo: Si los ingredientes han alcanzado la consistencia deseada, se puede finalizar el programa automático antes de tiempo.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Masa de levadura blanda	<ul style="list-style-type: none"> ■ 525 g de harina de trigo tipo 405 ■ 350 g de harina de centeno tipo 1150 ■ 350 ml de suero de leche a temperatura ambiente ■ 250 ml de agua tibia ■ 14 g de levadura seca ■ 15 g de sal ■ 1 cucharadas de miel ■ 1 cucharaditas de cominos enteros ■ 2 cucharadas de especias para pan molidas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 2: masas ligeras. ■ Siga las instrucciones de la pantalla.
Masa de levadura dulce	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de harina de trigo ■ 100 g de azúcar ■ 7 g de levadura seca ■ 1 pizca de sal ■ 100 g de mantequilla blanda ■ 2 huevos ■ 150 ml de leche templada 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 2: masas ligeras. ■ Siga las instrucciones de la pantalla.
Levadura de centeno especiada	<p>Para preparar la masa madre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 50 g de masa madre de panadería o ya preparada ■ 300 g de harina de centeno tipo 1150 ■ 300 ml de agua tibia <p>Masa para pan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de harina de centeno tipo 1150 ■ 250 g de harina de trigo 405 o de tipo 550 ■ 2 cucharadas de especias para pan trituradas ■ 2 cucharadas de levadura seca ■ 1 cucharadas de miel ■ 20 g de sal ■ 200 ml de agua tibia 	<p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Para dejar levar la masa madre, incorpore la masa madre el día anterior con la harina de centeno y el agua tibia en un cuenco y remuévala. ■ Deje reposar la masa madre 24 horas en un lugar cálido. ■ Al día siguiente, retire 50 g de la masa madre y consérvela para elaborar el pan después. <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 2: masas ligeras. ■ Siga las instrucciones de la pantalla.

26.5 Mezclar






Al mezclar, se combinan más de dos alimentos.

Masas líquidas

El programa automático es especialmente adecuado para masas líquidas. Tenga en cuenta la recomendación de ajustes para masas líquidas.

Notas

- Mezcle al mismo tiempo un máximo de 2000 g.
- Mezcle como mínimo 500 g de masa al mismo tiempo.

Alimentos	Accesorio		Programa automático	Cantidad mínima en g ¹	Máxima cantidad en g ¹	 en min
Masa para creps		12	3	500	2000	1-2
Masa batida		12	3	500	2000	2
Masa de bizcocho		12	3	500	2000	1-2




¹ Cantidad total de todos los ingredientes

Receta	Ingredientes	Elaboración
Masa para creps	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de harina de trigo ■ 500 ml de leche ■ 200 g de huevos, aprox. 4 unidades ■ 6 g de sal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 3: Masas líquidas. ■ Siga las instrucciones de la pantalla. ■ Mézclelo durante 1 minutos.
Masa batida	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 g de harina ■ 150 g de azúcar ■ 150 g de margarina ■ 3 g de levadura en polvo ■ 3 huevos 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 3: Masas líquidas. ■ Siga las instrucciones de la pantalla. ■ Mézclelo durante 2 minutos.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Masa de bizcocho	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 g de harina de trigo ■ 6 g de sal ■ 16 g de levadura en polvo ■ 25 g de azúcar ■ 2 huevos ■ 375 ml de leche ■ 75 g de mantequilla blanda ■ 1 cucharaditas de extracto de vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el programa automático Programa de masas 3: Masas líquidas. ■ Siga las instrucciones de la pantalla. ■ Mézclelo durante 1 minutos.
Pudin de frutas deshidratadas	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 huevos ■ 135 g de azúcar ■ 135 g de margarina ■ 255 g de harina ■ 10,5 g de levadura en polvo ■ 150 g de pasas remojadas ■ 150 g de mezcla de frutas deshidratadas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el modo de cocinado "Cocina manual". ■ Seleccione la cuchilla universal. ■ Coloque la cuchilla universal. ■ Añada la harina, la levadura en polvo, el azúcar, la margarina y los huevos. ■ Cierre la tapa. ■ Procéselo 75-90 segundos a una velocidad de 12. ■ Añada la mezcla de frutas deshidratadas y pasas remojadas. ■ Procéselo 20-30 segundos a una velocidad de 7.

26.6 Emulsionar




Al emulsionar, se mezclan líquidos y grasas, p. ej., al preparar mayonesa. Utilice solo yemas de huevo. Tenga en cuenta la recomendación de ajustes para emulsionar.




Alimentos	Accesorio 		Cantidad mínima de yema de huevo	Cantidad máxima de yema de huevo	 mín. - máx. en min
Mayonesa ¹ 		7	2	6	6-15

¹ Obtendrá los mejores resultados con 2 yemas de huevo para 500 ml de aceite.

26.7 Montar

Al montar la masa a punto de nieve, se baten los alimentos con la doble varilla, p. ej., nata, claras de huevo o bizcocho. De este modo, se obtiene un mayor volumen y una mayor consistencia de los alimentos.

Alimentos	Accesorio 		Cantidad mínima en ml	Máxima cantidad en ml	 mín. - máx. en min
Nata montada 		4	200	800	1-7

Alimentos	Accesorio 		Cantidad mínima de clara de huevo	Máxima cantidad de clara de huevo	 mín. - máx. en min
Clara de huevo 		5	3	12	5-12

Indicaciones para preparar nata montada

Tenga en cuenta estos factores para conseguir un resultado rápido y bueno al batir nata.

Temperatura:

- Procese la nata a 5-7 ° C.
- Antes de batir, enfríe la nata por lo menos durante 12 horas.
- Utilice una olla a la temperatura más baja posible.

Contenido de grasa:

- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la nata, más rápido se monta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la nata, mejor será el resultado, p. ej., si el contenido de grasa es del 35%.

Tipo:

- Utilizar nata fresca, pasteurizada y UHT.
- La nata fresca se monta más rápido. La nata ultracalentada necesita más tiempo para quedarse firme.

Consejos

- Deje de procesar los alimentos antes de que la nata se quede demasiado montada o con consistencia de mantequilla.
- Para calcular mejor el resultado, observe el proceso a través de la tapa y preste atención a los cambios del ruido al batir.








Indicaciones de preparación para claras de huevo

Tenga en cuenta estos factores para obtener un buen resultado a la hora de preparar clara de huevo a punto de nieve.

- La olla y la herramienta deben estar limpios y sin grasa. Los restos de grasa o los productos de limpieza pueden impedir que las claras se endurezcan.
- Separe cuidadosamente los huevos. Si hay yema en la clara de huevo, no quedará firme.
- Lo más fácil es separar los huevos fríos, pero lo más rápido es montarlos a temperatura ambiente.
- Para incorporar mejor las claras montadas a punto de nieve en la masa, reduzca la duración de preparación.

26.8 Rallar




Al rallar, se pican los alimentos con el disco de rallado reversible en trozos finos o gruesos, p. ej., frutas, verduras o queso.

Alimentos	Accesorio 		Lado del disco de rallado reversible	Cantidad mínima en g	Máxima cantidad en g
Zanahorias		6	2, 4 ¹	-	1000
Queso, por ejemplo gouda		6	2, 4 ¹	-	1000
Parmesano		9	4 ¹	-	1000
Manzanas peladas		6	2, 4 ¹	-	1000
Patatas		6	2, 4 ¹	-	1000
Apio		6	2, 4 ¹	-	1000




¹ 2 gruesos, 4 finos

26.9 Cortar alimentos

Al cortar, los alimentos se trocean en rodajas gruesas o finas con el disco de corte reversible, p. ej., frutas o verduras.

Alimentos	Accesorio 		Lado del disco reversible cortador	Cantidad mínima en g	Máxima cantidad en g
Pepinos		6	1, 3 ¹	-	1000
Zanahorias		6	1, 3 ¹	-	1000

¹ 1 grueso, 3 finos

Alimentos	Accesorio 	Lado del disco reversible cortador	Cantidad mínima en g	Máxima cantidad en g
Puerros		1, 3 ¹	-	1000
Patatas		1, 3 ¹	-	1000
Col		1, 3 ¹	-	1000

¹ 1 grueso, 3 finos


26.10 Cocina al vapor

Con el programa automático "Cocina al vapor", los alimentos se cocinan al vapor a aprox. 100 °C de forma suave y sin sobrepresión. De este modo, se evita que los alimentos pierdan nutrientes y conservan su forma, color y aroma característico. Tenga en cuenta la recomendación de ajustes para cocinar al vapor.

Notas

- Los ajustes recomendados se aplican al accesorio de cocción al vapor y a los alimentos frescos, salvo que se indique lo contrario.
- Si se utilizan varios niveles de cocción al vapor, la duración puede prolongarse.

Consejo: Utilice el programa automático para la cocción al vapor.

Alimentos	Agua en ml	Intensidad del vapor	 mín. - máx. en min
Alcachofas enteras, 4 piezas	1500	alto	35-45
Coliflor, en cogollos, 600 g	800	alto	15-20
Brócoli, en cogollos, 600 g	800	alto	9-12
Guisantes ultracongelados, 1000 g	800	alto	10-15
Zanahorias, en rodajas, 500 g	800	alto	8-12
Zanahorias enteras, 500 g	800	alto	10-15
Mazorcas de maíz enteras, 4 piezas	1000	alto	45-55
Espárragos verdes enteros, 1000 g	800	alto	12-17

Alimentos	Agua en ml	Intensidad del vapor	🕒 mín. - máx. en min
Espárragos blancos enteros, 1000 g	800	alto	20-25
Patatas hervidas sin pelar medianas, 1000 g	1000	alto	30-40
Patatas cocidas con sal, 1000 g	800	alto	20-30
Pechuga de pollo, 150 g cada una, 3 piezas	1000	alto	30-35
Dorada entera, 300 g cada una, 2 piezas	800	bajo	25-28
Trucha entera, 200 g cada una, 4 piezas	800	bajo	15-18
Filete de bacalao, 180 g cada uno, 2 piezas	800	bajo	32-37
Filetes de salmón, 125 g cada uno, 4 piezas	800	alto	12-15
Mejillones congelados sin concha, 700 g	800	alto	12-16
Gallineta nórdica, 160 g cada una, 2 piezas	800	alto	10-15
Crème brûlée, en tarros, 4 unidades	800	bajo	35-45

Cocinar alimentos al vapor

Consejos

- Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones de preparación:
 - El tamaño, la calidad y la madurez de los ingredientes influyen en el tiempo de cocción.
 - Cuanto más pequeño sea el tamaño de los ingredientes, menor será el tiempo de cocción.
 - Si los ingredientes se distribuyen de manera uniforme en el accesorio de cocción al vapor y no se cubren todos los orificios, el resultado de la cocción será más uniforme.
 - Distribuya los alimentos sensibles a la presión en varios niveles.
 - Con los ingredientes congelados aumenta el tiempo de cocción.

- Tenga en cuenta los siguientes consejos para cocer al vapor con recipientes:
 - Coloque el recipiente siempre en el centro del accesorio de cocción al vapor.
 - El recipiente debe ser resistente al calor y al vapor.
 - La vajilla de paredes gruesas prolonga el tiempo de cocción.
- Tenga en cuenta los siguientes consejos para cocer menús al vapor:
 - Para terminar todos los alimentos al mismo tiempo, introduzca primero el alimento con el tiempo de cocción más largo en el accesorio de cocción al vapor y el resto de alimentos después.
 - Cuando se añade el resto de alimentos, se escapa vapor y aumenta ligeramente el tiempo de cocción.

1. Seleccione el programa automático "Cocina al vapor".
2. Seleccione la intensidad de vapor.
3. Siga las instrucciones de la pantalla.

26.11 Cocina sous-vide

Con el programa automático Sous-vide se cocinan los alimentos al vacío. "Cocina sous-vide" es sinónimo de una preparación especialmente cuidada.

Los alimentos envasados en bolsas de vacío se preparan a temperaturas bajas y constantes. Fría brevemente los alimentos para darles el sabor y el aroma de la parrilla.

Notas

- El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad y la calidad de los ingredientes.

- Los ajustes recomendados para la cocción al vacío son valores orientativos.
- Las bajas temperaturas y la transferencia directa del calor permiten controlar el punto de cocción ajustado. Es casi imposible cocer los alimentos en exceso.
- La duración hace referencia al tamaño por unidad de bolsa de vacío.

Consejos

- Ajuste la temperatura y la duración exactas de la receta.
- Utilice el programa automático para la cocción al vacío.

Alimentos	Agua en ml¹	⌘ en °C	🕒 mín. - máx. en min	Tapa
Filete de vacuno poco hecho, 180 g por pieza	2000	58	60-70	cerrado ²
Filete de vacuno poco hecho, 180 g por pieza	2000	63	50-60	cerrado ²
Filete de vacuno muy hecho, 180 g por pieza	2000	70	45-55	cerrado ²
Medallones de cerdo, 80 g por pieza	2000	63	75-85	cerrado ²
Pulled Pork, 1000 g por pieza	2000	85	480-510	cerrado ²
Bacalao, 140 g ³ por pieza	2000	59	25-35	cerrado ²
Filetes de salmón, 140 g ³	2000	56	30-35	cerrado ²
Champiñones en cuartos, 100 g cada uno	2000	85	15-20	cerrado ²
Tirabeques enteros, 150 g por pieza	2000	85	5-10	cerrado ²

¹ Introduzca los alimentos dentro de la bolsa de vacío y cúbrala completamente con agua. No sobrepase la marca max.

² Utilice un vaso medidor.

³ Tras la cocción a fuego lento, sofríalo en la sartén por ambos lados.

Envasar al vacío alimentos

ADVERTENCIA

Riesgo de daños graves para la salud!

Una preparación inadecuada puede provocar problemas de salud.

- ▶ Utilice exclusivamente alimentos frescos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- ▶ Lávese y esterilice las manos.
- ▶ Utilice guantes desechables o pinzas para grill/cocina.
- ▶ Compruebe el estado y la caducidad de los alimentos de higiene delicada, p. ej., carne de ave, huevos y pescado.
- ▶ La carne de ave se debe preparar al menos a 65 °C.
- ▶ Limpie a fondo las verduras y la fruta y pélela.
- ▶ Mantenga las superficies y las tablas de cortar siempre limpias.
- ▶ Utilice distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- ▶ La cadena de frío solo debe interrumpirse poco antes de preparar el alimento.
- ▶ Antes del proceso de cocción, no guarde los alimentos envasados al vacío en el frigorífico más de 24 horas.
- ▶ Consuma los alimentos de inmediato y no los guarde durante mucho tiempo.
- ▶ No recaliente los alimentos.
- ▶ No utilice envases ni bolsas de plástico convencionales.
- ▶ Utilice únicamente bolsas de vacío especialmente diseñadas para la cocción al vacío fabricadas con material resistente al calor.
- ▶ Utilice la bolsa de vacío solo una vez.
- ▶ Tras la cocción al vacío, sofría el pescado por ambos lados.
- ▶ Prepare la carne de ave y de otro tipo teniendo en cuenta la higiene.

Consejos

- Para obtener una transferencia homogénea del calor y a fin de obtener un resultado de la cocción óptimo, utilice una envasadora al vacío con cámara, que permite generar un 99 % de vacío.
- Envase al vacío los alimentos como máximo. 24 horas antes del proceso de cocción. De este modo, se evita que la presión del vacío modifique la estructura del alimento y, por lo tanto, su comportamiento de cocción y haga que los alimentos desprendan gases, p. ej., las verduras.

Nota: La envasadora al vacío con cámara no viene incluida con el electrodoméstico.

1. Condimente el alimento con la mitad de la cantidad habitual.

Con la cocción al vacío no se escapa ningún aroma. Los aromas intensifican el sabor con mayor intensidad, p. ej., especias, hierbas aromáticas o ajo.

Consejo: Se puede intensificar el aroma natural de alimentos de calidad añadiendo un trocito de mantequilla y un poco de sal en la bolsa de vacío.

En la preparación del alimento influyen diferentes ingredientes:

- La sal y el azúcar reducen el tiempo de cocción.
- Los alimentos ácidos, como zumo de limón o vinagre, endurecen los alimentos.
- El alcohol y el ajo le dan a los alimentos un gusto desagradable.

2. Para llenar la bolsa de vacío, doble el borde de la bolsa 3-4 cm y colóquela en un recipiente; por ejemplo, un vaso medidor.

es Así funciona

- No coloque los trozos de pescado o de carne uno al lado del otro, ni tampoco encima o debajo.
- Envase al vacío verduras o postres en una posición plana.
- Compruebe que el borde de la bolsa de vacío esté limpio.

3. Envase al vacío los alimentos.

4. Compruebe que la bolsa al vacío esté intacta.

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

Consejo: En caso de duda, añada el alimento a una bolsa de vacío nueva y vuelva a envasarlo al vacío.

Cocinar platos al vacío

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

El agua caliente en la bolsa de vacío puede producir quemaduras.

- Retire con cuidado la bolsa de vacío después de cocinar a fuego lento.

Consejo: En casi todas las superficies de los alimentos hay gérmenes. Para eliminar los gérmenes, mantenga el alimento al vacío o aún sin cocinar durante máx. 3 segundos en agua hirviendo.

Requisito: El alimento está envasado al vacío. → *Página 71*

1. Seleccione el programa automático "Cocina sous-vide".
2. Siga las instrucciones de la pantalla.

3. Tras la cocción al vacío, seque la bolsa de vacío y colóquela sobre un recipiente limpio.
4. **Consejo:** Con el caldo o el marinado se puede preparar una salsa.
Abra la bolsa de vacío con unas tijeras e introduzca todo el alimento y el líquido en el recipiente.
5. Los alimentos quedan listos para servir.






Alimento	Indicaciones de preparación
Carne	<ul style="list-style-type: none">■ Para evitar salpicaduras de grasa, seque la carne con papel absorbente antes de colocarla en el aceite caliente.■ Sofría la carne en una sartén muy caliente durante unos segundos por cada lado. De este modo, se obtiene una corteza y el aroma habitual de la parrilla, sin cocinarla en exceso.
Pescado	<ul style="list-style-type: none">■ Condimente el pescado y rocíelo con mantequilla caliente.■ Sofría el pescado por ambos lados durante unos segundos para obtener corteza y conservar el aroma de la parrilla.■ Alargue el tiempo si el alimento aún no ha alcanzado el grado de cocción deseado en la cocción al vacío.
Verduras	<ul style="list-style-type: none">■ Para conservar el aroma de la parrilla, sofría la verdura brevemente.

Alimento	Indicaciones de preparación
	<ul style="list-style-type: none"> Sazone la verdura o mézclela con otros ingredientes.

Consejo: Para evitar que los alimentos se enfríen, precaliente los platos y sirva el plato con salsa o mantequilla calientes.

26.12 Derretir

Al derretir, los alimentos sólidos se calientan hasta que quedan líquidos. Tenga en cuenta las recomendaciones de ajustes para derretir.

Alimentos	Accesorio		Cantidad en g	 en °C	 mín. - máx. en min	Tapa
Chocolate, cobertura de chocolate ¹	-	-	200	50	20-30	sin
mantequilla		2	100	60	5-10	cerrado
Queso fondue, plato precocinado		2	400	100	7-12	cerrado

¹ También disponible como programa automático

Fundir chocolate y coberturas

- Ponga el chocolate en trozos pequeños en la olla.
El chocolate se funde sin remover y sin quemarse.
- Mientras tanto, deslice el chocolate hacia abajo con la espátula.



Derretir queso fondue

- Saque el queso fondue del envase y póngalo en la olla.
- Cierre la tapa y bloquéela.
- Coloque el vaso medidor y pulse "Iniciar".
- Cuando el queso fondue rompa a hervir, reduzca la temperatura.

Consejo: El plato se puede mantener caliente a 80 ° C.

26.13 Hervir a fuego lento y pochar

Al hervir a fuego lento y pochar, se cocinan los alimentos con mucha agua o líquido por debajo del punto de ebullición. Para hervir a fuego lento y pochar son adecuados los alimentos que pierden su forma al cocinar, p. ej., albóndigas, verduras y pescado. Tenga en cuenta los ajustes recomendados al cocer a fuego lento y pochar.

Alimentos	Accesorio		Cantidad mínima de agua en ml	Cantidad máxima de agua en ml	en °C	 mín. - máx. en min	Tapa
Albóndigas, albóndigas de patata ¹	-	-	500	2500	95	25-30	cerrado ₂
Pescado	-	-	-	2000	85	18-23	cerrado ₂
Huevo poché ³	-	-	-	3000	85	5-10	cerrado ₂

¹ También disponible como programa automático

² Utilice un vaso medidor.

³ Mueva primero el agua con el vinagre sin dejar de remover.

Hervir a fuego lento albóndigas y albóndigas de patata

1. Vierta agua en la olla.
2. Cierre la tapa y bloquéela.
3. Coloque el vaso medidor y pulse "Iniciar".
4. Una vez alcanzada la temperatura, añada las albóndigas al agua.

Consejo: A continuación, las albóndigas se pueden mantener calientes.

Pochar huevos




1. Seleccione "Cocina manual".
→ *Página 37*
2. Para mezclar agua y vinagre, ponga en la olla 3 l de agua y 3 cucharadas de vinagre.

3. Caliente el agua y el vinagre a 85 °C.
4. Cuando se alcance la temperatura, remueva el agua con la espátula hasta que se forme un pequeño pastel de hojaldre.
5. Bata el huevo e incorpore lentamente y con cuidado el pastel de hojaldre.
6. Durante el proceso de pochado, remueva continuamente con cuidado con la espátula.
7. Una vez alcanzada la duración, retire el huevo pochado con el cucharón.

26.14 Calentar

Al recalentar, se calientan los alimentos a una temperatura inferior a 100 °C. Tenga en cuenta los ajustes recomendados para recalentar alimentos.

Consejo: Puede modificar la temperatura predeterminada de 75 °C.

Alimentos	Accesorio		Cantidad mínima en ml	Máxima cantidad en ml	en °C	🕒 mín. - máx. en min	Tapa
Guiso ¹		4	500	3000	75	20-45	cerrado
Leche ¹		4	500	3000	90	10-15	cerrado
Salchichas en agua ¹	-	-	500	2500	80	25-30	cerrado

¹ También disponible como programa automático

Recalentar guisos

1. Coloque el mezclador en su sitio.
2. Introduzca el guiso en la olla.
3. Cierre la tapa y bloquéela.
4. Coloque el vaso medidor y pulse "Iniciar".

Consejo: Ahora se puede mantener caliente el guiso.

Calentar leche

1. Vierta la leche en la olla.
2. Cierre la tapa y bloquéela.

3. Coloque el vaso medidor y pulse "Iniciar".



Recalentar salchichas en agua

1. Vierta agua en la olla.
2. Cierre la tapa y bloquéela.
3. Coloque el vaso medidor y pulse "Iniciar".
4. Una vez alcanzada la temperatura, introduzca las salchichas en el agua.

Consejo: El plato se puede mantener caliente con los mismos parámetros.

26.15 Hervir

Al hervir, los alimentos se cocinan en gran cantidad de agua o líquido en el punto de ebullición. Tenga en cuenta las recomendaciones para hervir.

Alimentos	Accesorio		Cantidad mínima de agua en ml	Cantidad máxima de agua en ml	en °C	🕒 mín. - máx. en min	Tapa
Arroz ¹	-	-	500	2500	98	-	cerrado ₂
Arroz con leche ¹		4	500 ³	2500 ³	95	25-35	cerrado ₂



¹ También disponible como programa automático

² No utilice vaso medidor.

³ Utilice leche.

⁴ Utilice un vaso medidor.

⁵ Utilice la cesta de cocción al vapor.

Alimen- tos	Acceso- rio		Canti- dad mí- nima de agua en ml	Canti- dad má- xima de agua en ml	en °C	🕒 mín. - máx. en min	Tapa
Patatas hervidas sin pelar ¹	-	-	500	2500	99	-	cerrado ₂
Patatas hervidas peladas ¹	-	-	500	2500	99	-	cerrado ₂
Pasta ¹	-	-	500	2500	98	-	cerrado ₂
Cocido, sopas		4	500	2500	98	-	cerrado ₄
Huevos blandos, M, 1-10 unida- des	⁻⁵	-	2000	2500	99	15-17	cerrado ₄
Huevos duros, M, 1-10 unida- des	⁻⁵	-	2000	2500	99	18-21	cerrado ₄

¹ También disponible como programa automático

² No utilice vaso medidor.

³ Utilice leche.

⁴ Utilice un vaso medidor.

⁵ Utilice la cesta de cocción al vapor.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Arroz con leche	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de arroz de grano redondo ■ 120 g de azúcar ■ 1 l de leche con un 3,5% de materia grasa ■ 1,5 g de sal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccione el modo de cocinado "Cocina manual". ■ Seleccione el mezclador y colóquelo en su sitio. ■ Agregue a la olla todos los ingredientes. ■ Cierre la tapa. ■ Ajuste la temperatura en 95 °C.

Receta	Ingredientes	Elaboración
		<ul style="list-style-type: none"> ■ Ajuste la velocidad a 4. ■ Hierva el arroz con leche hasta que adquiere la consistencia deseada.

26.16 Estofar

Al estofar, se fríen los alimentos en un poco de grasa. Se forma una corteza debajo de la superficie de color marrón. Después, el alimento se rehoga en un poco de líquido hirviendo o en su propio jugo.

Nota: El aparato dispone de recetas guiadas para estofar.

→ "Seleccionar receta", *Página 33*

Recetas de ejemplo:

- Gulasch de ternera con espárragos
- Gulasch de patata sabroso
- Rollitos de ternera rellenos de crema gorgonzola
- Ragú de jabalí

26.17 Dorar




Al sofreír, se cocinan los alimentos a alta temperatura en poca grasa. Se forman sabor y corteza bajo el tostado de la superficie. Tenga en cuenta las recomendaciones de ajustes para sofreír.

ADVERTENCIA

Riesgo de daños graves para la salud!

Una preparación inadecuada puede provocar problemas de salud.

- ▶ Prepare la carne de ave y de otro tipo teniendo en cuenta la higiene.





Alimentos	Accesorio		Cantidad mínima en g	Máxima cantidad en g	 en °C	 mín. - máx. en min	Tapa
Carne roja, p. ej., carne de buey	- ¹	-	-	1000	200	-	abierto

¹ Remueva con la espátula.

² También disponible como programa automático

³ Corte en trozos de 3 cm.

⁴ No utilice vaso medidor.

Alimentos	Accesorio		Cantidad mínima en g	Máxima cantidad en g	en °C	 mín. - máx. en min	Tapa
Carne blanca, p. ej., carne de cerdo, ave	- ¹	-	-	1000	180	-	abierto
Carne picada	- ¹	-	-	1000	200	10-15	abierto
Carne de gulasch ²³		1	-	1000	200	20-25	cerrado ⁴
Marisco ²³	- ¹	-	-	-	160	-	abierto
Verduras ²	- ¹	-	-	-	130-160	-	abierto
Cebollas ²		1	-	500	140-160	15-20	cerrado ⁴

¹ Remueva con la espátula.

² También disponible como programa automático

³ Corte en trozos de 3 cm.

⁴ No utilice vaso medidor.

Sofreír la carne picada

1. Vierta aprox. 30 ml de aceite en la olla y precaliéntela a 200 ° C.
2. Incorpore la carne picada en trozos pequeños en la olla y remuévala con la espátula transcurridos 3 minutos.
3. Cocínela hasta que adquiera el punto de dorado deseado, removiendo continuamente.

- ▶ Utilice únicamente aceites y grasas resistentes al calor.
- ▶ No vierta nunca más de 250 ml de aceite en la olla.
- ▶ En caso de incendio, no apague nunca el fuego con agua.
- ▶ Apague el aparato.
- ▶ Sofoque con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.

Sofreír alimentos

ADVERTENCIA **Riesgo de incendio!**

El aceite caliente y la grasa se inflaman con rapidez.

- ▶ Esté siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa.

1. Añada el aceite en la olla y caliéntelo hasta que alcance la temperatura deseada.
2. Introduzca los alimentos en la olla.

Consejos

- Las piezas de carne de menos de 3 cm se pueden sofreír con la tapa cerrada y sin el vaso medidor. Para remover los alimentos, utilice el mezclador.
- Las piezas de carne grandes pueden freírse con la tapa abierta y darles la vuelta con la espátula o con unas pinzas.
- Fría primero la carne y después las verduras.
- Fría primero los alimentos que necesitan una temperatura más alta.
- Si se forman grumos, aplaste los grumos con la espátula.

Nota: Si fríe con la tapa abierta, no puede utilizar el mezclador.

Service world-wide

Service world-wide

Central Service Contacts

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA, C/ Manfredo-
nia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: (+34) 976 305 751
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001250482 (020524)

es