

Lea estas instrucciones de uso. Podrá disfrutar de todas las ventajas técnicas de su horno para cocer a vapor, obtendrá información de seguridad importantes y podrá familiarizarse con las distintas piezas del nuevo aparato. También aprenderá a programarlo paso a paso. Es muy fácil.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste y niveles de altura necesarios para preparar los platos más habituales. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Si se produce alguna avería, aquí encontrará información sobre cómo reparar pequeñas averías.

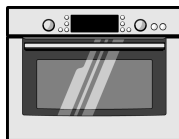
El índice detallado le ayudará a localizar rápidamente la información.

Esperamos que disfrute cocinando.

---

## Instrucciones de uso

---



HBC36D7.0  
HBC36D7.0C  
HBC36D7.0B

es

---

9000 217 689

# Contenido

<b>Consideraciones previas</b> .....	<b>5</b>
Antes del montaje .....	5
Consejos y advertencias de seguridad .....	6
Indicaciones importantes para el uso .....	7
Causas de los daños .....	8
<b>Horno para cocer a vapor</b> .....	<b>9</b>
Panel de mando .....	9
Teclas de selección directa y selector de funciones	10
Tipos de calentamiento .....	10
Selector giratorio .....	12
Teclas de manejo y panel indicador .....	12
Control de calentamiento .....	13
Mandos giratorios retráctiles .....	13
Compartimento de cocción y accesorios .....	14
Depósito de agua .....	16
Ventilador .....	17
Calibración automática .....	18
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>18</b>
Ajustar hora .....	19
Seleccionar el idioma del indicador de texto .....	19
Ajustar la dureza del agua .....	19
Calentar el compartimento de cocción .....	20
Limpiar previamente los accesorios .....	20
<b>Programar el horno para cocer a vapor</b> .....	<b>21</b>
Ejemplo de cocción al vapor .....	22
Ejemplo de cocción lenta .....	23

# Contenido

Ajuste de la duración del ciclo de cocción . . . . .	25
Retrasar el tiempo de finalización . . . . .	27
Recomendaciones de ajuste . . . . .	29
Después de cada uso . . . . .	30
<b>Programa automático . . . . .</b>	<b>31</b>
Consejos y advertencias sobre los programas . . . . .	31
Tabla de programación . . . . .	34
Seleccionar un programa . . . . .	39
Ajustar el resultado de cocción individualmente . . . . .	42
<b>Memoria . . . . .</b>	<b>43</b>
Ajustar la memoria . . . . .	43
Activar la memoria . . . . .	44
<b>Ajustar la hora . . . . .</b>	<b>46</b>
<b>Seguro para niños . . . . .</b>	<b>47</b>
<b>Ajustar el reloj avisador . . . . .</b>	<b>48</b>
<b>Inicio automático . . . . .</b>	<b>49</b>
<b>Ajustes básicos . . . . .</b>	<b>50</b>
Modificar los ajustes básicos . . . . .	51
<b>Desconexión de seguridad . . . . .</b>	<b>52</b>
<b>Cuidados y limpieza . . . . .</b>	<b>53</b>
Productos de limpieza . . . . .	53
Asistente de limpieza . . . . .	55
Desmontar la puerta del compartimento de cocción . . . . .	57
Desenganchar las rejillas . . . . .	58
Desmontar los cristales de la puerta . . . . .	59
Programa de descalcificación . . . . .	60

# Contenido

<b>¿Qué hacer en caso de avería? .....</b>	<b>62</b>
Cambiar la lámpara del compartimento de cocción .....	65
Cambiar la junta .....	66
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>67</b>
N.º de producto y n.º de fabricación .....	67
<b>Tablas y sugerencias .....</b>	<b>68</b>
Cocción al vapor .....	68
Aire caliente .....	69
Funcionamiento combinado .....	69
Verduras .....	69
Arroz, leguminosas, cereales .....	71
Carne, aves, pescado .....	72
Cocción lenta de carne .....	76
Gratinados, budins, pasta para sopa... ..	76
Postres, compota .....	77
Pasteles y repostería .....	78
Dejar levar la masa .....	81
Regenerar alimentos .....	81
Descongelar .....	82
Productos ultracongelados .....	83
Confitar, exprimir .....	86
Platos testados .....	87
Consejos para ahorrar energía .....	88

---

# Consideraciones previas

Lea atentamente este manual de instrucciones. Solo así podrá manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conserve los manuales de instrucciones y de montaje. Si entrega este aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

---

## Antes del montaje

### Eliminar residuos de forma respetuosa con el medio ambiente



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

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

### Tras el desembalaje

No abrir la puerta del compartimento de cocción mientras el aparato esté sobre el suelo. La puerta del compartimento de cocción podría rozar en el suelo y dañarse.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

El aparato ha sido sometido en la fábrica a un control exhaustivo de funcionamiento. Por tanto, puede contener restos de agua.

### Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

### Conexión eléctrica

Si la línea de conexión está dañada, el Servicio de Asistencia Técnica deberá cambiarla para evitar peligros.

---

## Consejos y advertencias de seguridad



El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Tanto adultos como niños no deben accionar nunca el aparato sin vigilancia

- si no se sienten preparados física o mentalmente
- o si no tienen la experiencia o el conocimiento necesario para accionar el aparato de forma correcta y segura.

### Compartimento de cocción caliente



¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar nunca las superficies calientes del compartimento de cocción.

Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Es posible que salga vapor caliente. Mantener siempre alejados a los niños.

¡Peligro de incendio!

No guardar nunca objetos inflamables dentro del compartimento de cocción.

¡Peligro de cortocircuito!

El cable de conexión de los aparatos eléctricos no debe entrar nunca en contacto con la puerta caliente del compartimento de cocción. El aislamiento del cable puede derretirse.

### Accesorios calientes



¡Peligro de quemaduras!

No extraer nunca los accesorios del aparato sin utilizar un agarrador.

### Limpieza



¡Peligro de quemaduras!

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

## Reparaciones



¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones indebidas son peligrosas.

Únicamente el personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido está autorizado para realizar reparaciones.

Si el aparato está averiado, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Indicaciones importantes para el uso

### Vajilla

No utilizar la puerta del compartimento de cocción como apoyo.

No almacenar alimentos en el aparato. Puede producirse corrosión.

Utilizar únicamente los accesorios que se suministran. Están diseñados específicamente para el aparato.

¡Atención! Para la cocción al vapor en un recipiente de cocción con agujeros, colocar siempre la bandeja de aluminio/el recipiente de cocción sin agujeros por debajo. De este modo se recoge el líquido expulsado.

Colocar los recipientes en la parrilla o en el recipiente de cocción con agujeros.

¡Atención! No debe cubrirse la cubierta del evaporador.

Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.

No utilizar recipientes oxidados. Incluso las más pequeñas manchas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.

## Cuidados y limpieza

El compartimento de cocción del aparato está fabricado de acero inoxidable de alta calidad. Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en el manual de instrucciones.

Las sales son muy agresivas. Si se almacenan en el compartimento de cocción, se pueden producir oxidaciones. Las salsas picantes como el ketchup, la mostaza o los alimentos salados, p. ej., asados en salmuera contienen cloruros y ácidos. Corroen la superficie de acero inoxidable. Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso.

---

## Causas de los daños

### Junta muy sucia

Si la junta está muy sucia en la parte exterior del compartimento de cocción, la puerta del compartimento de cocción no cerrará correctamente durante su funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta limpia.

### Puerta del compartimento de cocción como asiento

No sentarse ni ponerse nunca de pie sobre la puerta del compartimento de cocción.

### Transporte

No sujetar ni transportar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no soporta el peso del aparato y puede romperse.

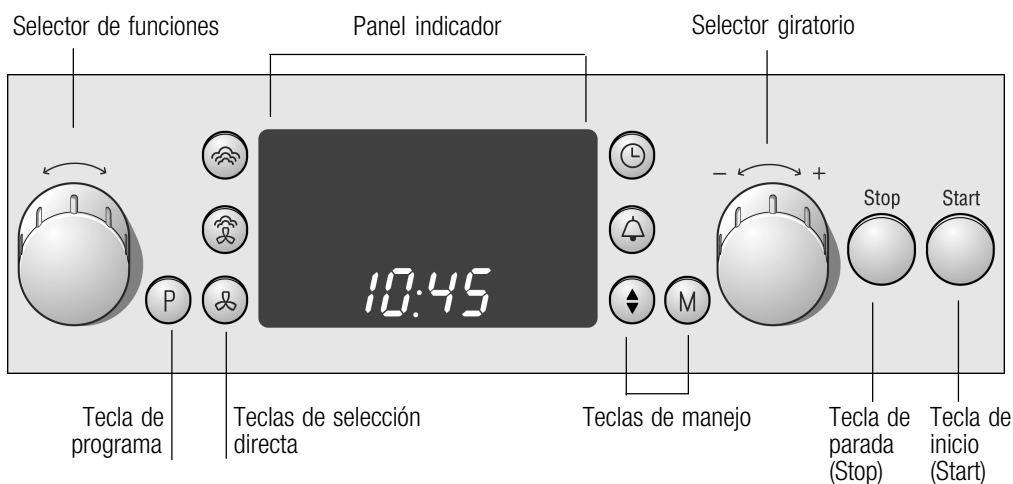


# Horno para cocer a vapor

Este capítulo ofrece información para familiarizarse con el nuevo aparato.

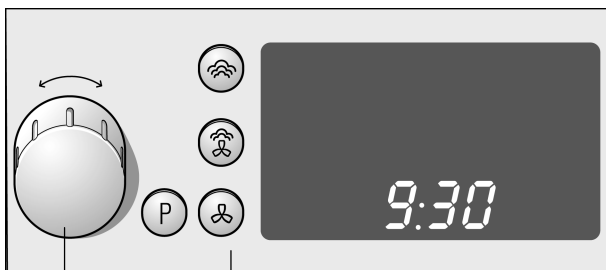
Se explican las funciones del panel de mando con sus teclas, selectores e indicadores. Asimismo, proporciona información sobre los tipos de calentamiento, el compartimento de cocción, el depósito de agua y los accesorios.

## Panel de mando



## Teclas de selección directa y selector de funciones

Se utilizan para ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura del horno para cocer a vapor. El tipo de calentamiento aparece en la primera línea del indicador de texto y la temperatura en la segunda línea.



Selector de funciones | Teclas de selección directa

### Teclas de selección directa

Con estas teclas pueden seleccionarse directamente los tipos de calentamiento más utilizados:

- Cocción al vapor
- Funcionam. combinado
- Aire caliente

### Selector de funciones

El resto de tipos de calentamiento y la temperatura deseada para cada plato se ajustan con el selector de funciones.

## Tipos de calentamiento

Tipos de calentamiento	Gama de temperaturas	Aplicación
Cocción al vapor	40-100 °C	Para verduras, pescado y guarniciones; para exprimir fruta y para blanquear. Los alimentos están totalmente envueltos en vapor.
Funcionam. combinado	120-230 °C	Para carne, gratinados y repostería. Combina aire caliente y vapor.




Tipos de calentamiento	Gama de temperaturas	Aplicación
☞ Aire caliente	30-230 °C	Para pasteles húmedos, bizcochos y estofados. Una turbina situada en la placa posterior reparte de manera uniforme el calor en el compartimento de cocción.
Regeneración	100-180 °C	Para platos cocinados y productos de panadería. Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera uniforme. Gracias al vapor, los alimentos no se resecan. Regenerar los platos cocinados a 120 °C y los productos de panadería a 160 °C.
Fermentación	40-50 °C	Para pasta de levadura y masa madre. Combina aire caliente y vapor. Gracias a la humedad, el calor se reparte de manera uniforme. La superficie de la masa no se reseca.
Descongelar	40-60 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta. Combina aire caliente y vapor. Gracias a la humedad, los alimentos reciben el calor de manera uniforme. Los alimentos no se resecan ni se deforman.
Cocción lenta	60-120 °C	Para rosbif y pierna de cordero. De este modo, cualquier trozo tierno de carne quedará especialmente jugoso.
Calentar vajilla	30-70 °C	Para vajilla de porcelana. Los alimentos no se enfrían tan rápidamente en la vajilla previamente calentada. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo. Extraer los recipientes del aparato con un agarrador.
Conservar caliente	60-100 °C	Para conservar calientes los alimentos. Atención: los platos calientes se estropean antes. No mantener calientes los alimentos durante más de dos horas.

## Selector giratorio

Con el selector giratorio puede ajustarse la hora, la duración del ciclo de cocción, el tiempo de finalización, el reloj avisador y, en caso necesario, el peso de los alimentos para el programa automático.

	Zonas
Duración	1 s - 10.00 h
Hora	0:00 - 24:00
Reloj avisador	1 s - 10.00 h
Peso	según el programa

## Teclas de manejo y panel indicador

Tecla	Función
	Seleccionar la hora o tiempo de finalización →
	Seleccionar el reloj avisador
	Seleccionar la línea en el indicador de texto
M	Seleccionar la memoria o los ajustes básicos y consultar información
Stop	Interrumpir el funcionamiento o borrar los ajustes
Start	Poner en marcha el aparato

Los valores ajustados aparecen en el panel indicador.

La pantalla de texto sirve de guía a lo largo de la programación.

Muestra el tipo de calentamiento y la temperatura seleccionados.

Muestra los platos del programa automático y proporciona consejos y advertencias para la programación.

El indicador de texto está disponible en 13 idiomas.

---

## Control de calentamiento

El control de calentamiento situado junto a la temperatura muestra el aumento de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están llenas, se ha alcanzado la temperatura programada.

El control de calentamiento no aparece en el programa automático.



---

## Mandos giratorios retráctiles

Se puede encajar los mandos giratorios. Para encajarlos y desencajarlos, pulse sobre el mando giratorio.

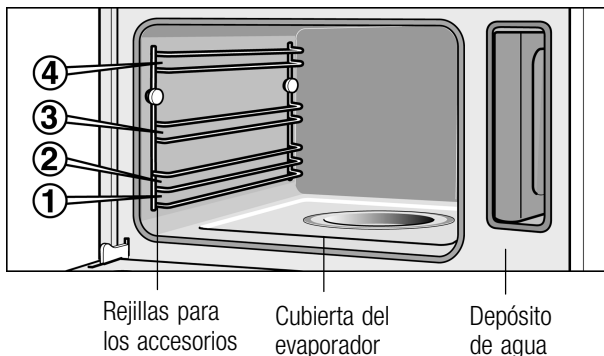
Puede girar los mandos giratorios hacia la izquierda o hacia la derecha.

## Compartimento de cocción y accesorios

### Atención

Los accesorios pueden colocarse dentro del compartimento de cocción a 4 alturas diferentes.

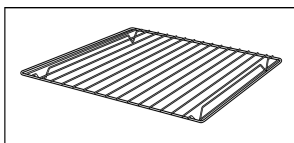
No debe cubrirse la cubierta del evaporador. No colocar ningún recipiente sobre el fondo del compartimento de cocción.



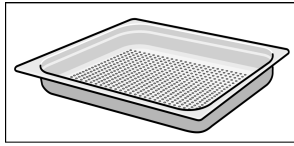
### Accesorios

Los accesorios se pueden adquirir de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Debe indicarse el número HEZ. Utilizar únicamente los accesorios suministrados o adquiridos a través del Servicio de Asistencia Técnica. Están diseñados específicamente para el aparato.

#### Accesorios



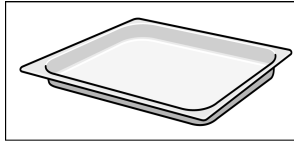
**Parrilla HEZ 36DR**  
para recipientes, pasteles y moldes para gratinar y para asar



**Recipiente de cocción grande, con agujeros, 40 mm de profundidad, Recipiente de cocción 2/3 HEZ 36D353G**

para cocer al vapor pescados enteros o grandes cantidades de verdura, para exprimir bayas, etc.

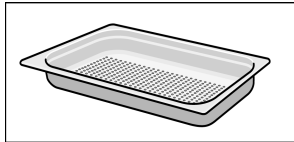
---



**Bandeja de aluminio/ recipiente de cocción, sin agujeros, 28 mm de profundidad, GN 2/3 HEZ 36D352**

para hornear tartas y recoger el líquido resultante de la cocción al vapor

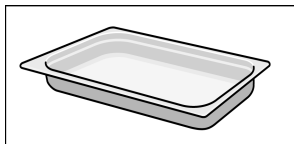
---



**Recipiente de cocción pequeño, con agujeros, 40 mm de profundidad, GN 1/3 HEZ 36D153G**

para cocer verduras al vapor, exprimir bayas, para descongelar, etc.

---



**Recipiente de cocción pequeño, sin agujeros, 40 mm de profundidad, GN 1/3 HEZ 36D153**

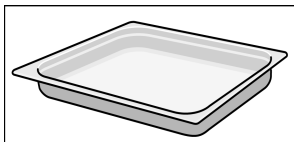
para cocer arroz, frutos secos y cereales

---

## Accesorios especiales

Los accesorios especiales se pueden adquirir de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Están diseñados específicamente para el aparato. Debe indicarse el número HEZ.

### Accesorios especiales



**Recipiente de cocción grande, sin agujeros, 40 mm de profundidad, GN 2/3 HEZ 36D353**

para gratinados y estofados y para recoger el líquido resultante de la cocción al vapor o del exprimido

## Depósito de agua

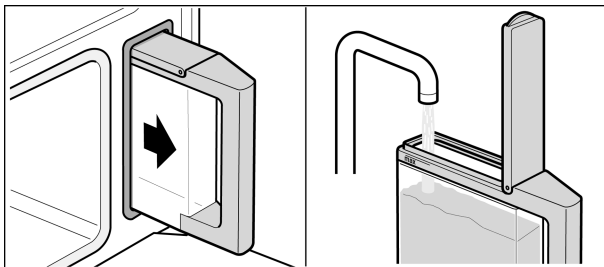
Al abrir la puerta del compartimento de cocción, puede verse el depósito de agua situado a la derecha.

Llenar el depósito sólo con agua del grifo o con agua sin gas, de venta en los comercios.

Si el agua del grifo tiene mucha cal, recomendamos utilizar agua ablandada.

### Atención

No llenar el depósito con agua destilada ni otros líquidos.



### Llenar el depósito de agua antes de cada uso

Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "máx."

Cerrar la tapa hasta que encaje correctamente. Introducir el depósito de agua hasta que encaje.



## Vaciar el depósito de agua tras el uso

Extraer lentamente el depósito de agua del aparato. El agua puede gotear en caso de extraer el depósito con rapidez. Mantener el depósito de agua en posición horizontal de manera que no pueda escurrirse agua residual del asiento de la válvula. Vaciar el agua.  
Secar bien la cámara del depósito en el aparato y la junta de la tapa.

## Indicación "Llenar depósito agua"

Cuando el depósito de agua está vacío, suena una señal acústica. En el indicador de texto aparece el mensaje "Llenar depósito agua". Se interrumpe el funcionamiento.

1. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Es posible que salga vapor.
2. Extraer el depósito de agua, llenarlo hasta la marca y volver a introducirlo.
3. Pulsar la tecla Start.

## Indicación "¿Llenar depósito agua?"

El mensaje aparece cuando se inicia un proceso de cocción y el depósito de agua sólo está medio lleno. Si se considera que el agua que contiene el depósito es suficiente para la cocción, volver a pulsar la tecla Start. En caso contrario, llenar el depósito de agua hasta la marca "máx.", volver a introducirlo y pulsar la tecla Start.

---

## Ventilador

El aparato está equipado con un ventilador. Éste se activa y desactiva según sea necesario. El aire caliente y el vapor se escapan por la puerta.

## Tras la cocción

El ventilador sigue funcionando tras la cocción. Se indicará con el mensaje "Horno enfriándose". Al abrir la puerta del compartimento de cocción, el ventilador se conecta y desconecta varias veces. Los ruidos de funcionamiento son normales.

---

## Calibración automática

La temperatura de ebullición del agua depende de la presión del aire. Al realizar la calibración, el aparato se ajusta en función de las condiciones de presión del lugar donde se instala. Esta operación se produce de forma automática cociendo al vapor a una temperatura de 100 °C la primera vez.

Este procedimiento genera más vapor de lo habitual, un hecho considerado normal.

### Después de una mudanza

Para volver a ajustar el aparato a la nueva altitud de forma automática, restablecer el ajuste de fábrica. Para más información, consultar el capítulo "Ajustes básicos".

---

## Antes del primer uso

Este capítulo ofrece información sobre todo lo que debe hacerse antes de cocinar por primera vez.

Ajustar la hora.


Modificar el idioma del indicador de texto en caso necesario.

Modificar la dureza del agua en caso necesario.

Calentar el horno para cocer a vapor.

Limpiar los accesorios.

Leer los consejos y advertencias de seguridad del capítulo "Consideraciones previas". Son muy importantes.

En primer lugar comprobar si en la indicación visual parpadean el símbolo  y tres ceros. En el indicador aparece el mensaje "Uhrzeit einstellen" (Ajustar hora).

---

## Ajustar hora

1. Ajustar la hora actual con el selector giratorio.
2. Aceptar con la tecla ⊖.

El horno para cocer a vapor está listo para funcionar.

---

## Seleccionar el idioma del indicador de texto

Los textos que aparecen en el indicador están en alemán.

Puede elegirse entre 13 idiomas diferentes para el indicador de texto.

### Modificar idioma

1. Mantener pulsada la tecla "M" hasta que aparezca "Sprache auswählen" en la primera línea y "Deutsch" en la segunda línea.
2. Pasar a la segunda línea con la tecla ⬇️.
3. Seleccionar el idioma con ayuda del selector de funciones.
4. Confirmar con la tecla "M".  
La configuración del idioma queda guardada.

El capítulo "Ajustes básicos" ofrece más información al respecto.

---

## Ajustar la dureza del agua

El aparato debe descalcificarse con regularidad. Es el único modo de evitar daños.

El aparato dispone de un sistema de aviso automático que se activa cuando el aparato necesita una descalcificación. El valor de dureza del agua predeterminado es 2. Modificar el valor si el agua es más blanda o más dura.

### Comprobar la dureza del agua

Puede comprobarse la dureza del agua con las tiras de prueba que se suministran o consultando a la central de abastecimiento de agua.

### Agua filtrada

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua filtrada.

En ese caso, modificar la dureza del agua a "Grado de dureza".

## Modificar la dureza del agua

1. Mantener pulsada la tecla "M" hasta que aparezca "Seleccionar idioma" en el indicador.
2. Girar el selector de funciones hasta que aparezca el valor "Dureza del agua 2-media".
3. Pasar a la segunda línea con la tecla  $\blacklozenge$ .
4. Modificar la dureza del agua con el selector de funciones.  
Opciones:  
Grado de dureza  
1-blanda  
2-media  
3-dura  
4-muy dura
5. Confirmar con la tecla "M".  
La modificación se ha grabado.

El capítulo "Ajustes básicos" ofrece más información al respecto.

---

## Calentar el compartimento de cocción

### Modo de proceder

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y cerrado.

1. Pulsar la tecla  $\text{⌂}$ .
2. Ajustar a 230 °C con el selector de funciones.
3. Pulsar la tecla  $\text{⌚}$ . En el indicador aparece el símbolo **20.00** min.
4. Pulsar la tecla Start.

Transcurridos 20 minutos el horno para cocer a vapor se desconecta.

En el indicador aparece el mensaje "Final ciclo de cocción" y "Horno enfriándose". Suena una señal.

Pulsar la tecla Stop. La señal dejará de oírse y volverá a aparecer la hora.

Airear la cocina mientras el horno se calienta.






---

## Limpiar previamente los accesorios

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

# Programar el horno para cocer a vapor

En el esquema general se muestra cómo ajustar cada tipo de calentamiento. A continuación se incluyen algunos ejemplos con figuras.


	1.	2.	3.	4.	5.
<b>Aire caliente</b>	Pulsar la tecla 	En caso necesario, modificar la temperatura con el mando selector de funciones	Pulsar la tecla de puesta en marcha		
<b>Cocción al vapor</b>	Pulsar la tecla 	En caso necesario, modificar la temperatura con el mando selector de funciones	Ajustar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio	Pulsar la tecla de puesta en marcha	
<b>Funcionam. combinado</b>	Pulsar la tecla 	En caso necesario, modificar la temperatura con el mando selector de funciones	Ajustar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio	Pulsar la tecla de puesta en marcha	
<b>Regeneración Fermentación Descongelar</b>	Girar el selector de funciones hacia la derecha para ajustar el tipo de calentamiento	Pulsar la tecla 	En caso necesario, modificar la temperatura con el mando selector de funciones	Ajustar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio	Pulsar la tecla de puesta en marcha
<b>Cocción lenta Calentar vajilla Conservar caliente</b>	Girar el selector de funciones hacia la derecha para ajustar el tipo de calentamiento	Pulsar la tecla 	En caso necesario, modificar la temperatura con el mando selector de funciones	Pulsar la tecla de puesta en marcha	

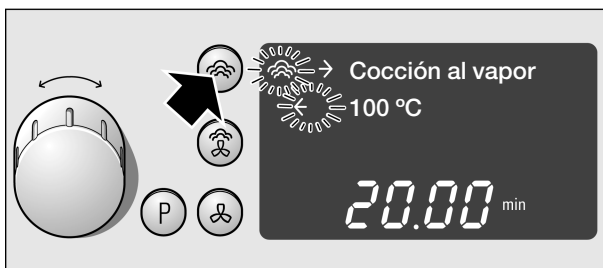
## Nota

En el capítulo Tablas y sugerencias se ofrecen los ajustes adecuados para muchos platos.

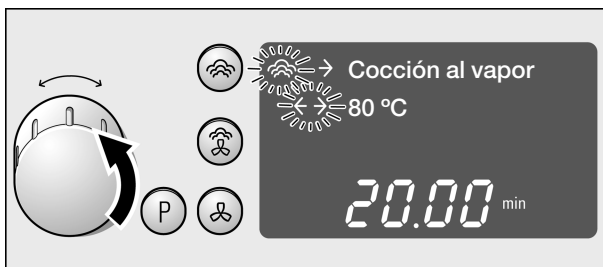
## Ejemplo de cocción al vapor

Cocción al vapor 80 °C, duración (tiempo de cocción) 18 minutos

1. Pulsar la tecla de selección directa .  
El tipo de calentamiento aparece en la primera línea, y en la segunda línea aparece una propuesta de temperatura. En la indicación reloj aparece una propuesta de duración de 20 minutos.



2. Ajustar la temperatura con el selector de funciones.



3. Ajustar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio.



4. Pulsar la tecla Start.  
Con la cocción al vapor la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento. Para el resto de tipos de calentamiento, la duración se ejecuta inmediatamente.



### Tras concluir la duración

Suena una señal. El horno para cocer a vapor se desconecta. Aparecen los mensajes "Final" y "Horno enfriándose". Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado o pulsar la tecla Stop una vez.

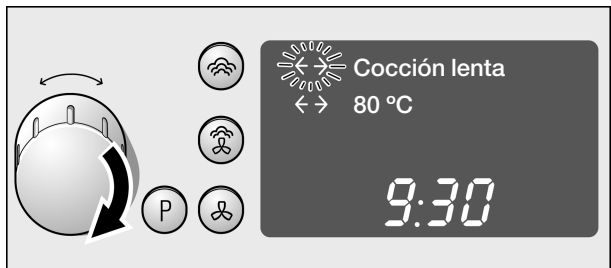


Al abrir la puerta del compartimento de cocción puede salir vapor caliente.

### Ejemplo de cocción lenta

Cocción lenta 90 °C

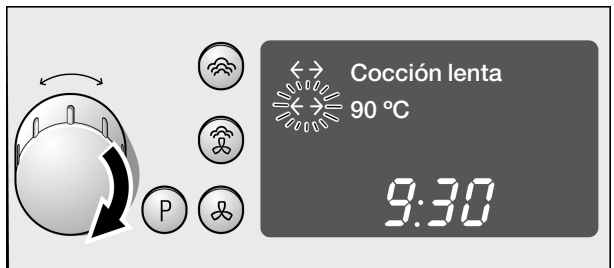
1. Girar hacia la derecha el selector de funciones hasta que aparezca el tipo de calentamiento deseado en la primera línea del indicador de texto. En la segunda línea se propone una temperatura.



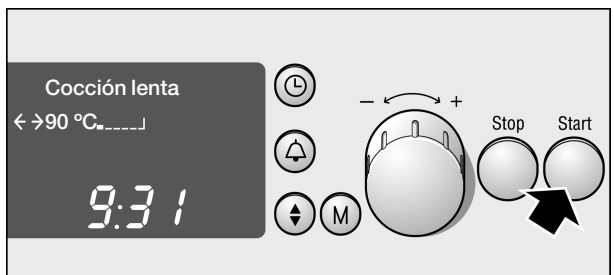
2. Pasar a la segunda línea con el botón .



3. Ajustar la temperatura con el selector de funciones.



4. Pulsar la tecla Start.



## Apagar

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta del compartimento de cocción y pulsar una vez la tecla Stop.







## Ajuste de la duración del ciclo de cocción

### Aire caliente, cocción lenta, calentar vajilla, conservar caliente


Para estos tipos de calentamiento que funcionan sin vapor, normalmente no debe ajustarse ninguna duración. Conectar y desconectar manualmente el horno para cocer a vapor.

Si se desea que el horno para cocer a vapor se desconecte automáticamente, introducir además una duración.

Ajuste de la duración del ciclo de cocción	1.	2.	3.	4.	5.
para aire caliente	Pulsar la tecla 	En caso necesario, modificar la temperatura con el mando selector de funciones	Pulsar la tecla 	Ajustar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio	Pulsar la tecla de puesta en marcha
para cocción lenta, calentar vajilla, conservar caliente	Girar el selector de funciones hacia la derecha para ajustar el tipo de calentamiento	Pulsar la tecla 	En caso necesario, modificar la temperatura con el mando selector de funciones	Pulsar la tecla 	Ajustar la duración con el selector giratorio y pulsar la tecla Start

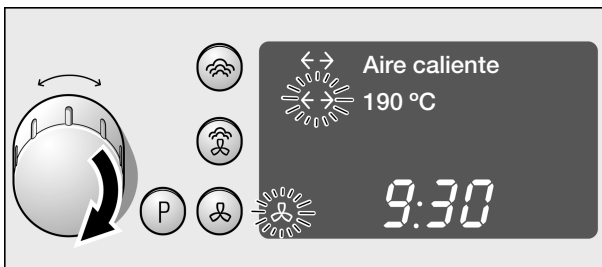
## Ejemplo


Aire caliente, 190 °C, duración 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con la tecla de selección directa .



2. Ajustar la temperatura con el selector de funciones.



3. Pulsar la tecla .  
En el indicador aparece una propuesta de duración de 20 minutos.



- Ajustar la duración deseada con el selector giratorio.



- Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.

### La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El horno para cocer a vapor se desconecta. En el indicador aparece el mensaje "Final" y "Horno enfriándose". Pulsar la tecla Stop o abrir con cuidado la puerta del compartimento de cocción.

## Retrasar el tiempo de finalización

El tiempo de finalización puede retrasarse en todos los tipos de calentamiento.


Se puede, p. ej., poner el plato en el horno para cocer a vapor por la mañana y programarlo para que esté listo a mediodía. El horno para cocer a vapor se conecta y desconecta automáticamente.

¡Atención! No dejar alimentos perecederos durante demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Asegurarse de que el depósito de agua está lleno e insertado. Si la duración del plato es superior a 60 minutos, puede ser necesario rellenar el depósito de agua en el transcurso de la duración del ciclo de cocción.

### Ejemplo

Son las 9:30 horas. La cocción del plato requiere 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.

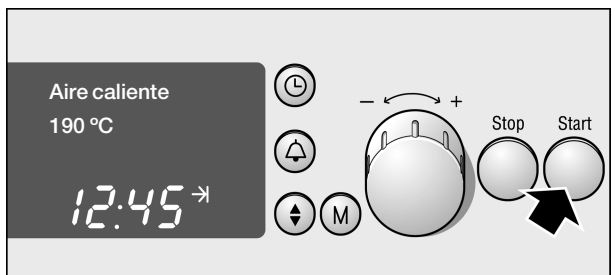
1. Ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura y la duración. No pulsar la tecla Start.
2. Pulsar la tecla .  
Aparece el tiempo de finalización. Esta es la hora a la que el plato estará listo.



3. Retrasar el tiempo de finalización con el selector giratorio.




4. Confirmar con la tecla Start.



En el indicador aparece el tiempo de finalización. El símbolo Final → se enciende. El horno para cocer a vapor está en posición de espera. Se conecta a la hora programada y se desconecta de forma automática.

En el ejemplo, el horno para cocer a vapor se conecta automáticamente a las 12:00 h y se desconecta a las 12:45 h.

### **Modificar el tiempo de finalización antes del inicio**

Pulsar la tecla  tres veces y retrasar inmediatamente el tiempo de finalización.

### **Consejos y advertencias acerca de la cocción al vapor**

Con el tipo de calentamiento Cocción al vapor, la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento. El horno para cocer a vapor se desconectará unos minutos después del tiempo de finalización ajustado en función de las condiciones mencionadas.

---

## **Recomendaciones de ajuste**

### **Desconectar el horno manualmente cuando no se haya configurado ninguna duración**

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir con cuidado la puerta del compartimento de cocción y pulsar una vez la tecla Stop.

### **La duración programada ha transcurrido**

Suena una señal. El horno para cocer a vapor se desconecta. Aparecen los mensajes "Final" y "Horno enfriándose". Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado o pulsar la tecla Stop una vez.

### **Vapor caliente**



Al abrir la puerta del compartimento de cocción puede salir vapor caliente.

### **Modificar la temperatura**

Es posible en cualquier momento. Modificar la temperatura con el selector de funciones.

### **Modificar la duración del ciclo de cocción**

Modificar la duración con el selector giratorio.


## Parar

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir con cuidado la puerta del compartimento de cocción. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo start. El programa continua. Si no se pulsa la tecla Start, después de 3 segundos suena una señal y aparece el mensaje "Pulsar tecla Start".

## Cancelar

Pulsar la tecla Stop dos veces.

## Consultar la hora, la duración del ciclo de cocción y el final del ciclo de cocción

Pulsar la tecla  hasta que aparezca el valor deseado en el indicador.

## Consejos y advertencias

El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del compartimento de cocción. Esto es normal.

Introducir en primer lugar una duración. Programar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio, y a continuación, el tipo de calentamiento y la temperatura. Poner en marcha el horno para cocer a vapor.

---

## Después de cada uso

### Vaciar el depósito de agua

Vaciar el depósito de agua. Secar bien la junta de la tapa y la cámara del depósito del aparato.

### Secar el compartimento de cocción

Dejar una ranura en la puerta del compartimento de cocción hasta que el aparato se enfríe. Limpiar el compartimento de cocción y la cubierta del evaporador con la esponja y secar bien con un paño suave.



El agua de la cubierta del evaporador puede alcanzar temperaturas elevadas.

---

# Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Existen 11 grupos de programas con 52 programas en total.

---

## Consejos y advertencias sobre los programas

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

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

### Vajilla

Utilizar los recipientes recomendados. Todos los platos se han probado con dichos recipientes. Si se utiliza otro recipiente, el resultado de cocción puede variar.

Al cocer en un recipiente de cocción con agujeros, colocar adicionalmente la bandeja de aluminio en la altura 1. De este modo se recoge el líquido expulsado.

### Cantidad

Añadir los alimentos hasta que alcancen una altura máxima de 4 cm en el accesorio.

Algunos programas requieren el peso de los alimentos. Procurar que dicho peso se encuentre dentro del rango de peso indicado.

### Preparar arroz/mijo

Arroz: Pesar el arroz y añadir una parte y media de agua por una de arroz. Remover después de la cocción. De este modo el agua restante se absorbe rápidamente.

Mijo: Añadir 3 partes de agua por una de mijo y llenar como máx. 2,5 cm de mijo. Remover después de la cocción. De este modo el agua restante se absorbe rápidamente.

### Cocinar pescado

Para la preparación de pescado ha de engrasarse el recipiente de cocción con agujeros.

No colocar el pescado entero, los filetes o las varitas de pescado unos encima de otros.

## **Cocinar aves**

No colocar las pechugas o los muslos de pollo unos sobre los otros en el recipiente.  
Marinar previamente los muslos de pollo en caso dado.

## **Pastas**

Trenza de levadura: Dejar levar la pasta de levadura a 40 °C una media hora en el horno de vapor.

## **Preparar postres**

Compota de frutas: El programa sólo es apropiado para fruta con hueso y con pepitas. Pesar las frutas y añadir aprox. 1/3 de la cantidad de agua y azúcar, a gusto del consumidor.

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

## **Descongelación**

Congelar los alimentos a ser posible en posición horizontal, repartidos en porciones y a -18 °C. No congelar grandes cantidades de alimentos.

Todos los programas de descongelación hacen referencia a alimentos crudos.



Retirar el líquido perdido por carnes y pescados al descongelarlos. No debe entrar en contacto con otros alimentos.

Filete de pescado: No colocar los filetes de pescado unos sobre otros.

Ave entera: Antes de la descongelación, retirar el envoltorio.

Dejar reposar el ave después de descongelarla. En el caso de aves grandes (p. ej., un pavo joven), las vísceras pueden extraerse después de aprox. 30 minutos en reposo. Después de la descongelación, dejar funcionar el horno de vapor con Aire caliente a 180 °C durante 15 minutos. De este modo, se matarán todos los gérmenes del compartimento de cocción.



Estofado: Congelar Estofado en posición horizontal y en porciones de máx. 500 g. Dividir y girar las porciones una o dos veces.

Fruta: Si sólo se desea derretir fruta, modificar el resultado de cocción individualmente tal como se describe en "Ajuste individual del resultado de cocción".

## **Confitado**

Utilizar tarros de un litro de capacidad. Para tarros más grandes o más pequeños, ajustar la cocción de forma individual tal y como se describe en ajuste de programa.

Al finalizar el programa, abrir la puerta del compartimento de cocción para evitar una cocción posterior. Dejar enfriar los tarros en el interior del aparato durante algunos minutos.

Calabaza Blanquear la calabaza antes de confitarla.

Manzanas/Peras El programa está diseñado para fruta resistente. Si la fruta utilizada no es lo suficientemente dura, adaptar el tiempo individualmente.

## **Cocer huevos**

No colocar los huevos unos sobre otros.

## **Sacar jugo**

Dejar macerar las bayas con azúcar en un cuenco durante una hora como mínimo. Poner a continuación las bayas en el recipiente de cocción con agujeros. El azúcar no escurre, hay más zumo.

## **Preparar yogur**

Calentar la leche a 90 °C en la placa de cocción. A continuación, dejar enfriar hasta 40 °C. No es necesario calentar la leche U.H.T..

Mezclar una o dos cucharadas de té de yogur natural o la cantidad correspondiente de fermento de yogur por cada 100 ml de leche. Llenar los tarros limpios con la mezcla y cerrarlos. Colocar los tarros en el recipiente de cocción con agujeros.

## Esterilizar biberones

Limpiar los biberones una vez consumidos con un cepillo adecuado. A continuación, lavarlos en el lavavajillas.

Para esterilizar utilizar el programa correspondiente. Colocar los biberones en el recipiente de cocción con agujeros. No tocarlos. Después de la esterilización, secar los biberones con un paño limpio.

Los biberones quedan asépticos al igual que sucede cuando se hierven.

## Tabla de programación

Grupo de programas	Programa	Notas	Vajilla/Accesorios	Altura
Verduras	Cogollos de coliflor, al vapor	Cogollos de igual tamaño	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Coliflor entera, al vapor	—	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Cogollos de brécol, al vapor	Cogollos de igual tamaño	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Judías verdes, al vapor	—	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Zanahorias en rodajas, al vapor	Rodajas de aprox. 3 mm de grosor	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Rábano en rodajas, al vapor	Rodajas de aprox. 3 mm de grosor	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Coles de Bruselas, al vapor	—	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1

<b>Grupo de programas</b>	<b>Programa</b>	<b>Notas</b>	<b>Vajilla/Accesorios</b>	<b>Altura</b>
	Espárragos, blancos, al vapor	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
<b>Guarniciones</b>	Patata cocida con piel mediana	Ø 3-4 cm	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Patata cocida con sal mediana, en cuartos	Peso por unidad 30-40 g	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Arroz basmati	máx. 750 g de arroz	Bandeja de horno	3
	Arroz natural	máx. 750 g de arroz	Bandeja de horno	3
	Mijo	Altura máx. de llenado del recipiente 2,5 cm	Bandeja de horno	3
<b>Pescado</b>	Filete pescado fresco, al vapor	máx. 2,5 cm de grosor	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Trucha, entera, al vapor	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Varitas de pescado, congeladas, horneadas	Intervalo de peso 500 g - 1 kg	Bandeja de horno	2
	Mejillones	Cocer con un poco de jugo	Bandeja de horno	2
	Calamares, rebozados, congelados	Intervalo de peso 500 g - 1,25 kg	Bandeja de horno	2

<b>Grupo de programas</b>	<b>Programa</b>	<b>Notas</b>	<b>Vajilla/Accesorios</b>	<b>Altura</b>
<b>Carne/Aves</b>	Pollo entero, fresco, asado	Intervalo de peso 700 g - 1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2
	Pechuga de pollo, al vapor		Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Muslos de pollo, frescos, asados	Intervalo de peso 200 g - 2 kg	Parrilla con bandeja de horno	2
	Pastel de carne	Intervalo de peso 500 g - 2 kg	Bandeja de horno	2
	Asado de cerdo, fresco	Intervalo de peso 1 - 2,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2
	Asado cerdo crujiente	Intervalo de peso 600 g - 2 kg	Parrilla con bandeja de horno	2
	Solomillo, asar a fuego lento	Intervalo de peso 1 - 1,5 kg	Bandeja de horno	2
	Asado vacuno, fresco	Intervalo de peso 1 - 2,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2
	Pierna de cordero, asar a fuego lento	Sin huesos Intervalo de peso 1 - 1,5 kg	Bandeja de horno	2
<b>Repostería/ Postre</b>	Trenza de levadura	Intervalo de peso cantidad de masa 600 g - 1,8 kg	Bandeja de horno engrasada	2
	Bizcocho	Intervalo de peso cantidad de masa 800 g - 2 kg	Molde desmontable engrasado con fondo de tubo Ø 26 cm sobre la parrilla	2
	Pan	Intervalo de peso 600 g - 2 kg	Bandeja de horno	2
	Panecillos, congelados	200 g - 1 kg	Parrilla	2
	Compota de frutas	–	Bandeja de horno	3
	Arroz con leche	–	Bandeja de horno	3

<b>Grupo de programas</b>	<b>Programa</b>	<b>Notas</b>	<b>Vajilla/Accesorios</b>	<b>Altura</b>
<b>Regeneración</b>	1 plato	–	Parrilla	2
	2 platos	–	Recipiente 2/3 con agujeros y parrilla	4
				2
	Guarniciones, cocidas	–	Bandeja de horno	3
	Verduras, cocidas	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3
			1	
Pizza, horneada	–	Parrilla	2	
<b>Descongelar</b>	Filete de pescado, congelado	máx. 2,5 cm de grosor	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3
				1
	Aves enteras, congeladas	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3
				1
	Estofado, congelado	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3
				1
Asado de ternera, congelado	Peso máx. por unidad 1,5 kg	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3	
			1	
Fruta, congelada	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3	
			1	
<b>Confitar</b>	Calabaza	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3
				1
	Fruta con hueso	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3
			1	

<b>Grupo de programas</b>	<b>Programa</b>	<b>Notas</b>	<b>Vajilla/Accesorios</b>	<b>Altura</b>
	Manzanas/Peras	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
<b>Huevos</b>	duros	Huevos tamaño M	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	pasados por agua	Huevos tamaño M	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
<b>Sacar jugo</b>	Grosellas	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
	Frambuesas	–	Recipiente 2/3 con agujeros y bandeja de horno	3 1
<b>Especial</b>	Biberones, esterilizar*	–	Recipiente 2/3 con agujeros	2
	Yogurt en tarros	–	Recipiente 2/3 con agujeros	3

\* Los biberones quedan libres de gérmenes al igual que tras la desinfección por ebullición.

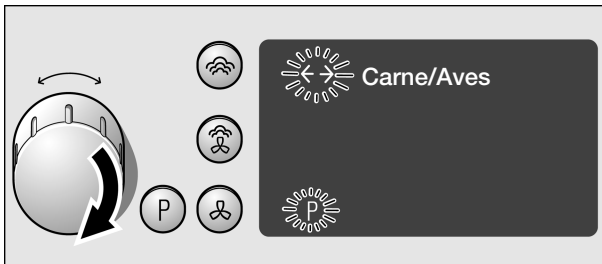
## Seleccionar un programa

Ejemplo de la imagen: Carne/Aves, muslos de pollo frescos asados, 1 kg

1. Pulsar la tecla P.  
Aparece el primer grupo de programas.



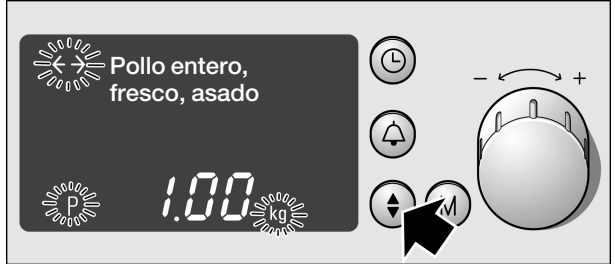
2. Seleccionar el grupo de programas con el selector de funciones.



3. Pulsar la tecla  $\blacklozenge$ .

El primer programa y la propuesta de peso aparecen en el indicador.

Para una parte del programa no es necesario introducir ningún peso. En el indicador no aparece ninguna propuesta de peso.



4. Ajustar el programa deseado con el selector de funciones.



Con la tecla "M" se puede consultar la información sobre los accesorios. Dicha información se visualiza durante unos segundos.



5. Ajustar el peso deseado con el selector giratorio. Para una parte del programa no es necesario introducir ningún peso. En el indicador no aparece ninguna propuesta de peso. Ya se puede comenzar.



6. Pulsar la tecla Start.



En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.

### El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno para cocer a vapor se desconecta. Aparecen los mensajes "Final" y "Horno enfriándose". Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado o pulsar la tecla Stop una vez.




Al abrir la puerta del compartimento de cocción puede salir vapor caliente.

### Retrasar la finalización del programa

¡Atención! No dejar alimentos perecederos durante demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Realizar el ajuste tal como se describe desde el punto 1 al 5.

Pulsar la tecla  hasta que aparezca "Ajustar fin ciclo coc."

Retrasar el tiempo de finalización con el selector giratorio y confirmar con la tecla Start.

### **Modificar la duración del programa**


Sólo es posible a través de "Ajuste individual del resultado de cocción".

### **Cancelar el programa**

Pulsar la tecla Stop dos veces.

---

## **Ajustar el resultado de cocción individualmente**

Si el resultado de cocción de un programa no es el deseado, puede modificarse para la próxima vez. Para ello, realizar el ajuste tal como se describe desde el punto 1 al 5. Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca "Ajuste individual". Desplazar el campo iluminado con el mando de funciones.

hacia la izquierda = cocción más suave

hacia la derecha = cocción más intensa

A continuación, iniciar el programa.

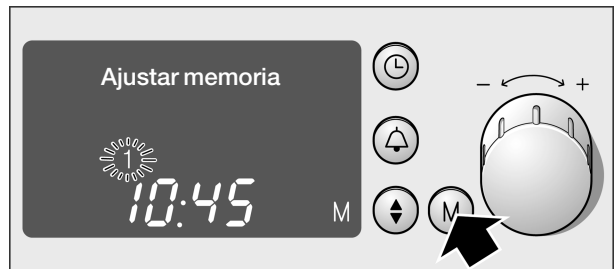
Si se desea una cocción más suave o más intensa para todos los programas, véase el capítulo Ajustes básicos.

# Memoria

Con la función de memoria se pueden almacenar 6 programas propios y acceder a ellos en cualquier momento. La función de memoria es útil cuando se prepara un mismo plato a menudo. También pueden guardarse platos del programa automático.

## Ajustar la memoria

1. Pulsar la tecla "M".  
En el indicador aparece "Ajustar memoria" y el 1 para la primera posición de memoria.



Para otra posición de memoria, pulsar la tecla "M" hasta que aparezca el número deseado.

2. Introducir el tipo de calentamiento, la temperatura y la duración para el plato deseado o seleccionar un programa de la función de programa automático.
3. Confirmar los ajustes con la tecla "M".  
En el indicador aparece "Configuración guardada".  
Los ajustes guardados se visualizan durante unos segundos. A continuación, aparece la hora.

**Guardar e iniciar inmediatamente**

Pulsar la tecla Start al finalizar los ajustes (no confirmar con la tecla "M").

**Asignar de nuevo una posición de memoria**

Seleccionar la posición de memoria con la tecla "M". Se visualizarán los ajustes guardados. Pulsar la tecla Stop y ajustar de nuevo.

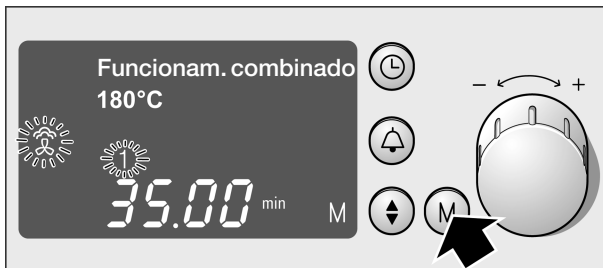
## Activar la memoria

Pueden activarse los programas guardados en cualquier momento con total facilidad.

Ejemplo de la imagen: posición de memoria 1, funcionam. combinado 180 °C, 35 minutos.

Introducir el plato en el horno para cocer a vapor.

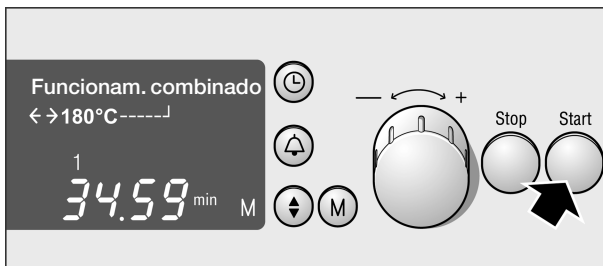
1. Pulsar la tecla "M". El 1 aparece para la posición de memoria 1.



Para otra posición de memoria:

Pulsar la tecla "M" hasta que aparezca el número deseado.

2. Pulsar la tecla Start.



En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.

Excepción:

Si se ha seleccionado el tipo de calentamiento Cocción al vapor, la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento.

## **La duración del ciclo de cocción ha transcurrido**

Suena una señal. El horno para cocer a vapor se desconecta. Aparecen los mensajes "Final" y "Horno enfriándose". Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado o pulsar la tecla Stop una vez.



Al abrir la puerta del compartimento de cocción puede salir vapor caliente.


## **Parar**

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir con cuidado la puerta del compartimento de cocción. Después de cerrarla, volver a pulsar la tecla Start.


## **Cancelar**

Pulsar la tecla Stop dos veces.

## **Retrasar el tiempo de finalización**

Seleccionar la posición de memoria con la tecla "M". Pulsar la tecla  y retrasar el tiempo de finalización. Confirmar con la tecla Start.

## **Borrar los ajustes de todas las posiciones de memoria**

Pulsar la tecla "M". Pulsar la tecla  durante seis segundos. Todos los programas guardados se han borrado. Aparece "Ajustar memoria". Guardar un programa nuevo o abandonar la memoria con la tecla Stop.

## **Consejos y advertencias**

Tras la puesta en marcha, ya no se podrá modificar la posición de memoria.

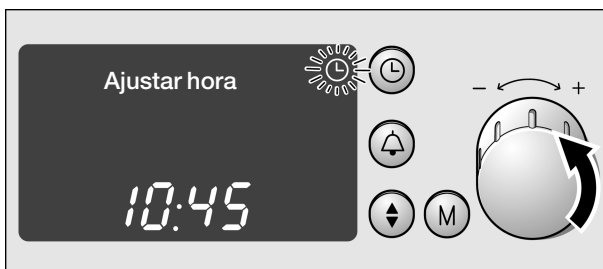
La temperatura o la duración del ciclo de cocción sólo pueden modificarse después de pulsar dicha tecla.

# Ajustar la hora

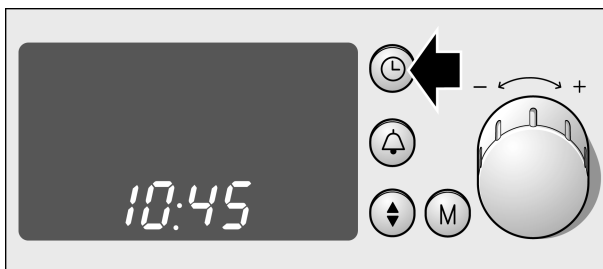
Después de la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla parpadearán tres ceros y el símbolo ⌚. Aparecerá el mensaje "Ajustar hora".

Ejemplo de la imagen: Hora actual 10:45.

1. Ajustar la hora con el selector giratorio.



2. Aceptar con la tecla ⌚.



**Modificar la hora, p. ej., para cambiar el horario de verano al de invierno**

**Ocultar la hora**

Pulsar la tecla ⌚ y ajustar la hora como se describe en los puntos 1 y 2.

El aparato está ajustado de forma que la hora se visualiza permanentemente.

Este ajuste puede modificarse en "Hora sólo en funcionamiento". La hora se oculta y se mostrará sólo cuando el horno para cocer a vapor esté en funcionamiento.

1. Mantener pulsada la tecla "M" hasta que aparezca "Seleccionar idioma" en la primera línea.

2. Girar el selector de funciones hasta que se visualice "Indicación reloj" en la primera línea.
3. Pasar a la segunda línea con la tecla  $\blacklozenge$  y seleccionar el ajuste "Sólo en funcionamiento" con el selector de funciones.
4. Confirmar con la tecla "M". La modificación se ha grabado.

La hora transcurre en un segundo plano.

Véase el capítulo "Ajustes básicos" para obtener más información al respecto.

#### **Nota**

Entre las 22:00 y las 6:00 horas la indicación del reloj pierde intensidad.

---

## **Seguro para niños**

Para que los niños no conecten el aparato accidentalmente, éste está equipado con un seguro para niños.

#### **Bloquear el aparato**

Mantener pulsada la tecla Stop hasta que aparezca la indicación "Seguro de niños activo".  
Todas las funciones están bloqueadas.

#### **Desactivar el bloqueo**

Mantener pulsada la tecla Stop hasta que desaparezca "Seguro de niños activo".  
El bloqueo se ha anulado.

#### **Consejos y advertencias**

La hora y el reloj avisador pueden ajustarse incluso cuando el horno está bloqueado.

Tras un corte en el suministro eléctrico el seguro para niños permanece activo.

# Ajustar el reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina.

No depende de los otros ajustes y cuenta con una alarma especial.

También se puede ajustar en combinación con el seguro para niños.

Ejemplo de la imagen: 20 minutos


1. Pulsar la tecla .



2. Ajustar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio.






3. Confirmar con la tecla .





En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.

**El tiempo ha transcurrido**

Suena una señal. Pulsar la tecla . Aparece la hora.



**Modificar el tiempo del reloj avisador**

Pulsar la tecla . Modificar la duración del ciclo de cocción con el selector giratorio y confirmar con la tecla .

**Cancelar**

Pulsar la tecla  y, a continuación, la tecla Stop.

Con un programa funcionando al mismo tiempo en el horno:

Pulsar la tecla  y ajustar la duración del ciclo de cocción a cero con el selector giratorio. Confirmar con la tecla .

---

## Inicio automático

La función inicio automático pone en marcha el aparato al igual que con la tecla Start. Al abrir la puerta del compartimento de cocción, el funcionamiento se para y se vuelve a poner en marcha automáticamente al cerrar la puerta. No es necesario volver a pulsar la tecla Start.

En el capítulo "Ajustes básicos" se explica cómo cambiar al modo "Inicio automático".

# Ajustes básicos

El horno para cocer a vapor dispone de muchos ajustes básicos diferentes. Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe ajustarse si fuera necesario el idioma del indicador de texto. El idioma por defecto es alemán.

Los ajustes básicos pueden modificarse en cualquier momento.

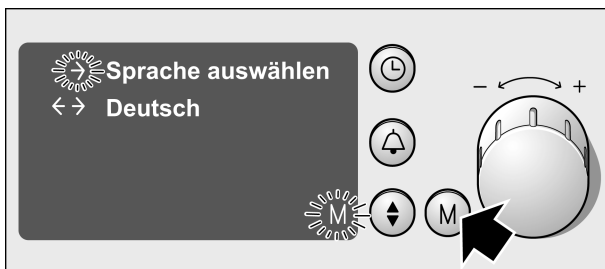
Ajuste básico	Función	Cambiar a
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Idioma para el indicador de texto	Es posible programar otros idiomas
"Duración señal aviso breve" = 5 tonos	Señal cumplido un ciclo de cocción	"Duración señal aviso media" = 30 tonos "Duración señal aviso larga" = 40 tonos
"Volumen señal de aviso" = medio	Volumen de la señal	"Volumen señal de aviso" = bajo = alto
"Indicación reloj siempre visible" siempre encendido en el indicador	Indicación de la hora	"Indicación reloj sólo en funcionamiento" La hora se visualiza mientras el horno está en funcionamiento
"Inicio automático apagado" = Poner en funcionamiento con la tecla Start	Poner en funcionamiento	"Inicio automático encendido" = Se pone en funcionamiento automáticamente, sin necesidad de pulsar la tecla Start
"Ajuste individual" – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +	Modificar el resultado de cocción del programa automático	P. ej., Ajuste individual Cocción cada vez más intensa – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Dureza del agua 2-media	La dureza del agua determina la aparición del mensaje "Descalcificar aparato" en el indicador de texto.	Grado de dureza Dureza del agua 1-blanda Dureza del agua 3-dura Dureza del agua 4-muy dura

Ajuste básico	Función	Cambiar a
"Ajuste de fábrica" = no	Después de la mudanza a otro domicilio de altitud diferente debe restablecerse el ajuste de fábrica. (véase la calibración automática)	"Ajuste de fábrica" = sí Todos los ajustes se restablecen al estado de suministro.

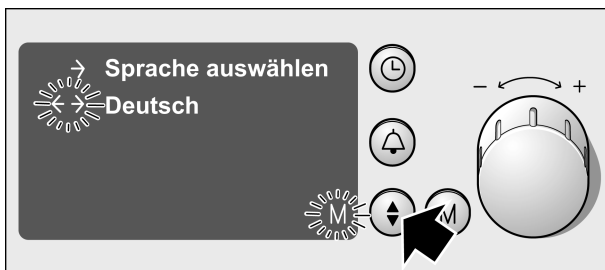
## Modificar los ajustes básicos

Ejemplo de la imagen: Modificar el idioma del indicador de texto de alemán a inglés.

1. Mantener pulsada la tecla "M" hasta que aparezca "Sprache auswählen" en la primera línea y "Deutsch" en la segunda línea.



2. Pasar a la segunda línea con la tecla  $\blacklozenge$ .



3. Modificar el ajuste con el selector de funciones.



4. Confirmar con la tecla "M". La modificación se ha grabado. La hora aparece de nuevo.

### Modificar otros ajustes básicos

Mantener pulsada la tecla "M" hasta que aparezca el mensaje "Seleccionar idioma".

Seleccionar el ajuste básico deseado con el selector de funciones.

Modificar tal como se describe desde el punto 2 al 4.

---

## Desconexión de seguridad

Si pasan varias horas sin que la configuración del aparato se modifique, se activa la desconexión de seguridad. Se interrumpe el funcionamiento.

En el indicador aparece un 5.

Pulsar la tecla Stop, el 5 desaparece.

Ahora se puede volver a ajustar.

### Desactivar la desconexión de seguridad

Cuando se ajusta una duración de ciclo de cocción, el aparato se desconecta automáticamente. La desconexión de seguridad se ha desactivado.

---

# Cuidados y limpieza



No utilizar nunca limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos o corrosivos. La superficie podría resultar dañada. Si uno de dichos productos se vertiera en la parte delantera, eliminarlo inmediatamente con agua.

No utilizar ningún producto de limpieza específico para hornos ni ningún producto de limpieza corrosivo o que contenga cloro. Los productos de limpieza agresivos aumentan el riesgo de corrosión.

## España de limpieza

La esponja suministrada es muy absorbente. Eliminar el agua restante de la cubierta del evaporador con dicha esponja.

Utilizar la esponja para limpiar el compartimento de cocción.

La esponja se puede lavar en la lavadora (prendas de cocina).

---

## Productos de limpieza

---

### Exterior del aparato

#### con frontal de aluminio

Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.

Con limpiacristales suave, frotar en sentido horizontal y sin presionar la superficie con un paño para cristales suave o un paño de microfibras que no desprenda pelusas.

#### con frontal de acero

Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.

Eliminar siempre de forma inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.

Es posible adquirir productos de limpieza de acero especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

<b>Interior del compartimento de cocción</b>	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre; utilizar la esponja suministrada o un cepillo suave. No utilizar nunca una esponja abrasiva o de acero. El compartimento de cocción se puede oxidar.
<b>Cubierta del evaporador</b>	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre. Si el compartimento de cocción está muy sucio, es preferible utilizar el asistente de limpieza.
<b>Exterior de la junta del compartimento de cocción</b>	Agua caliente con un poco de jabón.
<b>Depósito de agua</b>	Agua con vinagre, no lavar en el lavavajillas.
<b>Cámara del depósito</b>	secar después de cada uso frotando con un paño.
<b>Junta de la tapa</b>	secar bien después de cada uso.
<b>Rejillas</b>	Agua caliente con un poco de jabón o limpiar en el lavavajillas.
<b>Cristales de la puerta</b>	Limpiacristales.
<b>Accesorios</b>	Remojar en agua caliente con jabón. Limpiar con un cepillo o una esponja o lavar en el lavavajillas.

## Asistente de limpieza

Con esta función, la suciedad del compartimento de cocción se reblandece mediante la aplicación de vapor y puede así eliminarse con facilidad.

Este proceso dura aprox. 30 minutos.

### Preparación

Dejar enfriar el compartimento de cocción.  
Retirar los accesorios del aparato. Limpiar la cubierta del evaporador para que la suciedad no se queme.

### Modo de proceder

1. Llenar el depósito con agua hasta la marca "máx."
2. Aplicar una gota de lavavajillas en la cubierta del evaporador situada en la base del compartimento de cocción.
3. Seleccionar "Limpiar" en el mando de funciones.



4. Pulsar la tecla Start.

El asistente de limpieza entra en funcionamiento.  
La bombilla del compartimento de cocción está apagada.

Al cabo de aprox. 30 minutos suena una señal.

En el indicador aparecen los mensajes "Limpiar aparato" y "Rellenar depósito agua".

5. Limpiar la suciedad desincrustada del compartimento de cocción y de la cubierta del evaporador con un cepillo suave y la esponja suministrada. Para ello puede extraerse la rejilla tal como se indica en "Desenganchar la rejilla". Llenar el depósito de agua y volver a introducirlo.

Suena una señal. En el indicador aparecen los mensajes "Aclarar" y "Pulsar tecla Start".

**6. Pulsar la tecla Start.**

Se inicia el proceso de aclarado. En el indicador aparece "Aclarado 1".

Tras breves instantes aparecen los mensajes "Vaciar cubierta" y "Pulsar tecla Start".

**7. Eliminar el agua restante de la cubierta del evaporador con una esponja limpia y volver a pulsar la tecla Start.**

Se inicia el proceso de aclarado. En el indicador aparece "Aclarado 2".

A continuación, aparecen "Vaciar cubierta" y "Final".

**8. Eliminar el agua restante de la cubierta del evaporador.**

El asistente de limpieza ha finalizado. Pulsar la tecla Stop.

Secar bien el compartimento de cocción con un paño suave. Los restos de lavavajillas pueden ocasionar espuma con la siguiente cocción al vapor.

**Interrumpir el asistente de limpieza**

Pulsar la tecla Stop. En el indicador aparece "Limpiar aparato" y "Rellenar depósito agua".

Proceder tal y como se describe en los puntos 5 a 8.



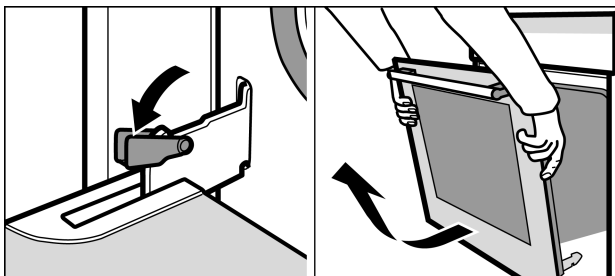
## Desmontar la puerta del compartimento de cocción



Para facilitar la limpieza del horno puede desmontarse la puerta del compartimento de cocción.

No tocar las bisagras de la puerta. ¡Peligro de lesiones!

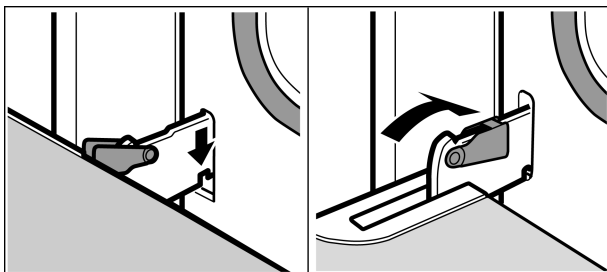
1. Abrir completamente la puerta del compartimento de cocción.
2. Plegar las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.
3. Inclinar la puerta del compartimento de cocción. Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha. Cerrar un poco más la puerta y extraerla.



## Montar la puerta del compartimento de cocción

Volver a montar la puerta del compartimento de cocción después de la limpieza.

1. Insertar las bisagras de la puerta rectas en los agujeros situados en el lado izquierdo y derecho del compartimento de cocción. La entalladura de las bisagras debe encajar a ambos lados.



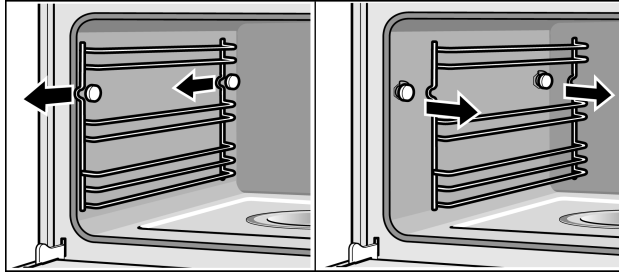
2. Abrir completamente la puerta del compartimento de cocción y plegar hacia arriba la palanca de bloqueo.
3. Cerrar la puerta del compartimento de cocción.

---

## Desenganchar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.

Para ello, tirar de la rejilla hacia delante y desengancharla.



Limpiar las rejillas con lavavajillas y esponjas o con un cepillo. Las rejillas también pueden lavarse en el lavavajillas.

## Enganchar las rejillas

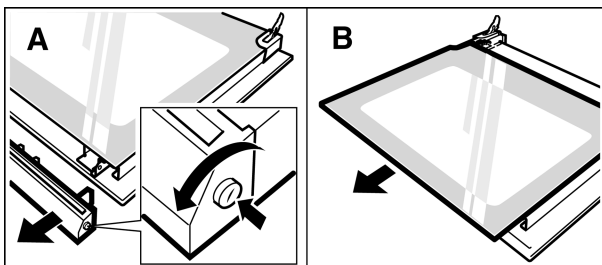
Enganchar la parte delantera y trasera de la rejilla y desplazarla hacia atrás hasta que encaje.

Las rejillas sólo pueden ajustarse por el lado respectivo.

## Desmontar los cristales de la puerta

Los vidrios de la puerta del compartimento de cocción pueden retirarse para facilitar la limpieza.

1. Desmontar la puerta del compartimento de cocción y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Desatornillar la tapa superior de la puerta. Para ello, aflojar los tornillos situados a izquierda y derecha. (figura A)
3. Extraer el cristal (figura B).



Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

## Montar los cristales de la puerta

1. Volver a introducir el cristal.  
Asegurarse de que la superficie lisa quede en el exterior y la superficie estampada en el interior.
2. Colocar la tapa y atornillarla.
3. Volver a montar la puerta del compartimento de cocción.

**El aparato sólo se puede volver a utilizar cuando los vidrios se hayan montado debidamente.**

## Programa de descalcificación

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente debe descalcificarse el sistema de agua con regularidad. El mensaje "Descalcificar aparato" recuerda que el aparato debe descalcificarse.

### Descalcificador

Utilizar productos descalcificadores líquidos a base de ácido cítrico o vinagre para llevar a cabo la descalcificación. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato.

### Duración

El programa de descalcificación dura aprox. 30 minutos.

### Descalcificar el sistema de agua

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Preparar 350 ml de solución descalcificante según las indicaciones del fabricante y añadir dicha solución en el depósito.
2. Seleccionar "Descalcificar" con el mando de funciones.



3. Pulsar la tecla Start.

Se inicia el programa de descalcificación. La bombilla del compartimento de cocción está apagada. Al cabo de aprox. 30 minutos suena una señal.

En el indicador aparecen los mensajes "Vaciar cubierta" y "Rellenar depósito agua".

Después de abrir la puerta del compartimento de cocción suena una señal. En el indicador aparecen los mensajes "Aclarar" y "Pulsar tecla Start".

4. Eliminar el descalcificador de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada. Enjuagar bien el depósito, rellenarlo con agua, introducirlo y pulsar la tecla Start de nuevo.

Se inicia el proceso de aclarado. En el indicador aparece "Aclarado 1". Tras breves instantes aparecen los mensajes "Vaciar cubierta" y "Pulsar tecla Start"

5. Eliminar el agua restante de la cubierta del evaporador con una esponja limpia y volver a pulsar la tecla Start.

Se inicia el proceso de aclarado. En el indicador aparece "Aclarado 2". A continuación, aparecen los mensajes "Vaciar cubierta" y "Final".

6. Eliminar el agua restante de la cubierta del evaporador con la esponja.

La descalcificación ha finalizado. Pulsar la tecla Stop. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo seguidamente con un paño suave.

### **Interrumpir el programa de descalcificación**

Pulsar la tecla Stop. En el indicador aparece "Vaciar cubierta" y "Rellenar depósito agua". Proceder tal y como se describe en los puntos 4 a 6.

### **Descalcificar la cubierta del evaporador**

Utilizar el programa de descalcificación.

Diferencia:

Llenar la cubierta del evaporador completamente con la solución descalcificadora y el depósito sólo con agua.

La cubierta del evaporador se puede descalcificar también manualmente.

### **Consejos y advertencias**

Es obligatorio descalcificar el aparato; de lo contrario, dejará de funcionar con el tiempo. La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada.

La solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando u otras superficies delicadas. Si así fuera, eliminar la solución inmediatamente con agua.

# ¿Qué hacer en caso de avería?

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

<b>Avería</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Consejos/Forma de subsanarla</b>
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los otros electrodomésticos de cocina funcionan.
	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos aprox. 10 segundos.
El aparato no se enciende	El interruptor de contacto de la puerta se ha girado accidentalmente	Comprobar que el interruptor de contacto de la puerta situado en la parte delantera izquierda del compartimento de cocción se puede girar. En caso afirmativo, girar dicho interruptor de modo que las flechas señalen hacia la izquierda y hacia la derecha.
	La puerta del compartimento de cocción no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del compartimento de cocción.
En la indicación del reloj se iluminan tres ceros	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar el reloj.

<b>Avería</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Consejos/Forma de subsanarla</b>
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración	El selector giratorio se ha accionado accidentalmente	Pulsar la tecla Stop.
	Después de realizar el ajuste no se pulsó la tecla Start	Pulsar la tecla Start o borrar el ajuste con la tecla Stop.
En el indicador de reloj aparece un "5"	La desconexión automática se ha activado	Pulsar la tecla Stop.
Aparece el mensaje "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito está lleno	El depósito no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito hasta que encaje correctamente.
	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Aparece "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito no está vacío o el depósito está vacío y no aparece "Llenar depósito agua"	El depósito está sucio. Los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados	Sacudir el depósito y limpiarlo. Si no se pueden soltar las piezas, encargar un nuevo depósito de agua al Servicio de Asistencia Técnica.
El depósito de agua se vacía sin motivo aparente. La cubierta del evaporador se desborda	El depósito no se ha cerrado correctamente	Cerrar la tapa hasta que encaje correctamente.
	La junta del depósito está defectuosa	Pedir un depósito de agua nuevo al Servicio de Asistencia Técnica.
	La junta de la tapa del depósito está sucia	Limpiar la junta.
La cocción se ha realizado con la cubierta del evaporador vacía, a pesar de que el tanque está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito hasta que encaje.
	La tubería de alimentación está atascada	Descalcificar aparato. Comprobar si el rango de dureza de agua está debidamente ajustado
En el indicador aparece "¿Vaciar dep./Limpiar?"	El aparato no se ha utilizado durante 2 días por lo menos y el depósito de agua está lleno	Vaciar y limpiar el depósito. Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción.
Durante la cocción se oye un sonido que recuerda a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados, condicionado por el vapor de agua	Es algo normal.
En la primera cocción al vapor se origina mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Es algo normal.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
Durante la cocción el vapor sale por las aberturas de ventilación		Es algo normal.
El aparato ya no cuece correctamente	El aparato tiene cal	Iniciar el programa de descalcificación.
En el indicador de texto aparece el mensaje de error "E1" o "E2"	La sonda térmica no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador de texto aparece el mensaje de error "E16" o "E17"	Fallo técnico	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.** La reparación inadecuada del aparato puede suponer serios riesgos para el usuario.



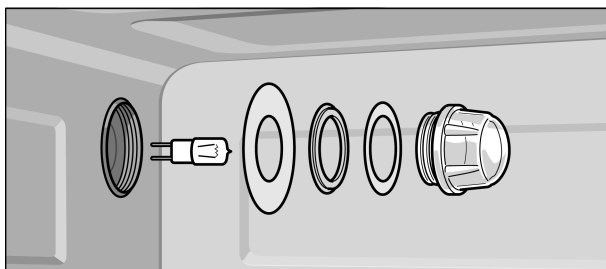
## Cambiar la lámpara del compartimento de cocción

Pueden obtenerse bombillas halógenas 230V/25 W con resistencia térmica y juntas en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Extraer la bombilla halógena nueva del embalaje con un paño seco. De esta forma se prolonga la vida útil de la lámpara.

### Así se procede:

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



5. Volver a colocar el vidrio protector con las juntas.
6. Conectar el aparato a la red eléctrica y ajustar la hora de nuevo.

No accionar nunca el aparato sin vidrio protector ni sin juntas.

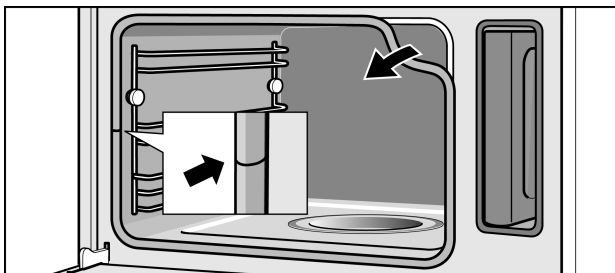
### Sustituir el vidrio protector

Si el vidrio protector presenta daños se tendrá que sustituir. En nuestro servicio de asistencia técnica se puede adquirir un vidrio protector nuevo. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

## Cambiar la junta

Si la parte exterior de la junta del compartimento de cocción está defectuosa, debe sustituirse. Las juntas de repuesto para su aparato están disponibles a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

1. Abrir la puerta del compartimento de cocción.
2. Retirar la junta defectuosa.
3. Insertar la junta nueva por un punto concreto y continuar ajustándola por completo. El tope de la junta debe quedar en la parte lateral.



4. Volver a comprobar que la junta está bien colocada, especialmente en las esquinas.

---


# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está disponible si el aparato necesita de una reparación. En la guía telefónica figuran la dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo. Asimismo, los centros de asistencia técnica que se facilitan podrán indicarle la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próxima.

---

## N.º de producto y n.º de fabricación

Debe indicarse siempre el número del producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato al Servicio de Asistencia Técnica. Al abrir la puerta del compartimento de cocción, en la parte inferior izquierda se encuentra la placa de características con estos números. Es aconsejable anotar aquí directamente los datos del aparato para no tener que consultarlos en caso de avería.

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

---

# Tablas y sugerencias

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el horno para cocer a vapor. Aquí se describe cómo seleccionar el tipo de calentamiento, los accesorios y el tiempo de cocción más adecuados.

Los valores descritos son válidos para la introducción de los alimentos en el aparato en frío, mientras no se especifique lo contrario.

## Accesorios

Utilizar los accesorios que se suministran.

¡Atención! Al cocer en un recipiente de cocción con agujeros, colocar siempre la bandeja de aluminio debajo. De este modo se recoge el líquido expulsado.

## Vajilla

Colocar siempre la vajilla sobre la parrilla.

La vajilla debe ser resistente al calor y al vapor.

Aspectos a tener en cuenta: Los recipientes de paredes gruesas prolongan el tiempo de cocción.

Cubrir con papel aluminio los alimentos que normalmente se preparan al baño María.

---

## Cocción al vapor

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

## Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción al vapor no dependen de la cantidad.

La calidad, el grado de madurez y el tamaño de la pieza repercuten sobre el tiempo de cocción. Por este motivo, los valores indicados deben tomarse como valores orientativos. Orientarse según el tamaño de

## **Nota acerca de la cocción al vapor**

pieza indicado. El tiempo de cocción se reduce para preparar trozos pequeños y se prolonga para la preparación de trozos más grandes.

Distribuir siempre uniformemente los alimentos en los respectivos recipientes. La cocción de los alimentos es diferente según el nivel en que se coloquen.

No apilar los alimentos sensibles a la presión muy arriba en el recipiente de cocción. Utilizar mejor dos recipientes.

---

## **Aire caliente**

Este tipo de calentamiento es ideal para preparar repostería dulce o salada, estofados y pasteles variados.

---

## **Funcionamiento combinado**

El funcionamiento combinado es apropiado en la combinación de aire caliente y vapor, especialmente para la preparación de asados, pollo y productos de panadería como, p. ej., pastas y pan.

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

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

---

## **Verduras**

Introducir las verduras en el recipiente de cocción con agujeros. Colocar siempre la bandeja de aluminio por debajo. De este modo se recoge el líquido expulsado. Si no se indica una altura para la bandeja, colocar ésta a la altura que se crea conveniente.

Pelar los tomates: Precalear el horno para cocer a vapor. Cortar los tomates y cocerlos al vapor durante 1-2 minutos a 100 °C. Pasar los tomates, a continuación, por agua muy fría.

<b>Alimentos</b>	<b>Tamaño de la pieza</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Alcachofas	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30-35
Coliflor	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30-40
Coliflor	en ramilletes	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10-15
Brécol	en ramilletes	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8-10
Guisantes		con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	5-10
Verduras rellenas (calabacines, berenjenas, pimentones)		Bandeja de horno en altura 2	Funcionam. combinado	160-180	15-30
Judías verdes		con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20-25
Colinabo	Rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15-20
Puerros	Rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	4-6
Acelga*	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8-10
Zanahorias	Rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10-20
Patatas hervidas sin pelar	tamaño mediano	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	35-45
Patatas cocidas con sal	partido en cuartos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20-25
Gratinado de patatas		Bandeja de horno en altura 2	Aire caliente	170-180	35-45
Espárragos, verde*	enteros	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	7-12
Espárragos, blanco*	enteros	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10-15

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pelar los tomates*	enteros	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	1-2
Col de Bruselas	en ramilletes enteros	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20-30
Remolacha roja	entero	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	40-50
Lombarda	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30-35
Col blanca	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25-35
Calabacines	en lonchas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2-3

\* Precalentar el horno para cocer a vapor.

## Arroz, leguminosas, cereales

Agregar agua o líquido en la proporción indicada.  
Ejemplo: Proporción 1:1,5 = cada 100 g arroz 150 g de líquido.

La altura de inserción para la bandeja de horno puede elegirse a discreción.

Alimentos	Proporción alimento/ líquido	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Arroz natural	1:1,5	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30-40
Arroz de grano largo	1:1,5	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20-30
Arroz basmati	1:1,5	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20-30
Arroz vaporizado	1:1,5	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15-20

Alimentos	Proporción alimento/ líquido	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Lentejas	1:2	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30-45
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	65-75
Couscous	1:1	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	6-10
Harina, molida	1:2,5	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15-20
Mijo, entero	1:2,5	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25-35
Trigo, entero	1:1	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	60-70

## Carne, aves, pescado

Cualquier recipiente resistente al calor es apropiado. Colocar la parrilla y la bandeja de horno en una altura.

Colocar la vajilla siempre en el centro de la parrilla.

Dejar reposar el asado listo 10 minutos más con el horno para cocer a vapor cerrado y desconectado. De esta manera la carne quedará más jugosa.

Con el tipo de calentamiento Funcionamiento combinado la carne quedará jugosa en el interior y crujiente en el exterior.

### Carne

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Filete en pasta de hojaldre	1-1,5 kg	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	180-200	40-60



<b>Alimentos</b>	<b>Cantidad/ peso</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calenta- miento</b>	<b>Tempe- ratura °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Asado de cerdo crujiente (asado de cerdo con corteza de tocino)	1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	20-25
				+ Funcionam. combinado	140-160	40-50
				+ aire caliente	210-220	20
Asado de cerdo (papada/ espaldilla)	1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	170-180	70-80
Carne de cerdo ahumada	1,3 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	120-140	70-80
Carne enrollada	1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	170-180	70-80
Asado de vaca	1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	140-160	70-110
Roastbeef, medio*	1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Aire caliente	170-180	40-60
Asado de ternera	1-1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	160-180	50-70
Solomillo de ternera*	0,7-0,8 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	160-180	15-25
Pecho de ternera relleno	1,5-2 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	140-160	75-120
Solomillo de corzo*	0,6-0,8 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	150-170	15-30
Pierna de cordero	1-1,5 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	170-180	60-80

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempe- ratura °C	Tiempo de cocción en minutos
Embutido / salchichas	-	Bandeja de horno	2	Cocción al vapor	90	10-15

\* Asar bien primero la carne

## Aves

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Tempe- ratura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero	1 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	180-190	50-60
Pechuga de pollo	150 g	Parrilla con bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	15-25
Muslos de pollo	120 g	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	180-200	20-35
Pato, entero	2 kg	Parrilla con bandeja de horno	2	Funcionam. combinado Aire caliente	170 210	60-80 15-20
Pechuga de pato	350 g	Parrilla con bandeja de horno	2	Aire caliente	160-180	10-15

## Pescado

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempe- ratura °C	Tiempo de cocción en minutos
Dorada	300 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80-90	15-25

Alimentos	Cantidad/ peso	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempe- ratura °C	Tiempo de cocción en minutos
Filete de dorada	150 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80-90	10-20
Terrina de pescado		Parrilla	2	Cocción al vapor	75-80	40-80
Trucha, entera	200 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80-90	12-15
Filete de salmón	150 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	8-10
Mejillones	1,5 kg	Bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	10-15
Filete de gallineta nórdica	150 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80-90	10-20
Rollitos de lenguado, relleno		con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80-90	10-20

### Sugerencias y consejos prácticos para el asado

**¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?**

Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.

**El asado está demasiado oscuro y la corteza está quemada por algunas partes.**

Comprobar la altura de colocación y la temperatura.

**El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.**

En la próxima ocasión, utilizar una cacerola más pequeña o añadir más líquido.

**El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.**

En la próxima ocasión, utilizar una cacerola más grande o añadir menos líquido.

## Cocción lenta de carne

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

### Modo de proceder

Introducir la bandeja de horno en el horno para cocer a vapor y precalentarla con el tipo de calor Cocción lenta.

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

Colocarla en el horno para cocer a vapor una vez precalentado y continuar con la cocción lentamente.

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción minutos
Pierna de cordero, 1-1,5 kg	Bandeja de horno	2	80	140-160
Roastbeef, 1,5-2,5 kg	Bandeja de horno	2	80	150-180
Entrecôte	Bandeja de horno	2	70	25-40
Filetes	Bandeja de horno	2	80	40-60

## Gratinados, budins, pasta para sopa...

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Lasaña	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	160-170	35-45
Souflé	Pequeños moldes en el recipiente con agujeros	2	Funcionam. combinado	180-200	15-25

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Budín de verduras flan de verduras	Recipiente para baño María de 1,5 l en un recipiente perforado	2	Cocción al vapor	100	35-45
Bolas/albóndigas de patata	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	95	20-25
Delicias de huevo	Bandeja de horno	2	Cocción al vapor	90	15-20
Albóndigas de sémola	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	90-95	7-10

## Postres, compota

Compota: Pesar frutas y añadir aprox.  $\frac{1}{3}$  de la cantidad en agua y azúcar según el gusto del consumidor.

Arroz con leche: La proporción de arroz y leche es 1:2,5.

Colocar el accesorio en la altura 2.

Alimentos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Albóndiga de levadura	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20-25
Crema	Pequeños moldes para la parrilla	Cocción al vapor	90-95	15-20
Gratinado dulce	Molde para gratinar sobre la parrilla	Funcionam. combinado	160-170	50-60
Arroz con leche	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25-35
Compota de manzana	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10-15
Compota de peras	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10-15
Compota de cereza	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10-15

Alimentos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Compota de ruibarbo	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10-15
Compota de ciruelas	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15-20

## Pasteles y repostería

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de temperatura.

Programar en primer lugar la temperatura más baja. De este modo se consigue un dorado uniforme. Utilizar la próxima vez una temperatura más alta si fuera necesario.

No cubrir la parrilla o la bandeja de horno.

Pasteles y repostería	Molde/ bandeja	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción minutos
Pastel de masa batida	Molde rectangular	2	Aire caliente	150-160	60-70
Bases de tarta de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2	Aire caliente	150-160	30-45
Pastel de masa batida con capa seca	Molde desarmable	2	Aire caliente	150-160	45-55
Bases de tarta de pastaflora	Molde desarmable	2	Aire caliente	150-160	40-50
Tarta de manzana	Molde para tartas	2	Aire caliente	170-190	35-50
Brazo de gitano	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	10-15

<b>Pasteles y repostería</b>	<b>Molde/ bandeja</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Tempe- ratura °C</b>	<b>Tiempo de cocción minutos</b>
Tarta de bizcocho (3 huevos)	Molde desarmable	2	Aire caliente	150-160	25-35
Pan (1 kg)	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	200-210 160-170	10-15 25-35
Panecillos	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	190-200	25-30
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	150-160	25-35
Panetón	Molde concéntrico	2	Funcionam. combinado	150-160	35-45
Pastel de frutas de masa de levadura	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	150-160	35-45
Quiche	Molde para quiche	2	Aire caliente	180-190	50-60
Pastel de cebollas	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	170-180	30-40

<b>Pastelitos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Pastas y galletas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	12-17
		2+4		150-160	12-17
Merengues	Bandeja de horno	2	Aire caliente	80-90	120-180
		2+4		80	180-200
Almendrados	Bandeja de horno	2	Aire caliente	140-160	15-25
		2+4		140-150	20-25
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	170-190	10-20
		2+4		170-180	20-25
Buñuelos de viento	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170-190	27-35
Churros	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	15-20

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

---

**Quiere hornear con una receta propia.**

Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

---

**De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.**

Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado indicado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

---

**El pastel se desmorona.**

La próxima vez, utilizar menos líquido o colocar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

---

**La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.**

No engrasar el borde del molde desmontable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.

---

**El molde o el pastel está muy oscuro por la parte de atrás.**

No colocar el molde para hornear directamente en la placa posterior, sino en el centro del accesorio.

---

**El pastel está demasiado seco.**

Pinchar varias veces con un mondadientes el pastel ya terminado. A continuación, vertir sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado o utilizar el tipo de calor Funcionamiento combinado.

---

**El pan o el pastel tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (humedecido, poco esponjoso).**

La próxima vez, utilizar menos líquido. Hornear a temperatura más baja durante un poco más tiempo. En pasteles con revestimiento jugoso, hornear previamente la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta los tiempos de horneado que se indican en la receta.

---

**El pastel o las pastas se han dorado de forma irregular.**

Utilizar la próxima vez una temperatura más baja.

---



## Dejar levar la masa

Con el tipo de calentamiento Fermentación, el tiempo para la masa se acelera notablemente con respecto a la temperatura ambiente.

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

Alimentos	Vajilla	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa de levadura, 1 kg	Cuenco	2	40	20-30
Masa madre, 1 kg	Cuenco	2	40	20-30

## Regenerar alimentos

La regeneración permite recalentar platos de manera uniforme. Los platos tienen buen gusto y parece que se prepararon estando frescos. Los productos de panadería del día anterior se pueden tostar también.

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción minutos
Alimentos servidos en plato	Parrilla	2	Regeneración	120	12-18
Verduras	Bandeja de horno	3	Regeneración	100	12-15
Pasta, patatas, arroz	Bandeja de horno	3	Regeneración	100	5-10
Panecillos*	Parrilla	2	Funcionam. combinado	170-180	6-8
Baguette*	Parrilla	2	Funcionam. combinado	170-180	5-10
Pan*	Parrilla	2	Funcionam. combinado	170-180	8-12
Pizza	Parrilla	2	Regeneración	170-180	12-15

\* Precalentar el horno para cocer a vapor, 5 minutos

---

## Descongelar

Colocar los alimentos congelados en el recipiente de cocción con agujeros. Colocar siempre la bandeja de aluminio por debajo. Así, los alimentos no se empapan del agua descongelada y el compartimento de cocción permanecerá más limpio.

Congelar los alimentos por separado y en posición horizontal.

Descongelar únicamente la cantidad necesaria.

La conservación de los productos descongelados es limitada y se echan a perder antes que los productos frescos.

Utilizar el tipo de calentamiento Descongelar.

Descongelar carne: Descongelar los trozos de carne para empanar, de manera que las especias y el pan rallado se queden adheridos.

Descongelar aves: Antes de la descongelación, retirar el envoltorio. Importante Retirar el líquido resultante de la descongelación.

Se puede descongelar con vapor, en lugar de al baño María, y calentar. La comida permanece en la bolsa para congelados o se ha puesto inmediatamente en el plato.

Partir la comida o coger del aparato las piezas ya descongeladas, cuando sea necesario.

Una vez descongelados, dejar reposar los alimentos durante otros 5 a 15 minutos para que obtengan una temperatura ambiente.

Una vez descongelada la carne, en particular las aves, dejar el aparato en funcionamiento aprox. 10 minutos sin alimentos con Aire caliente a 180 °C. De este modo, se matarán todos los gérmenes del compartimento de cocción.

Alimentos	Accesorios	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, 1 kg	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45-50	60-70
Muslos de pollo, 400 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45-50	30-35
Verduras congeladas en bloque, 400 g (p.ej. espinacas)	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45-50	20-30
Bayas comestibles, 300 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45-50	5-8
Filete de pescado, 400 g	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45-50	15-20
Gulasch	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45-50	40-50
Asado de vaca	con agujeros + bandeja de horno	3 1	45-50	70-80

## Productos ultracongelados

Tener en cuenta los datos de fabricación del embalaje.

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción minutos.
Patatas fritas	Bandeja de aluminio*	2	Aire caliente	170-190	25-35
Croquetas	Bandeja de aluminio*	2	Aire caliente	180-200	18-22
Tortitas de patata	Bandeja de aluminio*	2	Aire caliente	180-200	25-30

<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción minutos.</b>
Pizza	Parrilla con bandeja de aluminio	2	Aire caliente	180-200	15-23
2 pizzas	Bandeja de aluminio + parrilla	2 4	Aire caliente	180-200	25-30
Pizza-baguette	Parrilla con bandeja de aluminio	2	Aire caliente	180-200	18-22
Baguette de mantequilla con hierbas aromáticas	Parrilla con bandeja de aluminio	2	Aire caliente	180-200	15-18
Panecillo**	Parrilla con bandeja de aluminio	2	Aire caliente	150-170	12-15
Brezel	Bandeja de aluminio*	2	Aire caliente	180-200	18-22
Croissant	Bandeja de aluminio*	2	Funcionam. combinado	180-200	20-25
Pastel de hojaldre con relleno de fruta	Bandeja de horno	2	Funcionam. combinado	160-180	45-60
Filete de salmón**	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	80-100	20-25
Trucha	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	80-100	20-25
Filete de abadejo	Parrilla con bandeja de aluminio	2	Funcionam. combinado	180-200	35-50
Varitas de pescado**	Bandeja de aluminio*	2	Aire caliente	195-205	18-22
Aros de calamares**	Bandeja de aluminio*	2	Aire caliente	190-210	25-30

<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción minutos.</b>
Lasaña	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Funcionam. combinado	190-210	35-55
Brécol	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	100	4-6
Coliflor	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	100	5-8
Judías	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	100	4-6
Guisantes	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	100	4-6
Zanahorias	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	100	3-5
Revuelto de verduras	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	100	4-8
Col de Bruselas	con agujeros + bandeja de aluminio	3 1	Cocción al vapor	100	6-8

\* Recubrir la bandeja de aluminio con papel de hornear

\*\* Se puede utilizar también el programa adecuado de la programación automática.

## Confitar, exprimir

### Confitar

Confitar alimentos frescos en la medida de lo posible. Con una conservación prolongada de los alimentos disminuye el contenido en vitaminas y los alimentos fermentan.

Utilizar solo fruta y verdura en perfecto estado.

Comprobar los tarros de conservas, arandelas de goma, grapas y muelles.

Limpiar las arandelas de goma y los tarros minuciosamente con agua caliente. Para limpiar los tarros es apropiado también el programa "Biberones, esterilizar".

Colocar los tarros en el recipiente de cocción con agujeros. No tocarlos.

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

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

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

### Exprimir

Colocar las bayas antes de exprimir las en un cuenco y azucarar. Dejar reposar durante al menos una hora para que rezume.

Echar las bayas en un recipiente de cocción con agujeros y colocarlo en la altura 3. Encajar la bandeja en la altura 1 para que recoja el zumo.

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

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

## Platos testados

Según DIN 44547 y EN 60350.

Los valores indicados en las tablas son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento de cocción frío.

Alimentos	Molde/bandeja	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción minutos.
Churros	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	16-20
Pastelitos	Bandeja de horno	2	Aire caliente	155-165	32-36
Bizcocho de agua	Molde desarmable 26 cm	2	Aire caliente	150-160	35-40
Pastel plano de levadura	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	32-38
Pastel de manzana cubierto	Molde desarmable 20 cm	2	Aire caliente	160-180	60-70

---

## Consejos para ahorrar energía

Precalentar el compartimento de cocción sólo cuando se indique en la receta o en la tabla de las instrucciones de uso.

Mantener cerrado el compartimento de cocción en la medida de lo posible. Al abrir el compartimento de cocción escapa vapor y es necesario suministrar de nuevo energía para compensar la pérdida. Se prolonga el tiempo de cocción.

Tipo de calentamiento Cocción al vapor: Con este tipo de calentamiento se puede cocer simultáneamente en varios niveles. Para cocinar alimentos con distintos tiempos de cocción, colocar primero el alimento con el ciclo más largo.

Tipo de calentamiento Aire caliente: En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno para cocer a vapor 10 minutos antes del fin del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El compartimento de cocción aún está caliente, De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel.