BOSCH

**Register** your new device on MyBosch now and get free benefits:
**bosch-home.com/welcome**

MyBosch

# Horno integrado

**HSG636B.1**

**[es]** Instrucciones de uso

Horno integrado

# Índice


**Uso correcto del aparato . . . . . 4**

**Indicaciones de seguridad importantes . . . . . 5**
En general . . . . . 5
Vapor . . . . . 6

**Causas de los daños . . . . . 6**
En general . . . . . 6
Vapor . . . . . 6

**Protección del medio ambiente . . . . . 7**
Ahorro de energía . . . . . 7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . . 7

**Presentación del aparato . . . . . 8**
Panel de mando. . . . . 8
Elementos de mando. . . . . 8
Pantalla de visualización . . . . . 9
Modos de funcionamiento . . . . . 9
Tipos de calentamiento . . . . . 10
Vapor . . . . . 11
Más información. . . . . 11
Funciones del interior del horno. . . . . 11
Depósito de agua. . . . . 11

**Accesorios . . . . . 12**
Accesorios suministrados . . . . . 12
Introducción de los accesorios . . . . . 12
Accesorios especiales . . . . . 13

**Antes del primer uso . . . . . 14**
Antes de la primera puesta en marcha . . . . . 14
Primera puesta en marcha. . . . . 14
Calibración del aparato y limpieza del interior . . . . . 14
Limpieza de los accesorios . . . . . 15

**Manejo del aparato. . . . . 15**
Encendido y apagado del aparato. . . . . 15
Inicio del funcionamiento . . . . . 15
Ajuste del modo de funcionamiento. . . . . 16
Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura 16
Calentamiento rápido. . . . . 16

**Vapor. . . . . 17**
Ruidos . . . . . 17
Cocer al vapor . . . . . 17
Cocción al vapor - Cocción con vapor. . . . . 17
Regenerar . . . . . 18
Programa de fermentación. . . . . 18
Descongelar. . . . . 19
Llenar el depósito de agua . . . . . 19
Después de cada funcionamiento con vapor. . . . . 20

**Funciones de programación del tiempo . . . . . 21**
Ajuste de la duración . . . . . 21
Ajuste de la hora de finalización. . . . . 22
Ajuste del reloj avisador . . . . . 23

**Seguro para niños . . . . . 23**
Activación y desactivación . . . . . 23

**Ajustes básicos . . . . . 23**
Modificación de los ajustes básicos. . . . . 23
Lista de los ajustes básicos . . . . . 24
Corte en el suministro eléctrico . . . . . 24
Modificación de la hora . . . . . 24

**Ajuste Sabbat . . . . . 24**
Inicio del ajuste Sabbat . . . . . 24

**Productos de limpieza . . . . . 25**
Productos de limpieza apropiados. . . . . 25
Superficies del interior del aparato. . . . . 26
Mantener limpio el aparato. . . . . 26

**Función de limpieza. . . . . 27**
Descalcificación . . . . . 27

**Rejillas. . . . . 28**
Desmontaje y montaje de las rejillas . . . . . 28

**Puerta del aparato . . . . . 29**
Desmontar y montar la puerta del aparato. . . . . 29
Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta . . 30

**¿Qué hacer en caso de avería? . . . . . 32**
Pequeñas averías de fácil solución . . . . . 32
Duración máxima de funcionamiento . . . . . 33
Lámparas del interior del aparato. . . . . 33

**Servicio de Asistencia Técnica. . . . . 34**
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) . . . . . 34

**Platos . . . . . 34**
Indicaciones sobre los ajustes . . . . . 34
Seleccionar el plato . . . . . 35
Ajuste del plato. . . . . 35

**Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina . . . . . 36**
Moldes de silicona . . . . . 36
Pasteles y repostería pequeña . . . . . 36
Pan y panecillos . . . . . 40
Pizza, quiche y pastel picante . . . . . 42
Gratinados y souflés. . . . . 44

Ave . . . . . 45
Carne . . . . . 48
Pescado . . . . . 51
Verduras, guarniciones y huevos . . . . . 53
Postres . . . . . 56
Cocinar un menú . . . . . 56
Tipos de calentamiento eco . . . . . 57
Presencia de acrilamida en alimentos . . . . . 59
Cocción lenta . . . . . 59
Deshidratar . . . . . 60
Conservar y exprimir . . . . . 61
Esterilización de biberones e higiene . . . . . 62
Dejar levar la masa con el programa fermentación . . 62
Descongelar . . . . . 63
Regenerar . . . . . 64
Conservar caliente . . . . . 65
Comidas normalizadas . . . . . 65

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

# Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. ⟶ *"Accesorios" en la página 12*

# ⚠ Indicaciones de seguridad importantes

## En general

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!**
En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

### Vapor

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!**
Los líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente (explosión). No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej. bebidas alcohólicas). Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

## Causas de los daños

### En general

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

### Vapor

**¡Atención!**
- Moldes para hornear: los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- Recipientes oxidados: no utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Líquidos que gotean: al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- Agua caliente en el depósito de agua: el agua caliente puede dañar el sistema de vapor. Llenar el depósito únicamente con agua fría.

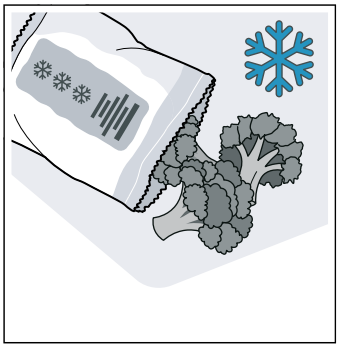
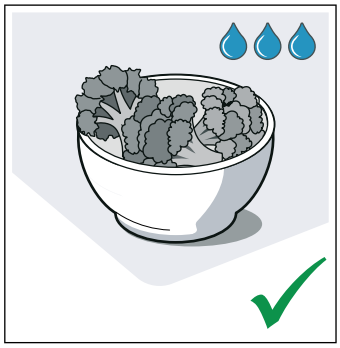
- Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultarán dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
- Limpieza del depósito de agua: no lavar el depósito de agua en el lavavajillas. ya que se dañaría. Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

# Protección del medio ambiente

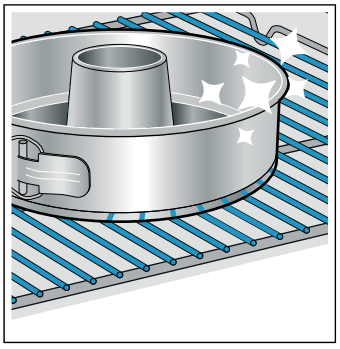
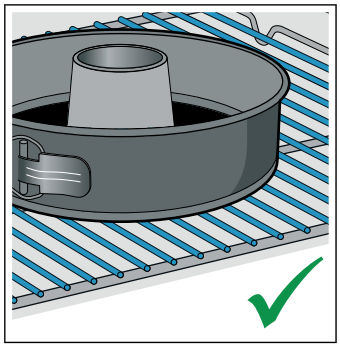
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

## Ahorro de energía

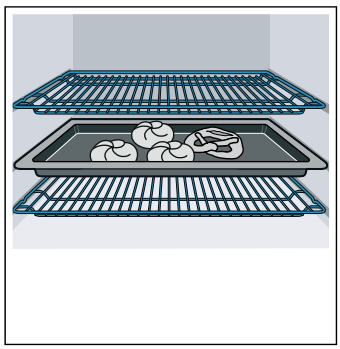
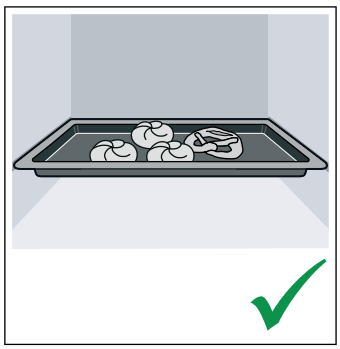
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.

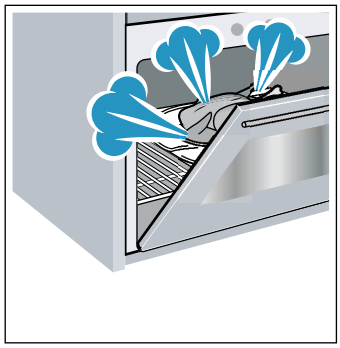
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.

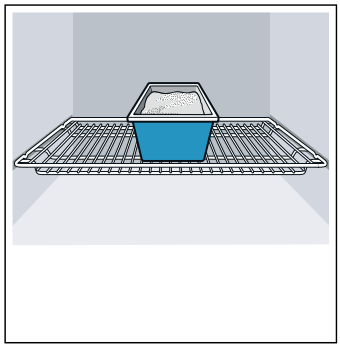
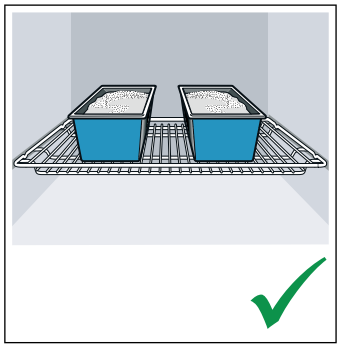
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.

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



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del horno.

- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

# Presentación del aparato

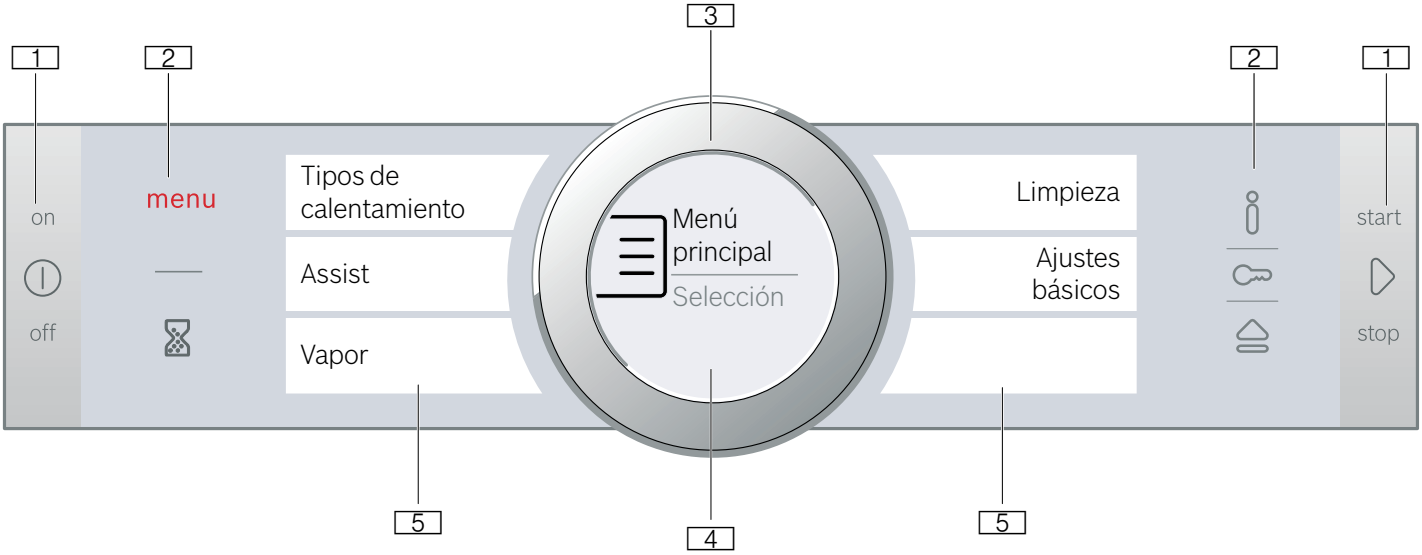
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

## Panel de mando

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

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




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

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

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

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

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

## Elementos de mando

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

### Teclas y campos táctiles

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

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

### Mando circular

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

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

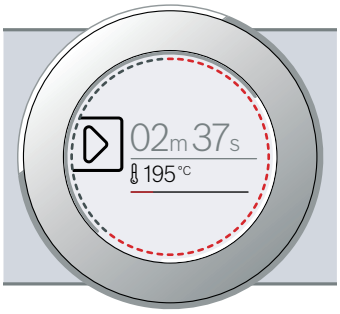
En la mayoría de listas de selección deberá volver a girar hacia atrás si se alcanza el último o primer punto.

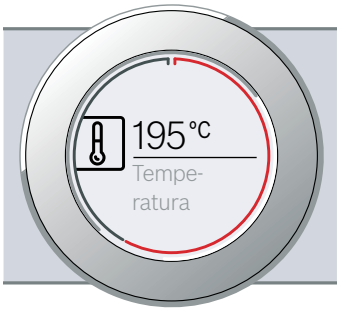
## Pantalla de visualización

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

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

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




### Línea circular

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

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

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

### Indicación de temperatura

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

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

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

### Pantallas táctiles

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

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

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

## Modos de funcionamiento

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

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

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

| Modo de funcionamiento | Aplicación |
|---|---|
| Tipos de calentamiento<br>→ *"Manejo del aparato" en la página 15* | Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa. |
| Assist<br>→ *"Platos" en la página 34* | Para muchos platos ya están programados los valores de ajuste adecuados. |
| Vapor<br>→ *"Vapor" en la página 17* | Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento al vapor adaptados de forma precisa. |

| | |
|---|---|
| Limpiar<br>→ *"Función de limpieza" en la página 27* | Existen distintas funciones para la limpieza: descalcificación y secado. |

| | |
|---|---|
| Ajustes básicos<br>→ *"Ajustes básicos" en la página 23* | Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar según las necesidades de cada usuario. |

## Tipos de calentamiento

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada plato.

Los símbolos referentes a cada tipo de calentamiento sirven para reconocerlos mejor.

Si los ajustes de temperatura superan los 275 °C y el grill está al nivel 3, el aparato baja la temperatura tras unos 40 minutos a 275 °C, es decir, al nivel 1 de grill.

| Tipo de calentamiento | | Temperatura | Aplicación |
|---|---|---|---|
| | Aire caliente 4D * | 30-250 °C | Para hornear y asar a uno o varios niveles.<br>El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior. |
| | Calor superior/inferior * | 30-250 °C | Para hornear y asar a un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso.<br>El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior. |
| eco | Aire caliente Eco | 30-250 °C | Para una cocción a fuego lento de los alimentos seleccionados en un mismo nivel, sin precalentamiento.<br>El ventilador reparte el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.<br>El tipo de calentamiento más efectivo es el comprendido entre 125 y 250 °C.<br>Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética. |
| eco | Calor superior/inferior eco | 30-250 °C | Para una óptima cocción a fuego lento de los alimentos seleccionados.<br>El calor proviene de arriba y abajo.<br>El tipo de calentamiento más efectivo es el comprendido entre 150 y 250 °C.<br>Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional. |
| | Grill con aire caliente * | 30-250 °C | Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne.<br>La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. |
| | Grill, superficie amplia | Niveles de grill:<br>1 = mínimo<br>2 = medio<br>3 = máximo | Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.<br>Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill. |
| | Grill, superficie reducida | Niveles de grill:<br>1 = mínimo<br>2 = medio<br>3 = máximo | Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.<br>Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill. |
| | Función pizza | 30-250 °C | Para preparar pizza y platos que requieran mucho calor inferior.<br>El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior. |
| | Cocción lenta | 70-120 °C | Para cocer lentamente piezas de carne en recipiente abierto hasta que queden asadas y tiernas.<br>El calor proviene a temperatura baja de forma homogénea de las resistencias inferior y superior. |
| | Calor inferior | 30-250 °C | Para cocer al baño María y volver a hornear.<br>El calor proviene de la resistencia inferior. |
| | Conservar caliente * | 60-100 °C | Para conservar calientes los alimentos cocinados. |
| | Precalentar vajilla | 30-70 °C | Para calentar vajilla y recipientes. |

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

### Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

## Vapor

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

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

## Más información

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

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

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

## Funciones del interior del horno

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

### Abrir la puerta del aparato

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

### Iluminación interior

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

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

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior no se encienda durante el funcionamiento. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

### Ventilador

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

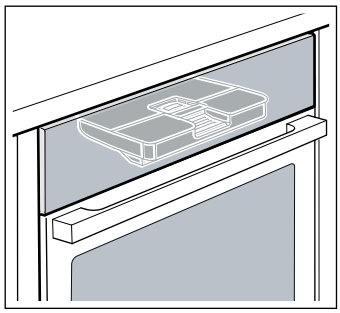
**¡Atención!**
No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

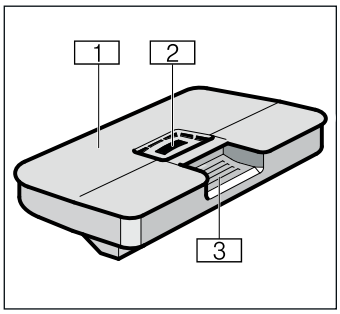
Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que el ventilador siga funcionando después. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

## Depósito de agua

El aparato está equipado con un depósito de agua. El depósito de agua se encuentra detrás de la moldura. Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua. ⟶ *"Vapor" en la página 17*





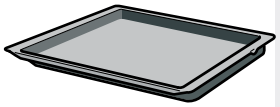
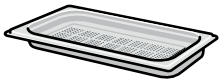
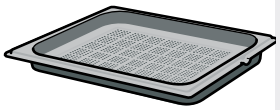

1 Tapa del depósito
2 Apertura para el llenado
3 Asa para extraer e insertar el depósito de agua

# Accesorios

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

## Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:

| | |
|---|---|
| | **Parrilla**<br>Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y para asar.<br>Para asados, piezas de parrilla y platos congelados. |
| | **Bandeja de horno**<br>Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. |
|  | **Bandeja universal**<br>Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes.<br>Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. En el funcionamiento con vapor se puede usar también como bandeja para recoger el agua que gotee. |
|  | **Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño S**<br>Para cocer verduras al vapor, para exprimir bayas y para descongelar. |
| | **Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño S**<br>Para cocer arroz, legumbres y cereales. |
|  | **Recipiente para cocción al vapor, con agujeros, tamaño XL**<br>Para cocer al vapor grandes cantidades. |

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

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

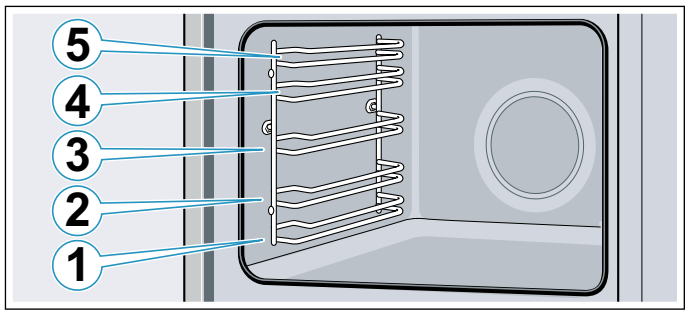
**Nota:** Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

**Nota:** El recipiente de cocción al vapor se puede usar con todos los tipos de calentamiento de vapor de forma ilimitada. Si se programan otros tipos de calentamiento con temperaturas elevadas, sacar el recipiente de cocción al vapor del aparato. Las temperaturas elevadas provocan decoloraciones permanentes y deformaciones en el recipiente de cocción al vapor.

## Introducción de los accesorios

El interior del aparato tiene 5 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

La altura de inserción superior está marcada con un símbolo de grill en el interior de algunos aparatos.




Introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

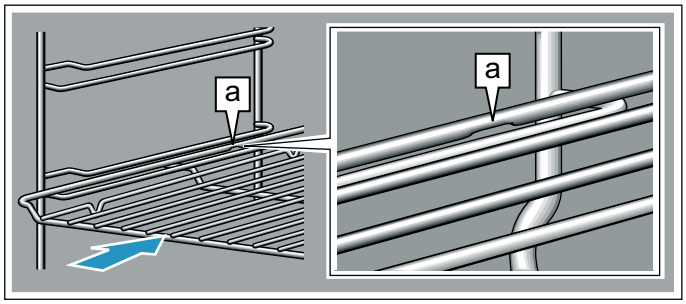
### Notas

- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el interior del aparato.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el interior del aparato evitando tocar la puerta del mismo.
- Sacar del interior del horno los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

### Función Stop

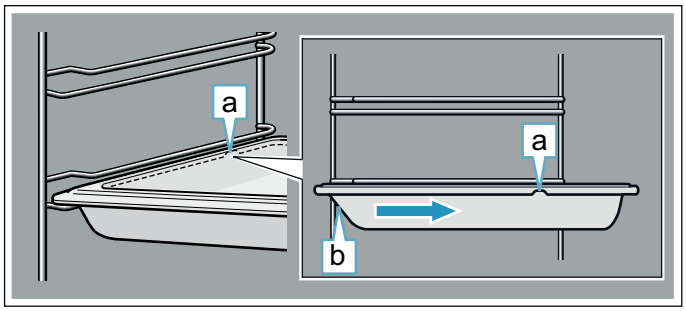
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden fijados. La función Stop evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

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




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

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

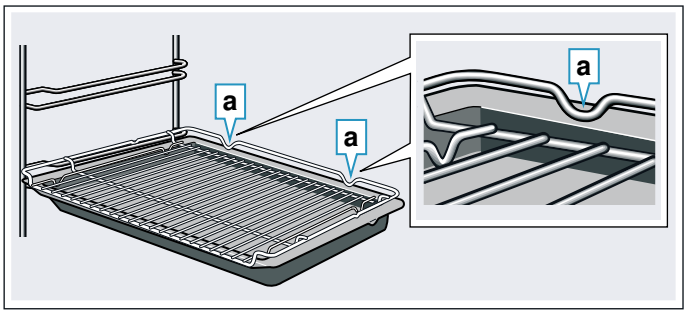



### Combinación de accesorios

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

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

Ejemplo de la imagen: bandeja universal




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

## Accesorios especiales

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

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

**Nota:** No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. ⟶ *"Servicio de Asistencia Técnica" en la página 34*

| Accesorios especiales |
|---|
| **Parrilla**<br>Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar, asados y piezas para asar al grill. |
| **Bandeja universal**<br>Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes.<br>Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. |
| **Bandeja de horno**<br>Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. |
| **Parrilla interior**<br>Para asar carne, aves y pescado.<br>Para colocar en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprende. |
| **Bandeja universal antiadherente**<br>Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes.<br>Los pasteles y asados se desprenden con mayor facilidad de la bandeja universal. |
| **Bandeja de horno antiadherente**<br>Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.<br>Las pastas se desprenden con mayor facilidad de la bandeja de horno. |
| **Bandeja profesional con parrilla de inserción**<br>Para preparar grandes cantidades. |
| **Tapa para la bandeja profesional**<br>La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional. |
| **Bandeja para pizza**<br>Para pizza y pasteles redondos grandes. |
| **Bandeja para grill**<br>Para asar al grill en lugar de a la parrilla o para recoger las salpicaduras. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal. |
| **Piedra para hornear**<br>Para preparar pan, panecillos y pizza caseros que deban adquirir una base crujiente.<br>La piedra para hornear debe precalentarse a la temperatura recomendada. |
| **Asador de cristal (5,1 litros)**<br>Para estofados y gratinados.<br>Indicado especialmente para el modo de funcionamiento "Platos". |
| **Bandeja de cristal**<br>Para asados grandes, pasteles jugosos y gratinados. |
| **Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño XL**<br>Para cocer al vapor grandes cantidades. |
| **Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño S**<br>Para cocer verduras al vapor, exprimir bayas y descongelar. |
| **Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño S**<br>Para cocer arroz, legumbres y cereales. |
| **Recipiente de porcelana, sin perforar, tamaño S**<br>Para cocer al vapor y servir carnes, pescados y verduras. |
| **Recipiente de porcelana, sin perforar, tamaño L**<br>Para cocer al vapor y servir carnes, pescados y verduras. |
| **Sistema de extracción de 1 riel**<br>Los rieles de extracción en la altura 2 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen. |
| **Sistema de extracción de 3 rieles**<br>Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen. |
| **Embellecedores**<br>Para ocultar la balda del mueble y la carcasa del aparato. |

# Antes del primer uso

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

## Antes de la primera puesta en marcha

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

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

### ¡Atención!

- Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados.
  No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- Pueden producirse fallos de funcionamiento si se utiliza agua filtrada o desmineralizada.
  Puede que el aparato pida que se rellene aunque el depósito de agua ya esté lleno o el funcionamiento con vapor se interrumpa transcurridos aproximadamente 2 minutos.
  En caso necesario, mezclar el agua filtrada o desmineralizada con agua mineral embotellada sin gas en una proporción de 1:1.

### Notas

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

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

## Primera puesta en marcha

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

**Nota:** Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

### Selección del idioma

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

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

### Ajuste de la hora

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

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

### Ajuste de la dureza del agua

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

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

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

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

## Calibración del aparato y limpieza del interior

La temperatura de ebullición del agua depende de la presión del aire. Con la calibración, el aparato se ajusta a las condiciones de presión del lugar de instalación.Esto sucede automáticamente en la primera cocción al vapor. Se produce entonces mucho vapor.

### Preparación de la calibración

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

### Calibración del aparato y limpieza del interior

### Notas

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

1. Encender el aparato con el pulsador «on/off» ⏻.
2. Llenar el depósito de agua. ⟶ *"Llenar el depósito de agua" en la página 19*
3. Ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura y la duración indicados para la calibración e iniciar el funcionamiento del aparato. ⟶ *"Cocer al vapor" en la página 17*

| Ajustes | |
|---|---|
| Tipo de calentamiento | Cocción al vapor |

| Ajustes | |
|---|---|
| Temperatura | 100 °C |
| Duración | 30 minutos |

4. Tras la calibración, calentar el aparato.
   **¡Atención!**
   **Daños en el esmalte**
   No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimento de cocción. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del compartimento de cocción.
5. Secar la base del compartimento de cocción.
6. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura indicados para el calentamiento e iniciar el funcionamiento del aparato. ⟶ *"Manejo del aparato" en la página 15*

| Calentamiento | |
|---|---|
| Tipo de calentamiento | Aire caliente 4D |
| Temperatura | máxima |
| Duración | 30 minutos |

7. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
8. Finalizar el funcionamiento del aparato una vez haya transcurrido la duración indicada. Apagar el aparato con el pulsador «on/off» ⏻.
9. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.
10. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.
11. Vaciar el depósito de agua y secar el compartimento de cocción. ⟶ *"Después de cada funcionamiento con vapor" en la página 20*

### Notas

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

## Limpieza de los accesorios

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

# Manejo del aparato

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

## Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

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

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

### Encendido del aparato

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

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

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer el modo de funcionamiento que se desea que aparezca tras encender el aparato. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

### Apagado del aparato

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

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

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

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

## Inicio del funcionamiento

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

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

### Interrupción del funcionamiento

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

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

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

## Ajuste del modo de funcionamiento

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

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

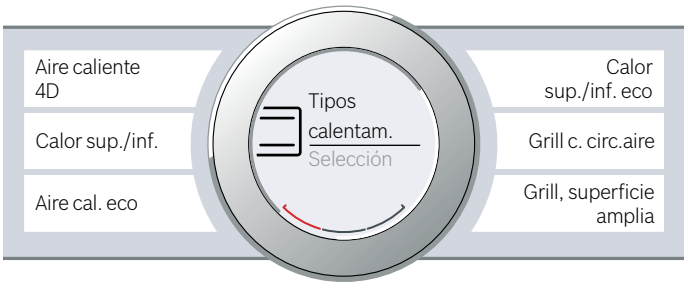
Por regla general:
1. Pulsar el campo de texto correspondiente.
   La función se muestra resaltada.
2. Modificar la selección resaltada con el mando circular.
3. Realizar otros ajustes si fuera necesario.
   Para ello, pulsar el campo de texto correspondiente y modificar el valor con el mando circular.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

El aparato inicia el funcionamiento.

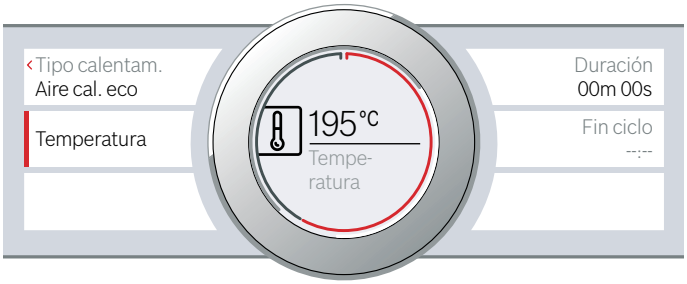
## Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura

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

Ejemplo de la imagen: aire caliente Eco a 195 °C.
1. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento deseado. Si es necesario, desplazarse por la lista de selección con el mando circular.




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




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

El aparato empieza a calentarse.

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

**Nota:** También se puede ajustar en el aparato la duración y el final del funcionamiento. ⟶ *"Funciones de programación del tiempo" en la página 21*

### Modificación

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

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

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

## Calentamiento rápido

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

Los tipos de calentamiento indicados para el calentamiento rápido son:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior

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

### Ajuste

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

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo de texto "Calentamiento rápido".

En el campo de texto aparece "activado". En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

Cuando el calentamiento rápido finaliza, suena una señal y se muestra una indicación en pantalla. En el

campo de texto aparece "desactivado". Introducir el alimento en el interior del aparato.

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

### Cancelación

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

# Vapor

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

## Ruidos

### Bomba

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

### Cuadro de mandos

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

## Cocer al vapor

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

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

### Inicio

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

El aparato empieza a calentarse.

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

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

### Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre.

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

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

### Cocinar un menú

Se puede cocinar al vapor un menú completo a la vez sin que se transfieran los sabores. → *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 36*

## Cocción al vapor - Cocción con vapor

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

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

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

### Intensidad del vapor

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

| Intensidad | Nivel |
|---|---|
| baja | 01 |
| media | 02 |
| fuerte | 03 |

### Tipos de calentamiento compatibles

En estos tipos de calentamiento se puede activar el vapor:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Conservar caliente

### Inicio

1. Llenar el depósito de agua.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar el campo de texto "Adición de vapor".
   En la pantalla se muestra el nivel de vapor resaltado en blanco.
4. Ajustar el nivel de vapor con el mando circular.
5. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.

El aparato empieza a calentarse.

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

### Modificación y cancelación

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

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

**Nota:** El funcionamiento continúa sin adición de vapor.

## Regenerar

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

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

### Inicio

1. Llenar el depósito de agua.
2. Pulsar el campo **"menu"**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
3. Pulsar el campo de texto "Vapor".
4. Pulsar el campo de texto "Regenerar".
   La temperatura se muestra resaltada.
5. Ajustar la temperatura con el mando circular.
6. Pulsar el campo de texto "Duración" y ajustar la duración.
   **Nota:** En los tipos de calentamiento de vapor siempre es necesario indicar una duración.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.

El aparato empieza a calentarse.

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

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

### Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre.

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

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

## Programa de fermentación

Con el tipo de calentamiento "Fermentar", la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca.

Para seleccionar el ajuste adecuado, observar los datos de las tablas. → *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 36*

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

### Inicio

1. Llenar el depósito de agua.
   **Nota:** Activar el programa "Fermentar" solo cuando el interior del aparato esté frío (temperatura ambiente).
2. Pulsar el campo **"menu"**.
3. Pulsar el campo de texto "Vapor".
4. Pulsar el campo de texto "Fermentar".
   La temperatura se muestra resaltada.
5. Ajustar la temperatura con el mando circular.
6. Pulsar el campo de texto "Duración" y ajustar la duración.
   **Nota:** En los tipos de calentamiento de vapor siempre es necesario indicar una duración.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.

El aparato empieza a calentarse.

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

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

### Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre.

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

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

## Descongelar

Usar el tipo de calentamiento "Descongelar ⌂*" para la descongelación de productos congelados y ultracongelados.

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

### Inicio

1. Llenar el depósito de agua.
2. Pulsar el campo **"menu"**.
3. Pulsar el campo de texto "Vapor".
4. Pulsar el campo de texto "Descongelar".
   La temperatura se muestra resaltada.
5. Ajustar la temperatura con el mando circular.
6. Pulsar el campo de texto "Duración" y ajustar la duración.
   **Nota:** En los tipos de calentamiento de vapor siempre es necesario indicar una duración.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.

El aparato empieza a calentarse.

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

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

### Modificación

Se pueden modificar los ajustes como de costumbre.

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

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

## Llenar el depósito de agua

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

Comprobar que se ha configurado correctamente el nivel de dureza del agua. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua. Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado. Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

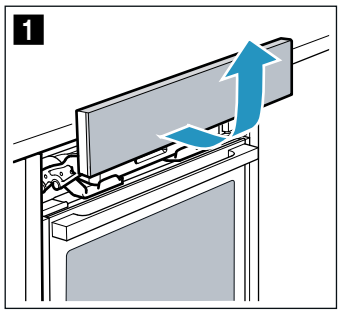
**¡Atención!**
Daños en el aparato por uso de fluidos no adecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

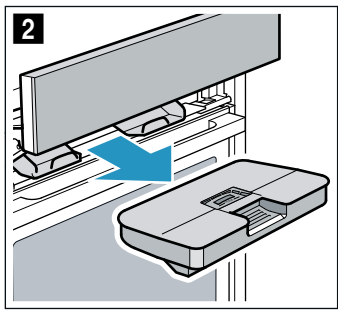
**¡Atención!**
Pueden producirse fallos de funcionamiento si se utiliza agua filtrada o desmineralizada.
Puede que el aparato pida que se rellene aunque el depósito de agua ya esté lleno o el funcionamiento con vapor se interrumpa transcurridos aproximadamente 2 minutos.
En caso necesario, mezclar el agua filtrada o desmineralizada con agua mineral embotellada sin gas en una proporción de 1:1.

### Notas

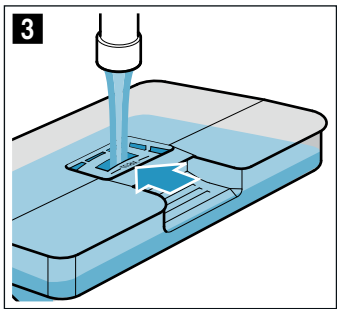
- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso "Dureza del agua: ablandada".
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse "Dureza del agua 4: muy dura".
- Si se utiliza agua mineral, deberá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

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

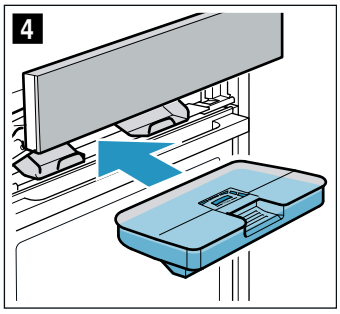


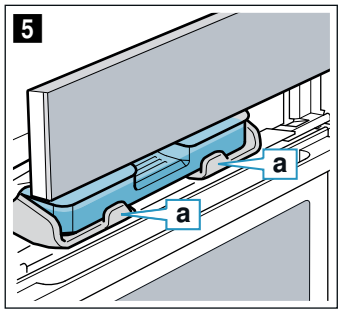



4. Apretar la tapa a lo largo de la junta para que el depósito no pierda agua.
5. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca «max» (figura 3).




6. Colocar el depósito de agua lleno (figura 4). Comprobar que el depósito de agua encaja detrás de ambos soportes **a** (figura 5).




7. Desplazar la moldura lentamente hacia abajo y, a continuación, presionar hacia atrás hasta que esté completamente cerrada.
El depósito de agua está lleno. Se puede iniciar el funcionamiento con vapor.

### Llenado del depósito de agua

#### Notas

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

1. Abrir la moldura.
2. Extraer el depósito de agua y rellenarlo.
3. Colocar el depósito de agua lleno y cerrar la moldura.

## Después de cada funcionamiento con vapor

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

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

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

#### Notas

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

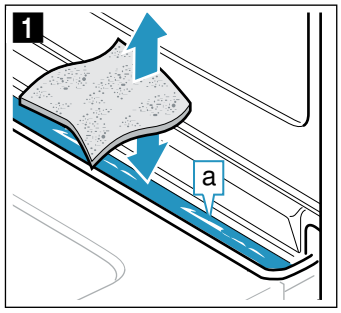
### Vaciado del depósito de agua

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

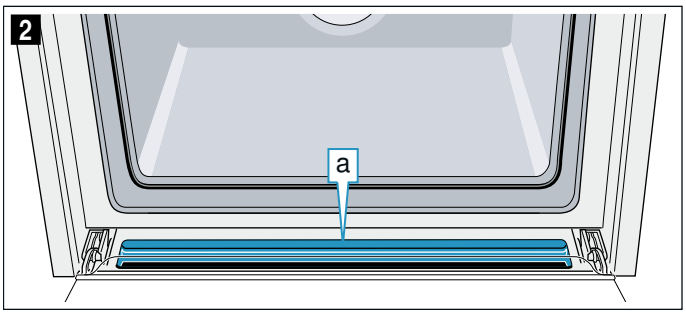
1. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua.
3. Retirar con cuidado la tapa del depósito de agua.
4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
5. Secar todas las piezas con un paño suave.
6. Secar bien la junta de la tapa.
7. Dejar secar con la tapa abierta.
8. Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla contra él.
9. Colocar el depósito de agua y cerrar la moldura.

### Secar el canal de goteo

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Abrir la puerta del electrodoméstico.
3. Utilizar una bayeta para secar la bandeja de goteo **a** y limpiarla con cuidado (figura 1).



La bandeja de goteo **a** se encuentra debajo del compartimento de cocción (figura 2).




### Inicio del secado

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

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

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad gruesa inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. En caso necesario, encender el aparato con la tecla "on/off" ⏻.
4. Pulsar el campo **"menu"**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
5. Pulsar el campo de texto "Limpiar".
6. Pulsar el campo de texto "Secar".
   Se muestra la duración. No se puede modificar.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.
   Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 10 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

### Secar a mano el interior del aparato

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

# Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

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

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

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

**Nota:** En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

## Ajuste de la duración

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

### Ajuste

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

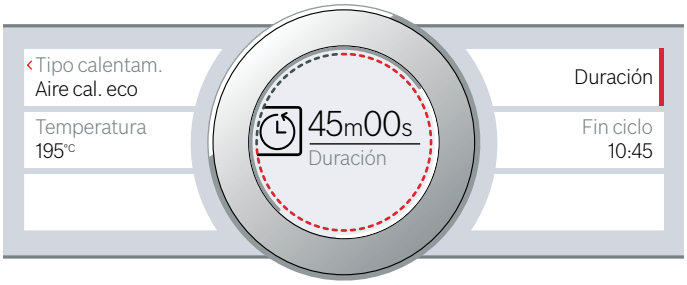
El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después en intervalos de 5 minutos.

Se pueden ajustar como máximo 23 horas y 59 minutos.

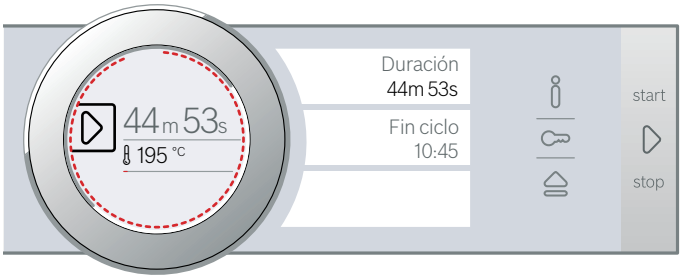
Ejemplo de la imagen: son las 10:00 h, duración 45 minutos.

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

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




4. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.
   El tiempo finaliza.




El aparato empieza a calentarse.

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

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

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

### Modificación y cancelación

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

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

## Ajuste de la hora de finalización

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

### Notas

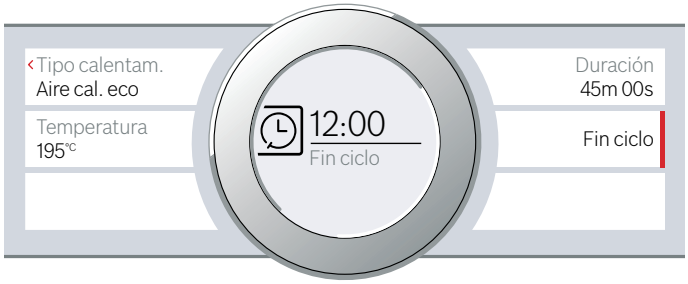
- Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.
- No ajustar una hora de finalización cuando el funcionamiento ya se haya iniciado. El resultado de la cocción podría variar.

### Ajuste

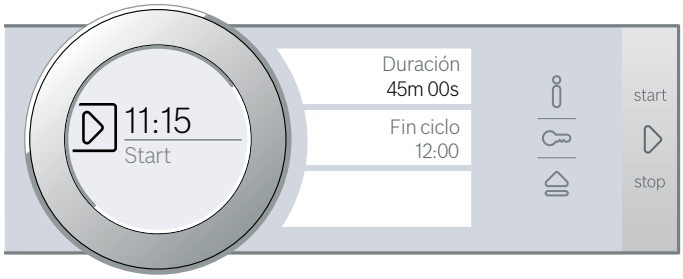
La finalización de la duración puede ser como máximo 23 horas y 59 minutos después del momento en que se ajusta.

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

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




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




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

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

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

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

### Modificación y cancelación

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

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

## Ajuste del reloj avisador

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

### Ajuste

El tiempo del reloj avisador comienza siempre en cero minutos.

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

Se pueden ajustar como máximo 24 horas.

1. Pulsar el campo ⌛.
   El símbolo se ilumina en color rojo. En la pantalla se muestra el tiempo del reloj avisador resaltado en blanco.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando circular.
3. Iniciar con el campo ⌛.
   **Nota:** Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.

El tiempo del reloj avisador transcurre.

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

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

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

### Modificación y cancelación

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

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

# Seguro para niños

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

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

## Activación y desactivación

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

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

En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

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

# Ajustes básicos

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

## Modificación de los ajustes básicos

El aparato tiene que estar conectado.

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

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

### Cancelación

Si no desea guardar las modificaciones, pulse el campo **"menu"** y, a continuación, el campo de texto "No guardar". En la pantalla se muestra la indicación de

que los ajustes no han sido guardados. Apagar el aparato con la tecla "on/off" ⏻ si no se está usando.

## Lista de los ajustes básicos

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

| Ajuste | Selección |
|---|---|
| Idioma | Otros idiomas disponibles |
| Hora | Hora en formato 24 h |
| Dureza del agua | 00 (ablandada)<br>01 (blanda)<br>02 (media)<br>03 (dura)<br>04 (muy dura)* |
| Ajustes de fábrica | Restablecer<br>No restablecer* |
| Tono de aviso | Duración breve (30 s)<br>Duración media (1 min)*<br>Duración larga (5 min) |
| Volumen | Niveles 01-05 |
| Sonido de las teclas | Conectado<br>Desconectado* (permanece el sonido de "on/off" ⏻) |
| Brillo de la pantalla | 5 niveles |
| Indicación del reloj | Desactivada<br>Digital* |
| Iluminación | Desconectada en uso<br>Conectada en uso* |
| Funcionamiento tras encender | Menú principal<br>Tipos de calentamiento*<br>Vapor<br>Ayuda |
| Oscurecimiento nocturno | Desconectado*<br>Conectado |
| Logotipo de la marca | Mostrar*<br>No mostrar |
| Desconexión automática del ventilador | Recomendado*<br>Mínimo |
| Sistema de extracción | No equipado* (en rejillas y guías correderas de 1 nivel)<br>Equipado (en guías correderas de 2 y 3 niveles) |
| Ajuste Sabbat | Conectado<br>Desconectado* |

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

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

## Corte en el suministro eléctrico

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

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

## Modificación de la hora

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

El aparato tiene que estar conectado.

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

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

# Ajuste Sabbat

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

## Inicio del ajuste Sabbat

Antes de poder usar el ajuste Sabbat, se debe activar en los ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

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

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

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

1. Pulsar el campo de texto «Ajuste Sabbat».
   En la pantalla se muestra el valor recomendado para la temperatura resaltado en blanco.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando circular.
3. Pulsar el campo de texto «Duración» antes del inicio.
   En la pantalla se muestra el valor recomendado para la duración resaltado en blanco.
4. Ajustar la duración deseada con el mando circular.

**Nota:** La hora de finalización se calcula automáticamente, pero no se puede retrasar.

5. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

El aparato empieza a calentarse.

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

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

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

### Modificación y cancelación

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

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

# Productos de limpieza

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

## Productos de limpieza apropiados

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

**¡Atención!**
**Daños en la superficie**
No usar en ningún caso:
- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

| Zona | Limpieza |
|---|---|
| **Parte exterior del aparato** | |
| Frontal de acero inoxidable | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.<br>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave. |
| Plástico | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal. |
| Superficies pintadas | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. |
| Panel de mando | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.<br>Si el panel de mando entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar. |
| Cristales de la puerta | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable. |
| Tirador de la puerta | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar. |
| **Parte interior del aparato** | |
| Superficies esmaltadas y autolimpiables | Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla. |
| Cristal protector de la iluminación interior | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos. |
| Junta de la puerta<br>No retirar. | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta.<br>No frotar. |

| | |
|---|---|
| Cubierta de la puerta | De acero inoxidable:<br>Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable.<br>De plástico:<br>Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.<br>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza. |
| Rejillas | Agua caliente con jabón:<br>Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. |
| Sistema de extracción | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta o un cepillo.<br>No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas. |
| Accesorios | Agua caliente con jabón:<br>Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.<br>Limpiar con agua y vinagre los recipientes de acero inoxidable que presenten suciedad procedente de alimentos que contengan almidón (p. ej., arroz). |
| Depósito de agua | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar a fondo con una bayeta y agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas.<br>Secar con un paño suave. Dejar secar con la tapa abierta. Secar bien la junta de la tapa.<br>No lavar en el lavavajillas. |

**Notas**

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

## Superficies del interior del aparato

La pared trasera del interior del aparato es autolimpiable. Se reconoce por la superficie rugosa.

La base, el techo y los laterales están esmaltados y su superficie es lisa.

### Limpiar las superficies esmaltadas

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

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

**¡Atención!**
Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

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

**Nota:** Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario, se pueden eliminar los restos con ácido cítrico.

### Limpieza de las superficies autolimpiables

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

Cuando las superficies autolimpiables ya no puedan limpiarse correctamente por sí solas y aparezcan manchas oscuras, pueden limpiarse mediante la aplicación de calor.

**Ajuste**

Retirar previamente las rejillas, las guías extraíbles, los accesorios y los recipientes del interior del aparato. Limpiar a fondo las superficies esmaltadas lisas del interior del aparato, la puerta y el cristal protector de la iluminación interior.

1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente 4D.
2. Ajustar la temperatura máxima.
3. Iniciar el funcionamiento y dejarlo actuar 1 hora como mínimo.

La capa de cerámica se regenera.

Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez que se haya enfriado el interior del aparato.

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

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

## Mantener limpio el aparato

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**
Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

### Consejos

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

# Función de limpieza

El aparato cuenta con el modo de funcionamiento "Descalcificar". Con el modo de funcionamiento "Descalcificar" se elimina la cal del vaporizador.

## Descalcificación

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

La descalcificación consta de varios pasos. Por motivos de higiene, la descalcificación debe aplicarse de principio a fin para que el aparato vuelva a estar operativo. La duración total de la descalcificación oscila entre 70 y 95 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55-70 minutos), vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar.
- Primer aclarado (aprox. 9-12 minutos), vaciar el depósito de agua y volverlo a llenar.
- Segundo aclarado (aprox. 9-12 minutos), vaciar el depósito de agua y secarlo.

Si se interrumpe la descalcificación (p. ej., por corte en el suministro eléctrico o desconexión del aparato), al volver a encender el aparato es necesario realizar dos ciclos de aclarado. Hasta que finaliza el segundo aclarado, el aparato no puede utilizarse para otras funciones.

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

### Iniciar

**¡Atención!**

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

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

1. Mezclar 400 ml de agua con 200 ml de descalcificador líquido hasta conseguir una solución descalcificadora.
2. Iniciar con la tecla «on/off» ⏻.
3. Retirar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.
4. Insertar por completo el depósito de agua lleno de solución descalcificadora.
5. Cerrar el cuadro de mandos.
6. Pulsar el campo **«menu»**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
7. Pulsar el campo de texto «Limpiar».
8. Pulsar sobre el campo de texto «Descalcificación».
   Se muestra la duración de la descalcificación.No se puede modificar.
9. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.

Se realiza la descalcificación del aparato. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo.
Una vez finaliza el tiempo, suena una señal.

### Primer aclarado

1. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
3. Cerrar la moldura.
4. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.

El aparato ejecuta un ciclo de aclarado.
Una vez finaliza el tiempo, suena una señal.

### Segundo aclarado

1. Abrir la moldura.
2. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
3. Cerrar la moldura.
4. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.

El aparato ejecuta un ciclo de aclarado.
Una vez finaliza el tiempo, suena una señal.

### Limpieza posterior

1. Abrir la moldura.
2. Vaciar el depósito de agua y secarlo.
3. Apagar el aparato con la tecla «on/off» ⏻.

La descalcificación ha finalizado y el aparato vuelve a estar listo para funcionar.

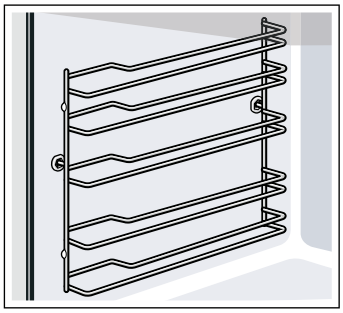
# Rejillas

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

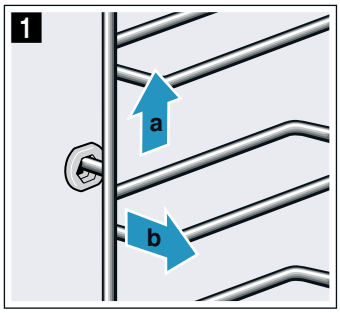
## Desmontaje y montaje de las rejillas

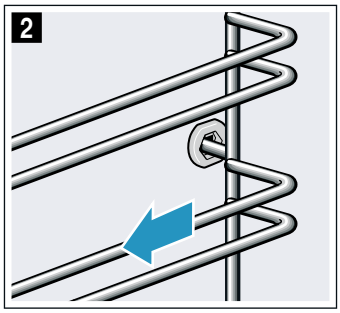
**Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas. No tocar nunca las rejillas calientes. Dejar siempre que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

### Desmontaje de las rejillas



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



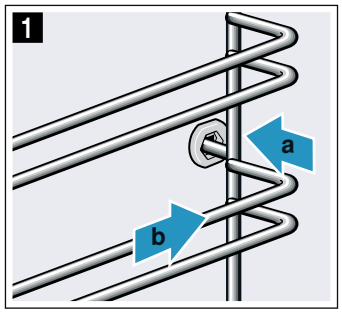



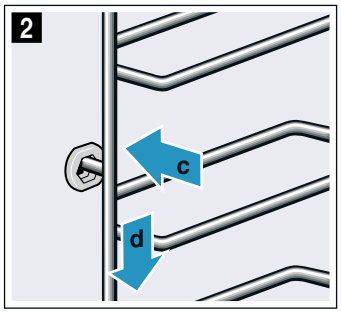

Limpiar las rejillas con jabón y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

### Montaje de las rejillas

Cada rejilla se ajusta solo a izquierda o a derecha. Observar que las barras curvadas de ambas rejillas se encuentran delante.

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



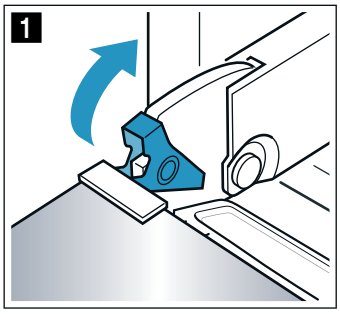
# Puerta del aparato

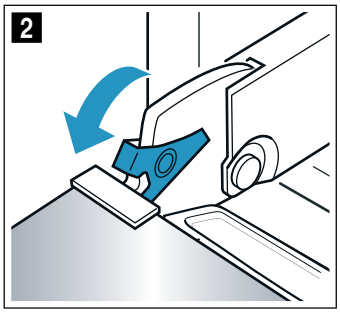
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

## Desmontar y montar la puerta del aparato

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

Las bisagras de la puerta del aparato están equipadas con una palanca de bloqueo cada una.
La puerta del aparato se fija plegando las palancas (figura 1). En este caso, la puerta no puede descolgarse.
Si se abren las palancas de bloqueo para descolgar la puerta del aparato (figura 2), las bisagras quedan fijadas. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



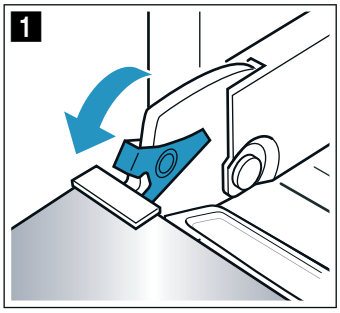



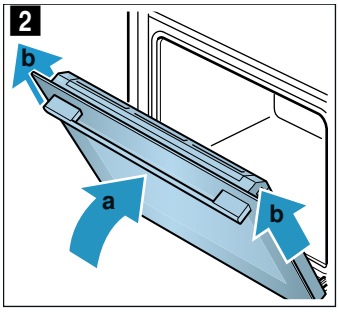

**⚠ Advertencia**
**¡Peligro de lesiones!**

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

### Desmontaje de la puerta del aparato

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

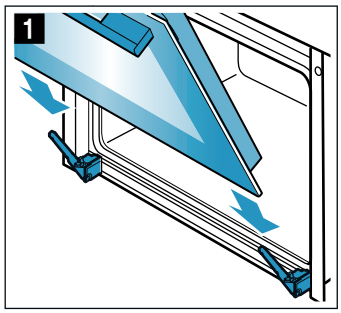


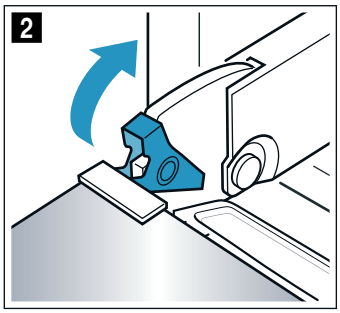




### Montaje de la puerta del aparato

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

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura 1). Introducir la puerta del aparato hasta el tope.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura 2).



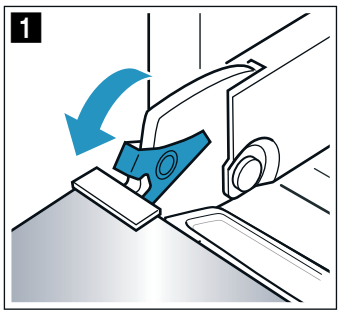

3. Cerrar la puerta del aparato.

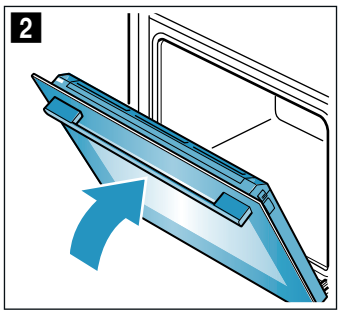
## Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza. En caso necesario, p. ej., si el aparato está montado en altura, puede descolgarse la puerta completa y colocarse sobre una superficie plana.

### Bloquear la puerta del aparato

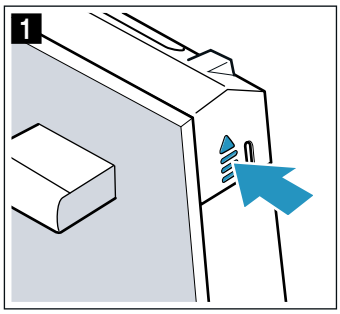
1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Cerrar la puerta del aparato hasta el tope (figura 2).

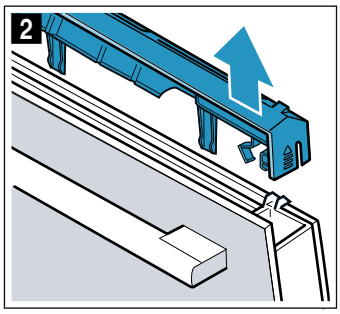


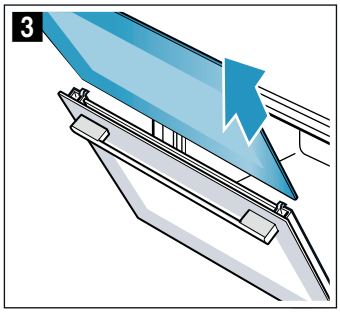

### Desmontaje de los cristales

1. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
2. Retirar la cubierta (figura 2).

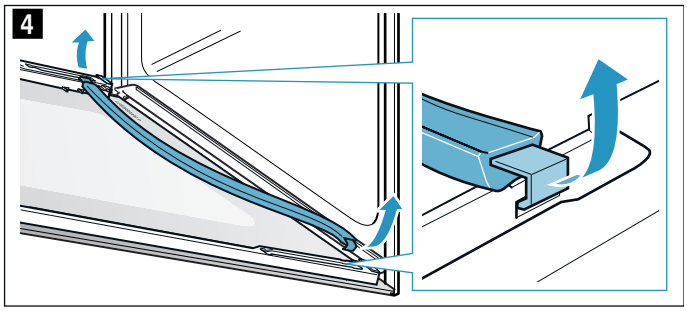


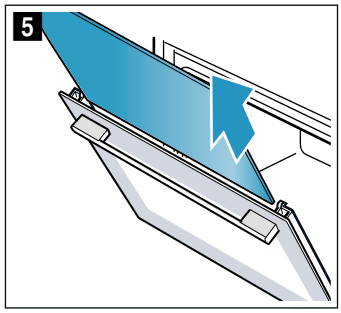

3. Extraer el cristal interior (figura 3) y depositarlo con cuidado sobre una superficie plana.



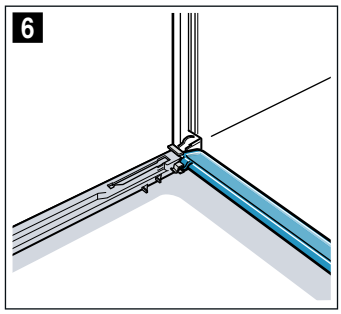

4. Desmontar la junta a ambos lados y retirarla (figura 4).

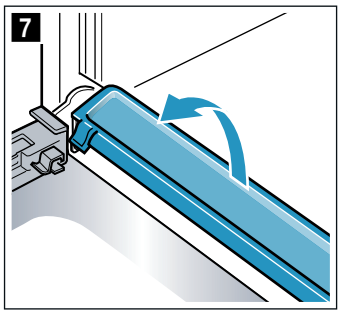



5. Extraer el cristal intermedio (figura 5) y depositarlo con cuidado sobre una superficie plana.




6. En caso necesario, se puede extraer el borde de condensación para limpiarlo. Para ello, abrir la puerta del aparato por completo (figura 6).
7. Levantar el borde de condensación y extraerlo (figura 7).




Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave. Pasar un trapo con agua caliente con un poco de jabón por el borde de condensación.

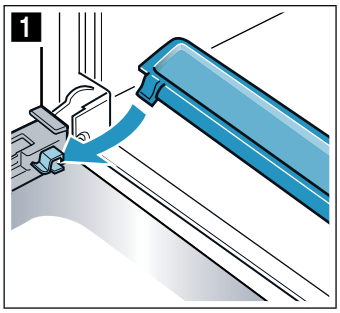
**⚠ Advertencia**

**¡Peligro de lesiones!**

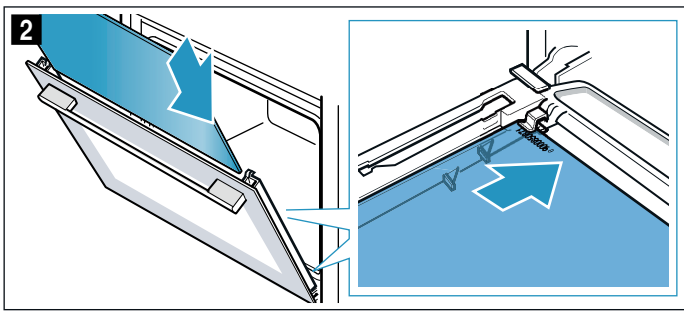
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.
- Las piezas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

## Montaje de los cristales

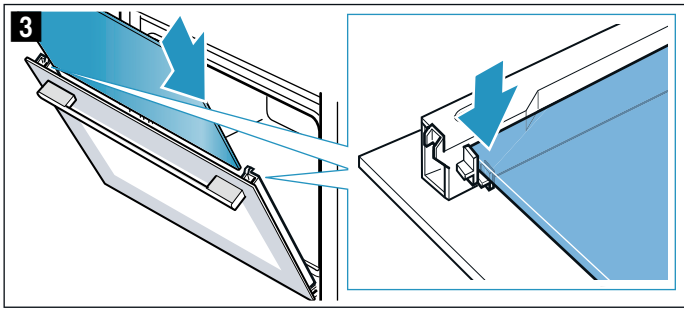
1. Abrir la puerta del aparato por completo y volver a colocar el borde de condensación. Para ello, introducir de forma vertical el borde y girarlo hacia abajo (figura 1).



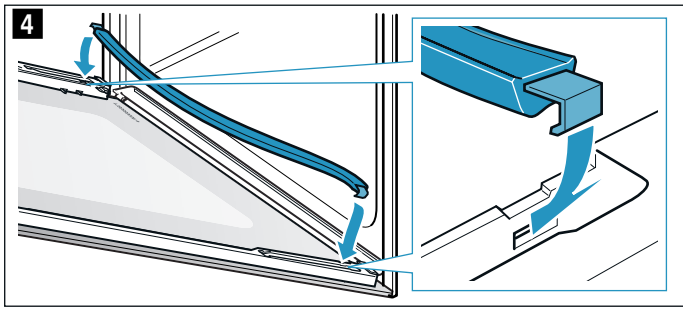

2. Introducir el cristal intermedio y asegurarse de que la parte inferior del mismo queda correctamente encajada en la sujeción (figura 2).



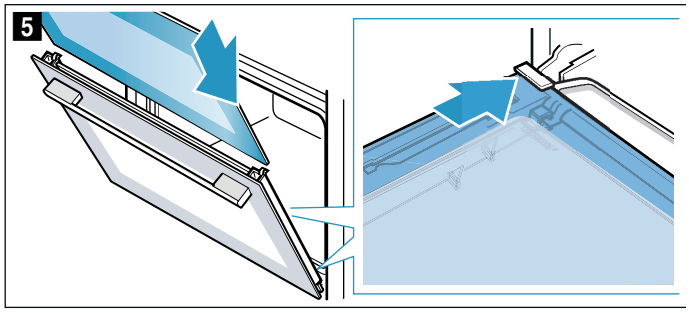

3. Presionar arriba el cristal intermedio (figura 3).



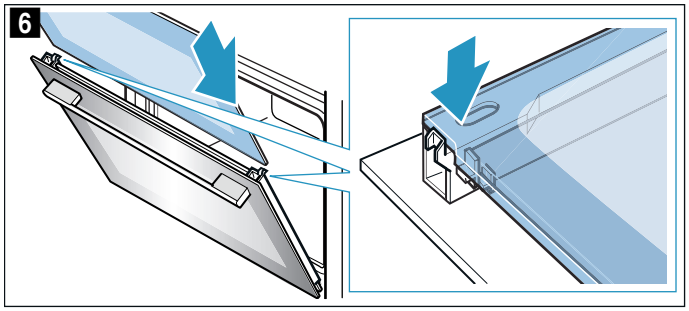

4. Volver a enganchar la junta a izquierda y derecha (figura 4).



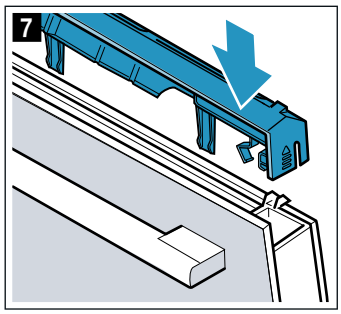

5. Introducir el cristal interior.
   Durante la introducción, asegurarse de que la parte brillante del cristal esté en el exterior y que el corte a derecha e izquierda quede arriba.
   La parte inferior del cristal debe quedar correctamente encajado en la sujeción (figura 5).

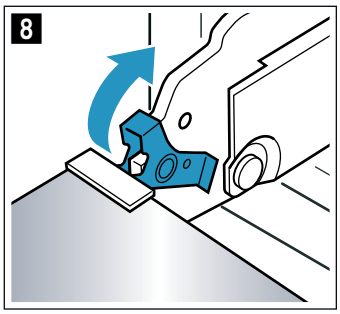



6. Apretar la parte superior del cristal interior (figura 6).




7. Colocar la cubierta y presionar hasta que se oiga que ha encajado (figura 7).
8. Volver a abrir la puerta del aparato por completo.
9. Cerrar las palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura 8)




10. Cerrar la puerta del aparato.

**¡Atención!**
No utilizar el interior del aparato hasta que se hayan montado correctamente los cristales.

# ¿Qué hacer en caso de avería?

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

## Pequeñas averías de fácil solución

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

Si no se consiguen resultados óptimos en la cocción de un plato, al final de las instrucciones de uso se incluyen muchos consejos e indicaciones de preparación. ⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 36*

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

| | | |
|---|---|---|
| Aparece "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua está lleno | La moldura está abierta | Cerrar la moldura |
| | El depósito de agua no está encajado | Encajar el depósito de agua<br>→ *"Vapor" en la página 17* |
| | El sensor está defectuoso | Avisar al Servicio de Asistencia Cliente |
| | El depósito de agua se ha caído Se han aflojado piezas en el interior del depósito de agua debido al movimiento, por lo que el depósito puede perder agua | Solicitar un nuevo depósito de agua |
| La moldura para extraer el depósito no se abre | El enchufe no está conectado a la red | Enchufar el aparato a la red eléctrica |
| | Corte en el suministro eléctrico | Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan |
| | El fusible está dañado | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente |
| | El sensor del campo ⏏ está estropeado | Avisar al Servicio de Atención al Cliente<br>En caso necesario, vaciar el depósito de agua: abrir la puerta del aparato, agarrar a derecha e izquierda con los dedos debajo de la moldura y extraer la moldura |
| Durante la cocción al vapor se genera muchísimo vapor | El aparato se calibra de forma automática | Proceso normal |
| Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor | El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves | Restablecer los ajustes de fábrica en el aparato y repetir la calibración |
| Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido | Efecto de frío/calor en alimentos congelados debido al vapor de agua | No es posible |

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.No intentar nunca reparar el aparato por uno mismo. Las reparaciones solo pueden llevarse a cabo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

### Indicaciones de avería en la pantalla

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

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

## Duración máxima de funcionamiento

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

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

**Duración máxima de funcionamiento alcanzada**
En la pantalla aparece la indicación de que se ha alcanzado la duración máxima de funcionamiento.

Para continuar el funcionamiento, pulsar cualquier campo o girar el mando circular.

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

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

## Lámparas del interior del aparato

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

No obstante, si una lámpara LED o el cristal protector de la misma estuvieran defectuosos, avisar al Servicio

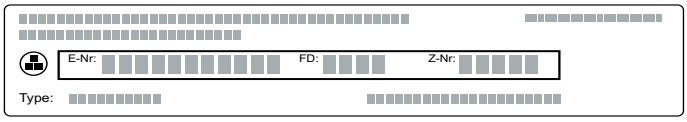
de Asistencia Técnica.El cristal protector de la lámpara no se puede retirar.

# Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.
En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.




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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **N.º de producto (E)** | | **N.° de fabricación (FD)** | |

| | |
|---|---|
| **Servicio de Asistencia Técnica ☏** | |

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

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

**Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías**
**E** 902 245 255

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

# Platos

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

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

## Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tamaño y el tipo del recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. En platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- En algunos platos, se recomienda usar una temperatura, un tipo de calentamiento y un tiempo de cocción determinados.La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar según sea necesario.
- Para preparar otros platos, se pide indicar el peso del alimento. Indicar siempre el peso total a no ser que el aparato requiera algo distinto. En estos casos, el aparato ajusta el tiempo y la temperatura automáticamente.
  No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Al asar alimentos para los que el aparato ajusta la temperatura automáticamente, se pueden programar temperaturas de hasta 300 °C. Por esta razón, comprobar que se usen recipientes suficientemente resistentes al calor.
- Cuando se cocina carne, se mostrarán indicaciones relativas a los recipientes, la altura de inserción o la adición de líquido. En la cocción de algunos platos, es necesario, p. ej., dar la vuelta o remover. Estas indicaciones se muestran brevemente en la pantalla tras iniciar el funcionamiento. Una señal indicará el momento preciso.
- Al final de las instrucciones de uso se incluyen indicaciones sobre los recipientes adecuados y trucos y consejos para la preparación de platos.
  ⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 36*

### Vapor

En algunos platos, se activa automáticamente la función de cocción al vapor. Las indicaciones generales sobre la función de cocción al vapor se encuentran en el capítulo correspondiente. ⟶ *"Vapor" en la página 17*

Tras iniciar el funcionamiento se muestra el tiempo de cocción.Comienza a transcurrir tras alcanzar la temperatura ajustada.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se

recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

## Seleccionar el plato

Los platos están ordenados según una estructura homogénea:

- Categoría
- Alimento
- Plato

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

| Categorías | Comidas |
|---|---|
| Pasteles | Pasteles en moldes |
| | Pasteles en bandeja |
| | Repostería pequeña |
| | Galletas |
| Pan, panecillos | Pan |
| | Panecillos |
| Pizza, pastel salado | Pizza |
| | Pastel salado, quiche |
| Gratinados, soufflés | Gratinado, picante, fresco, con ingredientes cocidos |
| | Lasaña, fresca |
| | Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto |
| | Gratinado, dulce, fresco |
| | Soufflé en moldes para porciones |
| Productos congelados | Pizza |
| | Panecillos |
| | Gratinados |
| | Productos de patata |
| | Ave, pescado |
| Ave | Pollo |
| | Pato, ganso |
| | Pavo |
| Carne | Carne de cerdo |
| | Carne de buey |
| | Carne de ternera |
| | Carne de cordero |
| | Carne de caza |
| | Platos de carne |
| Pescado | Pescado |
| Verduras | Cocido con verduras |
| | Verdura gratinada |
| | Patatas horneadas, en mitades |
| | Patatas al horno, enteras |

## Ajuste del plato

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

Utilizar el mando circular para desplazarse por los distintos niveles.

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

El aparato empieza a calentarse.

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

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

### Continuación de la cocción

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

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

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

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

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

### Retraso de la hora de finalización

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

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

### Modificación y cancelación

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

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

# Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

**Nota:** Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.
Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.
La cocción al vapor o el uso del funcionamiento con vapor implica la producción de mucho vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción una vez se haya enfriado tras su utilización.

## Moldes de silicona

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

No obstante, en caso de utilizar moldes de silicona, hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Los moldes de silicona no son apropiados para la preparación con la función de vapor y con la cocción al vapor.

## Pasteles y repostería pequeña

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

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

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

### Hornear con funcionamiento con vapor

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

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

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

### Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

**Hornear en un nivel**
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente 4D es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

**Hornear en varios niveles**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Hornear en dos niveles:
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Hornear en tres niveles:
- Bandeja de horno: altura 5
  Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1

Hornear en cuatro niveles:
- 4 parrillas con papel de hornear
  Primera parrilla: altura 5
  Segunda parrilla: altura 3
  Tercera parrilla: altura 2
  Cuarta parrilla: altura 1

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

### Accesorios

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

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

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

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

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

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

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

## Ajustes recomendados

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

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

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

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

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

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza

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

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pasteles en moldes** | | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho, fácil | Molde corona/molde rectangular | 2 | Calor superior/inferior | 150-170 | - | 50-70 |
| Pastel de masa de bizcocho, fácil | Molde corona/molde rectangular | 2 | Aire caliente 4D | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Pastel de masa de bizcocho, fácil, 2 niveles | Molde corona/molde rectangular | 3+1 | Aire caliente 4D | 140-160 | - | 60-80 |
| Pastel de masa de bizcocho, fino | Molde corona/molde rectangular | 2 | Calor superior/inferior | 150-170 | - | 60-80 |
| Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino | Molde concéntrico/molde desarmable | 2 | Calor superior/inferior | 160-180 | - | 40-60 |
| Bases de tarta de masa de bizcocho | Molde para bases de tarta | 3 | Calor superior/inferior | 160-180 | - | 20-30 |
| Bases de tarta de masa de bizcocho | Molde para bases de tarta | 2 | Aire caliente 4D | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada | Molde desarmable Ø26 cm | 2 | Calor superior/inferior | 170-190 | - | 60-80 |
| Quiche suiza | Bandeja para pizza | 3 | Función pizza | 170-190 | - | 45-55 |
| Tarta | Molde para tarta, hojalata negra | 3 | Función pizza | 190-210 | - | 25-40 |
| Tarta | Molde para tarta, hojalata negra | 3 | Aire caliente 4D | 200-220 | 1 | 30-40 |
| Pastel alto de levadura | Molde concéntrico | 2 | Calor superior/inferior | 150-170 | - | 50-70 |
| Pastel alto de levadura | Molde concéntrico | 2 | Aire caliente 4D | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Pastel de levadura | Molde desarmable Ø28 cm | 2 | Calor superior/inferior | 160-170 | - | 20-30 |
| Pastel de levadura | Molde desarmable Ø28 cm | 2 | Aire caliente 4D | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Base bizcocho, 2 huevos | Molde para bases de tarta | 3 | Calor superior/inferior | 150-170* | - | 20-30 |
| Base bizcocho, 2 huevos | Molde para bases de tarta | 2 | Aire caliente 4D | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Tarta de bizcocho, 3 huevos | Molde desarmable Ø26 cm | 2 | Aire caliente 4D | 160-170* | - | 25-35 |

* Precalentar

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tarta de bizcocho, 3 huevos | Molde desarmable Ø26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Tarta de bizcocho, 6 huevos | Molde desarmable Ø28 cm | 2 | | 150-170* | - | 30-50 |
| Tarta de bizcocho, 6 huevos | Molde desarmable Ø28 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |
| **Pasteles preparados en la bandeja** | | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho con cobertura | Bandeja de horno | 3 | | 160-180 | - | 20-40 |
| Pastel de masa de bizcocho con cobertura | Bandeja de horno | 3 | | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 140-160 | - | 30-50 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura seca | Bandeja de horno | 3 | | 170-190 | - | 25-35 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura seca, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 160-170 | - | 35-45 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa | Bandeja universal | 3 | | 160-180 | - | 55-65 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa | Bandeja universal | 3 | | 150-170 | - | 55-85 |
| Quiche suiza | Bandeja universal | 3 | | 170-190 | - | 45-55 |
| Pastel de levadura con cobertura seca | Bandeja universal | 3 | | 160-180* | - | 10-15 |
| Pastel de levadura con cobertura seca | Bandeja de horno | 3 | | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Pastel de levadura con cobertura seca, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150-170 | - | 20-30 |
| Pastel de levadura con cobertura jugosa | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | - | 30-40 |
| Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Trenza/corona de levadura | Bandeja de horno | 2 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Trenza/corona de levadura | Bandeja de horno | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Bizcocho | Bandeja de horno | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |
| Bizcocho | Bandeja de horno | 3 | | 180-200* | 1 | 10-15 |
| Stollen con 500 g de harina | Bandeja de horno | 2 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Stollen con 500 g de harina | Bandeja universal | 3 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Pastel de hojaldre dulce | Bandeja universal | 2 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Pastel de hojaldre dulce | Bandeja universal | 3 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Pastel hojaldre, congelado | Bandeja universal | 3 | | 200-220 | - | 35-45 |
| Pastel hojaldre, congelado | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | 1 | 35-45 |
| **Repostería pequeña** | | | | | | |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 3 | | 160** | - | 25-35 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 3 | | 150** | - | 25-35 |
| Pastelitos, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150** | - | 25-35 |
| Pastelitos, 3 niveles | Bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | | 140** | - | 35-45 |
| Magdalenas | Bandeja-molde de magdalenas | 3 | | 170-190 | - | 15-20 |
| Magdalenas | Bandeja-molde de magdalenas | 3 | | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Magdalenas, 2 niveles | Bandeja-moldes de magdalenas | 3+1 | | 160-180* | - | 15-30 |

* Precalentar

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pastas pequeñas de levadura | Bandeja de horno | 3 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Pastas pequeñas de levadura | Bandeja de horno | 3 | | 150-170 | - | 25-35 |
| Pastas pequeñas de levadura | Bandeja de horno | 3 | | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Pastas pequeñas de levadura, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150-170 | - | 25-40 |
| Pastel hojaldre | Bandeja de horno | 3 | | 170-190* | - | 20-35 |
| Pastel hojaldre | Bandeja de horno | 3 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Pastel hojaldre, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pastel hojaldre, 3 niveles | Bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pastel hojaldre, plano, 4 niveles | 4 parrillas | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-35 |
| Pastas de masa escaldada | Bandeja de horno | 3 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Pastas de masa escaldada | Bandeja de horno | 3 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Pasta de masa escaldada, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Bollos daneses | Bandeja de horno | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Bollos daneses | Bandeja de horno | 3 | | 160-180 | 1 | 25-35 |
| **Galletas** | | | | | | |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Galletas de mantequilla, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Galletas de mantequilla, 3 niveles | Bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | | 130-140** | - | 35-55 |
| Galletas | Bandeja de horno | 3 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Galletas, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Galletas, 3 niveles | Bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Merengue | Bandeja de horno | 3 | | 90-100* | - | 100-130 |
| Merengue, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 90-100* | - | 100-150 |
| Almendrados | Bandeja de horno | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Almendrados, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |

* Precalentar

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

## Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña

| | |
|---|---|
| Para determinar si el pastel está hecho. | Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo. |
| El pastel se desmonta. | Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. |
| El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura. | Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo. |
| El jugo de fruta se sale. | La próxima vez, utilizar la bandeja universal. |
| Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado. | Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados. |
| El pastel está demasiado seco. | Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción. |
| El pastel completo ha quedado demasiado claro. | Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción. |
| El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo. | La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba. |

| | |
|---|---|
| El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo. | La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción. |
| El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás. | No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio. |
| El pastel completo ha quedado demasiado oscuro. | La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario. |
| Las pastas se han dorado de forma irregular. | Seleccionar una temperatura más baja.<br>Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.<br>Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción.<br>Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor. |
| Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior. | Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción "Aire caliente 4D". Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento. |
| El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho. | Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura. |
| El pastel no se desprende al volcar el molde. | Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado. |

## Pan y panecillos

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

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

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

### Hornear con funcionamiento con vapor

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

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

### Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

**Hornear en un nivel**
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente 4D es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

**Hornear en dos niveles**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

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

### Accesorios

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

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

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

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

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

**Papel de hornear**
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para

la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

### Productos ultracongelados

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

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

### Ajustes recomendados

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

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

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

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

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

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

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

### ¡Atención!

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

Tipos calentam. utilizados:

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

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

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

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pan** | | | | | | |
| Pan blanco, 750 g | Bandeja universal o molde rectangular | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pan blanco, 750 g | Bandeja universal o molde rectangular | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pan mixto, 1,5 kg | Bandeja universal o molde rectangular | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pan mixto, 1,5 kg | Bandeja universal o molde rectangular | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 45-55 |
| Pan integral, 1 kg | Bandeja universal | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pan integral, 1 kg | Bandeja universal | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Torta de pan | Bandeja universal | 3 | | 230-250 | - | 20-30 |
| Torta de pan | Bandeja universal | 3 | | 220-230 | 3 | 20-30 |
| **Panecillos** | | | | | | |
| Panecillos/baguettes, prehorneados | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Panecillos/baguettes, prehorneados | Bandeja de horno | 3 | | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Panecillos, dulces, frescos | Bandeja de horno | 3 | | 170-190* | - | 15-20 |

* Precalentar

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Panecillos, dulces, frescos | Bandeja de horno | 3 | | 150-170 | 3 | 25-35 |
| Panecillos dulces, frescos, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Panecillos frescos | Bandeja de horno | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Panecillos frescos | Bandeja de horno | 3 | | 200-220 | 2 | 20-30 |
| Baguette, prehorneada, enfriada | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Baguette, prehorneada, enfriada | Bandeja de horno | 3 | | 200-220 | 1 | 10-20 |
| Panecillos, baguettes, regenerar | Parrilla | 2 | | 150-160* | - | 10-20 |
| **Panecillos, congelados** | | | | | | |
| Panecillos/baguettes, prehorneados | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Panecillos/baguettes, prehorneados | Bandeja de horno | 3 | | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Bollería salada horneada, porciones de masa | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Bollería salada horneada, porciones de masa | Bandeja de horno | 3 | | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissant, porciones de masa | Bandeja universal | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| Croissant, porciones de masa | Bandeja de horno | 3 | | 180-200 | 1 | 20-25 |
| Panecillos, baguettes, regenerar | Parrilla | 2 | | 160-170 | - | 10-20 |
| **Tostadas** | | | | | | |
| Gratinar tostadas, 4 unidades | Parrilla | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Gratinar tostadas, 12 unidades | Parrilla | 3 | | 230-250 | - | 10-15 |
| Dorar tostadas (no precalentar) | Parrilla | 5 | | 3 | - | 4-6 |

* Precalentar

## Pizza, quiche y pastel picante

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

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

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

### Hornear con funcionamiento con vapor

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

Hornear con vapor solo es posible en un nivel.

### Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

**Hornear en un nivel**
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Pastas altas: altura 2
- Pastas planas: altura 3

Si se utiliza el tipo de calentamiento Aire caliente 4D es posible elegir entre las alturas 1, 2, 3, y 4.

**Hornear en varios niveles**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Hornear en dos niveles:
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Hornear en cuatro niveles:
- 4 parrillas con papel de hornear
  Primera parrilla: altura 5
  Segunda parrilla: altura 3
  Tercera parrilla: altura 2
  Cuarta parrilla: altura 1

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

## Accesorios

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

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

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

Utilizar la bandeja universal para pizzas con muchos ingredientes.

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme. Si se desea hornear con estos moldes y aplicar calor superior/ inferior, introducir el molde en la altura 1.

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

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

## Productos ultracongelados

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

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

## Ajustes recomendados

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

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

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

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

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

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza

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

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

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza** | | | | | | |
| Pizza, fresca | Bandeja de horno | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza, fresca, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, fresca, base fina | Bandeja para pizza | 2 | | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza, refrigerada | Parrilla | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| **Pizza, congelada** | | | | | | |
| Pizza, base fina, 1 unidad | Parrilla | 3 | | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza, base fina, 2 unidades | Bandeja universal + parrilla | 3+1 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, base gruesa, 1 unidad | Parrilla | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza, base gruesa, 2 unidades | Bandeja universal + parrilla | 3+1 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizzabaguette | Parrilla | 3 | | 200-220 | - | 15-20 |
| Mini pizzas | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | - | 15-20 |
| Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveles | 4 parrillas | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-30 |

* Precalentar

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pastel picante y quiche** | | | | | | |
| Pasteles picantes en molde | Molde desarmable Ø28 cm | 2 | | 170-190 | - | 55-65 |
| Pasteles picantes en molde | Molde desarmable Ø28 cm | 2 | | 170-190 | 1 | 60-70 |
| Quiche | Molde para tarta, hojalata negra | 3 | | 190-210 | - | 30-40 |
| Tarta flambeada | Bandeja universal | 3 | | 240-250* | - | 10-18 |
| Tarta flambeada | Bandeja universal | 2 | | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pierogi | Molde para gratinar | 2 | | 190-200 | - | 30-45 |
| Empanada | Bandeja universal | 3 | | 180-190 | - | 30-45 |
| Empanada | Bandeja universal | 2 | | 170-190 | 2 | 30-40 |
| Börek | Bandeja universal | 1 | | 200-220* | - | 20-30 |

* Precalentar

## Gratinados y souflés

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

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

### Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción indicadas.

La preparación se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.
- Moldes sobre la parrilla: altura 2
- Bandeja universal: altura 2

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

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

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

### Accesorios

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

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

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

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

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

### Ajustes recomendados

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

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

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

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

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Función pizza
- Cocción al vapor

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

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gratinado, picante, con ingredientes cocidos | Molde para gratinar | 2 | | 200-220 | - | 30-50 |
| Gratinado, picante, con ingredientes cocidos | Molde para gratinar | 2 | | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Gratinados dulces | Molde para gratinar | 2 | | 170-190 | - | 40-60 |
| Lasaña, fresca, 1 kg | Molde para gratinar | 2 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasaña, fresca, 1 kg | Molde para gratinar | 2 | | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasaña, congelada, 400 g | Parrilla | 2 | | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasaña, congelada, 400 g | Recipiente abierto | 2 | | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto | Molde para gratinar | 2 | | 160-190 | - | 50-70 |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto | Molde para gratinar | 2 | | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto, 2 niveles | Molde para gratinar | 3+1 | | 150-170 | - | 60-80 |
| Souflé | Molde para gratinar | 2 | | 160-180* | - | 35-45 |
| Souflé | Molde para gratinar | 2 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Souflé | Moldes para porciones | 3 | | 100 | - | 40-45 |

* Precalentar

## Ave

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

### Asar sobre la parrilla

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

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

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

### Asar en el recipiente

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

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

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

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

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

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

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

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

### Asar con funcionamiento con vapor

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

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

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

### Cocción al vapor

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

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

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

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

### Asar al grill

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

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

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

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

### Notas

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

### Ajustes recomendados

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

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

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

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

Dar la vuelta al ave transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

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

### Consejos

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

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

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

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

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pollo** | | | | | | |
| Pollo, 1 kg | Parrilla | 2 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Pollo, 1 kg | Parrilla | 2 | | 190-210 | 2 | 50-60 |
| Filete de pechuga de pollo, 150 g cada uno | Parrilla | 4 | | 3* | - | 15-20 |
| Filete de pechuga de pollo (cocción al vapor) | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 15-25 |
| Pollo troceado, 250 g cada trozo | Parrilla | 3 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Pollo troceado, 250 g cada trozo | Parrilla | 3 | | 200-220 | 2 | 30-45 |
| Palitos de pollo, nuggets, congelados | Bandeja universal | 3 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Pularda, 1,5 kg | Parrilla | 2 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Pularda, 1,5 kg | Parrilla | 2 | | 180-200 | 2 | 65-75 |
| **Pato y ganso** | | | | | | |
| Pato, sin relleno, 2 kg | Parrilla | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Pato, sin relleno, 2 kg | Parrilla | 2 | | 150-160 | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | 30-40 |
| Pechuga de pato, 300 g cada una | Parrilla | 3 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Pechuga de pato, 300 g cada una | Parrilla | 3 | | 220-240 | 2 | 25-30 |
| Ganso, 3 kg | Parrilla | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Ganso, 3 kg | Parrilla | 2 | | 130-140 | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | 30-40 |
| Muslos de ganso, 350 g cada uno | Parrilla | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Muslos de ganso, 350 g cada uno | Parrilla | 3 | | 190-200 | 2 | 45-55 |
| **Pavo** | | | | | | |
| Pavo pequeño, 2,5 kg | Parrilla | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Pavo pequeño, 2,5 kg | Parrilla | 2 | | 140-150 | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | 20-30 |
| Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg | Recipiente tapado | 2 | | 240-250 | - | 80-100 |
| Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg | Parrilla | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg | Parrilla | 2 | | 170-180 | 2 | 80-100 |

* Precalentar 5 min

## Carne

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

### Asar y estofar

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

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

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

### Asar sobre la parrilla

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

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

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

### Asar y estofar en el recipiente

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

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

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

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

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

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

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

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

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

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

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

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

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

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

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

### Asar y estofar con funcionamiento con vapor

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

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

No hace falta darles la vuelta a los asados.

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

### Cocción al vapor

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

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

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

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

### Asar al grill

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

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

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

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

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

### Notas

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

### Ajustes recomendados

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

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

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

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

Dar la vuelta al asado y a la parrillada transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

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

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

Tipos calentam. utilizados:

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

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

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Carne de cerdo** | | | | | | |
| Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 180-190 | - | 110-130 |
| Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 180-190 | 1 | 110-130 |
| Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg | Parrilla | 2 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg | Recipiente abierto | 2 | | 100 | - | 25-30 |
| | | | | 170-180 | 1 | 60-75 |
| | | | | 200-210 | - | 20-25 |
| Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Lomo de cerdo, 400 g | Parrilla | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |

* Precalentar

** Para empezar, añadir aprox. 200 ml de líquido en el recipiente; ir rellenando el depósito de agua durante el funcionamiento

*** Sin dar la vuelta

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lomo de cerdo, 400 g | Recipiente abierto | 3 | | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Lomo de cerdo, 400 g | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 18-20 |
| Lacón con hueso, 1 kg (con un poco de agua añadida) | Recipiente tapado | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Lacón con hueso, 1 kg | Recipiente abierto | 2 | | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor | Parrilla | 5 | | 2 | - | 16-20 |
| Medallones de cerdo, 3 cm de grosor (precalentar 5 min.) | Parrilla | 5 | | 3* | - | 8-12 |
| **Carne de buey** | | | | | | |
| Filete de buey, medio hecho, 1 kg | Parrilla | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Filete de buey, medio hecho, 1 kg | Recipiente abierto | 2 | | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Estofado de buey, 1,5 kg | Recipiente tapado | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Estofado de buey, 1,5 kg**** | Recipiente abierto | 2 | | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg | Parrilla | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Tapilla de ternera, 1,5 kg** | Recipiente abierto | 2 | | 95 | - | 120-150 |
| Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho (no precalentar) | Parrilla | 3 | | 3 | - | 15-20 |
| Hamburguesa, 3-4 cm de alta | Parrilla | 4 | | 3 | - | 25-30 |
| **Carne de ternera** | | | | | | |
| Asado de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Asado de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Pierna de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Pierna de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 170-180 | 1 | 100-120 |
| **Carne de cordero** | | | | | | |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Lomo de cordero con hueso*** | Parrilla | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lomo de cordero con hueso*** | Recipiente abierto | 3 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Chuletas de cordero | Parrilla | 3 | | 3 | - | 12-16 |
| **Salchichas** | | | | | | |
| Salchichas para asar | Parrilla | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Salchichas vienesas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 80 | - | 14-20 |
| Salchichas blancas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 80 | - | 12-20 |
| **Platos de carne** | | | | | | |
| Asado de carne picada, 1 kg | Recipiente abierto | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Asado de carne picada, 1 kg | Recipiente abierto | 2 | | 190-200 | 1 | 70-80 |

* Precalentar

** Para empezar, añadir aprox. 200 ml de líquido en el recipiente; ir rellenando el depósito de agua durante el funcionamiento

*** Sin dar la vuelta

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

### Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

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

## Pescado

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

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

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

### Asar y asar al grill sobre la parrilla

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

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

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

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

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

### Notas

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

### Asar y rehogar en el recipiente

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

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

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

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

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

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

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

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

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

### Asar con funcionamiento con vapor

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

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

Al pescado no hace falta darle la vuelta.

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

### Cocción al vapor

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

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

No hace falta dar la vuelta al pescado.

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

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

### Ajustes recomendados

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

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

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

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

Dar la vuelta al pescado que no se ha colocado en posición natatoria transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

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

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Cocción al vapor

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

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pescado** | | | | | | |
| Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej trucha | Parrilla | 2 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Pescado, frito, entero 300 g, p. ej. trucha | Bandeja universal | 2 | | 170-180 | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Pescado, cocido al vapor, entero 300 g, p. ej. trucha | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 80-90 | - | 15-25 |
| Pescado, a la parrilla, entero 1,5 kg, p. ej. salmón | Parrilla | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Pescado, cocido al vapor, entero 1,5 kg, p. ej. bacalao | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 80-90 | - | 35-50 |
| **Filetes de pescado** | | | | | | |
| Filete de pescado, natural, a la parrilla | Parrilla | 4 | | 1* | - | 15-25 |
| Filete de pescado, natural, cocido al vapor | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 80-100 | - | 10-16 |

* Precalentar

** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 2

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensi-dad del vapor | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ventresca de pescado** | | | | | | |
| Ventresca de pescado, 3 cm de gro-sor** | Parrilla | 4 | | 3 | - | 10-20 |
| **Pescado, congelado** | | | | | | |
| Pescado, entero 300 g, p. ej. trucha | Recipiente para cocción al vapor | 3+1 | | 80-100 | - | 20-25 |
| Filete pescado, natural | Recipiente tapado | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Filete de pescado, gratinado | Parrilla | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Filete de pescado, gratinado | Recipiente abierto | 2 | | 200-220 | 1 | 35-45 |
| Varitas pescado (dar la vuelta de vez en cuando) | Bandeja universal | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |
| **Platos de pescado** | | | | | | |
| Pastel de pescado | Terrina | 2 | | 70-80 | - | 45-80 |

* Precalentar

** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 2

## Verduras, guarniciones y huevos

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

### Cocción al vapor

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

**Cocción al vapor en un nivel**
Utilizar las alturas de inserción indicadas en las tablas de ajustes.

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

- Parrilla y recipiente para cocción al vapor enganchado tamaño S, perforado o sin perforar: altura 5
- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 3

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

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

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

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

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

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

Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en los respectivos recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular. No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en la bandeja de cocción. Es preferible utilizar dos bandejas.

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

### Hornear y asar al grill

Utilizar solo accesorios originales.

**Preparación en un solo nivel**
Utilizar las alturas de inserción indicadas en las tablas de ajustes.

**Preparación en dos niveles**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

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

## Accesorios

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

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

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

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

## Ajustes recomendados

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

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

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

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Grill, superficie amplia
- Función pizza
- Cocción al vapor

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

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

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensi-dad del vapor | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Verduras, frescas** | | | | | | |
| Alcachofas, enteras, cocción al vapor | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 30-35 |
| Coliflor, entera, cocción al vapor | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| Cocer al vapor cogollos de brócoli | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 7-8 |
| Cocer al vapor judías verdes | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 18-25 |
| Cocer al vapor zanahorias en rodajas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 10-20 |
| Cocer al vapor colinabo en rodajas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 20-25 |
| Cocer al vapor puerro en aros | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 8-10 |
| Cocer al vapor mazorcas de maíz | Terrina | 3 | | 100 | - | 30-40 |
| Remolacha, entera, cocción al vapor | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 43-50 |
| Cocer al vapor col lombarda en juliana | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 30-35 |
| Espárragos blancos, cocer al vapor enteros | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 7-15 |
| Cocer al vapor espinacas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 2-3 |
| Cocer al vapor calabacines en roda-jas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 3-4 |
| **Verduras, congeladas** | | | | | | |
| Espinacas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 10-25 |
| Coliflor | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 5-8 |
| Judías verdes | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Brócoli | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Guisantes | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 2-15 |
| Zanahorias | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 4-6 |
| Coles de Bruselas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 8-12 |
| Verduras variadas, 1 kg | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 10-15 |

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Temperatura en °C / nivel de grill | Intensi-dad del vapor | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Platos de verduras** | | | | | | |
| Parrillada de verdura | Bandeja universal | 5 | | 3 | - | 10-15 |
| Cocer al vapor flan de verdura | Moldes para porciones | 2 | | 100 | - | 50-70 |
| **Patatas** | | | | | | |
| Patatas horneadas, en mitades | Bandeja universal | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Patatas horneadas, en mitades | Bandeja universal | 3 | | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Patatas hervidas sin pelar, enteras | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 35-45 |
| Patatas cocidas con sal, en cuartos | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 20-25 |
| Albóndigas | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 95 | - | 20-25 |
| **Productos de patata, congelados** | | | | | | |
| Tortitas de patata | Bandeja universal | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Croquetas de patata, rellenas | Bandeja universal | 3 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Croquetas | Bandeja universal | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Patatas fritas | Bandeja universal | 3 | | 190-210 | - | 25-35 |
| Patatas fritas, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 190-210 | - | 30-40 |
| **Arroz** | | | | | | |
| Arroz basmati, 1:1,5 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Arroz de grano largo, 1:1,5 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Arroz natural, 1:1,5 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 35-45 |
| Arroz vaporizado, 1:1,5 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| **Cereales** | | | | | | |
| Cuscús, 1:1 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Mijo, entero, 1:2,5 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| Polenta/sémola de maíz, para FS 1:5 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 7-10 |
| Cebada perlada, 1:3 | Recipiente plano | 3 | | 80-100 | - | 20-45 |
| Lentejas, 1:2 | Recipiente plano | 3 | | 100 | - | 35-50 |
| Judías blancas, pasadas por agua; 1:2 | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 65-75 |
| Dumplings de sémola | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 95 | - | 6-10 |
| **Huevo** | | | | | | |
| Huevo cuajado, de 2 huevos | Recipiente abierto | 2 | | 80 | - | 14-16 |
| Huevos, duros | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 10-12 |
| Huevos, pasados por agua | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 100 | - | 5-8 |

## Postres

Este aparato permite elaborar postres variados muy fácilmente.

### Preparar yogur

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El interior del horno debe estar vacío. No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento.

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

### Preparar arroz con leche

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

### Compota

Pesar la fruta y añadir aprox. ⅓ del peso en agua. Condimentar con azúcar y especias al gusto. Ajustar como se indica en la tabla.

### Crema de caramelo y crema catalana

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

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

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

### Bollos dulces al vapor

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

### Ajustes recomendados

Tipos calentam. utilizados:
- Cocción al vapor
- Programa fermentación

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| Crema catalana | Moldes para porciones | 3 | | 85 | 20-30 |
| Crema de caramelo | Moldes para porciones | 3 | | 85 | 25-35 |
| Bollos dulces al vapor | Bandeja universal | 3 | | 100 | 20-30 |
| Yogur | Moldes para porciones | Base del compartimiento de cocción | | 35-40 | 300-360 |
| Arroz con leche, 1:2,5 | Bandeja universal | 3 | | 100 | 35-45 |
| Compota de frutas, 1/3 de agua | Bandeja universal | 3 | | 100 | 10-20 |

## Cocinar un menú

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

Introducir en primer lugar en el compartimento de cocción los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo y, el resto, en el momento adecuado. De este modo, todos los alimentos terminan de hacerse al mismo tiempo.

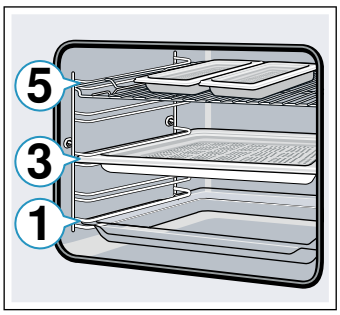
### Cocción al vapor

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

Tenga en cuenta las advertencias en los apartados correspondientes de este capítulo:
- el tiempo de calentamiento varía en función del tamaño y el peso de los alimentos
- el tiempo de cocción no depende de la cantidad de alimentos
- utilizar recipientes resistentes al vapor
- cubrir el souflé con una lámina
- introducir la bandeja universal siempre en la altura 1

### Alturas de inserción de los accesorios

Introducir los accesorios siempre en el orden indicado:
- Altura 5: parrilla con recipiente para cocción al vapor, tamaño S
- Altura 3: recipiente para cocción al vapor, tamaño XL
- Altura 1: bandeja universal




### Ajustes recomendados

Tipo calentam. utilizado:
- Cocción al vapor

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| Filete de salmón ultracongelado | recipiente sin perforar para cocción al vapor, tamaño S | 5 | | 100 | 20 |
| Brócoli | recipiente perforado para cocción al vapor, tamaño XL | 3 | | 100 | 9 |
| Patatas cocidas con sal en cuartos | recipiente perforado para cocción al vapor, tamaño S | 5 | | 100 | 25 |

## Tipos de calentamiento eco

Aire caliente eco y Calor superior/inferior eco son tipos de calentamiento inteligentes que permiten preparar carnes, pescados y postres ahorrando energía. El aparato regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción.Los alimentos se preparan por fases mediante el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. En función de la preparación y del tipo de alimento, es posible ahorrar energía. Durante la cocción, se pierde este efecto si se abre la puerta del aparato antes de tiempo o al precalentar.

Utilizar solo accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Elegir una temperatura entre 125 °C y 250 °C con Aire caliente eco, y una temperatura entre 150 °C y 250 °C con Calor superior/inferior eco. Mantener la puerta cerrada durante la cocción. Utilizar solo un nivel para la cocción.

El tipo de calentamiento Aire caliente eco se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética. El tipo de calentamiento Calor superior/inferior eco se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional.

### Accesorios

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

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

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

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

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

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

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

### Ajustes recomendados

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

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

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente Eco
- Calor superior/inferior Eco

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pasteles en moldes** | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho en molde | Molde corona/molde rectangular | 2 | | 140-160 | 60-80 |
| Bases de tarta de masa de bizcocho | Molde para bases de tarta | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Base bizcocho, 2 huevos | Molde para bases de tarta | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Tarta de bizcocho, 3 huevos | Molde desarmable Ø26 cm | 2 | | 160-170 | 25-40 |
| Tarta de bizcocho, 6 huevos | Molde desarmable Ø28 cm | 2 | | 150-160 | 50-60 |
| Pastel alto de levadura | Molde concéntrico | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| **Pasteles preparados en la bandeja** | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca | Bandeja de horno | 3 | | 150-170 | 25-40 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura seca | Bandeja de horno | 3 | | 170-180 | 25-35 |
| Brazo de gitano | Bandeja de horno | 3 | | 180-190 | 15-20 |
| Trenza de levadura, corona de levadura | Bandeja de horno | 3 | | 160-170 | 25-35 |
| Pastel de levadura con cobertura seca | Bandeja de horno | 3 | | 160-180 | 15-20 |
| **Repostería pequeña** | | | | | |
| Magdalenas | Bandeja-molde de magdalenas | 2 | | 160-180 | 15-25 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 3 | | 150-160 | 25-35 |
| Pastel de hojaldre | Bandeja de horno | 3 | | 170-190 | 20-35 |
| Ensaimadas | Bandeja de horno | 3 | | 200-220 | 35-45 |
| Galletas | Bandeja de horno | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 3 | | 140-150 | 30-45 |
| Pastas pequeñas de levadura | Bandeja de horno | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| **Pan y panecillos** | | | | | |
| Pan mixto, 1,5 kg | Molde rectangular | 2 | | 200-210 | 35-45 |
| Torta de pan | Bandeja universal | 3 | | 240-250 | 20-25 |
| Panecillos, dulces, frescos | Bandeja de horno | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Panecillos frescos | Bandeja de horno | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| **Carne** | | | | | |
| Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 180-190 | 120-140 |
| Estofado de buey, 1,5 kg | Recipiente tapado | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Asado de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 170-180 | 110-130 |
| **Pescado** | | | | | |
| Pescado, rehogado, entero 300 g, p. ej. trucha | Recipiente tapado | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón | Recipiente tapado | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Filete de pescado, natural, rehogado | Recipiente tapado | 2 | | 190-210 | 15-25 |

## Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

| Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos | |
|---|---|
| Observaciones de carácter general | ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.<br>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.<br>■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida. |
| Hornear | Con calor superior/inferior máx. 200 °C.<br>Con aire caliente máx. 180 °C. |
| Galletas | Con calor superior/inferior máx. 190 °C.<br>Con aire caliente máx. 170 °C.<br>El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. |
| Patatas fritas al horno | Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen. |

## Cocción lenta

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

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

La ventaja que ello tiene es que ofrece numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas. Durante la cocción no es necesario dar la vuelta a la carne. Mantener la puerta del aparato cerrada para conservar un clima de cocción uniforme.

Utilizar únicamente carne fresca e higiénica en perfectas condiciones y sin huesos. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte. También se puede utilizar carne especiada o adobada. No utilizar carne descongelada.

La carne puede cortarse inmediatamente después de la cocción lenta. No es necesario dejar reposar. Con el método especial de cocción lenta, la carne presenta un color rosáceo, sin embargo no está cruda ni poco hecha.

**Nota:** El funcionamiento diferido con hora de finalización no es posible con el tipo de calentamiento de cocción lenta.

### Recipiente

Utilizar un recipiente llano, p. ej. una fuente de servir de porcelana o vidrio. Introducir dicho recipiente en el compartimento de cocción para precalentarlo.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 2.

En el apartado "Consejos prácticos para la cocción lenta" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

El aparato dispone del tipo de calentamiento Cocción lenta. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío. Dejar calentar bien el compartimento de cocción con el recipiente dentro durante 15 minutos aproximadamente.

En la placa independiente, dorar la carne a fuego muy fuerte y durante un buen rato por todos los lados, incluso por los extremos. Inmediatamente pasarla al recipiente precalentado. Colocar el recipiente con la carne en el compartimento de cocción de nuevo y cocer lentamente.

### Ajustes recomendados

La temperatura de la cocción lenta y el tiempo de cocción dependerán del tamaño, espesor y calidad de la carne. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Tipo calentam. utilizado:
■ Cocción lenta

| Plato | Recipientes | Altura de inserción | Tipo calentamiento | Duración del sofrito en min. | Temperatura en °C | Duración en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ave** | | | | | | |
| Pechuga de pato, poco hecha, 300 por unidad | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Filete de pechuga de pollo, 200 g por unidad, bien hecho | Recipiente abierto | 2 | | 4 | 120* | 45-60 |

* Precalentar

| Plato | Recipientes | Altura de inserción | Tipo calentamiento | Duración del sofrito en min. | Temperatura en °C | Duración en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg, bien hecha | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 120* | 110-130 |
| **Carne de cerdo** | | | | | | |
| Asado de solomillo de cerdo, 5-6 cm de grosor, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 80* | 130-180 |
| Lomo de cerdo, entero | Recipiente abierto | 2 | | 4-6 | 80* | 45-70 |
| **Carne de buey** | | | | | | |
| Asado de buey (cadera), 6-7 cm de grosor, 1,5 kg, bien hecho | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 100* | 150-180 |
| Filete de buey, 1 kg | Recipiente abierto | 2 | | 4-6 | 80* | 90-120 |
| Roastbeef, 5-6 cm de grosor | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 80* | 120-180 |
| Medallones de vacuno/filete de cadera, 4 cm de grosor | Recipiente abierto | 2 | | 4 | 80* | 30-60 |
| **Carne de ternera** | | | | | | |
| Asado de ternera, 4-5 cm de grosor, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 80* | 80-140 |
| Asado de ternera, 7-10 cm de grosor, 1,5 kg | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 80* | 140-200 |
| Filete de ternera, entero, 800 g | Recipiente abierto | 2 | | 4-6 | 80* | 70-120 |
| Medallones de ternera, 4 cm de grosor | Recipiente abierto | 2 | | 4 | 80* | 30-50 |
| **Carne de cordero** | | | | | | |
| Lomo de cordero, sin hueso, 200 g por unidad | Recipiente abierto | 2 | | 4 | 80* | 30-45 |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1 kg atada | Recipiente abierto | 2 | | 6-8 | 95* | 120-180 |

* Precalentar

### Consejos prácticos para una cocción lenta

| | |
|---|---|
| Cocción lenta de pechuga de pato. | Introducir la pechuga de pato fría en la sartén y sofreír en primer lugar el lado de la piel. Tras la cocción lenta, asar al grill entre 3 y 5 minutos hasta quedar crujiente. |
| La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma normal. | Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar los platos y servir la salsa muy caliente. |

## Deshidratar

Con Aire caliente 4D se consiguen excelentes resultados de deshidratación de alimentos. Con este tipo de conservación, los agentes aromáticos se concentran debido a la eliminación del agua.

Utilizar solo frutas, verduras y hierbas aromáticas de calidad, y lavarlas a fondo. Cubrir la parrilla con papel de hornear o apergaminado. Dejar que la fruta se escurra bien y secarla del todo.

Si es necesario, cortarla en partes iguales o en rodajas finas. Colocar la fruta sin pelar sobre el lado de la piel, quedando las superficies cortadas hacia arriba. Tener cuidado de no apilar ni la fruta ni las setas una encima de otra sobre la parrilla.

Rallar las verduras y escaldar a continuación. Dejar que las verduras escaldadas se escurran bien y distribuirlas uniformemente sobre la parrilla.

Secar las hierbas aromáticas con su tallo. Colocar las hierbas aromáticas de manera uniforme y ligeramente amontonadas en la parrilla.

Para deshidratar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 3
- 2 parrillas: alturas 3+1

Dar la vuelta a las frutas y verduras de vez en cuando. Tras secarse, desprender las piezas deshidratadas inmediatamente del papel.

### Ajustes recomendados

En la tabla figuran los ajustes para deshidratar diferentes alimentos. La temperatura y duranción del proceso dependerá del tipo, grado de humedad, madurez y espesor de los alimentos a deshidratar. Cuanto más tiempo se dejen secar los alimentos deshidratados, mejor se conservarán. Cuanto más fino se corta, más rápido se llega al final del proceso y más aromáticos se conservan los alimentos deshidratados. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Si se desea dehidratar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Tipo calentam. utilizado:
- Aire caliente 4D

| Plato | Accesorios | Tipo de calenta-miento | Temperatu-ra en °C | Duración en horas |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parrilla) | 1-2 parrillas | | 80 | 5-9 |
| Fruta de hueso (ciruelas) | 1-2 parrillas | | 80 | 8-10 |
| Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada | 1-2 parrillas | | 80 | 5-8 |
| Champiñones en láminas | 1-2 parrillas | | 60 | 6-9 |
| Hierbas aromáticas, lavadas | 1-2 parrillas | | 60 | 2-6 |

## Conservar y exprimir

Este aparato también es adecuado para conservar y exprimir.

### Elaborar conservas

El aparato permite elaborar conservas de fruta y verdura.

**Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**
En el caso de alimentos mal conservados pueden estallar los tarros. Respetar las indicaciones de conservación.

**Tarros**
Utilizar solo tarros de conserva limpios y que no estén dañados. Utilizar solo aros de goma limpios y en perfecto estado, que sean resistentes al calor. Comprobar antes las abrazaderas y los muelles.

**Consejo:** Para limpiar los tarros se puede utilizar la función esterilizar.

En un proceso de conservación, utilizar solo tarros de conserva del mismo tamaño y llenos con el mismo alimento. En el compartimento de cocción se pueden cocer simultáneamente un máximo de seis tarros de ½, 1 o 1½ litros. No utilizar tarros más grandes ni más altos. Las tapas podrían reventar.

No tocar los tarros mientras estén dentro del compartimento de cocción y en proceso de confitado.

**Preparar la fruta y la verdura**
Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Pelar, deshuesar y trocear la fruta y la verdura en función del tipo y verter en tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.

Fruta: Llenar los tarros de conserva con la fruta y una solución de azúcar caliente sin espuma (aprox. 400 ml por cada tarro de 1 litro). Para un litro de agua:
- aprox. 250 g de azúcar para fruta dulce
- aprox. 500 g de azúcar para fruta ácida

Verdura: Llenar los tarros de conserva con la verdura y el agua hervida caliente.

Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas. Colocar los tarros de conserva en el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL de forma que no se toquen. Ajustar como se indica en la tabla.

**Finalizar la conservación**
Abrir la puerta del aparato cuando el tiempo de cocción indicado haya finalizado. Retirar los tarros de conserva del interior del aparato cuando estén totalmente fríos.

Limpiar el compartimento de cocción tras su utilización.

### Exprimir

Colocar las bayas antes de exprimirlas en un cuenco y azucararlas. Dejar que reposen durante al menos una hora para que suelten el jugo.

A continuación colocar las bayas en el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL e introducirlo en la altura 2. Introducir debajo la bandeja universal para recoger el zumo. Ajustar como se indica en la tabla.

Tras el tiempo de cocción, colocar las bayas en un paño y exprimir el zumo restante.

Limpiar el compartimento de cocción tras su utilización.

### Ajustes recomendados

Las indicaciones de tiempo de las tablas de ajustes son valores orientativos para elaborar conservas de fruta y verdura y para exprimir zumo de frutas. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad, el calor y la calidad del contenido de los tarros. Las indicaciones se refieren a tarros redondos de 1 litro.

Tipo calentam. utilizado:

- Cocción al vapor

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Temperatu-ra en °C | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Elaborar conservas** | | | | | |
| Verduras, p. ej. zanahorias | Tarros de conserva de 1 litro | 2 | | 100 | 30-120 |
| Fruta de hueso, p. ej. cerezas, ciruelas | Tarros de conserva de 1 litro | 2 | | 100 | 25-30 |
| Fruta de pepita, p. ej. manzanas, fresas | Tarros de conserva de 1 litro | 2 | | 100 | 25-30 |
| **Exprimir** | | | | | |
| Frambuesas | Recipiente para cocción al vapor XL | 3 | | 100 | 30-45 |
| Grosellas | Recipiente para cocción al vapor XL | 3 | | 100 | 40-50 |

## Esterilización de biberones e higiene

Su aparato permite desinfectar fácilmente vajilla y biberones. Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido.

### Esterilizar biberones

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

Colocar los biberones en el recipiente para cocción al vapor tamaño XL de forma que no se toquen. Iniciar el programa “Esterilizar”.Limpiar el aparato después de esterilizar. Después de su esterilización, secar los biberones con un paño limpio.

### Higiene

Su aparato también sirve para preparar tarros para mermelada y conservas con sus correspondientes tapas.

Además, permite el tratamiento posterior de mermeladas, lo cual aumentará su durabilidad.

### Ajustes recomendados

Utilizar sólo tarros y tapas limpios y en perfecto estado. Lavar preferiblemente antes en el lavavajillas. Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Los tiempos recomendados dependen de los tarros utilizados.

Tipo calentam. utilizado:

- Cocción al vapor

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo ca-lentam. | Temperatu-ra en °C | Dura-ción en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Higiene** | | | | | |
| Preparar tarros para mermeladas o conservas | Recipiente para cocción al vapor XL | 2 | | 100 | 10-15 |
| Tratamiento posterior de tarros para mermeladas | Recipiente para cocción al vapor XL | 2 | | 100 | 15-20 |
| Esterilizar los recipientes limpios* | Recipiente para cocción al vapor XL | 2 | | 100 | 15-20 |
| * Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido. | | | | | |

## Dejar levar la masa con el programa fermentación

Con el tipo de calentamiento Fermentar, la masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

**Primera fermentación**
Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla. Ajustar como se indica en la tabla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. No cubrir la masa.

**Fermentación final**
Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.

Secar la humedad en el compartimento de cocción antes de hornear.

### Ajustes recomendados

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Tipo calentam. utilizado: ■ Programa fermentación

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Paso | Temperatu-ra en °C | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Masa de levadura, dulce** | | | | | | |
| P. ej. pastelitos de levadura | Cuenco | 2 | | Primera fer-mentación | 35-40 | 30-45 |
| | Bandeja de horno | 2 | | Fermenta-ción final | 35-40 | 10-20 |
| Masa rica en grasa, p. ej. panetone | Cuenco | 2 | | Primera fer-mentación | 40-45 | 40-90 |
| | Bandeja de horno | 2 | | Fermenta-ción final | 40-45 | 30-60 |
| **Masa de levadura, picante** | | | | | | |
| P. ej., pizza | Cuenco | 2 | | Primera fer-mentación | 35-40 | 20-30 |
| | Bandeja de horno | 2 | | Fermenta-ción final | 35-40 | 10-15 |
| **Masa para pan** | | | | | | |
| Pan blanco | Cuenco | 2 | | Primera fer-mentación | 35-40 | 30-40 |
| | Bandeja de horno | 2 | | Fermenta-ción final | 35-40 | 15-25 |
| Pan mixto | Cuenco | 2 | | Primera fer-mentación | 35-40 | 25-40 |
| | Bandeja de horno | 2 | | Fermenta-ción final | 35-40 | 10-20 |
| Panecillos | Cuenco | 2 | | Primera fer-mentación | 35-40 | 30-40 |
| | Bandeja de horno | 3 | | Fermenta-ción final | 35-40 | 15-25 |

## Descongelar

La función de vapor Descongelar es adecuada para la descongelación de frutas y verduras ultracongeladas. Para la descongelación de bollería, utilizar el tipo de calentamiento Aire caliente 4D. Descongelar las aves, la carne y el pescado preferiblemente en el frigorífico.

Para descongelar, extraer los alimentos congelados de su envase.

Colocar la fruta y verdura ultracongeladas en el recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL, y colocar debajo la bandeja universal. De este modo el alimento no permanece en el agua de descongelación y se recoge el líquido que se desprende. Para aquellos alimentos ultracongelados que deben conservar su líquido, p. ej. espinacas congeladas con nata, utilizar la bandeja universal o la vajilla y colocarla sobre la parrilla.

La bollería se coloca sobre la parrilla.

### Ajustes recomendados

Los tiempos en la tabla son solo orientativos. Estos dependen de la calidad, temperatura de congelación (-18°C) y composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

**Consejo:** Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelan más rápidamente que las congeladas en bloque.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Descongelar

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Temperatu-ra en °C | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pan, panecillos** | | | | | |
| Pan y panecillos en general | Bandeja de horno | 2 | | 50 | 40-70 |
| **Pasteles** | | | | | |
| Pasteles, jugosos | Bandeja de horno | 2 | | 50 | 70-90 |
| Pasteles, secos | Bandeja de horno | 2 | | 60 | 60-75 |
| **Frutas, verduras** | | | | | |
| Frutas del bosque | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 30-40 | 10-15 |
| Verduras | Recipiente para cocción al vapor | 3 | | 40-50 | 15-50 |

## Regenerar

Con el tipo de calentamiento Regenerar, los alimentos se calientan suavemente con funcionamiento con vapor. Los platos conservan su sabor y tienen aspecto de recién hechos. También se pueden regenerar los productos de panadería del día anterior.

Utilizar recipientes lo más planos y anchos posible y que sean resistentes a la temperatura. Los recipientes fríos prolongan el proceso de regeneración.

A ser posible, regenerar alimentos de tipo y tamaño similares. De lo contrario, el tiempo se determina por el componente que tenga el tiempo de regeneración más largo.

No cubrir los platos durante la regeneración.

Colocar la comida en un recipiente sobre la parilla o directamente sobre ésta a la altura 2.

No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento, porque de lo contrario se pierde demasiado vapor.

### Ajustes recomendados

En la tabla figura el ajuste ideal para distintos alimentos. Los tiempos son solo orientativos. Vienen determinados por el recipiente, la calidad, la temperatura y la composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo si es necesario.

Los valores de la tabla son válidos para la inserción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

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

Tipo calentam. utilizado:
- Regenerar

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Temperatu-ra en °C | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Verduras, refrigeradas** | | | | | |
| 1 kg | Recipiente abierto | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Recipiente abierto | 2 | | 120-130 | 5-15 |
| **Platos, refrigerados** | | | | | |
| Plato combinado, 1 ración | Recipiente abierto | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| Sopa, Cocido, 400 ml | Recipiente abierto | 2 | | 120-130 | 10-25 |
| Guarniciones, p. ej. pasta, albóndigas, patatas, arroz | Recipiente abierto | 2 | | 120-130 | 8-25 |
| Gratinados, p. ej. lasaña, gratinado de patata | Recipiente abierto | 2 | | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, horneada | Parrilla | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| **Repostería** | | | | | |
| Panecillos, baguettes, horneados | Parrilla | 2 | | 150-160* | 10-20 |
| Volovanes | Parrilla | 2 | | 180* | 4-10 |

* Precalentar

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo de calenta-miento | Temperatu-ra en °C | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Repostería, congelada** | | | | | |
| Pizza, horneada | Parrilla | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Panecillos, baguettes, horneados | Parrilla | 2 | | 160-170* | 10-20 |
| * Precalentar | | | | | |

## Conservar caliente

El tipo de mantenimiento Conservar caliente permite mantener calientes los platos ya cocinados. Los diferentes grados de humedad permiten evitar que los platos cocinados se resequen.

No cubrir los alimentos.

No mantener los platos cocinados calientes durante más de dos horas. Tener en cuenta que algunos alimentos continúan cociendo durante el mantenimiento en caliente. No cubrir los alimentos.

Los diversos niveles de vapor son adecuados para conservar calientes los siguientes platos:
- Nivel 1: piezas para asar y alimentos hechos vuelta y vuelta
- Nivel 2: gratinados y guarniciones
- Nivel 3: cocidos y sopas

## Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Según EN 60350-1.

### Hornear

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

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Alturas de inserción para hornear en tres niveles
- Bandeja de horno: altura 5
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

**Pastel de manzana cubierto**
Pastel de manzana cubierto en un nivel: colocar los moldes desarmables oscuros uno al lado del otro.

Pastel de manzana cubierto en dos niveles: colocar los moldes desarmables uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata: hornear con calor superior/ inferior en un nivel. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

### Notas
- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el interior del horno sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza

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

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

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo ca-lentam. | Temperatu-ra en °C | Intensi-dad del vapor | Duración en minu-tos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Hornear** | | | | | | |
| Pastas de té | Bandeja de horno | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Pastas de té | Bandeja de horno | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Pastas de té, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 140-150* | - | 30-40 |
| Pastas de té, 3 niveles | Bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | | 130-140* | - | 35-55 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 3 | | 160* | - | 20-30 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| * Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido | | | | | | |
| ** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido | | | | | | |

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Intensidad del vapor | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pastelitos, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150* | - | 25-35 |
| Pastelitos, 3 niveles | Bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | | 140* | - | 35-45 |
| Base para tarta | Molde desarmable Ø26 cm | 2 | | 160-170** | - | 25-35 |
| Base para tarta | Molde desarmable Ø26 cm | 2 | | 160-170** | - | 25-35 |
| Base para tarta | Molde desarmable Ø26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Base para tarta, 2 niveles | Molde desarmable Ø26 cm | 3+1 | | 150-170** | - | 30-50 |
| Pastel de manzana cubierto | 2 moldes hojalata negra Ø20 cm | 2 | | 170-180 | - | 60-80 |
| Pastel de manzana cubierto | 2 moldes hojalata negra Ø20 cm | 2 | | 180-200 | - | 60-80 |
| Pastel de manzana cubierto, 2 niveles | 2 moldes hojalata negra Ø20 cm | 3+1 | | 170-190 | - | 70-90 |

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

** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

## Cocción al vapor

Colocar la bandeja universal debajo del recipiente para cocción al vapor perforado, tamaño XL, cuando así se indique en la tabla. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

Alturas de inserción para la cocción al vapor en un nivel (máximo 2,5 kg):

- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 3

Alturas de inserción para la cocción al vapor en dos niveles (máximo 1,8 kg por nivel):

- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 5
- Recipiente para cocción al vapor perforado tamaño XL: altura 3

Tipo calentam. utilizado:

- Cocción al vapor

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cocción al vapor** | | | | | |
| Guisantes, congelados, dos recipientes | 2 recipientes para cocción al vapor XL + bandeja universal | 5+3+1 | | 100 | ** |
| Brócoli, fresco, 300 g | Recipiente para cocción al vapor XL | 3 | | 100* | 7-8*** |
| Brócoli, fresco, un recipiente | Recipiente para cocción al vapor XL | 3 | | 100* | 7-8*** |

* Precalentar

** La prueba está completada cuando se alcanzan 85°C en el punto más frío (véase la Norma IEC 60350-1)

*** Se obtiene un grado de cocción entre la muestra de referencia y la muestra principal cociendo la muestra de referencia 5 minutos a fuego lento (hecho como se describe en la norma IEC 60350-1).

## Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

Tipo calentam. utilizado:

- Grill, superficie amplia

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Nivel de grill | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Asar al grill** | | | | | |
| Dorar tostadas* | Parrilla | 5 | | 3 | 4-6 |
| Hamburguesa de ternera, 12 unidades** | Parrilla | 4 | | 3 | 25-30 |

* No precalentar

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

## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
**www.bosch-home.com/welcome**

## Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
**www.bosch-home.com/service**
**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
**www.bosch-home.com**

9001052413
991216