

manual de instrucciones

Horno de cocción al vapor 3HV459X

[es] Instrucciones de uso

Consejos y advertencias de seguridad	3	Ajustes básicos	12
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Cuidados y limpieza	13
Causas de daños	4	Productos de limpieza	13
Su nuevo aparato	4	Descalcificar	14
Panel de mando	4	Desmontar y montar la puerta del aparato	15
Tipos de calentamiento	5	Limpiar los cristales de la puerta	15
Compartimento de cocción	5	Limpiar las rejillas	15
Accesorios	6	¿Qué hacer en caso de avería?	16
Calibración automática	6	Sustituir las lámparas del compartimento de cocción	17
Antes del primer uso	6	Sustituir la junta de la puerta	17
Ajustar la hora	6	Servicio de Asistencia Técnica	17
Ajustar la dureza del agua	6	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	17
Primera puesta en marcha	7	Protección del medio ambiente	18
Limpiar previamente los accesorios	7	Evacuación ecológica	18
Manejo del aparato	7	Consejos para ahorrar energía	18
Llenar el depósito agua	7	Tablas y sugerencias	18
Encender el aparato	7	Accesorios	18
Apagar el aparato	8	Recipientes	18
Después de cada uso	8	Tiempo de cocción y cantidad	18
Funciones del tiempo	8	Distribuir uniformemente los alimentos	18
Programar el reloj avisador	8	Alimentos sensibles a la presión	18
Ajustar la duración	9	Cocinar un menú	18
Retrasar la hora de finalización	9	Verduras	18
Ajustar la hora	9	Guarniciones y legumbres	19
Programa automático	10	Aves y carne	20
Seleccionar el programa	10	Pescado	21
Indicaciones sobre los programas	10	Guarnición para sopas, otros	21
Tablas de programas	11	Postres, compota	21
Memoria	12	Regenerar alimentos	22
Guardar configuraciones en la memoria	12	Descongelar	22
Iniciar la memoria	12	Fermentar la masa	22
Seguro para niños	12	Exprimir	23
Activar el seguro para niños	12	Conservar	23
Desactivar el seguro para niños	12	Productos congelados	23

Consejos y advertencias de seguridad

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

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

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

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

Panel de mando

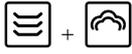


Bajo cada tecla se encuentran sensores que reaccionan al tocar ligeramente la tecla con el dedo. No es preciso pulsarla con fuerza.

Elemento de mando		Aplicación
	Interruptor principal	Encender y apagar el aparato
M	Memoria	Guardar y abrir la memoria (véase el capítulo: Memoria)
	Tipos de calentamiento	Seleccionar el tipo de calentamiento
	Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños (véase el capítulo: Seguro para niños)
	Programa automático	Seleccionar el programa (véase el capítulo: Programa automático)
	Mando giratorio	Modificar los valores para hora, duración, peso, etc. Presionar el mando giratorio para encajarlo o desencajarlo
	Temperatura	Seleccionar la temperatura
	Funciones del tiempo	Seleccionar la función de tiempo (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
	Inicio/pausa	Pulsación breve: iniciar el modo de cocción e interrumpir (pausa) Pulsación larga: finalizar el modo de cocción
	Peso	Seleccionar el peso del alimento para un programa (véase el capítulo: Programa automático)
	Descalcificar	Seleccionar descalcificar (véase el capítulo: Cuidados y limpieza)
i	Tecla Info	Pulsación breve: consultar la temperatura actual de calentamiento Pulsación larga: seleccionar los ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)

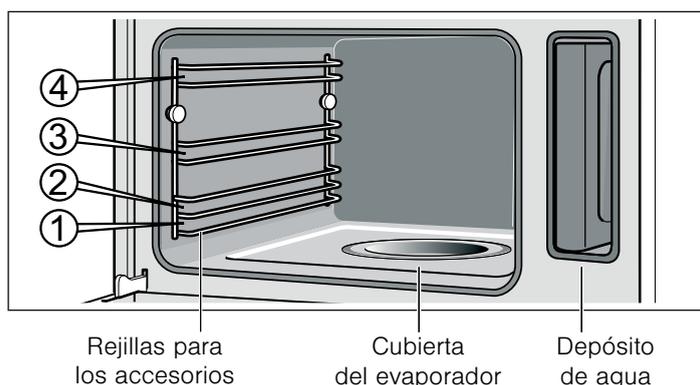
Tipos de calentamiento

La tecla  permite configurar su aparato para distintas aplicaciones.

Tipo de calentamiento		Temperatura	Aplicación
	Cocción al vapor	35 - 100 °C	Para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y para escaldar.
	Regenerar	80 - 100 °C	Para platos cocinados y productos de panadería. Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera óptima. Los alimentos no se resecan gracias al efecto del vapor.
	Fermentar	35 - 50 °C	Para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. La superficie de la masa no se reseca.
	Descongelar	35 - 60 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta. El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman.

Compartimento de cocción

El compartimento de cocción tiene cuatro alturas de inserción, que se numeran de abajo a arriba.



¡Atención!

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

Accesorios

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

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad

para recoger el líquido que se desprende de la cocción al vapor y para cocer arroz, legumbres y cereales



Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad

para cocer al vapor pescado entero o grandes cantidades de verduras, para exprimir bayas, etc.



Parrilla

para recipientes como tarros de conserva y moldes para gratinados y pudín

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D353
Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D353G
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)	HEZ36D352
Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja, con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153G
Parrilla	HEZ36DR
Espónja de limpieza	643 254
Descalcificador	311 138

Calibración automática

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

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

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

Después de una mudanza

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

Tras un corte en el suministro eléctrico

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

Antes del primer uso

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

- ajustar la hora
- ajustar la dureza del agua
- iniciar la primera puesta en servicio
- limpiar los accesorios

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica, en la pantalla parpadea **00:00**.

Usar el mando giratorio para ajustar la hora actual. El ajuste se aplica automáticamente tras unos segundos.

1. Cambiar la hora
Pulsar repetidamente la tecla **⌚** hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora **⌚◀**.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Confirmar con la tecla **⌚**.

Ajustar la dureza del agua

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

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

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

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

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

La dureza del agua se puede modificar en los ajustes básicos:

1. Mantener pulsada la tecla **⌚** para encender el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico **001**.
3. Pulsar repetidamente la tecla **i** hasta que se muestre **007** (dureza del agua "media").
4. Usar el mando giratorio para modificar la dureza del agua.
Valores posibles:

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

5. Mantener pulsada la tecla **i** durante aprox. 4 segundos para salir del menú Ajustes básicos.
Se guarda el cambio.

Primera puesta en marcha

Calentar el aparato vacío antes del primer uso durante 20 minutos a 100 °C con Cocción al Vapor . No abrir la puerta del aparato durante este tiempo. El aparato se calibra de forma automática (véase el capítulo: Calibración automática).

1. Llenar el depósito de agua e introducirlo (véase el capítulo: Llenar el depósito de agua).
Humedecer la junta de la tapa del depósito con un poco de agua antes del primer uso.
2. Mantener pulsada la tecla  para encender el aparato.
3. Programar el tipo de calentamiento Cocción al vapor  con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

El aparato calienta a 100 °C. Los 20 minutos empiezan a transcurrir cuando se alcanza la temperatura programada. No abrir la puerta del aparato durante este tiempo.

El modo de cocción finaliza automáticamente y suena una señal.

5. Mantener pulsada la tecla  para apagar el aparato.
Dejar la puerta ligeramente abierta hasta que el aparato se enfríe.

Limpiar previamente los accesorios

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

Manejo del aparato

En este capítulo se describe

- cómo llenar el depósito agua
- cómo encender y apagar el aparato
- qué hacer después de cada uso

Llenar el depósito agua

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

¡Atención!

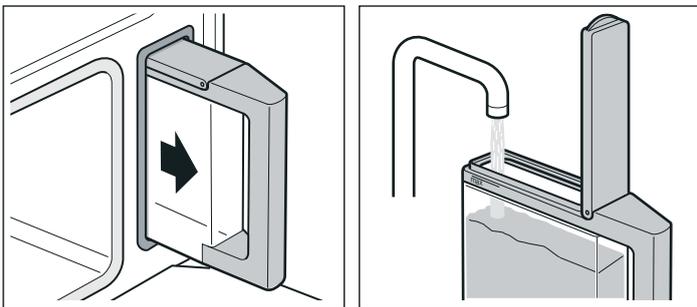
Daños en el aparato por emplear líquidos inadecuados

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

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

Llenar el depósito de agua antes de cada uso:

1. Abrir la puerta del aparato y extraer el depósito de agua.
2. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "max".



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

Encender el aparato

Ejemplo de la imagen:

Ajustar el tipo de calentamiento Cocción al vapor a 80 °C.

1. Mantener pulsada la tecla  para encender el aparato.



La tecla  se ilumina. En la pantalla se muestra el primer tipo de calentamiento Cocción al vapor .

2. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla  y ajustar la temperatura con el mando giratorio.



Debe ajustarse ahora una duración (véase también el capítulo: Funciones del tiempo).

4. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración .
5. Ajustar la duración con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla  para iniciar el modo de cocción.

El aparato empieza a calentar.

Un anillo en la pantalla muestra el ascenso de temperatura en el compartimento de cocción. Con la tecla  se puede consultar la temperatura actual.

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

Se ilumina el indicador

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

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

Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar con el mando giratorio en cualquier momento tras el inicio del programa.

Retrasar la hora de finalización

Véase el capítulo: Funciones del tiempo, Retrasar la hora de finalización.

Pausa

Pulsar brevemente la tecla ►|| para interrumpir el funcionamiento (pausa). El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando. Pulsar la tecla ►|| para iniciar el funcionamiento.

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

Si en los ajustes básicos se ha activado el inicio automático, no es necesario volver a pulsar la tecla de inicio (véase el capítulo: Ajustes básicos).

El indicador parpadea

Cuando el depósito de agua está vacío, suena una señal y parpadea la indicación . Se interrumpe el modo de cocción.

1. Abrir la puerta del aparato con precaución.
Es posible que salga vapor caliente.
2. Extraer el depósito de agua, llenarlo hasta la marca "max" e introducirlo de nuevo.
3. Pulsar la tecla ►||.

Apagar el aparato

¡Peligro de quemaduras!

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

Mantener pulsada la tecla ►|| para finalizar el modo de cocción.

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración. Suena una señal. Pulsar la tecla  para apagar la señal.

Mantener pulsada la tecla  para apagar el aparato.

El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Después de cada uso

Vaciar el depósito de agua

1. Abrir la puerta del aparato con precaución.
Es posible que salga vapor caliente.
2. Extraer el depósito de agua y vaciarlo.
3. Secar bien la junta de la tapa del depósito y la cámara del depósito en el aparato.

¡Atención!

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

Secar el compartimento de cocción

¡Peligro de quemaduras!

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

1. Dejar la puerta del aparato abierta una ranura hasta que se haya enfriado el aparato.
2. Limpiar el compartimento de cocción y la cubierta del evaporador con la esponja suministrada y secarlos bien con un paño suave.
3. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción directamente después de haberse enfriado el aparato.
4. Secar los muebles o mangos en los que haya podido condensarse agua.

Funciones del tiempo

El menú Funciones del tiempo se abre pulsando la tecla . Presenta las siguientes opciones:

Cuando el aparato está apagado

-  = ajustar el reloj avisador
-  = ajustar la hora

Cuando el aparato está encendido

-  = ajustar el reloj avisador
-  = ajustar la duración si procede
-  = retrasar la hora de finalización si procede
-  = indicar la hora

Cuando no se puede modificar o ajustar un valor, se escucha una señal de aviso breve.

Programar el reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del modo de cocción.

1. Pulsar la tecla .
La flecha se sitúa detrás del símbolo del reloj avisador .
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
Durante unos segundos se visualiza en la pantalla el transcurso del tiempo del reloj avisador. A continuación, pasa a segundo plano. El símbolo  indica que el tiempo del reloj avisador está transcurriendo.

Consultar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . El tiempo del reloj avisador se visualiza durante unos segundos.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . Cambiar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador

Suena una señal. En la pantalla se muestra  . Pulsar la tecla  para apagar la señal.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla  y girar el mando giratorio hasta que el tiempo del reloj avisador vuelva a marcar . El tiempo del reloj avisador desaparece transcurridos unos segundos.

Ajustar la duración

El modo de cocción termina automáticamente cuando ha transcurrido la duración. El aparato deja de calentar.

Ejemplo de la imagen:

Ajustar una duración de 35 minutos.

Condición:

Debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración .



2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



La duración se aplica tras unos segundos. Desaparece el paréntesis a izquierda y derecha de la duración. Se enciende el símbolo .

3. Si todavía no se ha iniciado el modo de cocción, pulsar la tecla . En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.



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

Modificar la duración

Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración . Modificar la duración con el mando giratorio. Se inicia el transcurso de la duración modificada.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. Pulsar la tecla  para apagar la señal antes de tiempo.

Retrasar la hora de finalización

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

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

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

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

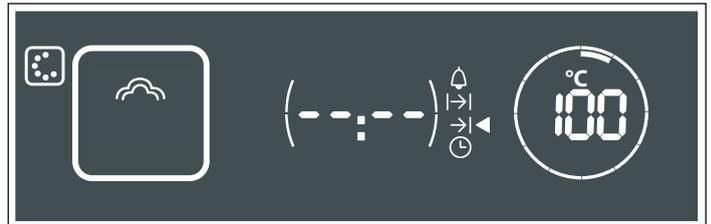
Ejemplo de la imagen:

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

Condición:

No debe haber iniciado el modo de cocción programado. Debe haber programado una duración.

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización .
(- :- -) la pantalla indica que la hora de finalización no se ha retrasado.



2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla .

Se aplica la configuración. El aparato permanece en modo de espera; se muestra la hora de finalización .



El modo de cocción se inicia automáticamente a la hora adecuada. En el ejemplo, el modo de cocción comienza a las 12:00 h. A continuación, en la pantalla se muestra el transcurso de la duración .

Modificar la hora de finalización

La hora de finalización se puede modificar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización . Modificar la hora de finalización con el mando giratorio.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. Pulsar la tecla  para apagar la señal antes de tiempo.

Cancelar la hora de finalización

La hora de finalización se puede cancelar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización . Ajustar la hora de finalización a (- :- -) con el mando giratorio. A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

Ajustar la hora

El aparato debe estar apagado para programar la hora.

Ejemplo:

Cambiar la hora del horario de verano al de invierno.

1. Si procede, mantener pulsada la tecla  para desconectar el aparato.
 2. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora .
 3. Ajustar la hora con el mando giratorio.
 4. Pulsar la tecla .
- Se aplica la nueva hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Después de un corte en el suministro eléctrico parpadea en la pantalla **00:00**. Ajustar la hora con el mando giratorio. Pulsar la tecla **⊕**.

Ocultar la hora

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

Programa automático

El aparato dispone de 20 programas distintos para preparar alimentos de manera sencilla.

En este capítulo se describe

- cómo configurar un programa del programa automático
- consejos y sugerencias sobre los programas
- qué programas se pueden seleccionar

Seleccionar el programa

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

1. Mantener pulsada la tecla **⊕** para encender el aparato.

2. Pulsar la tecla **⊕**.

En la pantalla se muestran el primer programa **P01** y un peso recomendado.



3. Ajustar el programa deseado con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla **⊕** y ajustar el peso de los alimentos con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla **▶||** para iniciar el programa.

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración del programa **I→I◀**.

Retrasar la hora de finalización

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

Borrar los ajustes programados

Pulsar la tecla **▶||** durante 4 segundos. Ahora se puede volver a programar.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla **⊕**.

Fin del programa

Suena una señal. Finaliza el modo de cocción. Mantener pulsada la tecla **⊕** para apagar el aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Indicaciones sobre los programas

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

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

Recipientes

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

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

Cantidad/peso

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

El programa automático requiere el peso de los alimentos. El peso total debe encontrarse entre los márgenes de peso indicados.

Tiempo de cocción

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

Preparar verduras P1 - P6

Condimentar las verduras una vez cocidas.

Preparar productos de cereales/lentejas P7 - P10

Pesar los alimentos y añadirles la proporción adecuada de agua:

Arroz basmati 1:1,5

Cuscús 1:1

Arroz natural 1:1,5

Lentejas 1:2

Indicar el peso sin líquido.

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

Pechuga de pollo, cocción al vapor P11

No colocar las pechugas de pollo unas encima de otras en el recipiente.

Pescado, cocción al vapor P12 - P13

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

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

Preparar compota de frutas P14

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

Preparar arroz con leche P15

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

Preparar yogur P16

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

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

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

Esterilizar biberones P18

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

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

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

Cocer huevos P19 - P20

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

Tablas de programas

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

Programa	Notas	Accesorios	Altura	
P 1*	Cocer al vapor cogollos de coliflor	Cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 2*	Cocer al vapor cogollos de brócoli	Cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 3*	Cocer al vapor judías verdes	-	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 4*	Cocer al vapor zanahorias en rodajas	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 5	Revuelto verdura cong., cocción al vapor	-	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 6*	Patatas hervidas sin pelar	medianas, Ø 4 - 5 cm	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 7	Arroz basmati	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
P 8	Arroz natural	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
P 9	Cuscús	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
P 10	Lentejas	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2
P 11	Cocer al vapor pechuga de pollo fresca	Peso total 0,2 - 1,5 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 12	Cocer al vapor pescado fresco entero	0,3 - 2 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 13	Cocer al vapor filete pescado fresco	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 14*	Compota de frutas	-	bandeja sin agujeros	2
P 15	Arroz con leche	-	bandeja sin agujeros	2
P 16	Yogur en tarros	-	Tarros + bandeja sin agujeros	2
P 17*	Regenerar guarniciones cocidas	-	bandeja sin agujeros	2
P 18*	Esterilizar biberones	-	bandeja con agujeros	2
P 19*	Huevos duros	Huevos Tamaño M, máx. 1,8 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1
P 20*	Huevos cocidos	Huevos Tamaño M, máx. 1 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa

Memoria

Con la función de memoria se pueden guardar y activar en cualquier momento hasta un máximo de 6 ajustes individuales. Esta función resulta especialmente útil si un mismo plato se prepara con frecuencia. También se puede guardar un programa de la programación automática.

Guardar configuraciones en la memoria

1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla **M**.
3. Seleccionar la posición de la memoria con el mando giratorio.
4. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que aparezca el símbolo  detrás de las posiciones de memoria.
La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Si se guarda una nueva programación en una posición de memoria, se sobrescribe la configuración anterior.

Cancelar la memorización

Mantener pulsada la tecla .

Iniciar la memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla **M**.
2. Seleccionar la posición de la memoria con el mando giratorio.
Se muestran las configuraciones guardadas.
3. Pulsar la tecla .
La configuración de la memoria se inicia.

Tras el inicio del programa ya no se podrá modificar la posición de memoria.

Cancelar la función de memoria

Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca Cocción al vapor . Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

Activar el seguro para niños

Apagar el aparato.

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

El panel de mando está bloqueado.

Se puede ajustar el reloj avisador aunque el seguro para niños esté activado.

Desactivar el seguro para niños

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

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que vienen configurados de fábrica. No obstante, estos ajustes básicos se pueden modificar según sea necesario.

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

1. Mantener pulsada la tecla  para encender el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico .
3. Pulsar repetidamente la tecla **i** hasta que se muestre el ajuste básico deseado.

4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
Ahora se pueden seleccionar otros ajustes básicos con la tecla **i** y modificarlos con el mando giratorio.

5. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.
Se han guardado todos los cambios.

Pulsar la tecla  para interrumpir el funcionamiento. No se han aplicado los cambios.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Ajuste básico	Función	Ajustes posibles
 1	Código del aparato	1 - 5 = sin función
 2	Indicación reloj	Cuando el aparato está apagado. 0 = apagado 1 = encendido
 3	Hora	Ajustar la hora actual.
 4	Sonido de tecla	Sonido de confirmación al pulsar una tecla. 0 = apagado 1 = encendido
 5	Tono de aviso de duración	Tono de aviso una vez transcurrida una duración. 1 = breve 2 = medio 3 = largo
 6	Inicio automático	Inicio automático conectado; se suprime tener que volver a activar el inicio tras abrir la puerta del aparato. 0 = apagado 1 = encendido

Ajuste básico	Función	Ajustes posibles
☺☺	Dureza del agua	Ajustar la dureza del agua para la descalcificación.
		- = ablandada 1 = blanda (I) 2 = media (II) 3 = dura (III) 4 = muy dura (IV)
☺☺	Calibración	Restablecer el valor de calibración. El aparato se calibrará nuevamente la siguiente vez que se realice una cocción al vapor a 100 °C.
		☺☺☺ = no restablecer ☺☺ = restablecer

Cuidados y limpieza

En este capítulo se presenta información sobre

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

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Atención!

Daños en la superficie: No utilizar lo siguiente:

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

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

Productos de limpieza

Exterior del aparato (con frontal de aluminio)	Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Limpiacristales suave. Limpiar en sentido horizontal y sin presionar el frontal de aluminio con un paño para cristales suave o un paño de microfibras que no desprenda pelusas.
Exterior del aparato (frontal de acero inoxidable)	Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Eliminar siempre de forma inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.
Interior del compartimento de cocción con cubierta del evaporador	Agua caliente con jabón o agua con vinagre. Utilizar la esponja suministrada o un cepillo suave.
	¡Atención! El compartimento de cocción se puede oxidar: No utilizar estropajos de acero o abrasivos
Depósito de agua	Agua con jabón. No lavar en el lavavajillas
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño
Junta de la tapa del depósito	Secar bien después de cada uso
Rejillas	véase el capítulo: Limpiar las rejillas
Cristales de la puerta	véase el capítulo: Limpiar los cristales de la puerta
	¡Atención! Daños en la superficie: Secar los cristales de la puerta tras su limpieza con limpiacristales. De lo contrario se pueden formar manchas imposibles de eliminar.
Cierre hermético de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón
Accesorios	Remojar en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o una esponja o lavar en el lavavajillas Limpiar con agua y vinagre las zonas decoloradas por alimentos con alto contenido en almidón (p.ej. arroz)

Esponja de limpieza

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

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

Descalcificar

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

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada.

La descalcificación consta de los siguientes pasos:

- Descalcificar (aprox. 30 minutos): llenar el depósito de agua y vaciar la cubierta del evaporador
- Primer aclarado (20 segundos): a continuación, vaciar la cubierta del evaporador
- Segundo aclarado (20 segundos): a continuación, eliminar los restos de agua

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

Productos descalcificadores

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

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

¡Atención!

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

Iniciar el proceso de descalcificación

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Mantener pulsada la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla  para seleccionar la descalcificación.
3. Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y cerrar la puerta del aparato.
4. Pulsar la tecla . Se inicia la descalcificación. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

Vaciar la cubierta del evaporador y rellenar el depósito de agua

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. Se muestran los símbolos  (llenar depósito agua) y  00:40 min .

1. Abrir la puerta del aparato.
 2. Enjuagar bien el depósito, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
- Se muestra el símbolo  (vaciar la cubierta del evaporador).

3. Eliminar la solución descalcificadora de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.
4. Cerrar la puerta del aparato.

Primer aclarado

Pulsar la tecla . Se inicia el proceso de aclarado.

Vaciar la cubierta del evaporador

Transcurridos 20 segundos se muestran  (vaciar la cubierta del evaporador) y  00:20 min .

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Enjuagar la esponja a fondo.
3. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
4. Cerrar la puerta del aparato.

Segundo aclarado

Pulsar la tecla . Se inicia el proceso de aclarado.

Eliminar los restos de agua

Transcurridos 20 segundos se muestran  (vaciar la cubierta del evaporador) y  00:00.

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

Cancelar la descalcificación

Nota: Tras la cancelación es preciso aclarar el aparato dos veces. El aparato permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta que finalice el segundo aclarado.

1. Mantener pulsada la tecla  para cancelar la descalcificación. En la pantalla se muestra  00:40 min . Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de solución descalcificadora.
2. Pulsar la tecla . Se muestra el símbolo  (llenar depósito de agua).

Proceder a continuación como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y rellenar el depósito de agua".

Descalcificar solo la cubierta del evaporador

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

Diferencia:

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

La cubierta del evaporador también puede descalcificarse manualmente.

Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

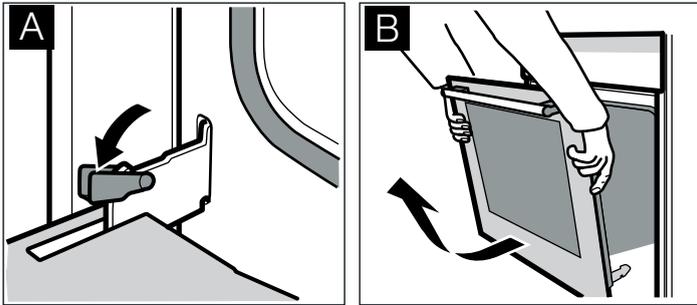
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Desmontar la puerta

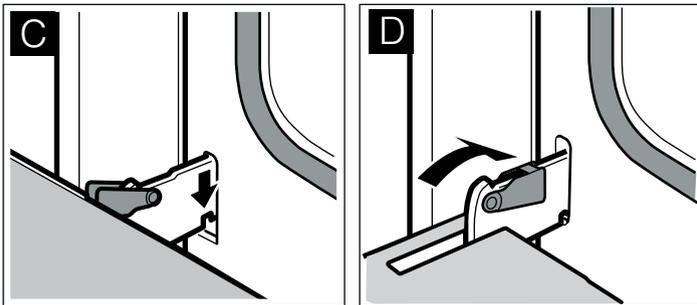
1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Desbloquear las palancas de bloqueo derecha e izquierda (Figura A).
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.
3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (Figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda,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



Colgar la puerta

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

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



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

4. Cerrar la puerta del aparato.

Limpiar los cristales de la puerta

El cristal interior de la puerta del aparato puede desmontarse para facilitar su limpieza.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

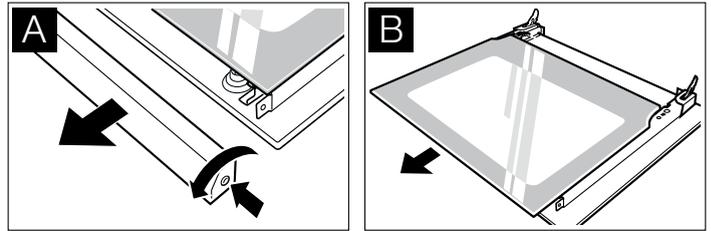
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Desmontar el cristal de la puerta

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

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



Limpiar

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

¡Atención!

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

Montar el cristal de la puerta

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

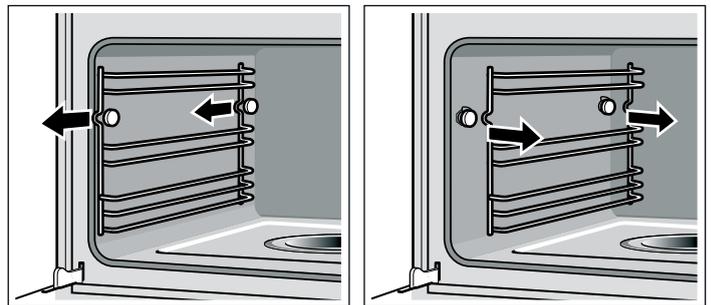
Limpiar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.

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

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

1. Tirar de la rejilla hacia adelante y desengancharla.



2. Limpiar la rejilla con un cepillo/esponja.
o bien
Limpiar la rejilla en el lavavajillas.
3. Enganchar la rejilla por delante y por detrás y desplazarla hacia atrás hasta que encaje.
Las rejillas sólo pueden ajustarse por el lado respectivo.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato está correcto
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
El aparato no se puede poner en marcha; en la pantalla aparece 00:40 min I→I◀	Se interrumpe el proceso de descalcificación	Mantener pulsada la tecla ▶II . A continuación, aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Cancelar la descalcificación)
El aparato no se enciende	La puerta del aparato no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del aparato
En la pantalla parpadea 00:00	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
El aparato no funciona. En la pantalla se muestra una duración	El mando giratorio se ha accionado accidentalmente	Pulsar la tecla Ⓛ
	No se ha pulsado la tecla ▶II después de programar el aparato	Pulsar la tecla ▶II o cancelar la programación con la tecla Ⓛ
Se ilumina el indicador  a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede enclavado
Se ilumina el indicador  a pesar de que el depósito de agua todavía no está vacío o el indicador  no se ilumina cuando el depósito de agua está vacío	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica
	El depósito de agua está sucio. Los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados	Sacudir el depósito de agua y limpiarlo. Si no se pueden soltar las piezas, adquirir un nuevo depósito de agua en el Servicio de Asistencia Técnica
El depósito de agua se vacía sin motivo aparente. La cubierta del evaporador se desborda	El depósito de agua no se ha cerrado correctamente	Cerrar la tapa hasta que encaje correctamente
	La junta de la tapa del depósito está sucia	Limpiar la junta
	La junta de la tapa del depósito está defectuosa	Adquirir un depósito de agua nuevo en el Servicio de Asistencia Técnica
La cocción se ha realizado con la cubierta del evaporador vacía a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede enclavado
	La tubería de alimentación está atascada	Descalcificar el aparato. Comprobar si la dureza del agua está correctamente ajustada
Se ilumina el indicador 	El aparato no se ha utilizado durante al menos dos días y el depósito de agua está lleno	Vaciar el depósito de agua y limpiarlo. Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados debido al vapor de agua	Esto es normal
Durante la cocción al vapor se genera mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Esto es normal
Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer los ajustes de fábrica del aparato (véase el capítulo: Ajustes básicos). A continuación, iniciar la cocción al vapor durante 20 minutos a 100 °C
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación		Esto es normal
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente	El aparato tiene cal	Descalcificar el aparato (véase el capítulo: Descalcificar)
En la pantalla se muestra el mensaje de error E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada	Accionar el mando giratorio para borrar el mensaje de error. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias

Avería	Posible causa	Consejos/solución
En la pantalla se muestra un mensaje de error E...	Fallo técnico	Accionar el mando giratorio para borrar el mensaje de error; en caso necesario, volver a ajustar la hora. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra ◀	Se ha pulsado una combinación de teclas	Interrumpir el suministro eléctrico y volver a establecerlo tras 20 segundos. Durante los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla \rightarrow durante aprox. 4 segundos hasta que se apague ◀

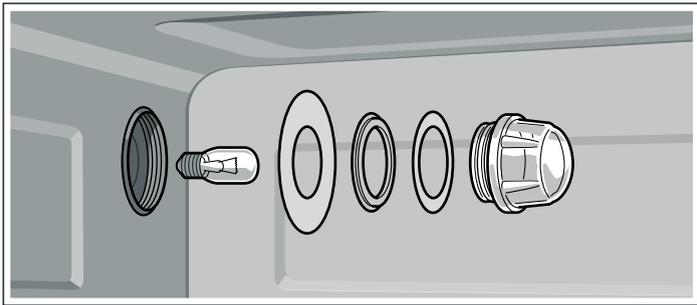
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

El Servicio de Asistencia Técnica ofrece lámparas resistentes a altas temperaturas de 25 W, 220/240 V, casquillos E14 y las juntas correspondientes. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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



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

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

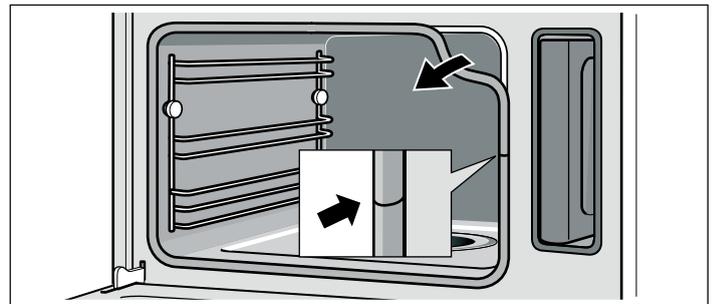
Sustituir el vidrio protector o las juntas

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

Sustituir la junta de la puerta

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

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



Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Servicio de Asistencia
Técnica ☎

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

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

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

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

Protección del medio ambiente

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

Evacuación ecológica



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

Consejos para ahorrar energía

- Precalentar el aparato sólo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el ciclo de cocción.
- Con el modo de funcionamiento Cocción al vapor se puede cocinar simultáneamente en varios niveles. Para cocinar alimentos con distintos tiempos de cocción, introducir primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más largo.

Tablas y sugerencias

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

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el horno de cocción al vapor. Se incluye además información acerca de los tipos de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción más adecuados. Los valores son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío, salvo que se indique de forma específica.

Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

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

Recipientes

Colocar los recipientes siempre en el centro de la bandeja con agujeros.

Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los recipientes de paredes gruesas prolongan el tiempo de cocción.

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

Tiempo de cocción y cantidad

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

Tener en cuenta los tamaños que se indican en las tablas. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más grandes. La calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por este motivo, los valores indicados deben tomarse como valores orientativos.

Distribuir uniformemente los alimentos

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

Alimentos sensibles a la presión

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

Cocinar un menú

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

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

Verduras

Colocar las verduras en la bandeja con agujeros e introducirla en la altura 3. Colocar la bandeja sin agujeros debajo, en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Alcachofas	enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	30 - 35
Coliflor	enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	30 - 40

* Precalentar el aparato

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Coliflor	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 15
Brócoli	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8 - 10
Guisantes	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	5 - 10
Hinojo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 14
Flan de verdura	-	recipiente para baño María de 1,5 l + parrilla en altura 2	Cocción al vapor	100	50 - 70
Judías verdes	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	20 - 25
Zanahorias	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 20
Colinabo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	15 - 20
Puerros	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	4 - 6
Maíz	enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	25 - 35
Acelgas*	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8 - 10
Espárragos, verdes*	enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	7 - 12
Espárragos, blancos*	enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 15
Espinacas*	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	2 - 3
Romanescu	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8 - 10
Coles de Bruselas	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	20 - 30
Remolacha roja	entera	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8 - 12

* Precalentar el aparato

Guarniciones y legumbres

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

La bandeja sin agujeros se puede insertar en cualquier altura.

Alimentos	Proporción	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas hervidas sin pelar (tamaño mediano)	-	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	35 - 45
Patatas cocidas con sal (en cuartos)	-	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	20 - 25
Arroz natural	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 40

Alimentos	Proporción	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Arroz de grano largo	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz basmati	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz vaporizado	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 35
Lentejas	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 45
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	65 - 75
Cuscús	1:1	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	6 - 10
Harina de escanda, molida	1:2,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	15 - 20
Mijo, entero	1:2,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	25 - 35
Trigo, entero	1:1	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	60 - 70
Albóndigas	-	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	95	20 - 25

Aves y carne

Ave

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pechuga de pollo	0,15 kg/ud.	sin agujeros	2	Cocción al vapor	100	15 - 25
Pechuga de pato*	0,35 kg/ud.	sin agujeros	2	Cocción al vapor	100	12 - 18

* Soasar y envolver en film

Carne de buey

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Roastbeef fino, medio hecho*	1 kg	sin agujeros	2	Cocción al vapor	100	25 - 35
Rosbif grueso, medio hecho*	1 kg	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	30 - 40

* Soasar y envolver en film

Carne de cerdo

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Lomo de cerdo*	0,5 kg	sin agujeros	2	Cocción al vapor	100	10 - 12
Medallones de cerdo*	aprox. 3 cm de grosor	sin agujeros	2	Cocción al vapor	100	10 - 12
Lacón	en lonchas	sin agujeros	2	Cocción al vapor	100	15 - 20

* Soasar y envolver en film

Salchichas

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Salchichas vienesas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	12 - 18
Salchichas blancas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	15 - 20

Pescado

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

Guarnición para sopas, otros

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Dados de flan	sin agujeros	2	Cocción al vapor	90	15 - 20
Albóndigas de sémola	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	90 - 95	7 - 10
Huevos duros (tamaño M, máx. 1,8 kg)	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	10 - 12
Huevos cocidos (tamaño M, máx. 1 kg)	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	6 - 8

Postres, compota

Compota

Pesar la fruta, añadir aprox. $\frac{1}{3}$ del peso en agua y condimentar con azúcar y especias al gusto.

Arroz con leche

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

Yogur

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

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

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

Alimentos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Bolas de levadura	sin agujeros	Cocción al vapor	100	20 - 25
Crema de caramelo	Formas pequeñas + con agujeros	Cocción al vapor	90 - 95	15 - 20

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

Alimentos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Arroz con leche*	sin agujeros	Cocción al vapor	100	25 - 35
Yogur*	Vasitos + con agujeros	Cocción al vapor	40	300 - 360
Compota de manzana	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de pera	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de cereza	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ciruela	sin agujeros	Cocción al vapor	100	15 - 20

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

Regenerar alimentos

La regeneración permite recalentar platos de manera uniforme. Los platos conservan su sabor y tienen aspecto de frescos.

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Verduras	bandeja sin agujeros	3	Regenerar	100	12 - 15
Pasta, patatas, arroz	bandeja sin agujeros	3	Regenerar	100	5 - 10

Descongelar

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

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

Utilizar el tipo de calentamiento Descongelar.

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

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

¡Riesgos para la salud!

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

Después de la descongelación, dejar funcionar el horno en modo Cocción al vapor durante 15 minutos a 100 °C.

Descongelar carne

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

Descongelar aves

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

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Muslos de pollo	0,25 kg	con agujeros + sin agujeros	3 1	45 - 50	55 - 60
Fruta del bosque	0,5 kg	con agujeros + sin agujeros	3 1	50 - 55	15 - 20
Filete de pescado	0,4 kg	con agujeros + sin agujeros	3 1	40 - 45	50 - 55

Fermentar la masa

Con el tipo de calentamiento Fermentar la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

La parrilla puede situarse a cualquier altura o colocarse con precaución en la base del compartimento de cocción. Atención: ¡No rascar la base del compartimento de cocción!

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

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa de levadura	1 kg	cuenco + parrilla	35	20 - 30
Masa madre	1 kg	cuenco + parrilla	35	20 - 30

Exprimir

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

Colocar las bayas en la bandeja con agujeros e introducirlas en la altura 3. Introducir la bandeja sin agujeros en la altura 1 para recoger el zumo.

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

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

Conservar

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

Utilizar solo fruta y verdura en perfecto estado.

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

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

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

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

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

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

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

Productos congelados

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

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas, frescas, congel.*	sin agujeros	2	Cocción al vapor	100	5 - 10
Trucha	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de salmón	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Brócoli	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Coliflor	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 8
Judías	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Guisantes	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Zanahorias	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	3 - 5
Revuelto de verduras	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 8
Coles de Bruselas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 10

* Añadir un poco de agua



9000604602

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

920118