



Horno de cocción al vapor
C44.20N0.

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

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

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 lesiones!

No abrir la puerta del aparato sin haber introducido primero este en el mueble completamente. Antes de atornillar el aparato, abrir la puerta con mucho cuidado. Podría volcarse y caerse del mueble.

Observar las instrucciones de montaje.

¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el ciclo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca 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.
- El jugo de la fruta puede dejar manchas en el compartimento de cocción. Limpie de inmediato el jugo de la fruta con un paño húmedo y seco.
- 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.
- 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
- el compartimento de cocción

- los accesorios
- la calibración automática

Panel de mando

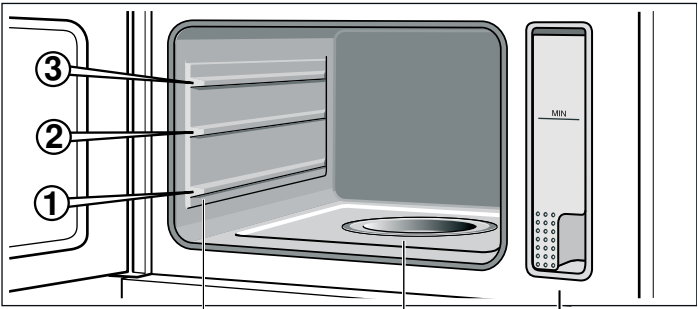


Elemento de mando/indicador		Aplicación/significado
Teclas de temperatura	40°	Cocción al vapor a 40 °C, p.ej., para levar masa y para descongelar
	60°	Cocción al vapor a 60 °C, p.ej., para descongelar
	80°	Cocción al vapor a 80 °C, p.ej., para pescado y salchichas
	90°	Cocción al vapor a 90 °C, p.ej., para pescado, salchichas y guarniciones para sopa
	100°	Cocción al vapor a 100 °C, p.ej., para verduras, pescado, carne y guarniciones, para exprimir y confitar
		(Para más datos sobre alimentos y platos, véase el capítulo: Tablas y sugerencias)
Tecla de funciones de tiempo		Seleccionar la función de tiempo
		Programar el avisador
		Ajustar la hora
Mando giratorio de la hora		Modificar los valores de las funciones de tiempo en el indicador El mando giratorio es retráctil. Pulsar el mando giratorio para enclavarlo o desenclavarlo
Interruptor principal		Encender y apagar el aparato. Pulsar el interruptor principal para encender o apagar el aparato.
Tecla de función Programa/peso		Pulsación breve: configurar el programa automático o el peso para un programa (véase el capítulo: Programa automático) Pulsación larga: modificar los ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)
Mando giratorio Programa/peso		Modificar el programa o los valores de peso en el indicador El mando giratorio es retráctil. Pulsar el mando giratorio para enclavarlo o desenclavarlo
Indicador Vaciar la cubierta del evaporador		El indicador demanda durante el ciclo de descalcificación que se eliminen los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada
Indicador Llenar depósito agua		El indicador demanda que se llene el depósito de agua (véase el capítulo: Llenar el depósito de agua)
Indicador/tecla de función Descalcificar		El indicador demanda que se descalcifique el aparato (véase el capítulo: Descalcificar)
Tecla Start/Stop		Pulsación breve: iniciar el funcionamiento e interrumpir (pausa)
		Pulsación larga: finalizar el funcionamiento

Compartimento de cocción

Pulsar sobre el símbolo ☉ para abrir la puerta del aparato.

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



Alturas de inserción Cubierta del evaporador Depósito de agua

Vaciar la cubierta del evaporador después de cada ciclo de cocción con ayuda de la esponja suministrada; de lo contrario, el agua de la cubierta podría salirse en el siguiente ciclo de cocción.

¡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.

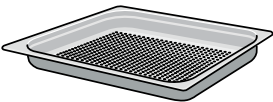
Accesorios

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 1/2, 40 mm de profundidad
para recoger el líquido que se desprende de la cocción al vapor y para cocer arroz, legumbres y cereales, etc.



Bandeja, con agujeros, GN 1/2, 40 mm de profundidad
para cocer al vapor pescado entero o grandes cantidades de verduras, para exprimir bayas, etc.

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja, sin agujeros, GN 1/2, 40 mm de profundidad	Z1642X0
Bandeja, con agujeros, GN 1/2, 40 mm de profundidad	Z1643X0
Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	Z1663X0
Bandeja, con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	Z1662X0
Esponja de limpieza	643 254
Productos descalcificadores	311 138
Paño de microfibras con estructura de células	460 770

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
- cambiar la dureza del agua en caso necesario
- primera puesta en servicio
- limpiar los accesorios

Este aparato ha sido sometido a una profunda revisión en fábrica para verificar que funciona correctamente. Por esta razón, el aparato podría presentar pequeñas cantidades de condensado.

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica se iluminan los símbolos <> y ☑. En el indicador se muestra 00:00.

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio de la hora.

2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <>.

Se aplica la hora actual.



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. Pulsar el interruptor principal para encender el aparato.

2. Pulsar la tecla durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.

En el indicador se muestra 1.

3. Pulsar repetidamente la tecla hasta que se muestre 4 2.

4. Modificar la dureza del agua con el mando giratorio. Valores posibles:

4 0	ablandada	-
4 1	blanda	I
4 2	media	II
4 3	dura	III
4 4	muy dura	IV

5. Pulsar la tecla durante 3 segundos para salir del menú Ajustes básicos.

Se guarda el cambio.

Primera puesta en servicio

Antes de utilizar el aparato por primera vez, calentarlo en vacío durante 20 minutos a 100 °C. Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada. El aparato se calibra automáticamente (véase el capítulo: Calibración automática).

1. Pulsar el interruptor principal para encender el aparato.

2. Llenar el depósito de agua e insertarlo (véase el capítulo: Llenar el depósito de agua).

3. Pulsar la tecla .

El aparato calienta a 100 °C. La duración de 20 minutos empieza a contar tras alcanzar la temperatura programada. Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada. El proceso finaliza automáticamente y suena una señal.

4. Pulsar el interruptor principal 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 de agua
- cómo encender y apagar el aparato
- qué debería hacerse siempre después de cada uso
- cómo programar el avisador de tiempo
- cómo cambiar la hora

Llenar el depósito de agua

Pulsar sobre el símbolo  para abrir la puerta del aparato. A la derecha se puede ver el depósito de agua.

¡Atención!

Daños en el aparato por emplear líquidos inadecuados

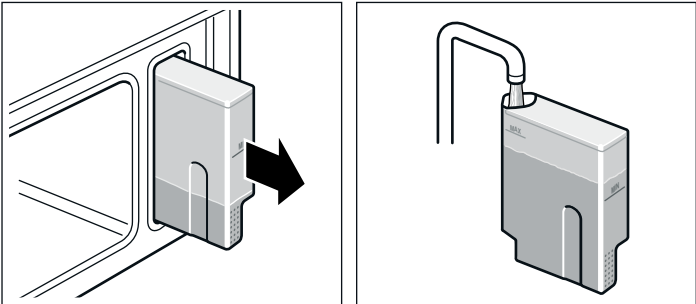
- Utilizar exclusivamente agua del grifo, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- Si el agua del grifo tiene mucha cal, se recomienda utilizar agua ablandada.
- No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

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 con agua fría.

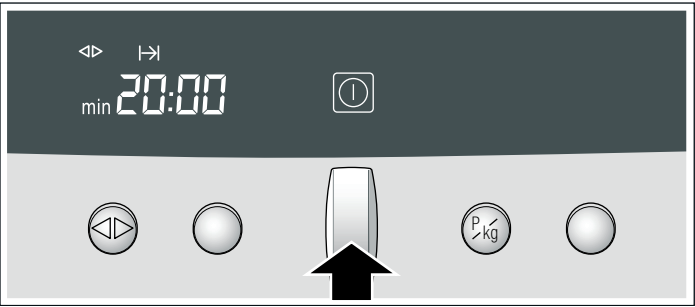
MÍN	Cantidad de agua suficiente para una cocción al vapor de aprox. 30 minutos a 100 °C
MÁX	Cantidad de agua suficiente para una cocción al vapor de aprox. 2 horas a 100 °C



3. Introducir el depósito de agua y presionar por la superficie rayada hasta que enclave.

Encender el aparato

1. Pulsar el interruptor principal  para encender el aparato.

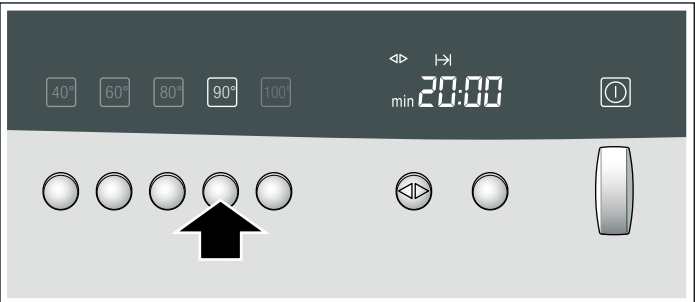


Se ilumina la temperatura recomendada 100° y en el indicador se muestra la duración recomendada 20 min.

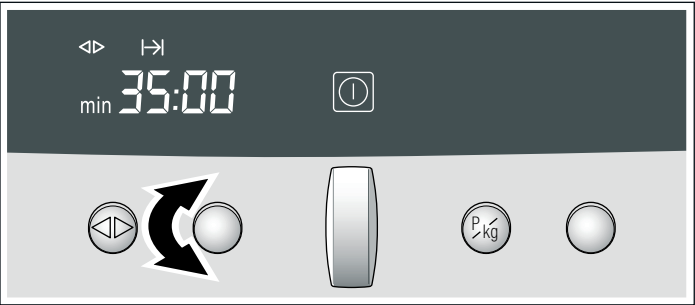
2. Pulsar la tecla de la temperatura para seleccionar una temperatura (para más datos sobre alimentos y platos, véase el capítulo: Tablas y sugerencias).

Tecla	Aplicación	Duración recomendada
40 °C	p.ej. para levar masa y para descongelar	30 min
60 °C	p.ej. para descongelar	20 min
80 °C	p.ej. para pescado y salchichas	20 min
90 °C	p.ej. para pescado, salchichas y guarniciones para sopa	20 min
100 °C	p.ej. para verduras, pescado, carne y guarniciones, para exprimir y confitar	20 min

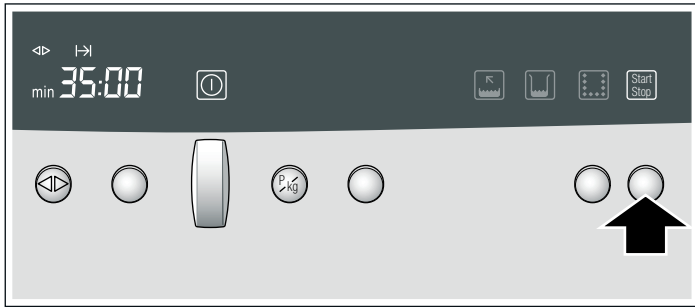
En el indicador se muestra la correspondiente duración recomendada.



3. Programar una duración con el mando giratorio (máx. 2 h).



4. Pulsar la tecla .




El aparato empieza a calentar.

La duración comienza a contar una vez que ha finalizado el tiempo de calentamiento.

Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento. Para ello, pulsar la tecla de temperatura deseada:



- Si se ha seleccionado una temperatura baja, la duración transcurre sin interrupciones.
- Si se ha seleccionado una temperatura alta, la duración comienza a contar una vez que ha finalizado el tiempo de calentamiento.


Si se pulsa la tecla de temperatura dos veces, se cancela el ciclo de cocción. En el indicador se muestra la temperatura recomendada 100 °C y la duración 20 min. Pulsar la tecla  para iniciar el funcionamiento.

Modificar la duración


La duración del ciclo de cocción se puede modificar en cualquier momento. Seleccionar una nueva duración con el mando giratorio. El cambio se aplica automáticamente tras unos segundos.


Interrumpir el funcionamiento (pausa)

Pulsar brevemente la tecla  para interrumpir el funcionamiento. El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Volver a pulsar brevemente la tecla  para iniciar el funcionamiento.


El programa se interrumpe si se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato. Para iniciar el funcionamiento, cerrar la puerta y pulsar brevemente la tecla . Si se ha activado el Inicio automático no es necesario volver a pulsar Start (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Indicador Llenar depósito agua

Si el depósito de agua está vacío, suena una señal y se muestra el símbolo . Se interrumpe el funcionamiento.

1. Abrir la puerta del aparato con precaución. Es posible que salga vapor.
2. Extraer el depósito de agua, rellenarlo y volver a introducirlo.
3. Pulsar brevemente la tecla .


Si se ha activado el Inicio automático no es necesario volver a pulsar Start (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Nota: Si el depósito se queda sin agua se oye un fuerte ruido de bombeo hasta que la cubierta del evaporador acaba vacía. Sólo entonces se muestra el indicador  y suena la señal. En este caso se debe interrumpir el ciclo de cocción y volver a llenar el depósito (véase: Interrumpir el funcionamiento (pausa)).


Apagar el aparato

¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el ciclo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

Mantener pulsada la tecla  para cancelar el ciclo de cocción.

Una vez transcurrida la duración, el ciclo de cocción finaliza automáticamente y suena una señal.

Pulsar el interruptor principal  para apagar el aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución.

El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Después de cada uso

Vaciar el depósito de agua

Vaciar el depósito de agua después de cada uso:

1. Extraer el depósito de agua del aparato de forma lenta y en posición horizontal para evitar que caiga agua de la válvula.
2. Vaciar el agua.
3. Secar bien el depósito de agua y su cámara.

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.


Dejar la puerta ligeramente abierta hasta que el aparato se enfríe.




Vaciar la cubierta del evaporador después de cada ciclo de cocción con ayuda de la esponja suministrada; de lo contrario, el agua de la cubierta podría salirse en el siguiente ciclo de cocción.

Limpiar el compartimento de cocción cuando se haya enfriado –con la esponja suministrada y secarlo bien con un paño suave.

Secar los muebles o mangos en los que haya podido condensarse agua.




Avisador de tiempo

El avisador  puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se apaga automáticamente.



1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se iluminen los símbolos  y .
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio. La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo del avisador empieza a transcurrir.

Cambiar la hora

No debe haber programada ninguna función de tiempo (duración o avisador).

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se iluminen los símbolos  y .
2. Modificar la hora con el mando giratorio. La nueva hora se aplica automáticamente tras unos segundos.

Apagar y encender la pantalla de la hora

1. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo  durante 6 segundos. La pantalla de la hora se apaga.
2. Mantener pulsada la tecla de las funciones de tiempo . La pantalla de la hora se enciende.

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

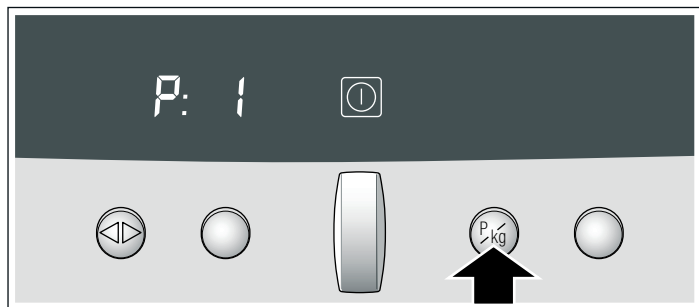
Seleccionar el programa

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

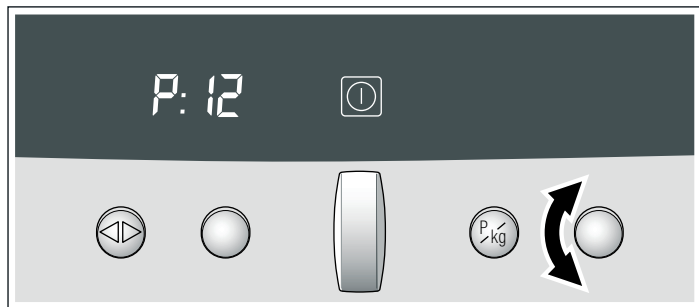
1. Pulsar el interruptor principal  para encender el aparato.

2. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra el primer programa **P 1**.



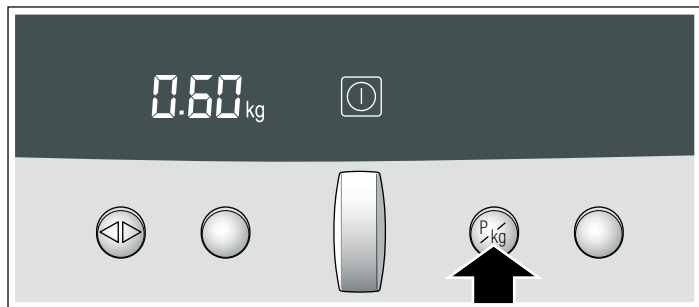
3. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.



4. Volver a pulsar la tecla .


En el indicador se muestra un peso recomendado.

Si suena una señal significa que para este programa no es necesario introducir el peso.




5. Girar el mando giratorio para introducir el peso del alimento.



6. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo del programa.


Fin del programa

Suena una señal. El ciclo de cocción finaliza. Pulsar el interruptor principal  para apagar el aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el ciclo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

Cancelar el programa

Pulsar el interruptor principal  para cancelar el programa y apagar el aparato.

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 - P5

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

Couscous 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 sobre 100 ml de agua y condimentar al gusto con azúcar y especias.

Preparar arroz con leche P15

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. 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 inmediatamente 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.

Tabla de programación





En este capítulo se especifican todos los programas de su horno de cocción al vapor. Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

Programa	Notas	Recipiente/accesorio	Altura
P 1 Cogollos coliflor, cocción al vapor	Cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 2 Cocer al vapor cogollos de brócoli	Cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 3 Cocer al vapor judías verdes	-	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 4 Cocer al vapor zanahorias en rodajas	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 5 Revuelto verdura cong., cocción al vapor	-	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 6 Patatas hervidas sin pelar	medianas, Ø 4 - 5 cm	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 7 Arroz basmati	máx. 0,45 kg	bandeja sin agujeros	2
P 8 Arroz natural	máx. 0,45 kg	bandeja sin agujeros	2
P 9 Cuscús	máx. 0,45 kg	bandeja sin agujeros	2
P 10 Lentejas	máx. 0,4 kg	bandeja sin agujeros	2
P 11 Pechuga de pollo fresca, cocción al vapor	Peso total 0,2 - 1,2 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 12 Cocer al vapor pescado fresco	0,3 - 1,5 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 13 Cocer al vapor filete de pescado fresco	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 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 sin agujeros	1
P 19 Huevos duros	Huevos Tamaño M, máx. 1 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1
P 20 Huevos cocidos	Huevos Tamaño M, máx. 1 kg	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1

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. Pulsar el interruptor principal  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla  durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.
En el indicador se muestra **c 1 1**.
3. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que se muestre el ajuste básico actual del correspondiente submenú.
4. Girar el mando giratorio hasta modificar el ajuste básico.
5. Pulsar la tecla  durante 3 segundos para salir del menú Ajustes básicos.
Se guarda el cambio.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Menú Ajustes básicos		
Submenú	Ajuste básico	Símbolo de programación
Tono de aviso al pulsar las teclas	Tono de aviso off	c 1 0
	Tono de aviso on	c 1 1
Tono de aviso al finalizar el ciclo de cocción	Tono de aviso breve (30 segundos)	c 2 1
	Tono de aviso medio (2 minutos)	c 2 2
	Tono de aviso largo (10 minutos)	c 2 3
Inicio automático: se suprime tener que volver a pulsar la tecla Start tras abrir la puerta del aparato	Inicio automático off	c 3 0
	Inicio automático on	c 3 1
Dureza del agua en el indicador del ciclo de descalcificación	ablandada	c 4 0
	blanda (I)	c 4 1
	media (II)	c 4 2
	dura (III)	c 4 3
	muy dura (IV)	c 4 4
Tono de aviso al finalizar el calentamiento	Inicio automático off	c 5 0
	Inicio automático on	c 5 1
Resultado de la cocción para programas personalizados	normal	c 6 1
	poco hecho	c 6 2
	muy hecho	c 6 3
Restablecer los ajustes de fábrica*	no restablecer	c 7 0
	restablecer	c 7 1

* Ajuste de fábrica:

- se pierden todos los cambios efectuados en los ajustes básicos
- se vuelve a ejecutar la calibración automática

El aparato se restablece a los ajustes de fábrica seleccionando **c 7 1** y pulsando a continuación la tecla  durante 4 segundos.

Cuidados y limpieza

En este capítulo se presenta información sobre

- los cuidados y la limpieza de su aparato
- productos de limpieza
- el modo de funcionamiento Descalcificar

¡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.

¡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.

Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado.

Las sales son muy agresivas y pueden oxidar. Eliminar los restos de salsas picantes (ketchup, mostaza) o alimentos salados del compartimento de cocción inmediatamente después de que se enfríe.

No utilizar estropajos o esponjas duros.

Productos de limpieza

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 un poco de jabón o agua con vinagre. Utilizar la esponja suministrada o un cepillo suave. ¡Atención! <ul style="list-style-type: none">■ Daños en el aparato: El agua fluye hasta la cubierta del evaporador a través de un tubo flexible que discurre por la base del compartimento de cocción. Durante la limpieza no se debe ejercer presión en la entrada del agua y procurar que nada se enganche. El tubo flexible podría salirse del compartimento de cocción. En este caso es imprescindible informar al Servicio de Asistencia Técnica. ¡No volver a poner en marcha el aparato!■ El compartimento de cocción se puede oxidar: No utilizar estropajos de acero o abrasivos
Depósito de agua	Agua con un poco de jabón. ¡No lavar en el lavavajillas! La tapa del depósito de agua se puede quitar para la limpieza
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño
Junta de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón
Cristales de la puerta	Limpiacristales ¡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.
Lado interior de la puerta (tapa de plástico)	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
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).

Paño de microfibras

El paño de microfibras con estructura de celdas está especialmente indicado para limpiar superficies delicadas como cristal, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 460 770, también disponible en la tienda online). El paño de microfibras elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

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:

- Descalcificación (aprox. 30 minutos); a continuación, volver a llenar el depósito de agua y vaciar la cubierta del evaporador
- 1.er aclarado (30 segundos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador
- 2. aclarado (30 segundos); a continuación, eliminar los restos de agua

Se deben ejecutar los tres pasos al completo. Después del 2.º aclarado, el aparato vuelve a estar listo para el funcionamiento.

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.
3. Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y cerrar la puerta del aparato.

¡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.


¡Atención!


Daños en el aparato: Si el descalcificador permanece en el aparato durante un tiempo prolongado, la bomba de agua podría resultar dañada. Asegurarse de que la descalcificación y los ciclos de aclarado hayan finalizado transcurridas tres horas como máximo.

Iniciar el proceso Descalcificar



El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.



1. Pulsar el interruptor principal  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla .

Se muestra el símbolo  (llenar depósito agua). Recordar que se debe añadir la solución descalcificadora al depósito de agua (véase el apartado: Descalcificadores).



3. Pulsar la tecla .




1.er aclarado

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. Se muestran los símbolos  (llenar depósito agua) y  1:00 min.

1. Limpiar a fondo el depósito, llenarlo con agua hasta la marca MIN y volver a insertarlo.
Se muestra el símbolo  (vaciar la cubierta del evaporador).
 2. Eliminar la solución descalcificadora de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.
 3. Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla .
- Se inicia el proceso de aclarado.

2.º aclarado




Tras breves instantes se muestra el símbolo  por segunda vez. En el indicador se muestra  0:30 min.

1. Enjuagar la esponja a fondo.
 2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
 3. Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla .
- Se inicia el proceso de aclarado.
- Al finalizar el ciclo de descalcificación, en el indicador se muestra 00:00 .
4. Pulsar el interruptor principal  para finalizar el ciclo de descalcificación y apagar el aparato.

Eliminar los restos de agua

Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo con un paño suave.

Cancelar la descalcificación

1. Mantener pulsada la tecla .
- Se cancela la descalcificación.
- Cuando se cancela la descalcificación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de solución descalcificadora.
2. Pulsar la tecla .
- Aparece el símbolo .

Proceder ahora como se describe en el apartado "1.er aclarado".

¿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.

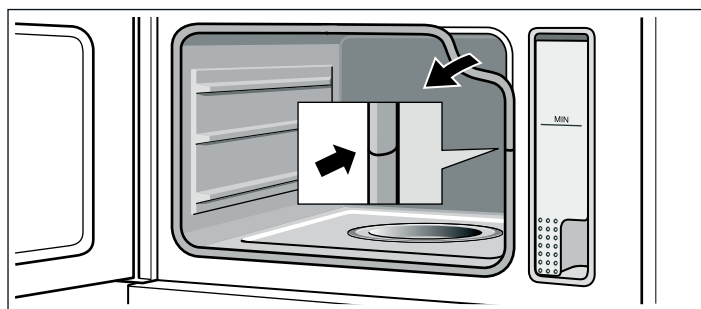
Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los otros electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	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 enciende	La puerta del aparato no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del aparato
El aparato no se enciende. En el indicador se muestra  y 1:00 min	Se interrumpe el proceso Descalcificar	Aclarar el aparato 2 veces (véase el capítulo: Cancelar la descalcificación)
En el indicador se ilumina 	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Ajustar la hora)
El aparato no funciona. En el indicador se muestra  y una duración	No se ha pulsado la tecla  después de programar el aparato	Pulsar la tecla  para iniciar el funcionamiento o el interruptor principal  para apagar el aparato
El aparato no funciona. En el indicador no se muestra ninguna hora.	La pantalla de la hora está apagada	Encender la pantalla de la hora (véase el capítulo: Cambiar la hora; Apagar y encender la pantalla de la hora)
Se muestra el indicador  (Llenar depósito agua) 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
	El sistema de reconocimiento no funciona	Descalcificar el aparato (véase el capítulo: Descalcificar) y comprobar la dureza del agua configurada (véase el capítulo: Ajustar la dureza del agua)
El depósito de agua enclava con dificultad	Junta de goma en la válvula del depósito de agua	Lubricar ligeramente la junta de goma con lubricante (n.º de pedido 311 168)
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 (véase el capítulo: Descalcificar). Comprobar si la dureza del agua está correctamente ajustada
La cubierta del evaporador se desborda	La cubierta del evaporador no fue vaciada después del último ciclo de cocción	Vaciar la cubierta del evaporador después de cada ciclo de cocción con la esponja suministrada
Durante la cocción se oye un ruido de bombeo extremadamente fuerte	El depósito de agua está vacío, si bien la cubierta del evaporador todavía desprende vapor	Llenar el depósito de agua
	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede enclavado
Durante la cocción se oye un ruido de bombeo		Efecto normal
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados, debido al vapor de agua	Efecto normal
Durante la cocción al vapor se genera mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Efecto normal (véase el capítulo: Calibración automática)

Avería	Posible causa	Consejos/solución
Durante la cocción al vapor se genera otra vez mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica (véase el capítulo: Ajustes básicos) y volver a calibrarlo (véase el capítulo: Primera puesta en servicio)
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación		Efecto normal
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente	El aparato tiene cal	Iniciar el programa de descalcificación
El tubo de la entrada de agua del compartimento de cocción se ha salido por el lado o se ha enganchado en la pared del compartimento de cocción	Durante la limpieza se ha ejercido demasiada presión sobre el tubo flexible o se han enganchado objetos	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica y no volver a poner en marcha el aparato
La iluminación del compartimento de cocción no funciona	La lámpara LED está defectuosa	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica. El cristal de la lámpara no puede extraerse
En el indicador se muestra un mensaje de error E...	Fallo técnico	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ⏸ para eliminar el mensaje de error; dado el caso, volver a ajustar la hora. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
En la pantalla se muestra el mensaje de error E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ⏸ para eliminar el mensaje de error Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias
El aparato deja de calentar. En el indicador parpadean dos puntos	Se ha pulsado una combinación de teclas	Pulsar la tecla ⏸ durante 4 segundos y, a continuación, pulsar la tecla ⏸

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.



Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

Para iluminar el compartimento de cocción, el aparato dispone de una lámpara LED de larga duración. No obstante, si la lámpara LED está defectuosa, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. El vidrio de la lámpara no debe extraerse.

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 aparatos 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 la temperatura, los accesorios 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 puede cocer al vapor un máximo de 1,5 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 2. 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	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Alcachofas	enteras	con agujeros + sin agujeros	100	30 - 35
Coliflor	entera	con agujeros + sin agujeros	100	25 - 30
Coliflor	en ramilletes	con agujeros + sin agujeros	100	10 - 15
Brócoli	en ramilletes	con agujeros + sin agujeros	100	8 - 10
Guisantes	-	con agujeros + sin agujeros	100	5 - 10
Hinojo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	100	10 - 14
Flan de verdura	-	recipiente para baño María 1,5 l + bandeja con agujeros en altura 1	100	60 - 70
Judías verdes	-	con agujeros + sin agujeros	100	20 - 25
Zanahorias	rodajas	con agujeros + sin agujeros	100	10 - 20
Colinabo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	100	15 - 20
Puerros	rodajas	con agujeros + sin agujeros	100	4 - 6
Mazorcas de maíz	-	con agujeros + sin agujeros	100	25 - 35
Acelgas	en juliana	con agujeros + sin agujeros	100*	8 - 10
Espárragos, verdes	enteros	con agujeros + sin agujeros	100*	12 - 15
Espárragos, blancos	enteros	con agujeros + sin agujeros	100*	15 - 20
Espinacas	-	con agujeros + sin agujeros	100*	2 - 3
Romanescu	en ramilletes	con agujeros + sin agujeros	100	8 - 10
Coles de Bruselas	cogollos	con agujeros + sin agujeros	100	20 - 30
Remolacha roja	entera	con agujeros + sin agujeros	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + sin agujeros	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + sin agujeros	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + sin agujeros	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + sin agujeros	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/indicaciones	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Patatas hervidas sin pelar	tamaño mediano	con agujeros + sin agujeros	2 1	100	35 - 45
Patatas cocidas con sal	en cuartos	con agujeros + sin agujeros	2 1	100	20 - 25
Arroz natural	1:1,5	sin agujeros	-	100	30 - 40
Arroz de grano largo	1:1,5	sin agujeros	-	100	20 - 30
Arroz basmati	1:1,5	sin agujeros	-	100	15 - 20
Arroz vaporizado	1:1,5	sin agujeros	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	sin agujeros	2	100	30 - 35
Lentejas	1:2	sin agujeros	-	100	30 - 45
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	sin agujeros		100	65 - 75
Couscous	1:1	sin agujeros	-	100	6 - 10
Harina de escanda, molida	1:2,5	sin agujeros	-	100	15 - 20
Mijo, entero	1:2,5	sin agujeros	-	100	25 - 35
Trigo, entero	1:1	sin agujeros	-	100	60 - 70
Albóndigas	-	con agujeros + sin agujeros	2 1	90	25 - 30

Aves y carne

Ave

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Pechuga de pollo	0,15 kg/ud.	sin agujeros	2	100	15 - 25
Pechuga de pato*	0,35 kg/ud.	sin agujeros	2	100	12 - 18

* Soasar y envolver en film

Carne de buey

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Roastbeef fino, medio hecho*	1 kg	sin agujeros	2	100	25 - 35
Roastbeef grueso, medio hecho*	1 kg	sin agujeros	2	100	30 - 40

* Soasar y envolver en film

Carne de cerdo

Alimentos	Cantidad/peso	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Lomo de cerdo*	0,5 kg	sin agujeros	2	100	10 - 12
Medallones de cerdo*	aprox. 3 cm de grosor	sin agujeros	2	100	10 - 12
Costillas de cerdo ahumado*	en lonchas	sin agujeros	2	100	15 - 20

* Soasar y envolver en film

Salchichas

Alimentos	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Salchichas vienasas	con agujeros + sin agujeros	2 1	80 - 90	12 - 18
Salchichas blancas	con agujeros + sin agujeros	2 1	80 - 90	15 - 20

Pescado

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

Guarnición para sopas, otros

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

Postres, compota

Compota

Pesar la fruta, añadir aprox. 100 ml de agua y condimentar al gusto con azúcar y especias.

Arroz con leche

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. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

Alimentos	Accesorios	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Bolas de levadura	bandeja sin agujeros	100	20 - 25
Crema de caramelo	moldes pequeños + bandeja con agujeros	90	20 - 25
Arroz con leche*	bandeja sin agujeros	100	25 - 35
Compota de manzana	bandeja sin agujeros	100	10 - 15
Compota de pera	bandeja sin agujeros	100	10 - 15
Compota de cereza	bandeja sin agujeros	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	bandeja sin agujeros	100	10 - 15
Compota de ciruela	bandeja sin agujeros	100	15 - 20

* También se puede utilizar el programa **P 15** (véase el capítulo: Programa automático)

Regenerar alimentos

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Verduras	bandeja sin agujeros	2	100	12 - 15
Pasta, patatas, arroz	bandeja sin agujeros	2	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.

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

Una vez descongelados los alimentos, dejarlos reposar durante 5 - 15 minutos más para homogeneizar su 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 de 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/peso	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Pollo	1 kg	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40	90 - 110
Muslos de pollo	0,4 kg	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40	60 - 70
Verduras congeladas en bloque (p.ej., espinacas)	0,4 kg	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40	20 - 30
Fruta del bosque	0,3 kg	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40	5 - 8
Pescado entero	1 kg	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40 - 60	40 - 50
Filete de pescado	0,4 kg	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40	30 - 40
Gulasch	-	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40	85 - 95
Asado de vacuno	-	B. con agujeros + sin agujeros	2 1	40	90 - 100

Fermentar la masa

En el horno de cocción al vapor la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

Insertar la bandeja con agujeros a cualquier altura. Colocar el cuenco con la masa en la bandeja con agujeros. No cubrir la masa.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Masa de levadura	1 kg	Fuente + b. con agujeros	40	20 - 30
Masa madre	1 kg	Fuente + b. con agujeros	40	20 - 30

Exprimir

Colocar las bayas antes de exprimirlas 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 2. Introducir la bandeja sin agujeros en la altura 1 para recoger el zumo.

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Frambuesas	con agujeros + sin agujeros	2 1	100	30 - 45
Grosellas	con agujeros + sin agujeros	2 1	100	40 - 50

Conservar

Conservar alimentos frescos en la medida de lo 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 también se recomienda el programa **P 18** (Esterilizar biberón).

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	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Verduras	tarros de conserva de 1 litro	1	100	30 - 120
Fruta con hueso	tarros de conserva de 1 litro	1	100	25 - 30
Fruta con pepitas	tarros de conserva de 1 litro	1	100	25 - 30

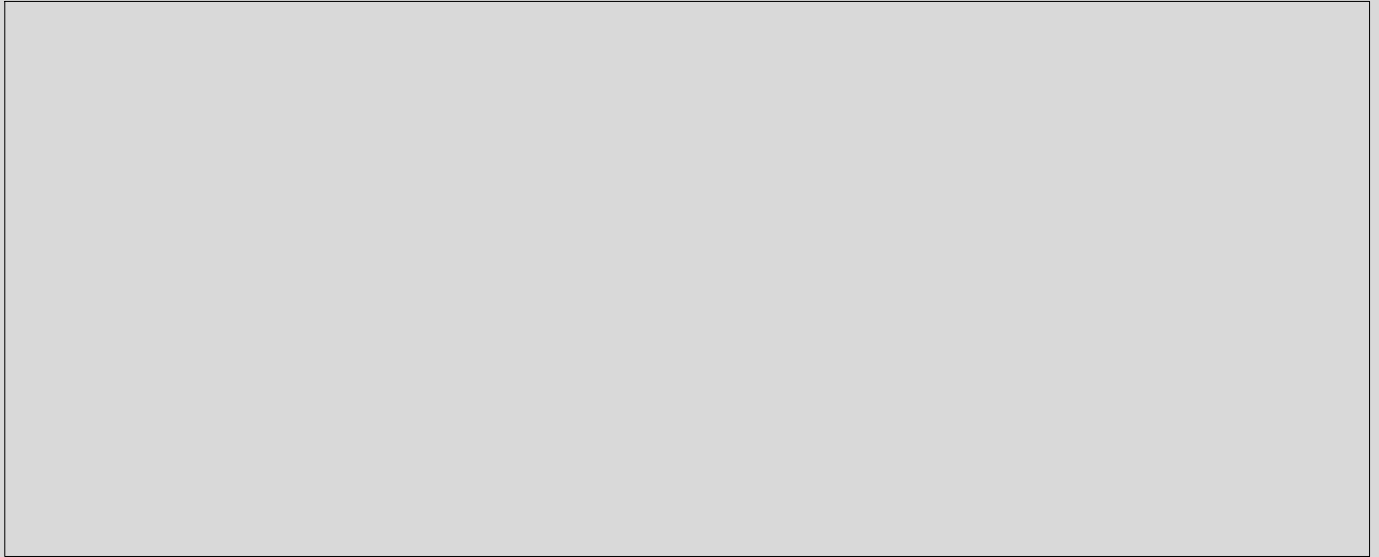
Productos congelados

Seguir indicaciones del fabricante 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	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Pastas, frescas, congel.*	bandeja sin agujeros	2	100	5 - 10
Trucha	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	80 - 100	20 - 25
Filete de salmón	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	80 - 100	20 - 25
Brócoli	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	100	4 - 6
Coliflor	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	100	5 - 8
Judías	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	100	4 - 6
Guisantes	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	100	4 - 6
Zanahorias	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	100	3 - 5
Verduras variadas	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	100	4 - 8
Coles de Bruselas	bandeja con agujeros + bandeja sin agujeros	2 1	100	5 - 10

* Añadir un poco de agua



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000525962

910201