



Horno de cocción al vapor
C47D22.3.

Indicaciones de seguridad importantes.....	4	Tablas y sugerencias	21
Causas de daños.....	5	Accesorios	22
Su nuevo aparato	6	Recipientes	22
Panel de mando.....	6	Tiempo de cocción y cantidad.....	22
Modos de funcionamiento	7	Distribuir uniformemente los alimentos.....	22
Calibración automática.....	7	Alimentos sensibles a la presión.....	22
Accesorios	7	Cocinar un menú	22
Accesorios	7	Verduras	22
Introducción de los accesorios.....	7	Guarniciones y legumbres.....	23
Compartimento de cocción	8	Aves y carne.....	24
Accesorios especiales.....	8	Pescado.....	24
Antes del primer uso.....	8	Guarnición para sopas, otros.....	25
Ajustar la hora	8	Postres, compota.....	25
Ajustar la dureza del agua.....	8	Regenerar alimentos.....	25
Primera puesta en marcha	9	Descongelar	26
Limpiar previamente los accesorios	9	Dejar levar la masa	26
Manejo del aparato.....	9	Exprimir.....	26
Llenar el depósito agua.....	9	Conservar.....	26
Encender el aparato.....	10	Productos congelados.....	27
Apagar el aparato.....	10	Platos de prueba	27
Después de cada uso.....	10	Cocción al vapor.....	27
Reloj electrónico	11		
Pantalla de la hora	11		
Avisador de tiempo	11		
Duración de funcionamiento.....	12		
Preselección de funcionamiento.....	12		
Ajustar la hora	12		
Consultar, corregir o cancelar la configuración	12		
Programa automático	12		
Seleccionar el programa.....	12		
Indicaciones sobre los programas.....	13		
Tablas de programas.....	14		
Seguro para niños	14		
Bloqueo	14		
Bloqueo permanente.....	15		
Ajustes básicos	15		
Desconexión automática de seguridad.....	16		
Cuidados y limpieza	16		
Productos de limpieza	16		
Descalcificar	17		
Desmontar y montar la puerta del aparato	18		
Limpiar los cristales de la puerta	18		
Limpiar las rejillas	18		
¿Qué hacer en caso de avería?.....	19		
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción	20		
Sustituir la junta de la puerta.....	21		
Servicio de Asistencia Técnica.....	21		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	21		
Protección del medio ambiente	21		
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	21		
Consejos para ahorrar energía.....	21		

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**

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente. No tocar las aberturas de ventilación. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- El agua de la cubierta del evaporador todavía está caliente tras la desconexión. No vaciar la cubierta del evaporador inmediatamente después de apagarlo. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.
- Al extraer el recipiente de cocción puede derramarse líquido caliente. Extraer el recipiente de cocción caliente con cuidado únicamente con una manopla.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Los líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente (explosión). No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej. bebidas alcohólicas). Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

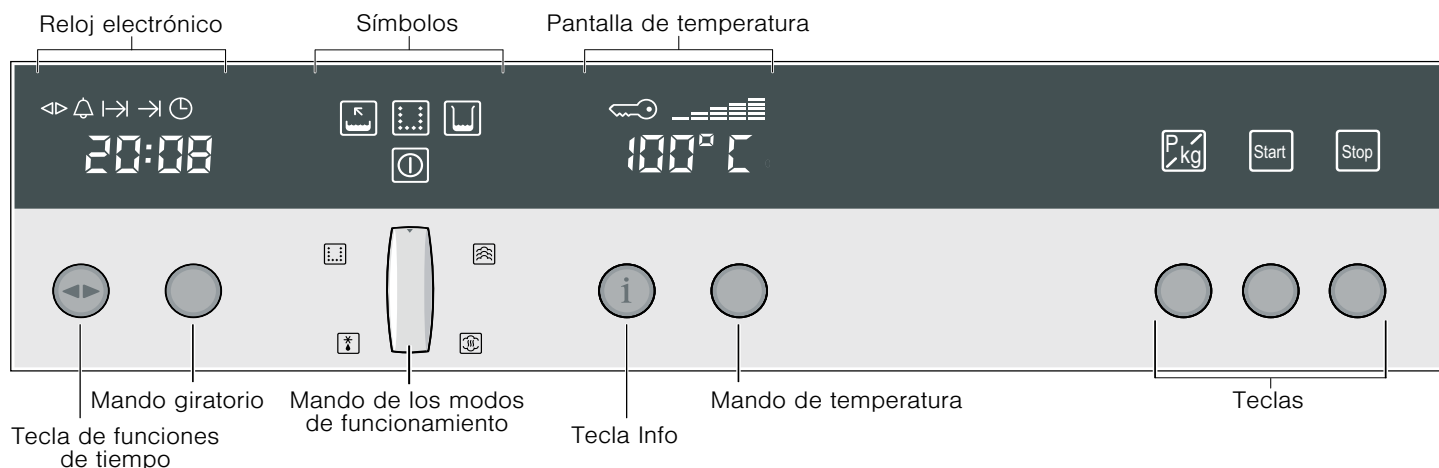
- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato.
La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o 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 modos de funcionamiento
- la calibración automática

Panel de mando







Elemento de mando		Utilización/significado
Mando de los modos de funcionamiento		Encender y apagar el aparato Seleccionar el modo de funcionamiento deseado
Reloj electrónico		
	Tecla de funciones de tiempo	Seleccionar la función de tiempo (véase el capítulo: Reloj electrónico)
Mando giratorio		Realizar ajustes dentro de una función de tiempo (véase el capítulo: Reloj electrónico)
Símbolos		
	Vaciar la cubierta del evaporador	Eliminar el agua restante de la cubierta del evaporador cuando se ilumine el símbolo
	Descalcificar	Si el símbolo parpadea, se debe descalcificar el aparato (véase el capítulo: Descalcificar)
	Llenar el depósito de agua	Si se enciende el símbolo , hay que llenar el depósito o cambiarle el agua (p. ej., al descalcificar)
Pantalla de temperatura (ajustes básicos)		
	Tecla Info	Pulsación breve: solicitar información adicional, p. ej., mostrar la temperatura actual durante el calentamiento Pulsación larga: acceder al menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)
Mando de temperatura		Programar la temperatura Modificar los ajustes en el menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)
Teclas		
	Tecla de programas	Seleccionar programa o peso (véase el capítulo: Programa automático)
	Tecla Start	Iniciar el funcionamiento
	Tecla Stop	Pulsación breve: interrumpir el funcionamiento (pausa) Pulsación larga: finalizar el funcionamiento

Mandos reguladores retráctiles

El mando giratorio, el mando de temperatura y el mando de los modos de funcionamiento son retráctiles. Presionar el correspondiente mando regulador para enclavarlo o desenclavarlo.

Modos de funcionamiento

Con el mando de los modos de funcionamiento puede configurar su aparato para distintas aplicaciones.

Modo de funcionamiento			Aplicación
	Programa cocción vapor	35 - 100 °C	Para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y para escaldar. Para reposar la masa (a 35 °C)
	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
	Programa descongelación	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
	Descalcificar		Para descalcificar el sistema de agua y la cubierta del evaporador (véase el capítulo: Descalcificar)

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.

Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

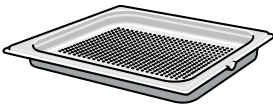
Accesorios

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.

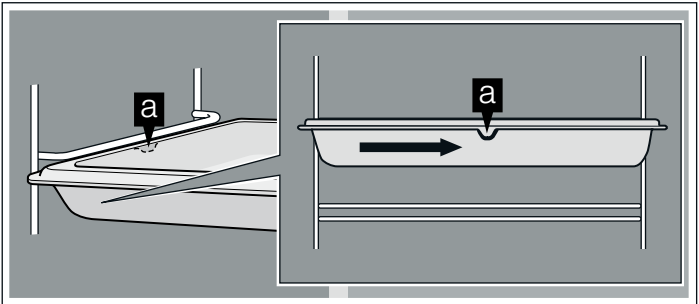
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Introducción de los accesorios

Los accesorios están equipados con una función de encaje. Esta evita que se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del horno para que la protección frente a las caídas funcione.

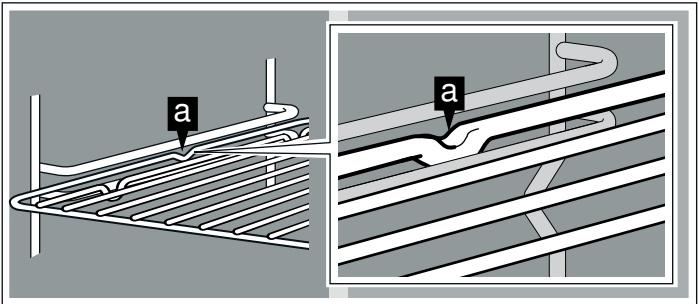
Nota: Dependiendo del equipamiento del aparato, este incorpora diferentes accesorios.

Al introducir la bandeja, asegurarse de que la lengüeta de enganche (a) señala hacia abajo.



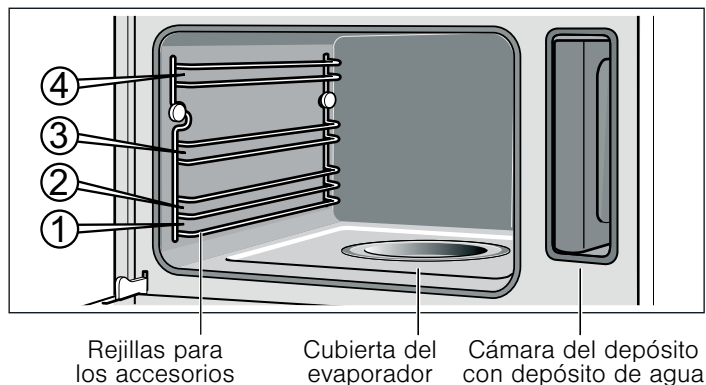
Al introducir la parrilla asegúrese

- de que la lengüeta de enganche (a) señale hacia abajo
- de que el estribo de seguridad de la parrilla se encuentra en la parte trasera arriba.



Compartimento de cocción

El interior del horno 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 especiales

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	Z1683X3
Bandeja con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	Z1682X3
Bandeja sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)	Z1673X3
Bandeja sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	Z1663X0
Bandeja con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	Z1662X0
Recipiente de porcelana sin agujeros, GN 2/3	Z1685X0
Recipiente de porcelana sin agujeros, GN 1/3	Z1665X0
Parrilla	Z1664X3
Espanja de limpieza	643 254
Descalcificador	311 138
Paño de microfibras con estructura de cel- das	460 770

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

Nota: Al pulsar las teclas de las funciones de tiempo <D>, se dispone de 3 segundos para ajustar la hora con el mando giratorio. En caso de que la hora estuviese adelantada, es posible atrasarla.

En la pantalla de la hora parpadea 0:00.

1. Pulsar brevemente la tecla de las funciones de tiempo <D> para acceder al modo de ajuste.
Los símbolos <D> y ☑ se encienden. En la pantalla de la hora se muestra 12:00.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
La configuración se aplica de modo automático tras 3 segundos.

Cambiar la hora

Para cambiar la hora, pulsar la tecla de las funciones de tiempo <D>, hasta que se vuelvan a iluminar los símbolos <D> y ☑. Cambiar la hora con el mando giratorio.



Ajustar la dureza del agua

¡Atención!

Daños en el aparato por uso de fluidos no adecuados.
No utilice agua destilada, agua del grifo con alto contenido en cloro (> 40 mg/l) ni otros fluidos.
Utilice únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

La dureza del agua viene configurada de fábrica como "media" (c 52). 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.

Notas

- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar la de dureza del agua "ablandada".
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse "Dureza del agua: dura".
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas (consultar el capítulo: Llenar y vaciar el depósito de agua).

La dureza del agua se puede cambiar en los ajustes básicos cuando el aparato está encendido.

- 1. En caso necesario, girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O.
- 2. Mantener pulsada la tecla Info i hasta que en el indicador de temperatura se muestre c 1 0.
- 3. Pulsar brevemente varias veces la tecla Info i hasta que se muestre c 5 2 en la pantalla de temperatura (dureza del agua "media").
- 4. Ajustar la dureza del agua con el mando de temperatura.

Dureza del agua	Símbolo del ajuste (pantalla de temperatura)
ablandada	c 5 0
blanda	c 5 1
media	c 5 2
dura	c 5 3
muy dura	c 5 4

- 5. Pulsar la tecla Info i durante 3 segundos.
Se aplica la configuración.

Primera puesta en marcha

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

- 1. Presionar el mando de los modos de funcionamiento para enclavarlo.
El aparato se enciende.
- 2. Llenar el depósito agua e introducirlo (véase el capítulo: Llenar depósito agua).
Humedecer la junta de la tapa del depósito con un poco de agua antes del primer uso.
- 3. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición del programa Cocción vapor.
- 4. Pulsar la tecla Start.
El aparato calienta a 100 °C. Los 20 minutos empiezan a transcurrir cuando se alcanza la temperatura programada. Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada. El proceso finaliza automáticamente y suena una señal.
- 5. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la función de tiempo.
- 6. Volver a girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y bloquearlo 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!

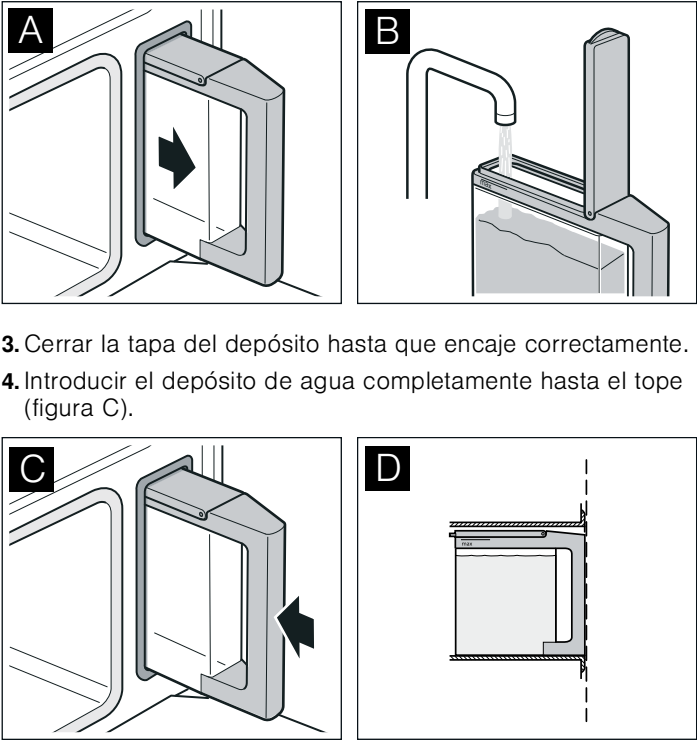
Daños en el aparato por emplear líquidos inadecuados

- 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 retirar el depósito de agua (figura A).
- 2. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "máx" (figura B).

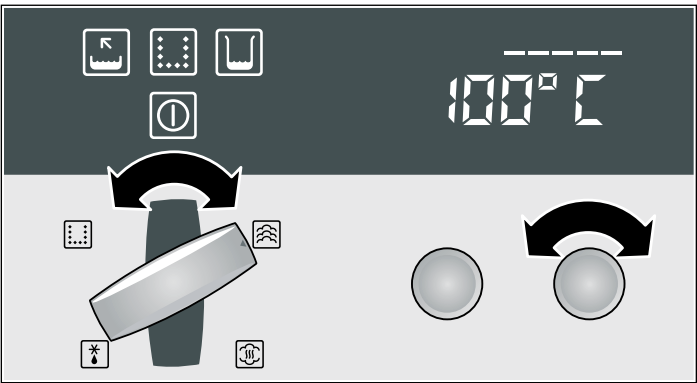


- 3. Cerrar la tapa del depósito hasta que encaje correctamente.
- 4. Introducir el depósito de agua completamente hasta el tope (figura C).

El depósito debe quedar al mismo nivel que la cámara del depósito (figura D).

Encender el aparato

- 1. Presionar el mando de los modos de funcionamiento para enclavarlo.
El aparato se enciende.
- 2. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta que se ilumine el modo deseado.
En la pantalla de temperatura se muestra una temperatura recomendada.



- 3. Girar el mando de temperatura para modificar la temperatura recomendada.

Modo de funciona- miento	Margen de tempe- ratura	Duración recomen- dada
Programa coc- ción vapor	35 - 100 °C	20 min
Regenerar	80-100 °C	10 min
Programa des- congelación	35 - 60 °C	30 min

En la pantalla de la hora se muestra una duración recomendada. Se iluminan los símbolos <D> y I->I (duración de funcionamiento).

- 4. Girar el mando giratorio para modificar la duración recomendada.
La duración de funcionamiento nueva se guarda automáticamente tras 3 segundos.
 - 5. Pulsar la tecla Start.
En caso de que no se pulse la tecla Start, suena una señal.
- En el Programa cocción vapor , la duración de funcionamiento no empieza a contar hasta que ha transcurrido el tiempo de calentamiento.

Control de calentamiento

El control de calentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción.

- Temperatura alcanzada (figura A)
- El aparato sigue calentando (figura B)



Temperatura actual

Pulsar la tecla Info i.
Se muestra la temperatura actual durante 3 segundos.

Visualizar y modificar la duración de funcionamiento

Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo <D> hasta que se iluminen los símbolos <D> y I->I. Se muestra la duración de funcionamiento actual. Girar el mando giratorio para modificar la duración. La modificación se memoriza automáticamente.

Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento. Para ello, girar el mando de temperatura hasta que se muestre la temperatura deseada.

Pausa

Pulsar brevemente la tecla para interrumpir el funcionamiento (pausa). El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Pulsar la tecla Start para iniciar el funcionamiento.

El programa se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato durante el modo de cocción. Cerrar la puerta del horno y pulsar la tecla Start para iniciar el funcionamiento. Si se ha activado el Inicio automático no es necesario volver a pulsar Start (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Indicador

Cuando el depósito de agua está vacío, suena una señal y se muestra 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 Start.

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 Stop para finalizar el modo de cocción.

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración de funcionamiento programada. Suena una señal. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <D> para apagar la señal.

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

Volver a girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición 0 y bloquearlo para apagar el aparato.

En la pantalla de temperatura se indica si en el compartimento de cocción queda mucho o poco calor residual.

Pantalla de tempera- tura	Significado
H	Calor residual intenso
h	Calor residual bajo

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.

Reloj electrónico

En este capítulo se describe

- cómo programar el avisador de tiempo
- cómo configurar el aparato para que se apague automáticamente
- cómo encender y apagar automáticamente el aparato (preselección de funcionamiento)
- cómo ajustar la hora

Pantalla de la hora



Tecla de las funciones de tiempo Mando giratorio

Función de tiempo		Aplicación
⏰	Avisador de tiempo	El avisador de tiempo puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática
⏸	Duración de funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente tras haber transcurrido la duración de funcionamiento programada (p. ej. 1:30 horas)
➡	Preselección de funcionamiento	El aparato se enciende y se apaga automáticamente
🕒	Hora	Ajustar la hora

Notas

- Si se programa una función de tiempo, aumenta el intervalo de tiempo cuando se ajusten valores superiores (p. ej. duración de funcionamiento hasta 1:00h ajuste minuto a minuto; por encima de 1:00h 5 minutos).
- Con las funciones de tiempo Avisador ⏰, Duración de funcionamiento ⏸ y Preselección de funcionamiento ➡ se emite una señal una vez transcurrido el tiempo programado y parpadea el símbolo ⏰ o ➡. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para apagar el tono de aviso antes de tiempo ⏸.
- Pulsar la tecla de las funciones de tiempo brevemente ⏸ para seleccionar una función de tiempo. Después, se dispone de 3 segundos para ajustar la función de tiempo seleccionada. A continuación, se sale de forma automática del modo de ajuste.

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. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece iluminado.
2. Pulsar brevemente la tecla de las funciones de tiempo ⏸.
La pantalla de la hora se enciende.

Avisador de tiempo

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ⏸ hasta que se iluminen los símbolos ⏸ y ⏰.
2. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 5:00 minutos).
La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo del avisador empieza a transcurrir.



Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración programada.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.


En el reloj electrónico se muestra una duración recomendada. Se iluminan los símbolos <D> y I→I (duración de funcionamiento).

2. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 1:30 horas).

La duración de funcionamiento nueva se guarda automáticamente tras 3 segundos.

3. Pulsar la tecla Start.

El aparato empieza a calentar.

En el modo Programa cocción vapor , la duración de funcionamiento no empieza a contar hasta que ha transcurrido el tiempo de calentamiento.



El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración de funcionamiento programada.

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición.


2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <D> para finalizar la función de tiempo.

Preselección de funcionamiento

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora programada.

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Con algunos programas de la programación automática no es posible la preselección de funcionamiento.

En el programa Cocción vapor , la duración de funcionamiento no empieza a contar hasta que ha transcurrido el tiempo de calentamiento. El tiempo de funcionamiento programado también puede retrasarse añadiéndole el tiempo de calentamiento.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.

2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos <D> e I→I.

3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. 1:30 horas).

4. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos <D> e I→I.

5. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 12:30h).

6. Pulsar la tecla Start.

El aparato espera el momento adecuado para conectarse (en el ejemplo, a las 11:00 horas).

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el final del funcionamiento (12:30h). Suena una señal y parpadea el símbolo →I.

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición O.

2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la preselección de funcionamiento.

Ajustar la hora

La hora únicamente se puede modificar cuando ninguna otra función de tiempo está activa.

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo <D> hasta que se iluminen los símbolos <D> e I→I.

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.

La configuración se aplica de modo automático.



Consultar, corregir o cancelar la configuración

1. Para consultar la configuración: pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo <D> hasta que se ilumine el símbolo correspondiente.

2. En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.

3. Para cancelar la configuración: girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta el valor inicial.

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

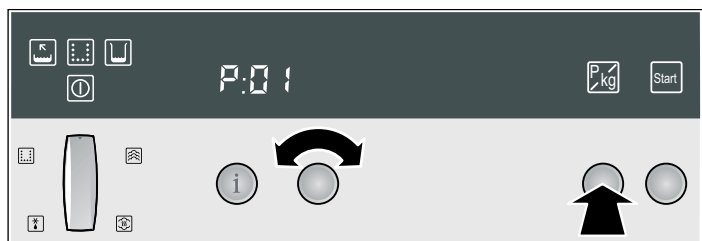
Seleccionar el programa adecuado de la tabla de programas. Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

1. Presionar el mando de los modos de funcionamiento para encender el aparato.

2. Pulsar la tecla .

En la pantalla de temperatura se muestra el primer programa P.O 1.

3. Seleccionar el programa con el mando de temperatura.

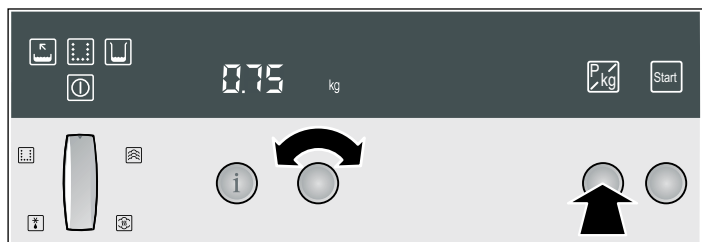


4. Volver a pulsar la tecla .

En la pantalla de la temperatura se muestra un peso recomendado.

Para algunos programas no es necesario indicar el peso. Por lo tanto, no se muestra ningún peso recomendado.




5. Girar el mando de temperatura para programar el peso.



6. Pulsar la tecla Start.

No se muestra ningún control de calentamiento.

Consultar la duración del ciclo cocción

Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se iluminen los símbolos  y .

Programa con preselección de funcionamiento →

Para algunos programas se puede ajustar una preselección de funcionamiento. →. El programa se inicia más tarde y finaliza a la hora deseada (véase el capítulo: Reloj electrónico).

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla Stop.

Fin del programa

Suena una señal. Finaliza el modo de cocción. Presionar el mando de los modos de funcionamiento y bloquearlo 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. 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 sin 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

* Para estos programas, se puede ajustar una preselección de funcionamiento

Seguro para niños

En este capítulo se describe

- cómo bloquear el aparato
- cómo bloquear el aparato de forma permanente

Bloqueo

Cuando el aparato está bloqueado no puede ser encendido involuntariamente o por personas no autorizadas (p.ej., niños jugando).

El aparato debe desbloquearse para volver a encenderse. El aparato no se bloquea de forma automática después de su uso. En caso necesario, volver a bloquearlo o activar el bloqueo permanente.

Bloquear el aparato

1. Conectar el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre **c 10** (aparato desbloqueado).

3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 11** (aparato bloqueado).

4. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre el símbolo **↔**.

Nota: Si se intenta encender el aparato cuando está bloqueado, se muestra **-5-** (aparato bloqueado).

Desbloquear el aparato

1. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre **c 11** (aparato bloqueado).
2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 10** (aparato desbloqueado).
3. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se apague el símbolo **↔**.

Bloqueo permanente

Cuando el aparato está bloqueado de forma permanente no puede ser encendido involuntariamente ni por personas no autorizadas (p. ej., niños jugando).
Para encender el aparato, debe anularse brevemente el bloqueo permanente. Una vez apagado, el aparato se vuelve a bloquear automáticamente.

Bloquear el aparato permanentemente

1. Conectar el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre **c 10** (aparato bloqueado).
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 2 1** (aparato con bloqueo permanente).
4. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
El aparato se bloqueará en 30 segundos. Aparece el símbolo **↔**.

Nota: Si se intenta encender el aparato cuando está bloqueado, se muestra **-SP** (aparato con bloqueo permanente).

Anular el bloqueo permanente

1. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre **c 2 1** (aparato con bloqueo permanente).

2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 20** (aparato con desbloqueo para un uso).
3. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se apague el símbolo **↔**.
El bloqueo permanente se ha anulado.
4. Encender el aparato en los próximos 30 segundos.
El bloqueo permanente se vuelve a activar 30 segundos después de apagar el aparato.

Desbloquear el aparato de forma permanente

1. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre **c 2 1** (aparato con bloqueo permanente).
2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 20** (aparato con desbloqueo para un uso).
3. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se apague el símbolo **↔**.
4. En los próximos 30 segundos volver a pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
5. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 10** (aparato desbloqueado).
6. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
El aparato está desbloqueado de modo permanente.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que vienen configurados de fábrica. Estos ajustes básicos se pueden modificar según sea necesario.

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

Los ajustes básicos solo pueden cambiarse con el aparato encendido.

1. En caso necesario, girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición **o**.
2. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que en la pantalla de temperatura se muestre **c 10** (bloqueo no activado).
3. Pulsar brevemente varias veces la tecla Info **i** hasta que se muestre el ajuste básico deseado.
4. Modificar el ajuste básico con el mando de temperatura.
5. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
Se guarda el cambio.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Menú Ajustes básicos		
Submenú	Ajuste básico	Símbolo de programación
Seguro para niños	Bloqueo no activado	c 10
	Bloqueo activado	c 1 1
	Bloqueo permanente activado	c 2 1

- * Restablecer los ajustes de fábrica:
- se borran todos los cambios realizados en los ajustes básicos
 - se realiza de nuevo la calibración automática

Menú Ajustes básicos		
Submenú	Ajuste básico	Símbolo de programación
Tono de aviso	Tono de aviso off	c 30
	Tono de aviso de 30 segundos de duración	c 3 1
	Tono de aviso de 2 minutos de duración	c 32
	Tono de aviso de 10 minutos de duración	c 33
Inicio automático	apagado	c 40
	encendido	c 4 1
Dureza del agua	ablandada	c 50
	blanda (I)	c 5 1
	media (II)	c 52
	dura (III)	c 53
	muy dura (IV)	c 54
Aviso calentamiento vapor	apagado	c 60
	encendido	c 6 1
Ajustes de fábrica*	no restablecer	c 70
	restablecer	c 7 1

- * Restablecer los ajustes de fábrica:
- se borran todos los cambios realizados en los ajustes básicos
 - se realiza de nuevo la calibración automática

Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática de seguridad sólo se activa cuando transcurre cierto tiempo sin que se hayan efectuado ajustes en el aparato.

El tiempo que transcurre hasta que se apaga el aparato depende de sus ajustes.

En la pantalla de temperatura parpadea **000**. Se interrumpe el modo de cocción.

Volver a girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **O** para desactivar la desconexión de seguridad automática. Ahora se puede volver a programar.

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.

¡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 (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).

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 los siguientes pasos:

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

Para que el ciclo de descalcificación se realice de forma satisfactoria, deben completarse 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 Descalcificar

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Presionar el mando de los modos de funcionamiento para enclavarlo.
El aparato se enciende.
2. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición Descalcificar .
3. Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y cerrar la puerta del aparato.
4. Pulsar la tecla Start.
Se inicia la descalcificación. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

Vaciar la cubierta del evaporador y volver a rellenar el depósito de agua

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. Se muestran los símbolos  (llenar depósito agua) y  00:04 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.

1. Aclarar

Pulsar la tecla Start.
Se inicia el proceso de aclarado.

Vaciar cubierta del evaporador


Tras 20 segundos se muestran los símbolos  (vaciar la cubierta del evaporador) y  00:02 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.

2. Aclarar

Pulsar la tecla Start.
Se inicia el proceso de aclarado.

Eliminar los restos de agua

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



1. Abrir la puerta del aparato.
2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
3. Limpiar el interior del horno con la esponja y secarlo con un paño suave.
4. Colocar el mando de los modos de funcionamiento en 0.
5. Presionar el mando de los modos de funcionamiento y encajarlo 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 la finalización del segundo aclarado.

Mantener pulsada la tecla Stop para cancelar la descalcificación.

Se muestran el símbolo  (llenar depósito agua) y  00:40 min.

Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de solución descalcificadora.

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!

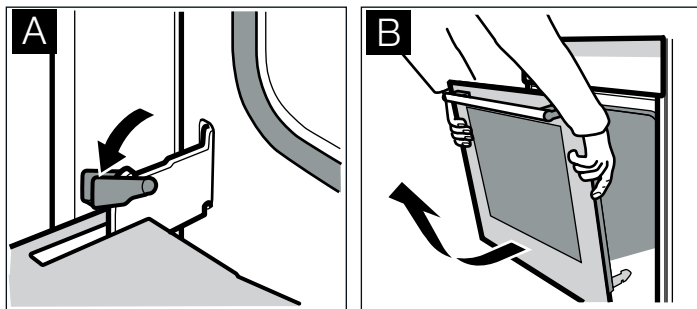
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

⚠ ¡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

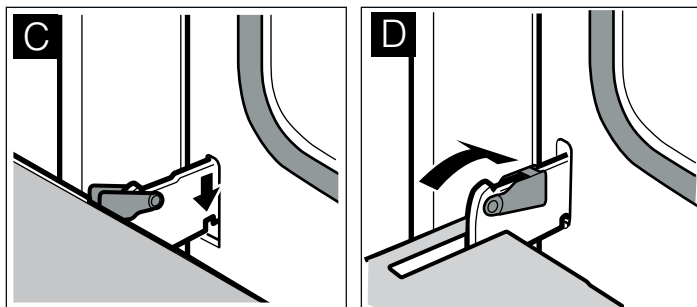
1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Desbloquear las palancas de bloqueo derecha e izquierda (Figura A).
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.
3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (Figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda,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

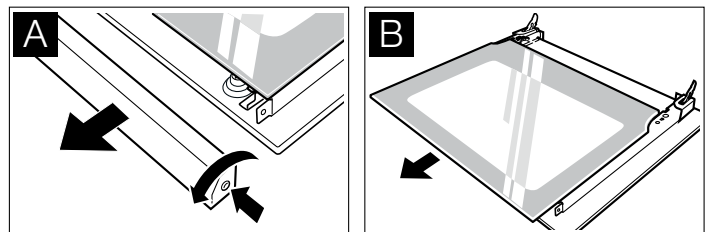
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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.

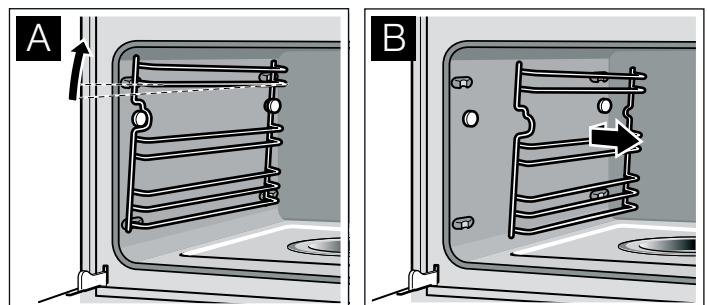
⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

Descolgar las rejillas

Nota: Girar la parte delantera de la rejilla hasta que se aprecie una resistencia, en caso contrario la placa lateral del aparato podría doblarse.

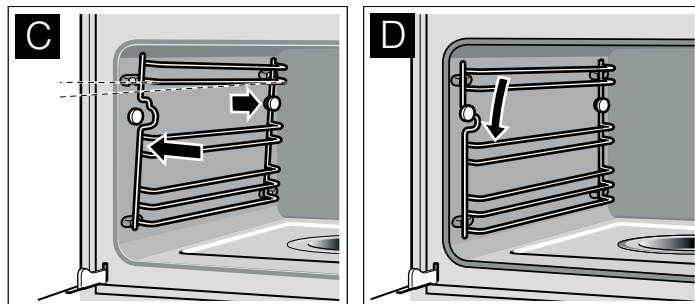
1. Empujar con cuidado la parte delantera de la rejilla hacia arriba hasta que se desenganche, y soltarla lateralmente del soporte (figura A).
2. Desenganchar la rejilla del soporte y extraerla (figura B).



3. Limpiar la rejilla con un cepillo/esponja o bien
Limpiar la rejilla en el lavavajillas.

Montar las rejillas

1. Colocar la rejilla con las partes convexas hacia arriba.
2. Enganchar la parte trasera de la rejilla y desplazarla hacia atrás hasta que encaje (figura C).
3. Enganchar la parte delantera de la rejilla en el soporte y presionar hacia abajo hasta que encaje y vuelva a estar fijada horizontalmente al aparato (figura D).



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 enciende, en la pantalla se muestran los símbolos I→I y 00:40 min	Se interrumpe el proceso de descalcificación	Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición [] y aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Cancelar el proceso Descalcificar)
El aparato no se enciende	La puerta del aparato no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del aparato
	El aparato no está apagado	Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y volver a conectarlo
En la pantalla de la hora parpadea 0:00	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Reloj electrónico)
En la pantalla de la hora parpadea 0:00 y en la pantalla de temperatura se muestra rrrr	Corte en el suministro eléctrico durante el funcionamiento	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <D> y volver a programar la hora (véase el capítulo: Reloj electrónico)
El aparato no funciona. En la pantalla de la hora se muestra una duración	No se ha pulsado la tecla Start después de programar el aparato	Pulsar la tecla Start o cancelar la programación con la tecla Stop
En la pantalla de temperatura parpadea 000	La desconexión automática está activada	Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y enclavarlo
	El aparato no está apagado	Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y enclavarlo
Se muestra 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
	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica
Se muestra 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 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

Avería	Posible causa	Consejos/solución
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 muestra 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 el programa de cocción al vapor  para 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	Iniciar el proceso de descalcificación
En el indicador de temperatura aparece el mensaje de error EO 11	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
En el indicador de temperatura aparece el mensaje de error EO...	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
El aparato deja de calentar. En la pantalla de la hora parpadean los dos puntos. En el indicador de temperatura aparece, p. ej. 100a	Se ha pulsado una combinación de teclas	Apagar el aparato. Pulsar la tecla Info  durante 3 segundos, a continuación, la tecla de las funciones de tiempo  durante 4 segundos y finalmente de nuevo la tecla Info  durante 3 segundos

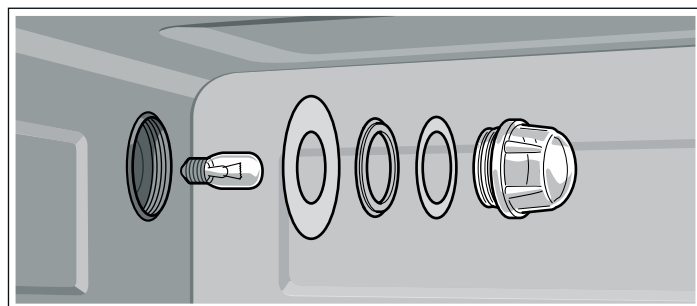
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

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.

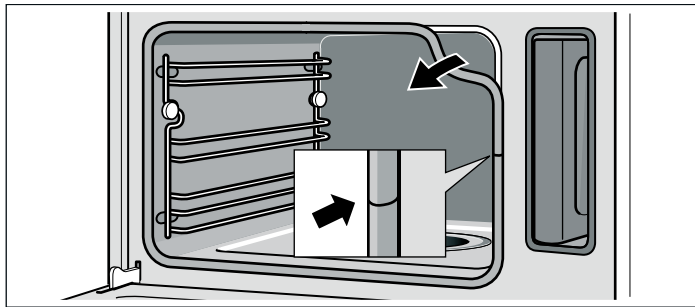
Sustituir el vidrio protector o las juntas

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 902 406 416

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

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. Además,

se incluye información acerca de los modos de funcionamiento, 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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Alcachofas	enteras	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	30 - 35
Coliflor	enteras	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	30 - 40
Coliflor	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Brócoli	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	8 - 10
Guisantes	-	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	5 - 10
Hinojo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 14
Flan de verdura	-	recipiente para baño María de 1,5 l + bandeja con agujeros a la altura 2	Programa cocción vapor	100	50 - 70
Judías verdes	-	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	20 - 25
Zanahorias	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 20
Colinabo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	15 - 20
Puerros	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	4 - 6
Maíz	enteras	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	25 - 35
Acelgas*	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	8 - 10
Espárragos, verdes*	enteras	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	7 - 12
Espárragos, blancos*	enteras	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Espinacas*	-	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	2 - 3

* Precalentar el aparato

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Romanescu	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	8 - 10
Coles de Bruselas	en cogollos	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	20 - 30
Remolacha roja	entera	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción vapor	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + sin agujeros	Programa cocción 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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas hervidas sin pelar (tamaño mediano)	-	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	35 - 45
Patatas cocidas con sal (en cuartos)	-	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	20 - 25
Arroz natural	1:1,5	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	30 - 40
Arroz de grano largo	1:1,5	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	20 - 30
Arroz basmati	1:1,5	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	20 - 30
Arroz vaporizado	1:1,5	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	30 - 35
Lentejas	1:2	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	30 - 45
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	65 - 75
Cuscús	1:1	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	6 - 10
Harina de escanda, molida	1:2,5	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	15 - 20
Mijo, entero	1:2,5	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	25 - 35
Trigo, entero	1:1	sin agujeros	-	Programa cocción vapor	100	60 - 70
Albóndigas	-	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	95	20 - 25

Aves y carne

Ave

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

* Soasar y envolver en film

Carne de buey

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Roastbeef fino, medio hecho*	1 kg	sin agujeros	2	Programa cocción vapor	100	25 - 35
Roastbeef grueso, medio hecho*	1 kg	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	30 - 40

* Soasar y envolver en film

Carne de cerdo

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

* Soasar y envolver en film

Salchichas

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Salchichas vienesas	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	12 - 18
Salchichas blancas	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	15 - 20

Pescado

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Dorada, entera	0,3 kg/ud.	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	15 - 25
Filete de dorada	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de pescado	Recipiente para baño María 1,5 l	sin agujeros	2	Programa cocción vapor	70 - 80	40 - 80
Trucha, entera	0,2 kg/ud.	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	12 - 15
Filete de bacalao	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmón	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	8 - 10

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Mejillones	1,5 kg	sin agujeros	2	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Gallineta nórdica	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	10 - 20
Rollitos de lenguado, rellenos		B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	10 - 20

Guarnición para sopas, otros

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

Postres, compota

Compota

Pesar la fruta, añadir aprox. ⅓ 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 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.

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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Bolas de levadura	sin agujeros	Programa cocción vapor	100	20 - 25
Crema de caramelo	Formas pequeñas + con agujeros	Programa cocción vapor	90 - 95	15 - 20
Arroz con leche*	sin agujeros	Programa cocción vapor	100	25 - 35
Yogur*	Vasitos + con agujeros	Programa cocción vapor	40	300 - 360
Compota de manzana	sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de pera	sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de cereza	sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	sin agujeros	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de ciruela	sin agujeros	Programa cocción 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	Modo de funcionamiento	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 modo Programa descongelación.

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 de cocción al vapor durante 15 minutos en el modo Programa cocción vapor  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

Dejar levar la masa

Con el programa Cocción vapor, la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

La bandeja con agujeros se puede insertar en 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 minutos
Masa de levadura	1 kg	Cuenco + bandeja con agujeros	35	20 - 30
Masa madre	1 kg	Cuenco + bandeja con agujeros	35	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 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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Frambuesas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	30 - 45
Grosellas	con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	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 sólo 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 arandelas de goma, los cierres y los muelles.

Limpiar las arandelas de goma 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.

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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Verduras	tarros de conserva de 1 litro	2	Programa cocción vapor	100	30 - 120
Fruta con hueso	tarros de conserva de 1 litro	2	Programa cocción vapor	100	25 - 30
Fruta con pepitas	tarros de conserva de 1 litro	2	Programa cocción 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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas, frescas, congel.*	sin agujeros	2	Programa cocción vapor	100	5 - 10
Trucha	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de salmón	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	80 - 100	20 - 25
Brócoli	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 6
Coliflor	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	5 - 8
Judías	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 6
Guisantes	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 6
Zanahorias	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	3 - 5
Revuelto de verduras	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 8
Coles de Bruselas	B. con agujeros + sin agujeros	3 1	Programa cocción vapor	100	5 - 10

* Añadir un poco de agua

Platos de prueba

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Cocción al vapor

Platos de prueba conformes a la norma EN 60350-1.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Brócoli (suministro de vapor)	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	*
Brócoli (vapor adicional)	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	*
Guisantes** (carga máxima)	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	***

* El tiempo de cocción para "al dente" debe determinarse con antelación.

** Repartir 2,0 kg de guisantes en el recipiente de forma homogénea.

*** El fin del tiempo de cocción se alcanza cuando los guisantes han alcanzado una temperatura de 85 °C en la zona más fría.



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



9000765723

930208