



HORNO DE COCCIÓN AL VAPOR

[es] INSTRUCCIONES DE USO

C17DR02.1

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Causas de los daños	5
	Protección del medio ambiente	6
	Consejos para ahorrar energía	6
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	6
	Presentación del aparato	7
	Panel de mando	7
	Mandos	7
	Menú principal	8
	Menú Cocción al vapor	8
	Funciones del interior del aparato	8
	Accesorios	9
	Accesorios suministrados	9
	Introducción de los accesorios	9
	Accesorios especiales	10
	Antes del primer uso	10
	Antes de la primera puesta en marcha	10
	Primera puesta en marcha	10
	Calibración del aparato y limpieza del interior	11
	Limpieza de los accesorios	11
	Manejo del aparato	12
	Encendido y apagado del aparato	12
	Llenar el depósito de agua	12
	Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha	13
	Modificación o cancelación del funcionamiento del aparato	13
	Después de cada uso	14
	Funciones de programación del tiempo	14
	Activación y desactivación de las funciones de tiempo	14
	Ajuste del reloj avisador	14
	Ajuste de la duración	15
	Funcionamiento diferido: "Finalizado a las"	15
	Control, modificación o borrado de los ajustes	15
	Programas	15
	Selección de un programa	15
	Indicaciones sobre los programas	16
	Tabla	16
	Seguro para niños	18
	Seguro para niños automático	18
	Seguro para niños único	18
	Ajustes básicos	19
	Modificación de los ajustes básicos	19
	Lista de los ajustes básicos	19
	Limpieza	20
	Productos de limpieza	20
	Descalcificación	21
	Desmontaje y montaje de la puerta del aparato	22
	Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta	23
	Limpiar las rejillas	24
	¿Qué hacer en caso de avería?	25
	Tabla de averías	25
	Sustituir las lámparas del compartimento de cocción	26
	Sustitución del cristal protector o las juntas	27
	Sustituir la junta de la puerta	27
	Servicio de Asistencia Técnica	27
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	27
	Tablas y consejos	28
	Accesorios	28
	Vajilla	28
	Tiempo de cocción y cantidad	28
	Distribuir uniformemente los alimentos	28
	Alimentos sensibles a la presión	28
	Cocinar un menú	28
	Verduras	28
	Guarniciones y legumbres	29
	Aves y carne	30
	Pescado	31
	Guarnición para sopas, otros	32
	Postres, compota	32
	Regenerar alimentos	32
	Al vacío	33
	Descongelar	36
	Programa de fermentación	36
	Exprimir	37
	Elaborar conservas	37
	Productos congelados	38
	Platos de prueba	38

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**



Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 9

Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno 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 accesorio puede derramarse líquido caliente. Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- 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.

⚠ Advertencia – ¡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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

🔧 Causas de los daños**¡Atención!**

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del aparato: no colocar ningún accesorio en la base del interior del aparato. No cubrir la base del interior del aparato con ninguna clase de film ni papel de hornear. La base del interior del aparato y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. La acumulación de calor podría dañar el aparato. 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.
- Recipientes: los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.
- Recipientes oxidados: no utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Líquidos que gotean: al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. → *"Limpieza" en la página 20*
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Cuidado del aparato: el compartimento de cocción de su 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.

- Agua caliente en el depósito de agua: el agua caliente puede dañar la bomba. Llenar el depósito siempre con agua fría.
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultarán dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
- Limpieza del depósito de agua: no lavar el depósito de agua en el lavavajillas, ya que se dañaría. Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.



Protección del medio ambiente

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

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.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

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

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

Panel de mando

Mediante el cuadro de mandos se ajustan las diferentes funciones del aparato. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.



- 1** Pantalla de visualización
- 2** Teclas táctiles
- 3** Mando ShiftControl

Mandos

El aparato podrá ajustarse de forma fácil y directa con los mandos.

Teclas táctiles

Bajo las teclas táctiles hay sensores. Para seleccionar una función, pulsar la correspondiente tecla táctil.

Tecla táctil	Aplicación
	Activada/desactivada Encendido o apagado del aparato → "Encendido y apagado del aparato" en la página 12
	Menú principal Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes → "Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 13
	Funciones de tiempo Ajuste del reloj avisador, la duración o el funcionamiento diferido "Terminado a las" → "Funciones de programación del tiempo" en la página 14
	Seguro para niños Activación/desactivación del seguro para niños → "Seguro para niños" en la página 18

	Información	Visualización de más información Visualización de la temperatura actual → "Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 13
	Start/Stop	Inicio o interrupción del funcionamiento → "Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 13

Mando ShiftControl

Con el mando ShiftControl (control de desplazamiento), es posible desplazarse por las líneas de la pantalla y seleccionar los ajustes. Los ajustes que se pueden modificar tienen a izquierda y derecha una flecha (< >).

Tecla	Aplicación
<	Izquierda Desplazarse por la pantalla hacia la izquierda
>	Derecha Desplazarse por la pantalla hacia la derecha
^	Arriba Desplazarse por la pantalla hacia arriba
v	Abajo Desplazarse por la pantalla hacia abajo

Nota: También se puede pasar rápidamente por los valores de ajuste manteniendo pulsada una tecla. En cuanto se suelte la tecla, se detendrá el desplazamiento rápido.

Menú principal

Para acceder al menú principal, pulsar la tecla táctil .

Menú	Aplicación
	Cocción al vapor Ajustar el tipo de calentamiento con vapor e iniciar. → "Manejo del aparato" en la página 12
	Programas de vapor Preparar alimentos al vapor. → "Programas" en la página 15

	Ajustes básicos Ajustes individuales del aparato. → "Ajustes básicos" en la página 19
	Descalcificar → "Limpieza" en la página 20

Menú Cocción al vapor

El aparato dispone de distintos tipos de calentamiento. Tras encender el aparato, se accede directamente al

menú Cocción al vapor con sus correspondientes tipos de calentamiento.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
 Cocción al vapor	30-100 °C	Para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y escaldar
 Regenerar	80-100 °C	Para platos cocinados Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera óptima. Los alimentos no se resecan gracias al vapor suministrado
 Grado de cocción	30-50 °C	Para masa de lavadura La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. La superficie de la masa no se reseca
 Al vacío	50-95 °C	Cocción «al vacío» a temperaturas bajas entre 50-95 °C y un 100 % de vapor: apta para carne, pescado, verdura y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor con una envasadora al vacío. Gracias al envase protector se conservan todos los nutrientes y aromas.
 Programa de descongelación	30-60 °C	Para verduras y frutas El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman

Funciones del interior del aparato

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

Abrir la puerta del aparato

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

Nota: Con algunos tipos de calentamiento, el aparato continúa funcionando aunque tenga la puerta abierta.

Iluminación interior

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

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

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior no se encienda durante el funcionamiento. → "Ajustes básicos" en la página 19

Ventilador

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

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

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

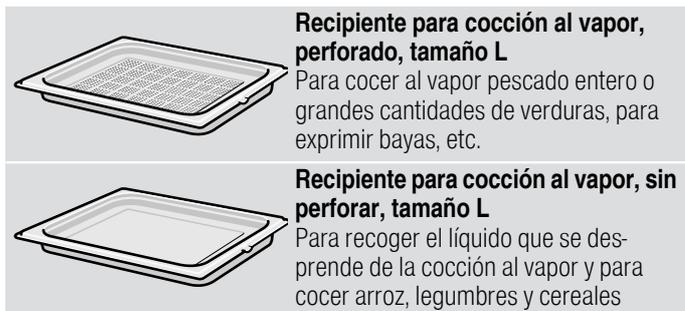
Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que el ventilador siga funcionando después. → "Ajustes básicos" en la página 19

Accesorios

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

Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



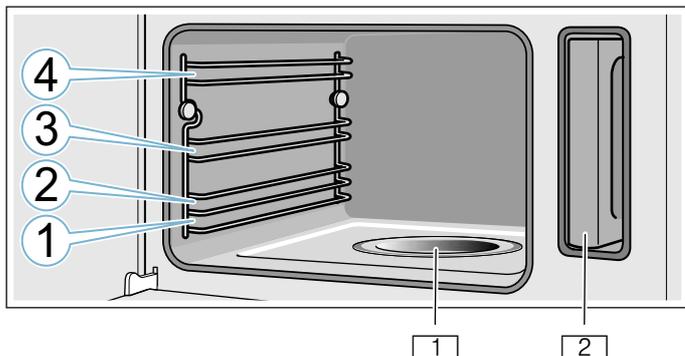
Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

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

Introducción de los accesorios

El interior del aparato tiene 4 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

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



- 1 Cubierta del evaporador
- 2 Depósito de agua en la cámara del depósito

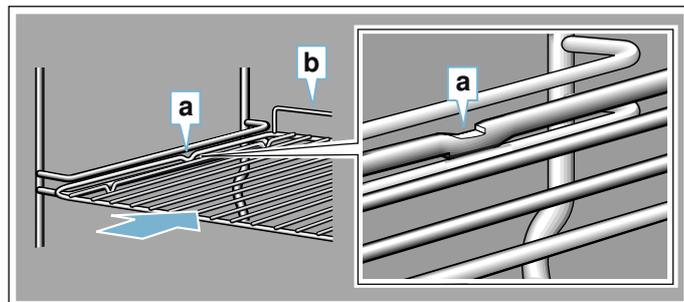
¡Atención!

- 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.

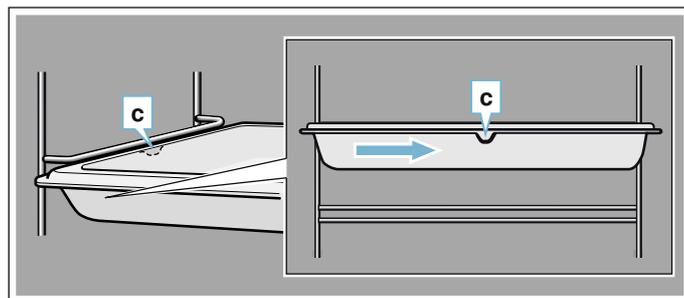
Función de encastre

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

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la lengüeta de enganche **a** señala hacia abajo y el estribo de seguridad de la parrilla **b** señala hacia atrás y hacia arriba.



Al introducir los recipientes para cocción al vapor, asegurarse de que la lengüeta de enganche **c** señala hacia abajo.



Accesorios especiales

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

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 27

Accesorios especiales
Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño S
Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño S
Recipiente para cocción al vapor, perforado, tamaño L
Recipiente para cocción al vapor, sin perforar, tamaño L
Parrilla para cocción al vapor
Recipiente de porcelana, sin perforar, tamaño S
Recipiente de porcelana, sin perforar, tamaño L
Listón decorativo

Antes del primer uso

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

Antes de la primera puesta en marcha

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

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

¡Atención!

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

Notas

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

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

Primera puesta en marcha

En cuanto se conecta el aparato a la red eléctrica, se muestra en la pantalla el primer ajuste "Idioma".

Selección del idioma

1. Desplazarse hasta la última línea con la tecla \vee .
2. Seleccionar el idioma con la tecla \langle o \rangle .
3. Volver a desplazarse a «Idioma» con la tecla \wedge .
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla \rangle .

Ajuste de la hora

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla \vee .
2. Seleccionar la hora actual con la tecla \langle o \rangle .
3. Pulsar la tecla \wedge .
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla \rangle .

Ajuste de la fecha

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla \vee .
2. Seleccionar el día actual con la tecla \langle o \rangle .
3. Volver a desplazarse a «Día» con la tecla \wedge .
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla \rangle .
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla \vee .
6. Seleccionar el mes actual con la tecla \langle o \rangle .
7. Volver a desplazarse a «Mes» con la tecla \wedge .
8. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla \rangle .
9. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla \vee .
10. Seleccionar el año actual con la tecla \langle o \rangle .
11. Volver a desplazarse a «Año» con la tecla \wedge .
12. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla \rangle .

Ajuste de la dureza del agua

1. Desplazarse hasta la última línea con la tecla \vee .
2. Seleccionar la dureza del agua con la tecla \langle o \rangle .
3. Volver a desplazarse a «Dureza del agua» con la tecla \wedge .
4. Aceptar los ajustes con la tecla \rangle .
La primera puesta en marcha ha finalizado.

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 19
- Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha.

Calibración del aparato y limpieza del interior

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

Preparación de la calibración

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

Calibración del aparato y limpieza del interior

Notas

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

1. El aparato se enciende pulsando la tecla táctil ①.
2. Llenar el depósito de agua. → "Llenar el depósito de agua" en la página 12
3. Ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura y la duración indicados e iniciar el funcionamiento del aparato. → "Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 13

Ajustes	
Tipo de calentamiento	Cocción al vapor ☁
Temperatura	100 °C
Duración	20 minutos

4. Apagar el aparato pulsando la tecla táctil ①.
5. Esperar hasta que el interior del aparato se enfríe.
6. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua con un poco de jabón.
7. Vaciar el depósito de agua y secar el interior del aparato. → "Después de cada uso" en la página 14

Notas

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

Limpieza de los accesorios

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

Manejo del aparato

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El 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.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato, puede salir agua caliente procedente del mismo. 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. No rellenar el depósito de agua si el recipiente del evaporador se desborda.

Encendido y apagado del aparato

Para encender o apagar el aparato, pulsar la tecla táctil .

Al apagar el aparato se muestra en la pantalla el nivel de calor residual del interior del aparato.

Pantalla de visualización	Significado
-h-	Calor residual (entre 60 °C y 100 °C)

Notas

- Algunas indicaciones y advertencias de la pantalla, p. ej relativas al calor residual del interior del aparato, permanecen visibles incluso con el aparato apagado.
- Después de usar el aparato, se seguirá oyendo al ventilador funcionar hasta que el interior del aparato se haya enfriado lo suficiente.
- Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

Llenar el depósito de agua

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

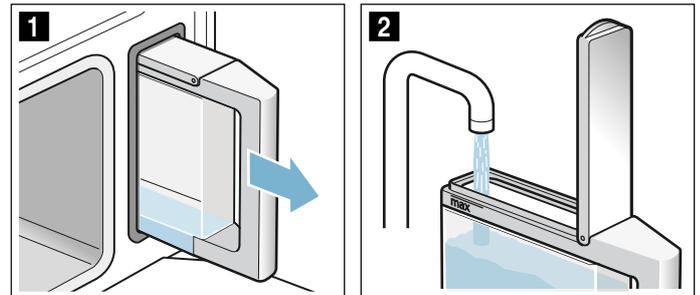
Comprobar que se ha configurado correctamente el nivel de dureza del agua. → "Ajustes básicos" en la página 19

¡Atención!

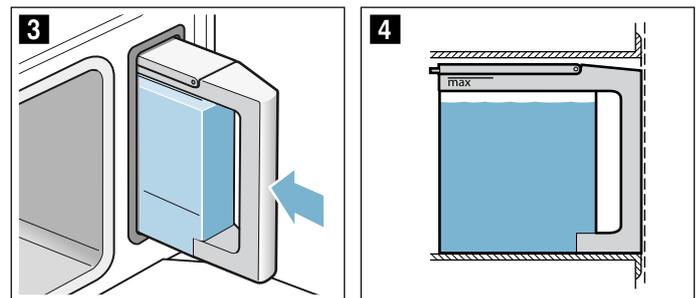
Daños en el aparato por uso de fluidos no adecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

Llenar el depósito de agua antes de cada uso:

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Retirar el depósito de agua de la cámara del depósito (figura 1).
3. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "max". (figura 2).



4. Cerrar la tapa del depósito hasta que encaje correctamente.
5. Colocar el depósito de agua lleno (figura 3).
6. Comprobar si el depósito de agua está introducido al mismo nivel con la cámara del depósito (figura 4).



7. Cerrar la puerta del aparato.

El depósito de agua está lleno. Se puede iniciar el funcionamiento.

Llenado del depósito de agua

Cuando el depósito de agua esté vacío, aparecerá en pantalla el requerimiento de rellenarlo. Se interrumpe el funcionamiento.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

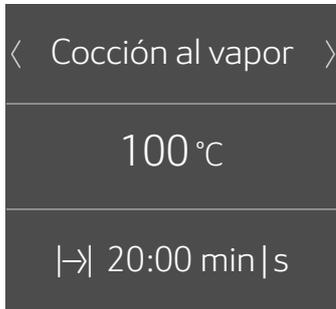
Al abrir la puerta del aparato, puede salir agua caliente procedente del mismo. Cuando se abra la puerta, se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen. No rellenar el depósito de agua si el recipiente del evaporador se desborda.

1. Abrir la puerta del aparato con precaución.
2. Retirar el depósito de agua y rellenarlo.
3. Volver a insertar el depósito de agua y cerrar la puerta del aparato.
4. Iniciar el funcionamiento. Continúa el funcionamiento.

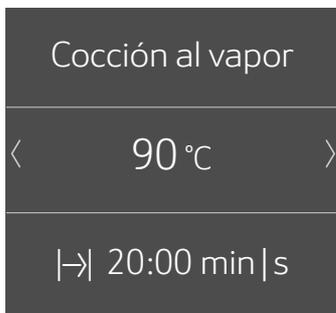
Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha

Ejemplo: cocción al vapor ☁ durante 15 minutos a 90 °C

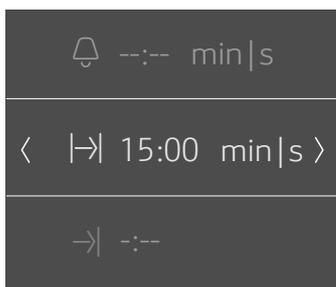
1. Pulsar la tecla táctil ① para encender el aparato. Se accede directamente al menú Cocción al vapor ☁.



2. Seleccionar el tipo de calentamiento con la tecla < o >.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ~.
4. Seleccionar la temperatura con la tecla < o >.



5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ~.
6. Pulsar la tecla < o > para modificar la duración. Se accede al menú Funciones de tiempo.
7. Seleccionar la duración con la tecla < o >.



8. Salir del menú de funciones de tiempo con la tecla ②.
9. Pulsar la tecla táctil ▷||. El aparato inicia el funcionamiento.

Mensaje «¿Llenar depósito agua?»

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

Si se considera que el agua que contiene el depósito es suficiente para el modo de cocción, se puede iniciar el funcionamiento del aparato.

En caso contrario, llenar el depósito de agua hasta la marca «max», volver a introducirlo e iniciar el modo de cocción.

Notas

- Si se ha iniciado el tipo de calentamiento Cocción al vapor ☁, la duración empieza a transcurrir cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada.
- Si se abre la puerta del aparato durante la cocción al vapor, se interrumpe el funcionamiento del aparato. Después de cerrarse de nuevo la puerta del aparato, este debe calentarse hasta volver a alcanzar la temperatura ajustada antes de que la duración siga transcurriendo.
- Para acceder directamente al menú principal ☰ tras encender el aparato, seleccionar el menú principal en la opción «Funcionamiento tras encender» dentro del capítulo Ajustes básicos.

Valores recomendados

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

Barra de calentamiento

En el momento en el que se inicia un tipo de calentamiento, aparece la barra de calentamiento en pantalla. La barra de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el interior del aparato.

Nota: En el tipo de calentamiento Cocción al vapor ☁ no aparece la barra de calentamiento.

Visualización de la temperatura actual

Para que la temperatura actual se muestre en pantalla, pulsar la tecla táctil ③.

La temperatura actual se visualiza brevemente solo durante el calentamiento.

Más información

Si la tecla táctil ③ está iluminada, significa que existe más información. Para ello, pulsar la tecla táctil ③. La información se muestra durante unos segundos.

Modificación o cancelación del funcionamiento del aparato

Modificación del funcionamiento del aparato

1. Interrumpir el funcionamiento con la tecla táctil ▷||.
2. Desplazarse hasta la línea del ajuste que deba modificarse con la tecla ~ o ^.
3. Modificar el ajuste con la tecla < o >.
4. Iniciar el funcionamiento modificado pulsando la tecla táctil ▷||.

Nota: Durante la interrupción del funcionamiento, el ventilador puede seguir en marcha.

Cancelación del funcionamiento del aparato

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Nota: La descalcificación no se puede cancelar.

Después de cada uso

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

Después de cada uso, queda humedad y suciedad en el interior del aparato. Así pues, es indispensable secar y limpiar el aparato tras cada uso. Adicionalmente, se debe vaciar el depósito de agua después de cada uso.

Secado del interior del aparato

⚠ Advertencia – ¡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. Eliminar la suciedad inmediatamente del interior del aparato.
3. Limpiar el interior del aparato frío y la cubierta del evaporador con la esponja y secarlos con un paño suave.
4. Secar los frontales de los muebles en los que haya podido condensarse agua.

Vaciado del depósito de agua

El depósito de agua debe vaciarse y secarse después de cada funcionamiento con vapor.

¡Atención!

- No secar el depósito de agua en el interior del aparato caliente. Se dañaría el depósito de agua.
- No lavar el depósito de agua en el lavaplatos. Se dañaría el depósito de agua.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Retirar el depósito de agua. y vaciar los restos de agua.
3. Secar a fondo la junta de la tapa del depósito y la cámara del depósito del aparato.
4. Colocar el depósito de agua en la cámara del depósito.
5. Cerrar la puerta del aparato.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

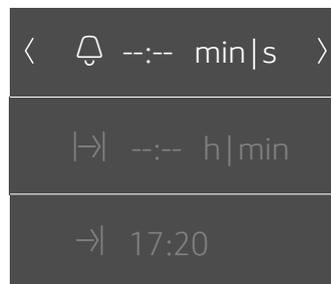
Función de tiempo	Aplicación
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática.
 Duración	El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración ajustada.
 Terminado a las	El aparato se enciende automáticamente y, una vez transcurridas la duración ajustada y la hora de finalización, se apaga automáticamente.

Nota: Si se ajusta una función de tiempo, aumentará el intervalo de tiempo cuando se ajusten valores más altos. Ejemplo: se puede ajustar una duración de hasta 1 hora en fracciones de un minuto; por encima de una hora, el ajuste es en fracciones de 5 minutos.

Activación y desactivación de las funciones de tiempo

Para mostrar u ocultar las funciones de tiempo, pulsar la tecla táctil .

Nota: Después de un tiempo determinado, se ocultan las funciones de tiempo automáticamente. Si se ha programado una duración, se seleccionará esta.



Ajuste del reloj avisador

El reloj avisador puede ajustarse tanto con el aparato encendido como apagado.

1. Pulsar la tecla táctil . Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
2. Seleccionar la duración con la tecla .

Nota: Con el aparato encendido, desplazarse con la tecla  hasta la línea  del reloj avisador y a continuación seleccionar la duración con la tecla .
3. Pulsar la tecla táctil  para iniciar el reloj avisador. En la pantalla aparece el símbolo . El reloj avisador se inicia.

Nota: En cuanto haya transcurrido el tiempo programado, suena una señal. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil .

Ajuste de la duración

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración ajustada. La función solo puede usarse combinada con un tipo de calentamiento.

1. Pulsar la tecla táctil .
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar la tecla táctil . Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
4. Ajustar la duración con la tecla .
 - Tecla  Valor recomendado = 30 minutos
 - Tecla  Valor recomendado = 30 minutos
5. Pulsar la tecla táctil  para iniciar la duración ajustada.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil .

Funcionamiento diferido: "Finalizado a las"

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora de finalización seleccionada. Para ello, ajustar la duración y establecer el final del funcionamiento.

El funcionamiento diferido solo puede usarse junto con un tipo de calentamiento.

Notas

- Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.
 - No todos los tipos de calentamiento pueden iniciarse en funcionamiento diferido.
1. Introducir los platos en el accesorio adecuado dentro del aparato y cerrar la puerta.
 2. Pulsar la tecla táctil .
 3. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
 4. Pulsar la tecla táctil . Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
 5. Seleccionar la duración con la tecla .
 6. Desplazarse hasta la línea  "Terminado a las" con la tecla .
 7. Seleccionar la hora de finalización con la tecla .
 8. Pulsar la tecla táctil . El aparato espera el momento adecuado para iniciar el funcionamiento.

Tan pronto se haya llegado al final, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil .

Control, modificación o borrado de los ajustes

1. Pulsar la tecla táctil . Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
2. Desplazarse por las líneas con la tecla  o .
3. Modificar el ajuste con la tecla  en caso necesario. Para borrar una función de la hora, ajustar "00:00". La configuración se aplica de modo automático.

Programas

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

Selección de un programa

Advertencia – ¡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.

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

Nota: No dejar los alimentos rápidamente perecederos demasiado tiempo en el interior del aparato.

1. Pulsar la tecla táctil .
2. Seleccionar los "Programas de cocción al vapor  pulsando la tecla .
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla . Se muestran los platos.
4. Seleccionar el programa deseado con la tecla .
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla .
6. Pulsar la tecla táctil . Se inicia el programa.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil .

En algunos programas, el aparato ofrece la posibilidad de continuar la cocción de los platos.

Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, seleccionar "Finalizar" pulsando la tecla .

Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado, se puede continuar la cocción de los platos.

Continuación de la cocción

1. Seleccionar "Continuar la cocción" con la tecla . En la pantalla se muestra una duración recomendada.
2. En caso necesario, adaptar la duración con la tecla .
3. Pulsar la tecla táctil  para iniciar la continuación de la cocción. o bien Esperar hasta que el aparato configure el nuevo ajuste automáticamente.

Apagado del aparato

Para apagar el aparato, pulsar la tecla táctil .

Cancelación

Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que se cancele el funcionamiento del 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.

Para cocer en el recipiente para cocción al vapor con agujeros, introducir adicionalmente el recipiente para cocción al vapor sin agujeros en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Cantidad/peso

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

El peso total debe encontrarse dentro de los márgenes de peso indicados.

Tiempo de cocción

Se pueden realizar cambios durante los primeros minutos en la duración mostrada, puesto que el tiempo de calentamiento depende, p. ej., de la temperatura del alimento y del agua.

Preparar verduras

Condimentar las verduras una vez cocidas.

Preparar productos de cereales/lentejas

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

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

Cocer al vapor pechuga de pollo

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

Cocer al vapor pescado

Para la preparación de pescado debe engrasarse el recipiente para cocción al vapor con agujeros.

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

Preparar 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 UHT, será suficiente con calentarla hasta 40 °C. Añadir 150 g de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.

Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente. A continuación, colocar las tazas o los tarros en una bandeja de cocción al vapor y preparar como se indica en la tabla. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Preparar 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.

Preparar compota de frutas

El programa solo es apropiado para fruta con hueso o pepitas. Pesar la fruta, añadir aprox. 1/3 del peso en agua y condimentar con azúcar y especias al gusto.

Esterilizar biberones

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

Colocar los biberones en el recipiente para cocción al vapor 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

Pinchar los huevos antes de la cocción. No colocar los huevos unos sobre otros.

Tabla

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

Programa	Observaciones	Accesorios	Altura
Cocer al vapor cogollos de coliflor*	piezas del mismo tamaño	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Cocer al vapor cogollos de brócoli*	piezas del mismo tamaño	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Cocer al vapor judías verdes*	-	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1

* Para este programa se puede ajustar un funcionamiento con desfase de tiempo

Programa	Observaciones	Accesorios	Altura
Cocer al vapor zanahorias en rodajas*	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Cocer al vapor verduras congeladas variadas	-	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Patatas hervidas sin pelar*	medianas, 4 5 cm Ø	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Arroz basmati	máx. 0,75 kg	sin agujeros	2
Arroz natural	máx. 0,75 kg	Recipiente para cocción al vapor sin agujeros	2
Cuscús	máx. 0,75 kg	Recipiente para cocción al vapor sin agujeros	2
Lentejas	máx. 0,55 kg	Recipiente para cocción al vapor sin agujeros	2
Regenerar guarniciones cocidas*		Recipiente para cocción al vapor sin agujeros	2
Cocer al vapor pechuga de pollo fresca	Peso total 0,2-1,5 kg	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Cocer al vapor filetes de pescado fresco	máx. 2,5 cm de grosor	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Cocer al vapor pescado fresco entero	0,3-2 kg	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Yogur en tarros	-	Recipiente para cocción al vapor de cristal y sin agujeros	2
Arroz con leche	-	Recipiente para cocción al vapor sin agujeros	2
Compota de frutas*	-	Recipiente para cocción al vapor sin sin agujeros	2
Esterilizar biberones*		Recipiente para cocción al vapor sin agujeros	2
Huevos pasados por agua*	Tamaño del huevo M, máx. 1 kg	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1
Huevos duros*	Tamaño del huevo M, máx. 1,8 kg	Recipiente para cocción al vapor con agujeros y sin agujeros	3 1

* Para este programa se puede ajustar un funcionamiento con desfase de tiempo

Seguro para niños

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

El aparato dispone de dos bloqueos diferentes.

Bloqueo	Activación/desactivación
Seguro automático para niños	A través del menú Ajustes → "Ajustes básicos" en la página 19
Activación puntual del seguro para niños	Mediante la tecla táctil 

Nota: En cuanto se activa el seguro para niños, se bloquea el cuadro de mandos. Con la excepción de las teclas táctiles  y . El seguro para niños puede desactivarse cuando se desee.

Seguro para niños automático

El cuadro de mandos se bloquea para que el aparato no se pueda encender. Para encenderlo, se debe desactivar el seguro para niños automático. Una vez terminado el funcionamiento, el cuadro de mandos se bloquea automáticamente.

Activar

1. Pulsar la tecla táctil .
2. Pulsar la tecla táctil .
3. Seleccionar «Ajustes» con la tecla  o .
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla .
5. Con la tecla , seleccionar «Seguro para niños automático».
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla .
7. Con la tecla , seleccionar «Activado».
8. Pulsar la tecla táctil .
9. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla  para guardar el ajuste.
El «Seguro para niños automático» está activo. Tras apagar, aparece en la pantalla el símbolo .

Interrupción

1. Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que aparezca en pantalla el mensaje «Seguro para niños desactivado».
2. Pulsar la tecla táctil .
3. Conectar el funcionamiento deseado del aparato.

Desactivar

1. Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que aparezca en pantalla el mensaje «Seguro para niños desactivado».
2. Pulsar la tecla táctil .
3. Pulsar la tecla táctil .
4. Seleccionar «Ajustes» con la tecla  o .
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla .
6. Con la tecla , seleccionar «Seguro para niños automático».
7. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla .
8. Con la tecla  seleccionar «Desactivado».

9. Pulsar la tecla táctil .
10. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla  para guardar el ajuste.
El «Seguro para niños automático» está desactivado.
11. Pulsar la tecla táctil .

Seguro para niños único

El panel de mando se bloquea para que el aparato no se pueda encender. Para encenderlo, se debe desactivar el seguro para niños activado anteriormente. Después de apagar el aparato, el panel de mando no se vuelve a bloquear.

Activación y desactivación

1. Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños activado".
El seguro para niños está activado.
2. Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".
El seguro para niños está desactivado.

Ajustes básicos

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

Modificación de los ajustes básicos

1. Pulsar la tecla táctil .
2. Pulsar la tecla táctil .
3. Seleccionar «Ajustes » con la tecla  o .
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla .
5. Seleccionar el ajuste con la tecla .
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla .
7. Seleccionar el ajuste con la tecla .
8. Pulsar la tecla táctil .
9. Para guardar el ajuste, pulsar «Guardar» con la tecla .
Para eliminar el ajuste, pulsar «Eliminar» con la tecla .

Lista de los ajustes básicos

Ajuste	Selección
Idioma	Selección del idioma
Hora	Ajuste de la hora actual
Fecha	Ajuste de la fecha actual
Dureza del agua	0 (ablandada)
	1 (blanda)
	2 (media)
	3 (dura)
	4 (muy dura)
Duración del tono de aviso	Breve
	Media
	Larga
Sonido de las teclas	Desconectado (excepción: el sonido permanece en la tecla táctil )
	Conectado
Brillo de la pantalla	Ajustable en 5 niveles
Indicación del reloj	Digital
	Desactivada
Iluminación	Conectada en uso
	Desconectada en uso
Seguro para niños automático	Desactivado
	Activado
Funcionamiento tras encender	Cocción al vapor
	Menú principal
	Programas de vapor
Oscurecimiento nocturno	Desconectado
	Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 5:59)

Logotipo de la marca	Indicadores
	No mostrar
Desconexión automática del ventilador	Recomendado
	Mínimo
Ajustes de fábrica	Cargar



Limpieza

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Atención!

Daños en la superficie

No utilizar lo siguiente:

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

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

Productos de limpieza

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

Esponja de limpieza

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

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

¡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.

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.

Descalcificación

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

La descalcificación consta de varios pasos. La descalcificación debe aplicarse de principio a fin por motivos de higiene para que el aparato vuelva a estar operativo.

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

Si se interrumpe la descalcificación (p. ej., por corte en el suministro eléctrico o apagado del aparato), al volver a encender el aparato se requiere que se continúe con la descalcificación.

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

Iniciar

¡Atención!

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

1. Mezclar 300 ml de agua con 60 ml de descalcificador líquido hasta conseguir una solución descalcificadora.
 2. Retirar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.
 3. Insertar por completo el depósito de agua lleno de solución descalcificadora.
 4. Cerrar la puerta del aparato.
 5. Pulsar la tecla táctil ①.
 6. Pulsar la tecla táctil ⏏.
 7. Seleccionar «Descalcificar ☒» con la tecla { o }.
 8. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ~.
 - Se muestra la duración de la descalcificación. No se puede modificar.
 9. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ~.
 10. Pulsar la tecla táctil ⏏.
- Se realiza la descalcificación del aparato. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo. Tan pronto como finalice la descalcificación, suena una señal.

Primer aclarado

1. Eliminar la solución descalcificadora de la cubierta del evaporador con la esponja.
 2. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
 3. Cerrar la puerta del aparato.
 4. Pulsar la tecla táctil ⏏.
- El aparato ejecuta el aclarado. Tras unos 20 segundos, finaliza el primer aclarado.
5. Abrir la puerta del aparato.
 6. Enjuagar la esponja a fondo con agua.
 7. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
 8. Continuar con el segundo aclarado.

Segundo aclarado

1. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
 2. Cerrar la puerta del aparato.
 3. Pulsar la tecla táctil ⏏.
- El aparato ejecuta el aclarado. Tras unos 20 segundos, finaliza el segundo aclarado.
4. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
 5. Limpiar el interior del aparato con la esponja y, a continuación, secarlo con un paño suave.
 6. Desconectar el aparato.
- La descalcificación ha finalizado y el aparato vuelve a estar listo para funcionar.

Descalcificar solo la cubierta del evaporador

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

Diferencia:

1. Mezclar 100 ml de agua con 20 ml de producto descalcificador líquido hasta conseguir 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" del modo descrito anteriormente.

La cubierta del evaporador también puede descalcificarse manualmente.

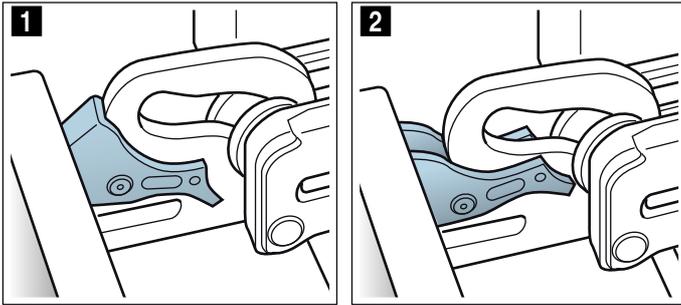
Desmontaje y montaje de la puerta del aparato

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

Las bisagras de la puerta del aparato están equipadas con una palanca de bloqueo cada una.

La puerta del aparato se bloquea plegando las palancas (figura 1). En este caso, la puerta no puede descolgarse.

Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta del aparato (figura 2), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

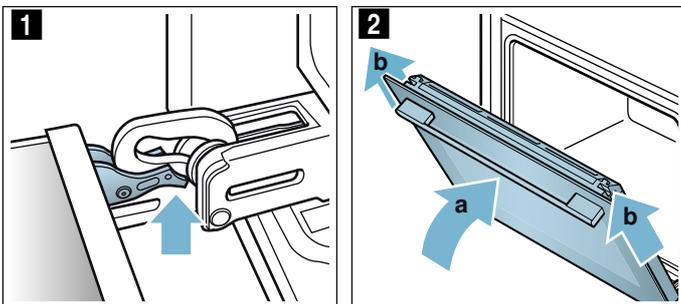


⚠ Advertencia ¡Peligro de lesiones!

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

Desmontaje de la puerta del aparato

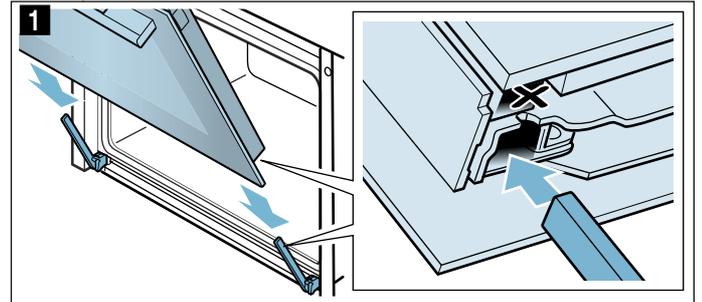
1. Abrir la puerta completamente y empujarla en dirección al aparato.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo a izquierda y derecha (figura 1).
3. Cerrar la puerta del aparato hasta el tope **a**. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda **b** y extraer tirando hacia arriba (figura 2).



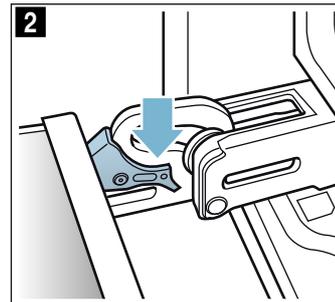
Montaje de la puerta del aparato

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

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura 1). Apoyar las bisagras abajo en el cristal exterior y utilizar este como guía. Observar que las bisagras se introduzcan en la abertura correcta. Deben poder deslizarse fácilmente y sin ofrecer resistencia. Si se notara resistencia, comprobar si se han introducido las bisagras en la abertura correspondiente.



2. Abrir por completo la puerta del aparato. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura 2).



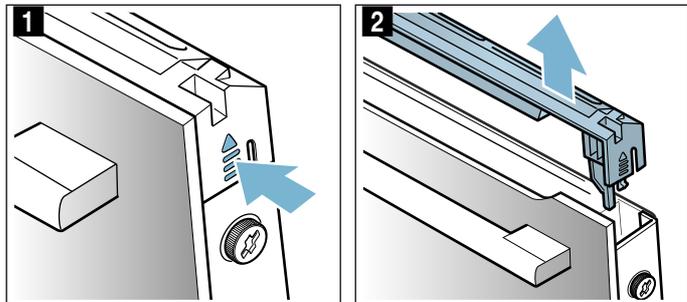
3. Cerrar la puerta del aparato.

Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

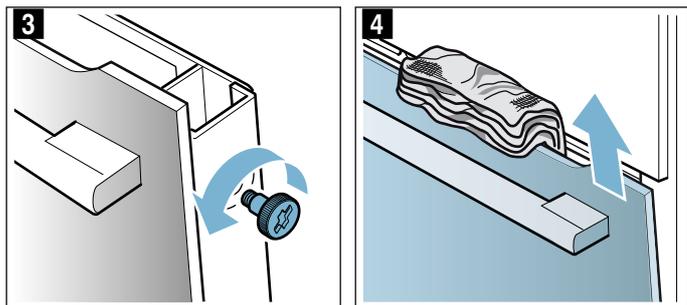
Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

Desmontaje en el aparato

1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2).



4. Aflojar los tornillos a la izquierda y la derecha de la puerta del aparato y retirarlos (figura 3).
5. Antes de volver a cerrar la puerta, aprisionar un paño de cocina doblado varias veces (figura 4). Extraer el cristal delantero tirando hacia arriba y colocarlo sobre una superficie plana con el tirador de la puerta hacia abajo.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

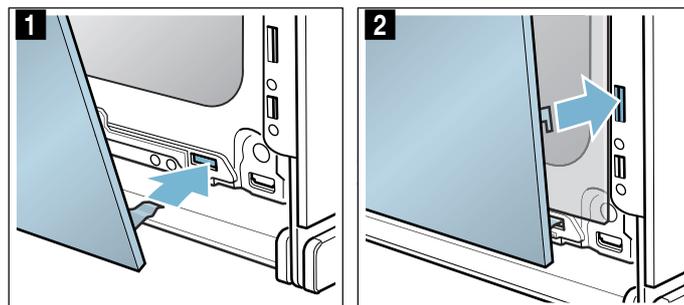
⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

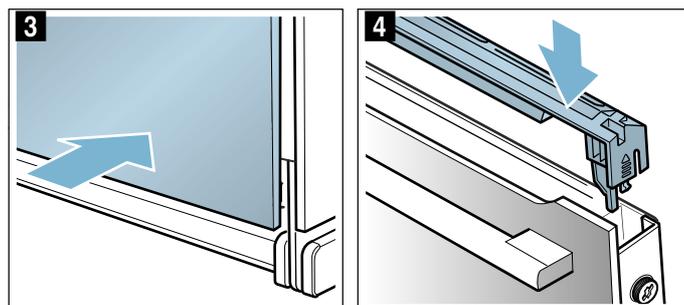
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

Montaje en el aparato

1. Introducir el cristal delantero por abajo en las sujeciones (figura 1).
2. Cerrar el cristal delantero hasta que los dos ganchos superiores se encuentren frente a la abertura (figura 2).



3. Presionar el cristal delantero por abajo hasta que se oiga que ha encajado (figura 3).
4. Volver a abrir un poco la puerta del aparato y retirar el paño de cocina.
5. Volver a enroscar los dos tornillos, derecho e izquierdo.
6. Colocar la cubierta y presionar hasta que se oiga que ha encajado (figura 4).



7. Cerrar la puerta del aparato.

¡Atención!

No utilizar el interior del aparato hasta que se hayan montado correctamente los cristales.

Limpiar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.

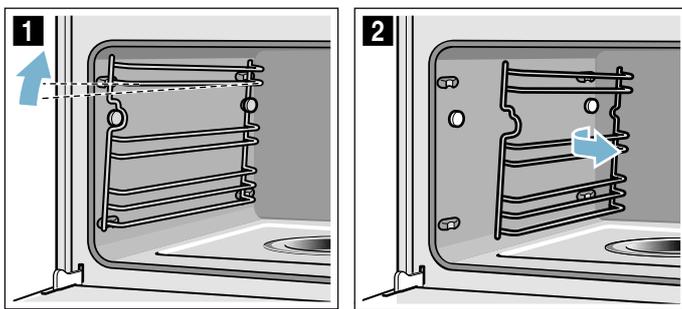
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

Desmontaje de las rejillas

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

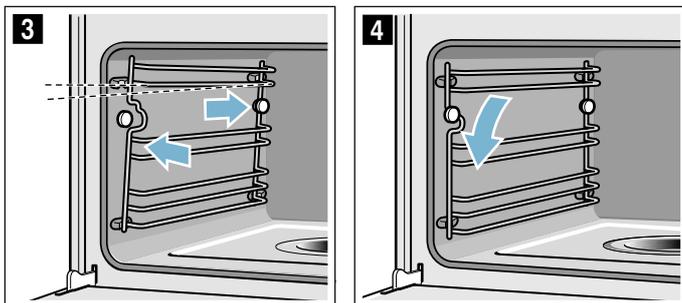
1. Empujar con cuidado la parte delantera de la rejilla hacia arriba hasta que se desenganche, y soltarla lateralmente del soporte (figura **1**).
2. Desenganchar la rejilla del soporte y extraerla (figura **2**).



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

Montaje de 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 **3**).
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 **4**).



Las rejillas solo pueden ajustarse por el lado respectivo.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Consejo: Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo "Platos probados en nuestro estudio de cocina". En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Tabla de averías

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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 la cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
El aparato no se enciende; en la pantalla se muestra el símbolo 	El seguro para niños automático está activado	Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que se apague el símbolo 
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo 	El seguro para niños está activado	Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que se apague el símbolo 
El aparato no calienta, en la pantalla se muestra 	El modo Demo está activado en los ajustes básicos	Desconectar durante 10 segundos el aparato de la red (desconectar el fusible de la caja de fusibles) y desactivar a continuación en los ajustes básicos el modo Demo en el margen de 3 minutos → "Ajustes básicos" en la página 19
En la pantalla se muestra "EXXXX", p. ej. "E0111"	Problema técnico	Desconectar y volver a conectar el aparato Si vuelve a aparecer el mensaje, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
El aparato no inicia el funcionamiento	La puerta del aparato no está cerrada completamente	Cerrar la puerta del aparato
	El aparato no está desconectado	Desconectar y volver a conectar el aparato
El aparato demanda la limpieza del compartimento de cocción y el llenado del depósito de agua	Durante la descalcificación se ha interrumpido el suministro eléctrico o se ha desconectado el aparato	Aclarar el aparato dos veces después de reiniciarlo
Tras iniciar un modo de funcionamiento aparece en la pantalla el mensaje de que la temperatura es demasiado elevada	El aparato no se ha enfriado lo suficiente	Dejar enfriar el aparato y volver a iniciar el modo de funcionamiento
El aparato requiere una descalcificación sin que aparezca el contador previamente	La dureza del agua ajustada es demasiado baja	Realizar la descalcificación Comprobar el grado de dureza del agua ajustado y adaptar en caso necesario
Las teclas parpadean	Es algo normal; hay agua condensada detrás del cuadro de mandos	En cuanto el agua condensada se haya evaporado, las teclas dejarán de parpadear

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 completamente hasta que se note que encaja
	La tubería de alimentación que va al depósito de agua está atascada	Descalcificar el aparato Comprobar el grado de dureza del agua ajustado y modificar en caso necesario
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
Aparece en pantalla el requerimiento de rellenar el depósito de agua a pesar de que está lleno.	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua completamente hasta que se note que encaja
	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Atención al Cliente
Aparece en pantalla el requerimiento de rellenar el depósito de agua a pesar de que aún no está vacío o bien el depósito de agua está vacío, pero no aparece el mensaje correspondiente en pantalla	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 sueltan las partes atascadas, adquirir un nuevo depósito de agua en el Servicio de Asistencia Técnica
La pregunta «¿Llenar depósito agua?» aparece en el panel indicador durante el funcionamiento en curso	El depósito de agua está lleno a la mitad	No es necesario buscar una solución; el funcionamiento continúa
En la pantalla se muestra «Aparato calentando», pero el aparato no alcanza la temperatura seleccionada.	Los valores de la calibración automática no son óptimos.	Restablecer los ajustes de fábrica y repetir la primera puesta en servicio → "Ajustes básicos" en la página 19 → "Antes del primer uso" en la página 10. La calibración automática se ejecutará de nuevo la siguiente vez que se cocine al vapor a 100° C para generar más vapor.
Durante la cocción al vapor se genera muchísimo vapor	El aparato se calibra de forma automática	Proceso normal
Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer los ajustes de fábrica en el aparato y repetir la calibración
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación	Proceso normal	No es posible

Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

En el Servicio de Asistencia Técnica pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V/25 W resistentes a la temperatura con juntas. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

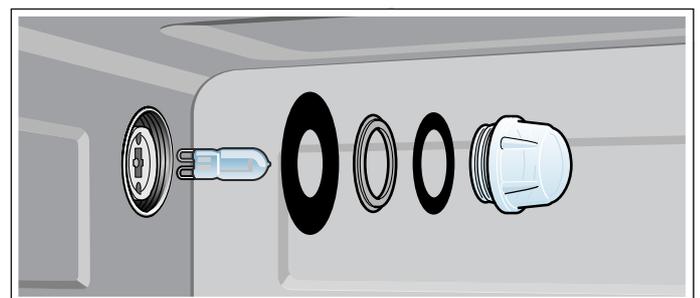
Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
2. Girar la tapa hacia la izquierda.

3. Extraer la bombilla.
Colocar una bombilla nueva teniendo en cuenta la posición de las clavijas. Insertar la bombilla ejerciendo presión.
¡Atención!
Poner en funcionamiento el aparato exclusivamente con cristal protector y juntas.
4. Colocar las juntas nuevas y el anillo opresor en el orden correcto sobre el cristal protector.



5. Volver a atornillar el cristal protector con las juntas.
6. Enchufar el aparato a la red eléctrica y volver a realizar la primera puesta en marcha.

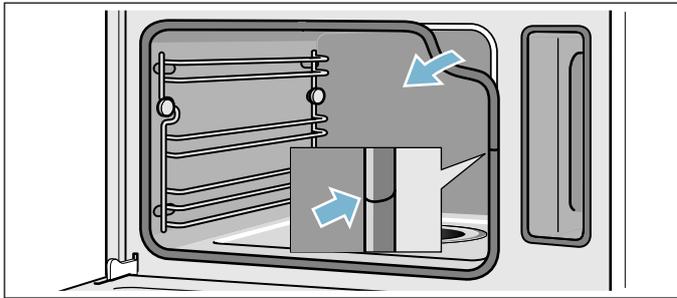
Sustitución del cristal protector o las juntas

Si el cristal protector de la lámpara halógena o las juntas presentan daños deben sustituirse. En el Servicio de Atención al Cliente se puede solicitar un nuevo cristal protector. Indicar el n.º de producto (E-Nr.) y el n.º de fabricación del aparato (FD-Nr.).

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.



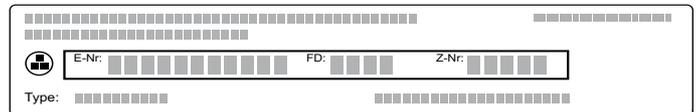
Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.



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

N.º de producto (E)

N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica 

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

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

Tablas y consejos

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

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el horno de cocción al vapor. Se incluye además información acerca de los tipos de calentamiento, los accesorios, 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 lo contrario.

Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

Para la cocción al vapor en el recipiente para cocción al vapor con agujeros, introducir siempre el recipiente para cocción al vapor sin agujeros debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Vajilla

Si se utiliza piezas de vajilla, colocarlas siempre en el centro del recipiente para cocción al vapor con agujeros.

La vajilla debe ser resistente al calor y al vapor. La vajilla de paredes gruesas prolonga el tiempo de cocción.

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

Verduras

Colocar las verduras en el recipiente de cocción al vapor con agujeros e introducirlo en la altura 3. Colocar el recipiente de cocción al vapor sin agujeros debajo,

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 el recipiente para cocción al vapor. Mejor emplear dos recipientes para cocción al vapor.

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.

en la altura 1. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Alcachofas	piezas enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	30-35
Coliflor	piezas enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	25-35
Coliflor	cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-15
Brócoli	cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8-10
Guisantes	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	5-10
Hinojo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-14
Precalentar el aparato*					

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Flan de verdura	-	recipiente para baño María de 1,5 l + parrilla en altura 2	Cocción al vapor	100	50-70
Judías verdes	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	20-25
Zanahorias	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-20
Colinabo	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	20-25
Puerros	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	6-9
Maíz	piezas enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	25-35
Acelgas*	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8-10
Espárragos, verdes*	piezas enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	7-12
Espárragos, blancos*	piezas enteras	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-15
Espinacas*	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	2-3
Romanescu	cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8-10
Coles de Bruselas	cogollos	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	20-30
Remolacha roja	pieza entera	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	40-50
Lombarda	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	30-35
Col blanca	en juliana	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	25-35
Calabacines	rodajas	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	3-4
Caña de azúcar	-	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vapor	100	8-12

Precalentar el aparato*

Guarniciones y legumbres

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

El recipiente para cocción al vapor sin agujeros se puede insertar en cualquier altura.

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

Alimentos	Proporción	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Arroz basmati	1:1,5	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	20-30
Arroz vaporizado	1:1,5	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	15-20
Risotto	1:2	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	30-35
Lentejas	1:2	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	35-50
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	65-75
Cuscús	1:1	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	6-10
Harina de escanda, molida	1:2,5	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	15-20
Mijo, entero	1:2,5	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	25-35
Trigo, entero	1:1	sin perforar	-	Cocción al vapor	100	60-70
Albóndigas	-	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	95	20-25

Aves y carne

Aves

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

* Dorar previamente y envolver en film

Carne de vacuno

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

* Dorar previamente y envolver en film

Carne de cerdo

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Solomillo de cerdo	0,5 kg	sin perforar	2	Cocción al vapor	100	16-20
Medallones de cerdo*	aprox. 3 cm de grosor	sin perforar	2	Cocción al vapor	100	10-12
Costillas de cerdo ahumado	en rodajas	sin perforar	2	Cocción al vapor	100	15-20

* Dorar previamente y envolver en film

Salchichas

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Salchichas vienesas	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	80-90	12-18
Salchichas blancas	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	80-90	20-25

Pescado

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

Guarnición para sopas, otros

Alimento	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Huevo cuajado	sin agujeros	2	Cocción al vapor	90	15-20
Albóndigas de sémola	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	90-95	7-10
Huevos duros (tamaño M, máx. 1,8 kg)	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	10-12
Huevos pasados por agua (tamaño M, máx. 1 kg)	con agujeros + sin agujeros	3 1	Cocción al vapor	100	6-8

Postres, compota

Compota

Pesar la fruta, añadir aprox. 1/3 del peso en agua y condimentar con azúcar y especias al gusto.

Arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir 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 UHT, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.

Añadir 150 g de yogur (a temperatura de frigorífico) y mezclar. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente. A continuación, colocar las tazas o los tarros en una bandeja de cocción al vapor y preparar como se indica en la tabla.

Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Alimentos	Accesorios	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Bolas de levadura	sin agujeros	Cocción al vapor	100	20-25
Crema de caramelo	Moldes pequeños + con agujeros	Cocción al vapor	80	15-20
Arroz con leche*	sin agujeros	Cocción al vapor	100	25-35
Yogur*	Vasitos + con agujeros	Cocción al vapor	40	300-360
Compota de manzana	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-15
Compota de pera	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-15
Compota de cereza	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-15
Compota de ruibarbo	sin agujeros	Cocción al vapor	100	10-15
Compota de ciruela	sin agujeros	Cocción al vapor	100	15-20

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

Regenerar alimentos

La regeneración permite recalentar platos de manera uniforme. Los platos conservan su sabor y aspecto de recién preparados.

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Verduras	recipiente para cocción al vapor sin agujeros	3	Regenerar	100	12-15
Pasta, patatas, arroz	recipiente para cocción al vapor sin agujeros	3	Regenerar	100	5-25

Al vacío

Se trata de una cocción al vacío con una baja temperatura entre 50-95 °C y un 100 % de vapor.

La cocción al vacío es un tipo de preparación poco agresiva para carnes, pescados, verduras y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en una bolsa de vacío especial resistente al calor con una envasadora al vacío con cámara.

Gracias al envase protector de la bolsa de vacío se conservan todos los nutrientes y aromas. Las bajas temperaturas y la transferencia directa del calor permiten controlar cualquier punto de cocción que se quiera. Es casi imposible cocer los alimentos en exceso.

Raciones

Tener en cuenta las cantidades y tamaños indicados en la tabla de ajustes. En el caso de cantidades y piezas más grandes deberá adaptarse el tiempo de cocción de forma correspondiente. El electrodoméstico puede cocinar al vacío hasta 2 kg de alimento como máximo.

Las cantidades indicadas para pescados, carnes y aves corresponden a una o dos raciones. Para las verduras y los postres, se ha seleccionado la cantidad para cuatro personas.

Niveles de inserción

Se puede cocer hasta en dos niveles. Para ello, introducir siempre en el nivel 1 el recipiente de cocción no perforado para absorber el condensado que se escurra. Colocar encima el correspondiente recipiente de cocción perforado.

Higiene

Advertencia – ¡Riesgos para la salud!

La cocción al vacío se realiza con temperaturas de cocción bajas. Por este motivo, deben respetarse las instrucciones de uso e higiene indicadas a continuación:

- Utilizar exclusivamente alimentos frescos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocina.
- Preparar con especial cuidado los alimentos de higiene delicada como, por ejemplo, aves, huevos y pescados.
- Lavar siempre a fondo las verduras y la fruta y/o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y las tablas de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.
- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción. Almacenar los alimentos preparados un máximo de 24 horas.
- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo, ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.

Consejo: Hay gérmenes en la superficie de casi todos los alimentos por lo que, para acabar con ellos, lo mejor es introducir en agua hirviendo durante máximo 3 segundos el alimento envasado al vacío y aún sin cocinar. De esta forma, los ingredientes no contendrán gérmenes y serán higiénicos: estarán listos para la cocción al vacío. A continuación, meter la bolsa de vacío en el interior del electrodoméstico para cocinar los alimentos al vacío.

Bolsa de vacío

Para la cocción al vacío, utilizar únicamente las bolsas de vacío resistentes al calor diseñadas para tal fin.

Cada bolsa de vacío solo se puede usar una vez. No reutilizarla varias veces.

No cocer los alimentos en las bolsas en las que se hayan adquirido, por ejemplo, pescado en porciones. Esas bolsas no son aptas para la cocción al vacío.

Envasar al vacío

Para envasar los alimentos al vacío, utilizar una envasadora al vacío con cámara, capaz de generar un 99 % de vacío. Solo de este modo se puede conseguir una transferencia homogénea del calor y, por lo tanto, un resultado de cocción perfecto.

Nota: Para llenar la bolsa de vacío, doblar el borde de la bolsa 3-4 cm y colocarla en un recipiente, por ejemplo, un vaso medidor.

Antes de la cocción, comprobar si el vacío de la bolsa está intacto. Prestar atención a los siguientes puntos:

- No hay o apenas se aprecia aire en la bolsa de vacío.
- La parte termosoldada está correctamente cerrada.
- No hay agujeros en la bolsa de vacío. No utilizar la termosonda.
- No colocar trozos de carne o pescado unos encima de otros.
- Las verduras y los postres se han envasado al vacío de la forma más plana posible.
- Para que la unión quede bien, es importante que el borde de la bolsa de vacío en la zona de la unión no esté empapado con restos de alimentos.

En caso de duda, colocar el alimento en una bolsa de vacío nueva y volver a envasar al vacío.

Los alimentos deben envasarse al vacío como máximo un día antes del proceso de cocción. Solo de este modo puede evitarse que los alimentos desprendan gases (por ejemplo, las verduras) que impiden la transferencia de calor o que modifican la estructura de los alimentos y, por lo tanto, las condiciones de cocción a causa de la presión del vacío.

Calidad de los alimentos

La calidad del resultado de la cocción depende al 100 % del estado de los productos iniciales. Utilizar únicamente alimentos frescos de la mejor calidad. Solo de este modo se puede garantizar un resultado de la cocción seguro y de sabor adecuado.

Preparación

Con la cocción al vacío no se escapa ningún aroma. Tener en cuenta que las cantidades habituales de aromas como, por ejemplo, especias, hierbas aromáticas y ajo, pueden influir en el sabor o intensificarlo en gran medida. Por lo tanto, para empezar, utilizar la mitad de las cantidades habituales.

En el caso de productos de una calidad superior, a menudo es suficiente con añadir una pequeña porción de mantequilla y un poco de sal en la bolsa de vacío. Generalmente, la intensificación de los aromas naturales de los alimentos es suficiente para obtener una experiencia de sabores.

Estos ingredientes influyen en la preparación del alimento

- La sal y el azúcar reducen el tiempo de cocción
- Los alimentos ácidos, como, por ejemplo, el limón o el vinagre, endurecen los alimentos
- El alcohol o el ajo le dan a los alimentos un regusto desagradable

No colocar los alimentos envasados al vacío uno encima de otro ni demasiado pegados entre sí en el recipiente de cocción perforado. Para una distribución homogénea del calor, los alimentos no deben tocarse. Introducir siempre en el nivel 1 el recipiente de cocción no perforado para absorber el condensado que se escurra.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Durante la cocción se acumula agua caliente en la bolsa de vacío. Elevar la bolsa de vacío con cuidado con un agarrador o similar para escurrir el agua caliente en la bandeja universal o en el recipiente de cocción. A continuación, sacar la bolsa de vacío con cuidado con el agarrador.

Tras el proceso de cocción, primero dejar que se enfríe el interior del electrodoméstico y después, limpiar el agua de la bandeja del evaporador con una esponja.

Secar el exterior de la bolsa de vacío, colocarla sobre un recipiente limpio y abrirla con unas tijeras. Verter todo el alimento y el líquido que lo acompaña en el recipiente. Con el caldo o el marinado se puede preparar una salsa.

Para completar el alimento tras la cocción al vacío, proceder como se indica a continuación:

Carne: saltear en una sartén muy caliente durante unos segundos por cada lado. De este modo, se obtiene una bonita corteza y el aroma habitual de la parrilla, sin cocinarla en exceso.

Importante: secar la carne con papel absorbente antes de colocarla en el aceite caliente para evitar salpicaduras de grasa.

Verduras: sofreír brevemente en una sartén para obtener el aroma de la parrilla. Al mismo tiempo, se pueden sazonar sin problemas o mezclarlas con otros ingredientes.

Pescado: rociar con condimentos y mantequilla caliente.

El tiempo de salteado en la sartén se puede prolongar si el alimento aún no ha alcanzado el grado de cocción deseado en la cocción al vacío.

Servir los alimentos en platos precalentados y, si es posible, con salsa o mantequilla calientes, ya que la cocción al vacío se realiza a una temperatura relativamente baja.

Alimentos	Recipiente de cocción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Nota/indicación
Carne					
Filetes de ternera, al punto, 2 cm de grosor	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	60	80	Envasar al vacío con mantequilla y romero.
Filete de vacuno (cuadril, lomo, etc.), poco hecho, 2-3 cm de grosor	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	58	90	
Filete de vacuno (cuadril, lomo, etc.), al punto, 2-3 cm de grosor	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	62	80	
Solomillo de ternera, unidad, poco hecho, 3-4 cm de grosor	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	58	100	
Solomillo de ternera, unidad, al punto, 3-4 cm de grosor	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	62	90	
Medallones de cerdo (80 g cada uno)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	63	75	Envasar al vacío con mantequilla y albahaca fresca.
Lomo de cordero, sin hueso	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	58	50	Envasar al vacío con un poco de sal, mantequilla y tomillo.
Panza de cerdo, 700 g	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	65	24 horas	Envasar al vacío con mantequilla, romero, tomillo y un poco de mostaza.
Tapilla de ternera, 1 kg	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	62	18 horas	Envasar al vacío con mantequilla, tomillo, laurel, pimienta en grano y tubérculos.

Alimentos	Recipiente de cocción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Nota/indicación
Pulled Pork, 1,5 kg	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	64	48 horas	Envasar al vacío con mantequilla, salsa de soja, humo líquido, pimienta, pimentón y comino molido.
Ave					
Pechuga de pato (350 g cada una)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	62	70	Cortar la capa de grasa, espolvorear la carne con un poco de pimienta y sal, y envasar al vacío con un trozo pequeño de piel de naranja.
Pechuga de pollo (250 g cada una)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	65	60	Envasar al vacío con mantequilla, un poco de sal y tomillo.
Pescado					
Bacalao (140 g/pieza)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	58	25	Envasar al vacío con mantequilla y una pizca de sal.
Fletán/rodaballo (150 g/pieza)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	58	30	
Lucioperca (140 g/pieza)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	60	20	
Verduras					
Coliflor (500 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	40 - 50	Envasar al vacío con un poco de agua, mantequilla, sal y nuez moscada.
Champiñones, en cuartos (500 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	20 - 25	Envasar al vacío con mantequilla, romero, un poco de ajo y sal.
Endivias, cortadas por la mitad (4-6 unidades)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	40 - 45	Envasar al vacío con zumo de naranja, azúcar, sal, mantequilla y tomillo.
Espárragos verdes, enteros (600 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	20 - 30	Seguirán verdes si se escaldan antes de envasarlos al vacío. Envasar al vacío con mantequilla, sal, una pizca de azúcar y pimienta.
Zanahorias, en rodajas de 0,5 cm (600 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	90	70 - 80	Envasar al vacío con zumo de naranja, curry y mantequilla.
Patatas, peladas y cortadas en cuartos (800 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	95	35 - 45	Envasar al vacío con mantequilla y sal. Adecuado para añadir a otras elaboraciones, por ejemplo, ensaladas.
Tomates cherry, enteros o cortados por la mitad (500 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	58	25 - 35	Mezclar tomates cherry rojos y amarillos. Envasar al vacío con aceite de oliva, sal y azúcar.
Calabaza, cortada en dados de 2 x 2 cm (600 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	90	25 - 35	El tiempo de cocción puede variar según el tipo de calabaza.
Calabacines, en rodajas de 1 cm (600 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	25 - 30	Envasar al vacío con aceite de oliva, sal y tomillo.
Caña de azúcar, entera (500 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	5 - 10	Envasar al vacío con mantequilla y sal.
Postres					
Piña, en rodajas de 1,5 cm (400 g)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	70 - 80	Envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla.
Manzanas, peladas, en rodajas de 0,5 cm (2-4 unidades)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	15 - 25	Envasar al vacío con caramelo líquido. El tiempo de cocción puede variar según el tipo de manzana.
Plátanos, enteros (2-4 unidades)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	65	20 - 25	Envasar al vacío con mantequilla, miel y vainilla en rama.

Alimentos	Recipiente de cocción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Nota/indicación
Peras, peladas, en gajos (2-4 unidades)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	25 - 35	Endulzar con miel o azúcar.
Naranja enana, cortada por la mitad (12-16 unidades)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	85	75 - 80	Lavar en agua caliente, cortar por la mitad y quitar las pepitas. Envasar al vacío con mantequilla, vainilla en rama, miel y mermelada de albaricoque.
Salsa de vainilla (0,5 l)	con agujeros + sin agujeros	Cocción al vacío	80	15 - 25	0,5 l de leche, 1 huevo, 3 yemas, 80 g de azúcar, mezclar con el interior de una rama de vainilla y envasar al vacío.

Descongelar

La función de vapor Descongelar es adecuada para la descongelación de frutas y verduras ultracongeladas. Lo mejor es descongelar en el frigorífico las aves, la carne y el pescado. Extraer los alimentos congelados del envase para descongelarlos. Colocar las frutas y verduras ultracongeladas en el recipiente para cocción al vapor con agujeros e introducirlo en el recipiente para cocción al vapor sin agujeros debajo. De este modo el alimento no permanece en el agua de descongelación y se recoge el líquido que se desprende. Para aquellos alimentos ultracongelados que deben conservar su líquido, p. ej. espinacas congeladas con nata, utilizar el recipiente para cocción

al vapor sin agujeros o la vajilla y colocarla sobre la parrilla.

Los tiempos en la tabla son solo orientativos. Estos dependen de la calidad, temperatura de congelación (-18 °C) y composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo si es necesario.

Consejo: Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelan más rápidamente que las congeladas en bloque.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Frutas del bosque	0,5 kg	perforado + sin perforar	3 1	50-55	15-20
Verduras	0,5 kg	perforado + sin perforar	3 1	40-50	15-50

Programa de fermentación

Con el programa de fermentación, la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

La parrilla puede situarse a cualquier altura o colocarse con precaución en la base del compartimento de cocción.

Atención: No rascar la base del compartimento de cocción.

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

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Masa de levadura	1 kg	cuenco + parrilla	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 suelten el jugo.

Colocar las bayas en el recipiente para cocción al vapor con agujeros e introducirlo en la altura 3.

Introducir el recipiente para cocción al vapor sin agujeros en la altura 1 para recoger el zumo.

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

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

Elaborar conservas

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

Utilizar solo fruta y verdura en perfecto estado.

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

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

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

Colocar los tarros en el recipiente para cocción al vapor 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.

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

Productos congelados

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

Los tiempos de cocción indicados son válidos para la preparación de los alimentos con el horno sin precalentar.

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Pastas, frescas, congeladas*	sin perforar	2	Cocción al vapor	100	5-10
Trucha	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	80-100	20-25
Filete de salmón	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	80-100	20-25
Brócoli	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	6-10
Coliflor	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	5-8
Judías	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	6-10
Guisantes	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	5-12
Zanahorias	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	4-6
Verduras variadas	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	6-10
Coles de Bruselas	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	5-10

* Añadir un poco de agua

Platos de prueba

Platos testados según la norma EN 60350-1.

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Brócoli (distribución del vapor)	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	7-9
Brócoli (adición de vapor)	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	7-9
Guisantes* (carga máxima)	perforado + sin perforar	3 1	Cocción al vapor	100	5-12

* Repartir 2,0 kg de guisantes de manera uniforme en el recipiente.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001244280
971117
es