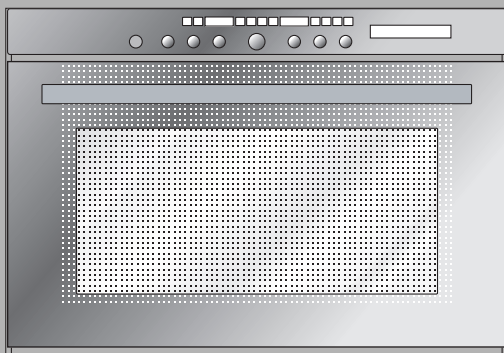


**Coccedora al vapor combinada**

# **Combi-Steam SL con cocción al vapor gourmet**



**Manual de instrucciones**

Estimado cliente de V-ZUG

Le agradecemos que se haya decidido a comprar uno de nuestros productos.

Su aparato cumple altos requisitos y su manejo es sencillo. No obstante, debe dedicar el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones. Así, tendrá confianza en su aparato y podrá utilizarlo de forma óptima y sin fallos.

**Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.**

## Modificaciones

El texto, la imagen y los datos corresponden al estado técnico del aparato en el momento de la publicación de este manual de instrucciones. Reservado el derecho a realizar modificaciones para el perfeccionamiento.

## Símbolos utilizados



**Señala todas las indicaciones importantes para la seguridad. Su incumplimiento puede provocar lesiones y daños en el aparato o en la configuración.**

- ▶ Indica los pasos que deberá realizar en el orden correspondiente.
  - Describe la reacción del aparato en el paso que está realizando.
- Indica una enumeración.



Señala indicaciones útiles para el usuario.

## Ámbito de validez

El número del modelo se corresponde con las 3 primeras cifras de la placa de características. Este manual de instrucciones es válido para los siguientes modelos

Tipo	Nº modelo	Sistema de medida
CST-SL	677	55
CST-SL	687	60

Las diferencias de realización se indican en el texto.

# Contenido

<b>Normas de seguridad</b>	<b>5</b>
Antes de la primera puesta en funcionamiento . . . . .	5
Uso conforme a lo previsto . . . . .	6
Con la presencia de niños en casa . . . . .	6
Acerca del uso . . . . .	7
<b>Descripción del aparato</b>	<b>9</b>
Estructura . . . . .	9
Elementos de mando e indicadores . . . . .	10
Puesta en funcionamiento por primera vez . . . . .	11
Información general sobre el manejo . . . . .	12
<b>Ajustes de usuario</b>	<b>14</b>
<b>Cocción y horneado</b>	<b>19</b>
Modos de funcionamiento . . . . .	19
Ejemplo de ajuste . . . . .	25
Seleccionar el modo de funcionamiento . . . . .	26
Controlar/modificar la temperatura del horno . . . . .	27
Modificar el modo de funcionamiento . . . . .	27
Desconectar . . . . .	28
Uso óptimo . . . . .	30
<b>Cocción al vapor gourmet</b>	<b>33</b>
Acceder a cocción al vapor gourmet e iniciar . . . . .	35
<b>Cocción delicada</b>	<b>38</b>
<b>Termosonda</b>	<b>42</b>
Temperatura de la termosonda . . . . .	44
<b>Funciones de marcación de tiempo</b>	<b>46</b>
Ajustar y modificar la hora . . . . .	46
Avisador corto tiempo . . . . .	48
Duración de función . . . . .	50
Demora de arranque . . . . .	52

<b>Consejos de ajuste</b>	<b>55</b>
Cocción al vapor . . . . .	55
Recalentar . . . . .	59
Cocer con vapor añadido . . . . .	60
Hornear con aire caliente . . . . .	61
Hornear con aire caliente húmedo . . . . .	61
Asar de manera delicada . . . . .	62
<b>Cuidado y mantenimiento</b>	<b>63</b>
Limpieza exterior . . . . .	63
Limpieza de accesorios . . . . .	63
Limpieza del horno . . . . .	64
Cambiar el filtro de agua . . . . .	66
Eliminar la cal . . . . .	67
Junta de la puerta . . . . .	71
Sustituir la bombilla . . . . .	71
<b>Problemas de fácil solución</b>	<b>72</b>
¿Qué hacer si ...? . . . . .	72
Tras una interrupción de la corriente . . . . .	75
<b>Consejos y trucos</b>	<b>76</b>
<b>Accesorios y piezas de repuesto</b>	<b>79</b>
<b>Datos técnicos</b>	<b>81</b>
<b>Eliminación</b>	<b>82</b>
<b>Notas</b>	<b>83</b>
<b>Índice</b>	<b>85</b>
<b>Servicio de reparaciones</b>	<b>87</b>
<b>Breves instrucciones</b>	<b>88</b>

# Normas de seguridad



**El aparato cumple con las reglas reconocidas de la técnica y con las instrucciones de seguridad correspondientes. Un requisito imprescindible para evitar daños y accidentes es el manejo pertinente del aparato. Tenga en cuenta las indicaciones de este manual de instrucciones.**

Según la IEC 60335-1 se aplica conforme a lo prescrito:

- Las personas (excluyendo a los niños) que no sean capaces de utilizar el aparato de forma segura debido a sus capacidades psíquicas, sensoriales o intelectuales o a la inexperiencia o desconocimiento del mismo, no podrán utilizar este aparato sin la supervisión o instrucción de una persona responsable de la seguridad.

## Antes de la primera puesta en funcionamiento

- El aparato sólo debe montarse y conectarse a la red eléctrica de acuerdo con lo dispuesto en el manual de instalación suministrado por separado. Encargue a un instalador o electricista autorizado los trabajos necesarios.
- Deseche el material de embalaje de acuerdo con las prescripciones locales.
- Antes de utilizar por primera vez un aparato que se acaba de instalar, tenga en cuenta las indicaciones que se muestran en el capítulo 'Puesta en funcionamiento por primera vez'.
- Efectúe los ajustes de usuario deseados.

## **Uso conforme a lo previsto**

- El aparato está diseñado para cocinar alimentos en casa. Si se utiliza para otros fines o se maneja de forma inadecuada, no se asumirá la responsabilidad ante posibles daños.
- No utilizar el aparato como calefactor o humidificador.
- El aparato sólo debería instalarse y ponerse en funcionamiento con temperaturas ambiente entre 5 °C y 35 °C. En caso de helada, el agua sobrante podría congelar las bombas y dañarlas. En este caso, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Las reparaciones, modificaciones o manipulaciones en el aparato, especialmente de piezas conductoras de corriente, sólo deben realizarse por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por una persona con la cualificación correspondiente. Las reparaciones indebidas pueden provocar accidentes graves, daños en el aparato y en la configuración así como la interrupción del funcionamiento. Observe las indicaciones en el capítulo 'Servicio de reparaciones' si se interrumpe el funcionamiento del aparato o si necesita una orden de reparación. Diríjase en caso necesario a nuestro servicio de atención al cliente.
- Sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales.
- Conserve este manual de instrucciones para poder consultarlo en cualquier momento. Entregue el manual de instrucciones y el de instalación junto con el aparato en caso de que éste se venda o entregue a terceros. Así, el nuevo usuario podrá informarse sobre el manejo correcto del aparato y dispondrá de las indicaciones relativas a este punto.

## **Con la presencia de niños en casa**

- Los componentes del embalaje (p. ej., láminas, poliestireno) pueden suponer un peligro para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga los componentes del embalaje alejados de los niños.
- El aparato está concebido para el uso por personas adultas que conozcan el contenido de este manual de instrucciones. Los niños a menudo no son conscientes del peligro que conlleva el manejo de aparatos eléctricos. Por tanto, preste la debida atención y no permita que los niños jueguen con el aparato: existe el peligro de que los niños resulten lesionados.
- Utilice la opción del bloqueo para niños.

## Acerca del uso

- Si el aparato presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Si detecta un fallo funcional, debe desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Tenga en cuenta que el cable de conexión de otros electrodomésticos no quede atrapado en la puerta del aparato. Podría dañarse su aislamiento eléctrico.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe llevarse al centro de atención al cliente para sustituirlo y así evitar riesgos.
- Asegúrese antes de cerrar la puerta del aparato de que en la cámara de cocción no se encuentran objetos extraños o animales domésticos.
- No almacene objetos en la cámara de cocción dado que pueden representar un peligro en caso de un encendido accidental. No almacene materiales inflamables o sensibles a las temperaturas, p. ej. detergentes, sprays para hornos etc. en la cámara de cocción.

## ¡Atención: peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta bastante cuando está en funcionamiento.
- La puerta, en especial el cristal, también se calienta. ¡Peligro de quemaduras: no tocar el cristal y mantener a los niños alejados!
- Al abrir la puerta puede que se escape vapor y gotas de agua. ¡No introducir las manos si hay vapor en el aparato!
- Al cocer con vapor añadido puede escaparse vapor caliente de la ranura de ventilación al comenzar la fase de aire caliente.
- ¡La grasa y el aceite sobrecalentado pueden encenderse fácilmente! El calentamiento de aceite en la cámara de cocción para asar carnes es peligroso y se desaconseja. Nunca intente apagar aceite o grasa en llamas con agua, ¡peligro de explosión! Ahogue la llama con paños húmedos, mantenga las puertas y ventanas cerradas.
- No rociar licores (coñac, whisky, aguardiente, etc.) sobre los alimentos calientes: peligro de explosión.
- Los accesorios como, p. ej. la parrilla, la plancha etc., se calientan mucho en la cámara de cocción. Por tanto, utilice agarradores de cocina o guantes de protección.

- No deje el aparato sin vigilancia cuando tueste productos como hierbas, pan o setas. Si se tuestan más de lo normal existe peligro de incendio.
- Si observa humo por un posible incendio del aparato o en la cámara de cocción, mantenga cerrada la puerta del aparato. Desconecte el aparato e interrumpa la alimentación de corriente.
- Si ha puesto en funcionamiento el aparato, éste seguirá caliente durante algún tiempo incluso después de haberlo desconectado y se enfriará lentamente a temperatura ambiente. Espere el tiempo suficiente antes de, por ejemplo, llevar a cabo las tareas de limpieza.

### **¡Atención: peligro de lesiones!**

- Durante el cuidado y el manejo del aparato, asegúrese de que nadie coloque los dedos en las bisagras. En caso contrario, existirá peligro de lesiones al mover la puerta. Habrá que prestar especial atención a este punto si hay niños presentes.
- Únicamente abra la puerta cuando el aparato esté en posición de bloqueo. Cuando la puerta está abierta, existe peligro de tropezones o magulladuras. No se coloque o apoye sobre la puerta ni la utilice como plataforma.

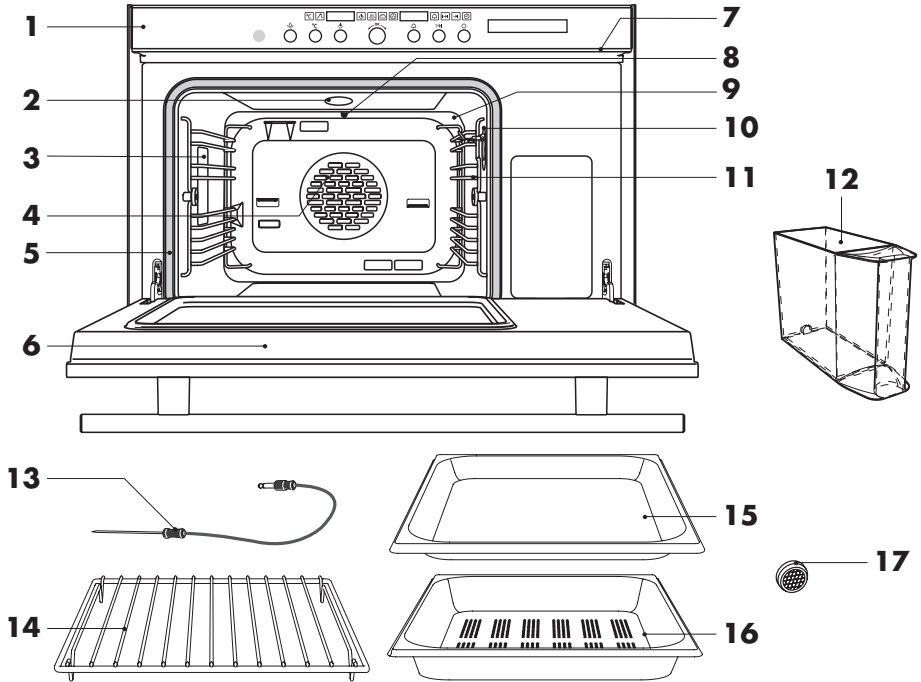
### **De esta forma evitará daños en el aparato**

- No cerrar de golpe la puerta del aparato.
- El corte con cuchillos o cuchillas circulares en la bandeja de acero fino o en el recipiente perforado ocasiona en todo caso daños visibles.
- No utilice en la cámara de cocción objetos que puedan oxidarse dado que pueden provocar la formación de óxido en la cámara de cocción.
- No utilizar en la cámara de cocción la vajilla de plata.
- Después de utilizarlo, retirar con un paño suave el líquido sobrante de la base de la cámara de cocción y dejar enfriar el aparato con la puerta del mismo abierto.
- Durante las tareas de limpieza preste atención a que no penetre agua en el aparato. Utilice únicamente paños ligeramente humedecidos. No rocíe nunca agua en el interior o en el exterior del aparato. No utilice aparatos de limpieza a vapor. Si penetra agua puede resultar en daños para el aparato.



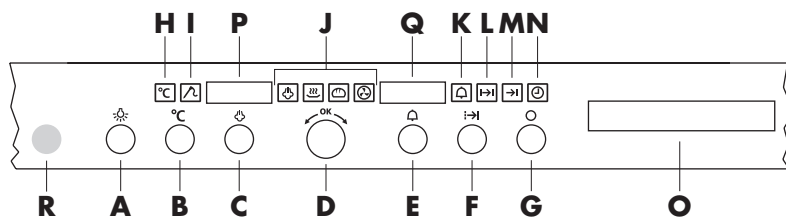
# Descripción del aparato

## Estructura



- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Elementos de mando e indicadores | <b>10</b> Hembra para la termosonda        |
| <b>2</b> Ventilación del horno            | <b>11</b> Rejillas de soporte              |
| <b>3</b> Iluminación                      | <b>12</b> Recipiente de agua               |
| <b>4</b> Ventilador de aire caliente      | <b>13</b> Termosonda                       |
| <b>5</b> Junta de la puerta               | <b>14</b> Parrilla (2 unidades)            |
| <b>6</b> Puerta                           | <b>15</b> Bandeja de acero fino            |
| <b>7</b> Ranura de ventilación            | <b>16</b> Recipiente para horno, perforado |
| <b>8</b> Sensor de temperatura del horno  | <b>17</b> Filtro de agua (3 unidades)      |
| <b>9</b> Entrada de vapor                 |  |

## Elementos de mando e indicadores



### Teclas

- A** Iluminación
- B** Temperatura del horno/de la termosonda
- C** Modo de funcionamiento
- D** Botón de ajuste
- E** Avisador corto tiempo
- F** Duración de función y tiempo de finalización
- G** Off

### Símbolos



- H** Temperatura del horno
- I** Temperatura de la termosonda
- J** Modo de funcionamiento
- K** Avisador corto tiempo
- L** Duración de función
- M** Tiempo de finalización
- N** Hora

### Indicadores

- O** Pantalla de texto
- P** Temperatura
- Q** Hora, duración y avisador corto tiempo
- R** Interfaz de comunicación








## Puesta en funcionamiento por primera vez

Deberá realizar las siguientes tareas antes de utilizar por primera vez el aparato instalado.

- ▶ Retirar del horno los materiales de embalaje y de transporte.
- ▶ Si parpadea  en el indicador de la derecha, girar el botón  hasta que se ajuste la hora deseada.
  - Unos 15 segundos después, el indicador dejará de parpadear y la hora quedará ajustada.
- ▶ Limpiar a fondo el aparato y los accesorios.






Si es necesario, ajustar la dureza del agua en los ajustes del usuario.

- ▶ Llenar el recipiente de agua hasta la marca «MÁX 1,25l» con agua potable limpia y fría; para ello, deslizar la abertura correspondiente.
- ▶ Pulsar 3 veces la tecla .
  - En la pantalla aparece «Cocer con vapor añadido» «Temp. del horno».
  - El símbolo  se ilumina.
  - El símbolo  parpadea.
  - En la unidad de la temperatura parpadea .
- ▶ Ajustar la temperatura del horno a 180 °C en el botón .
- ▶ Confirmar pulsando el botón .
- ▶ Una vez transcurridos 30 minutos, pulsar la tecla .
  - El aparato se desconecta.
- ▶ Retirar el agua existente en la base del horno.


## Información general sobre el manejo





### Manejo por medio de teclas

Los modos de funcionamiento, la temperatura del horno y de la termosonda y la duración y funciones adicionales pueden seleccionarse pulsando una o varias veces la tecla correspondiente.


- El símbolo de la función seleccionada se encenderá o parpadeará.
- En el indicador correspondiente parpadeará una propuesta de ajuste.
- Girando el botón  se modifica el valor propuesto.
- Pulsando el botón de ajuste  se pondrá en marcha inmediatamente el aparato.
- Si no se pulsa el botón de ajuste, el aparato se pondrá en marcha automáticamente unos 15 segundos después de haber realizado el último ajuste.
- Podrán realizarse en cualquier momento otros ajustes o modificaciones.
- El aparato se desconecta pulsando la tecla .

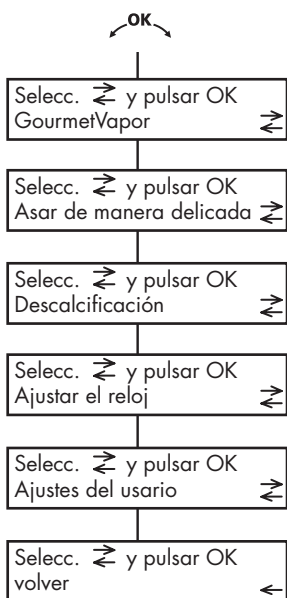
## Manejo mediante la indicación aclarativa

Con el aparato apagado, el botón de ajuste  se utiliza para acceder a la indicación aclarativa, para ir a las diferentes opciones de selección y para confirmar.

- Presionando el botón de ajuste  se activa la indicación aclarativa.
- Girando el botón de ajuste  se puede avanzar por la selección.
- Presionando de nuevo el botón de ajuste  se confirma la selección.
- Pulsando el botón  se apaga el aparato.









Seleccionando «volver» y presionando el botón de ajuste  se puede volver al correspondiente nivel de manejo anterior.

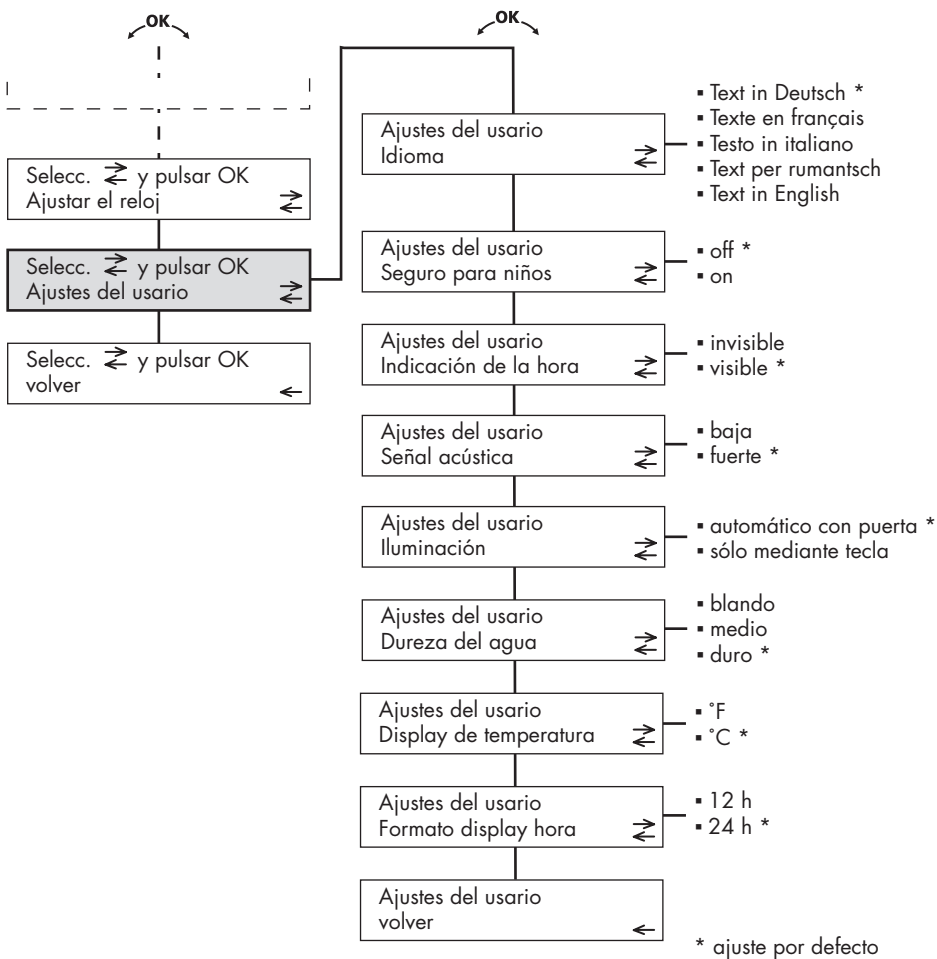


## Ajustes de usuario

Puede adaptar los ajustes del aparato como desee. La forma de proceder es básicamente igual para todos los ajustes del usuario.



- ▶ Presionando el botón de ajuste  se activa la indicación aclarativa.
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que aparezca «Ajustes del usuario».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- ▶ Girando el botón de ajuste  se muestran las opciones existentes.
- ▶ Seleccione los ajustes del usuario deseados y confírmelos pulsando el botón de ajuste .
- ▶ Para salir, pulse el botón .

La siguiente gráfica muestra una vista general de los posibles ajustes de usuario.



## Seguro para niños

El seguro para niños evita una conexión involuntaria.




Si con el seguro para niños activado se pulsa la tecla °C /  o 

- suena una señal acústica doble
- en la pantalla aparece «Seguro para niños»
- no se activa la función a pesar de haber pulsado la tecla.

▶ Con el seguro para niños activado, mantener pulsada la tecla  y pulsar la tecla °C /  o .

- Se desbloquea el seguro para niños. Puede volver a utilizarse el aparato como de costumbre.
- 10 minutos después de desconectar el aparato, se volverá a activar automáticamente el seguro para niños.



Las teclas  /  y  pueden utilizarse directamente independientemente de si está o no activado el seguro para niños.

## Indicación de la hora

Seleccione entre:

- «invisible»
- «visible»



En el ajuste «invisible» los indicadores permanecen oscuros con el aparato desconectado. De esta forma se minimiza el consumo de corriente. Con el aparato conectado aparece el reloj.



## Iluminación

Seleccione entre:

- «automático con puerta»
- «sólo mediante tecla»

Con el ajuste «automático con puerta» la iluminación se enciende al abrir la puerta del aparato o se apaga al cerrar la puerta.



La iluminación puede encenderse o apagarse en cualquier momento pulsando la tecla .

Si la iluminación no se apaga pulsando la tecla , se apagará 30 minutos después de que finalice el funcionamiento automático.

## Dureza del agua

El aparato tiene un sistema que indica automáticamente el momento correcto para la descalcificación. Este sistema puede optimizarse adicionalmente para viviendas con agua blanda (también mediante una instalación de ablandamiento) y agua dura, ajustándose el correspondiente intervalo de dureza del agua en los ajustes del usuario.

Hay tres intervalos de ajuste para la dureza del agua.

Intervalo	Dureza del agua [°fH]	Dureza del agua [°dH]	Dureza del agua [°eH]
blanda	1 a 15	1 a 8	1 a 11
media	16 a 35	9 a 20	12 a 25
dura	36 a 50	21 a 28	26 a 35

Por defecto está ajustado el intervalo para agua dura.

## Formato de hora

Elija entre

- «12 h»
- «24 h»



Si ajusta «12 h» se activará el formato de hora americano a.m./p.m., mientras que con «24 h» se activará el formato de hora europeo.

# Cocción y horneado

## Modos de funcionamiento

A continuación se describen detalladamente todos los modos de funcionamiento disponibles.

### Cocinar a vapor



Propuesta de temperatura del horno: 100 °C  
(según la temperatura máxima de cocción posible)  
Área de aplicación: de 30 °C a 100 °C

- ▶ Pulsar 1 vez la tecla .
- En la pantalla aparece «Cocinar a vapor» «Temp. del horno».

Al cocinar a vapor, el vapor procedente de una caldera fluye por el horno. Al mismo tiempo, el proceso de calentamiento del aparato mantiene el aire caliente. Los alimentos se calientan o se cuecen mediante el vapor.

- Cocer verduras a 100 °C
  - ▶ Utilizar el recipiente para horno para cocinar verduras a vapor.
  - ▶ Salar las verduras preferentemente una vez que estén cocidas.
- Cocer arroz, productos derivados de los cereales y legumbres añadiendo líquido a 100 °C
  - ▶ Para cocinar conjuntamente líquidos y alimentos, colocarlos en una fuente de cristal o de porcelana adecuada y situar ésta en la parrilla.
- Cocer en agua pescado y carne de 80 °C a 100 °C
  - ▶ Para cocer en agua, utilizar el recipiente para horno perforado y ligeramente engrasado o la bandeja de acero fino.

- Deshidratar frutas y bayas a 100 °C
  - ▶ Para un manejo fácil utilizar el recipiente para horno sin perforar con sumidero (accesorio) bajo el recipiente para horno perforado.
- Preparar postres delicados como flan de caramelo a 90 °C
  - ▶ Para su preparación colocar los moldes indicados en el recipiente para horno perforado.
- Elaboración de yogur a 40 °C
  - ▶ Para su preparación colocar vasitos o cuencos en el recipiente para horno perforado.

## Recalentar



Propuesta de temperatura del horno: 120 °C

Área de aplicación: de 100 °C a 150 °C

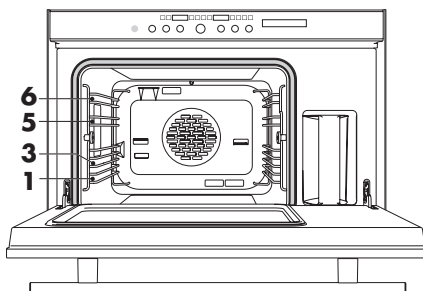
- ▶ Pulsar 2 veces la tecla .
- En la pantalla aparece «Recalentar» «Temp. del horno».

Para recalentar, el horno se calienta con vapor y aire caliente. Como consecuencia se calienta el horno de forma rápida y uniforme sin que los productos se resequen.

- Recalentar alimentos o sobras de 110 °C a 130 °C
  - ▶ Para recalentar, colocar la porción deseada en un recipiente adecuado (que no sea de plástico), situar éste en la parrilla y deslizar la parrilla en el soporte **1** o, si se divide en 2 porciones, en los soportes **1** y **5**. El alimento no debe estar tapado.
- Preparar platos (semi)precocinados o platos congelados de 110 °C a 130 °C
  - ▶ Para calentar, colocar la porción deseada en un recipiente adecuado (que no sea de plástico) y situar éste en la parrilla.

Como máximo se pueden recalentar cuatro platos al mismo tiempo en los siguientes soportes:

- Para calentar al mismo tiempo tres platos
  - ▶ Deslizar la bandeja de acero fino en el soporte **1** y cada una de las parrillas en el soporte **3** y **5**.



- Cuatro porciones
  - ▶ Recipiente para horno en el soporte **1**
  - ▶ La primera parrilla en el soporte **3**
  - ▶ Bandeja de acero fino en el soporte **5**
  - ▶ La segunda parrilla en el soporte **6**

## Cocer con vapor añadido



Propuesta de temperatura del horno: 210 °C

Área de aplicación: de 100 °C a 230 °C

- ▶ Pulsar 3 veces la tecla .
  - En la pantalla aparece «Cocer con vapor añadido» «Temp. del horno».

En la cocción con vapor añadido, el alimento a cocinar se mete cuando el horno está frío y sin precalentar. Una vez puesto el horno en marcha, el alimento se cocina a vapor en la primera fase (también denominada inyectar vapor) y, a continuación, tras inyectar vapor en función de la carga, el horno cambia automáticamente a la segunda fase (pase de aire caliente).

- Hornear panes grandes de harina blanca, semi-integral o integral con levadura o fermento de 210 °C a 220 °C
  - ▶ Colocar la masa del pan en la bandeja de acero fino o en un molde apropiado e inoxidable (de cristal, cerámica, silicona, etc.).

- Hornear panecillos de harina blanca, semi-integral o integral con levadura o fermento de 220 °C a 230 °C
  - ▶ Situar los panecillos en la bandeja de acero fino. Podrá utilizarse como de costumbre papel para hornear.
- Hornear bizcochos, roscones, etc. de 200 °C a 220 °C
  - ▶ Colocar la masa preparada en la bandeja de acero fino o en un molde apropiado e inoxidable (de cristal, cerámica, silicona, etc.).
- Hornear hojaldre con o sin relleno (fresco o congelado) de 200 °C a 220 °C.
  - ▶ Colocar las porciones en la bandeja de acero fino; no untar con grasa la superficie.



No es posible cocer con vapor añadido varias veces seguidas y obtener el mismo resultado perfecto. El horno debe enfriarse entre dos procesos de cocción con vapor añadido; éste estará listo de nuevo cuando se apaga la indicación «Calor residual» en la pantalla de texto. Sólo de este modo podrá transcurrir correctamente una nueva fase de vapor.

## Aire caliente



Propuesta de temperatura del horno: 180 °C

Área de aplicación: de 30 °C a 230 °C

- ▶ Pulsar 4 veces la tecla .
- En la pantalla aparece «Aire caliente» «Temp. del horno».

En el modo de funcionamiento de aire caliente, el aire del horno se calienta mediante un radiador situado detrás de la parte trasera del aparato y circula uniformemente por el horno a través del ventilador de aire caliente. El calor llega con la misma intensidad y por todos sitios al alimento; así podrá hornearse a la vez en uno o dos soportes.

- Hornear pasteles, bizcochos, pastas y galletas, tartas redondas
  - ▶ Hornear la masa o las pastas en los moldes habituales, en la bandeja de acero fino o en la bandeja esmaltada para pasteles (accesorio).

## Aire caliente húmedo



Propuesta de temperatura del horno: 180 °C

Área de aplicación: de 30 °C a 230 °C

- ▶ Pulsar 5 veces la tecla .
- En la pantalla aparece «Aire caliente húmedo» «Temp. del horno».

En el modo de funcionamiento de aire caliente húmedo, el aire del horno se calienta mediante un radiador situado detrás de la parte trasera del aparato y circula uniformemente por el horno a través del ventilador de aire caliente. El vapor emergente al hornear se conduce de forma mínima por el horno y éste mantiene la humedad propia del alimento. Puede hornearse en uno o dos soportes al mismo tiempo.

- Hornear gratinados, soufflés y masas con levadura
  - ▶ Hornear la masa o las pastas en los moldes habituales, en la bandeja de acero fino o en la bandeja esmaltada para pasteles (accesorio).



## Aire caliente + vapor



Propuesta de temperatura del horno: 180 °C

Área de aplicación: de 30 °C a 230 °C

- ▶ Pulsar 6 veces la tecla .
- En la pantalla aparece «Aire caliente + vapor» «Temp. del horno».

En el modo de funcionamiento de aire caliente + vapor, el aire del horno se calienta mediante un radiador situado detrás de la parte trasera del aparato y circula uniformemente por el horno a través del ventilador de aire caliente. Es posible introducir vapor adicional en cualquier momento pulsando el botón de ajuste . La inyección de vapor puede terminarse pulsando de nuevo el botón de ajuste .

- Preparación individual de alimentos con calor seco y húmedo (p. ej., carne)
  - ▶ Inyectar algo de vapor en la carne durante el primer tercio de horneado.



## Ejemplo de ajuste

Se explica el proceso de hornear pan.

En el apartado de consejos para el ajuste aparece:



Cocer con vapor añadido		°C	Soporte	Duración min
Pan		210–220	1	40–50

- ▶ Colocar la masa del pan con forma en la bandeja de acero fino y dejar fermentar algún tiempo.
- ▶ Deslizar la bandeja de acero fino en el soporte **1** con el horno frío.

## Llenar el recipiente de agua



**Llenar únicamente el recipiente de agua con agua potable y no con caldo, vino ni otros líquidos similares. Asimismo no debe utilizarse agua desmineralizada (filtrada) o destilada.**

- En todos los modos de funcionamiento (excepto en ) se necesita un recipiente de agua lleno en el aparato.
- En el modo de funcionamiento  puede dejar el recipiente en el aparato sin que ello afecte al resultado del asado.
- ▶ Llenar el recipiente de agua hasta la marca «MÁX 1,25L» con agua potable limpia y fría; para ello, deslizar la abertura correspondiente.

## Rellenar agua

El contenido del recipiente de agua suele ser suficiente para un proceso de horneado.






Si tiene que rellenar agua una vez más:

- ▶ Llene el recipiente de agua con 0,5 l como máximo para que no se derrame el agua por las bombas de retorno.

## Seleccionar el modo de funcionamiento




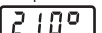



**Durante la cocción y el horneado se genera calor, ¡peligro de quemaduras! Lea primero el capítulo 'Indicaciones de seguridad'.**

- ▶ Pulsando una o varias veces el botón , seleccione el modo de funcionamiento deseado, en este ejemplo, horneado profesional .
  - Se enciende el símbolo .
  - Parpadea el símbolo .
  - En la indicación aclarativa aparece «Cocer con vapor añadido» «Temperatura del horno».
  - En la indicación de la temperatura parpadea la temperatura propuesta de la cámara de cocción .





La temperatura propuesta corresponde a la temperatura de la fase de aire caliente. La temperatura de la fase de vapor se ajusta de forma fija.

- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que aparezca la temperatura deseada, para este ejemplo .
- La temperatura propuesta para la cámara de cocción puede modificarse, mientras el símbolo  y la indicación de la temperatura  parpadeen. Si las indicaciones ya han dejado de parpadear, pulse el botón .



Si no se modifica la temperatura de la cámara de cocción en un intervalo de aprox. 15 segundos, el aparato se enciende automáticamente.

- ▶ Si pulsa el botón de ajuste , se inicia inmediatamente el aparato.
  - En la indicación aclarativa aparece «Cocer con vapor añadido» «Fase de vapor».
  - Mientras la temperatura de la cámara de cocción esté por debajo de 30 °C, aparece en la indicación de temperatura .



Por medio de la indicación de temperatura puede observarse cómo aumenta la temperatura de la cámara de cocción.

En los modos de funcionamiento  /  ...  y  ... , al alcanzar la temperatura ajustada de la cámara de cocción, suena una señal acústica simple.

## Controlar/modificar la temperatura del horno

La temperatura del horno ajustada puede controlarse o modificarse durante el funcionamiento del aparato.

- ▶ Pulsar la tecla **°C**.
  - El símbolo **°C** parpadeará durante aprox. 1.5 segundos.
  - En la pantalla aparece «Cocer con vapor añadido» «Temp. del horno».
  - En la unidad de la temperatura parpadea la temperatura del horno ajustada **210°**.
- ▶ Girando el botón de ajuste **OK** puede modificarse la temperatura del horno.

## Modificar el modo de funcionamiento

El modo de funcionamiento ajustado no puede modificarse durante el funcionamiento del aparato. Primero tendrá que finalizarse pulsando el botón **○** y, a continuación, podrá seleccionarse un nuevo modo de funcionamiento.

### Fin del horneado






**Al abrir la puerta, puede escaparse del aparato vapor o aire caliente.**

El pan estará horneado cuando oiga un sonido hueco al golpear la parte inferior del mismo.

- ▶ Extraer del horno el pan horneado.

## Desconectar

- ▶ Pulsar la tecla .
- Se apagan los símbolos  y .
- Al terminar el proceso puede efectuarse una eliminación de vapor en todos los modos de funcionamiento (excepto en el de aire caliente).
- Durante la eliminación de vapor, el vapor pasa dosificado del horno al ambiente durante aprox. 1 minuto. Así se evita un escape brusco de vapor al abrir la puerta del aparato. Si lo desea, también podrá abrir la puerta del aparato justo después de que finalice el funcionamiento.
- Una vez desconectado el aparato, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un tiempo determinado; en este caso aparecerá en la pantalla de texto «Calor residual».



El aparato estará totalmente desconectado cuando no esté iluminado ningún símbolo y la pantalla de texto esté oscura.

- ▶ Si se ha acumulado agua en la base del horno, retírela con un paño suave.

## Vaciar el recipiente de agua



**El agua que se encuentra en el recipiente puede estar caliente.**

El agua sobrante se vuelve a bombear al recipiente una vez que se desconecte el aparato.

– En la pantalla de texto aparece «Evacuación» «de agua caliente».

- ▶ Extraer y limpiar el recipiente de agua una vez terminado el proceso.



Si la indicación permanece de forma prolongada y no se ha evacuado el agua sobrante, el motivo será el siguiente:

El agua sobrante se evacúa anteriormente por motivos de seguridad cuando la temperatura queda por debajo de 80 °C.

Podrá reiniciar el modo de funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Dejar que se seque el recipiente de agua y volver a introducirlo en el aparato.
- ▶ Dejar abierta la puerta del horno para que éste pueda enfriarse.

## Uso óptimo

Es posible que las temperaturas recomendadas para hornear o asar de los libros de recetas antiguos sean demasiado elevadas y que los datos indicados no sean óptimos para este aparato. En el apartado de consejos para el ajuste encontrará la información para un uso óptimo del aparato.

En caso de duda, infórmese con estos datos. Tenga en cuenta que la información de estas tablas se refiere a la preparación habitual y, por lo tanto, sólo es indicativa.

## Indicaciones sobre el aire caliente

Al abrir la puerta del aparato se interrumpe el funcionamiento con aire caliente. Cerrando la puerta se reanuda el funcionamiento con aire caliente.



Con temperaturas del horno inferiores a 100 °C, también es posible el funcionamiento con aire caliente con la puerta abierta, p. ej., para tostar alimentos.

## Temperatura del horno con aire caliente

Al hornear y asar con aire caliente es necesaria una temperatura del horno baja de aprox. 20 °C, al igual que en el modo de funcionamiento de caldeo superior/inferior. En las recetas sólo se suelen indicar las temperaturas para el caldeo superior/inferior. Compare la información con la contenida en los consejos para el ajuste del libro de recetas suministrado por separado. En caso de duda, seleccione una temperatura baja.



Si el pastel o el asado está tostado por fuera pero por dentro sigue blando o crudo, esto suele deberse a una temperatura del horno demasiado alta.

## Hornear con aire caliente y cocer con vapor añadido

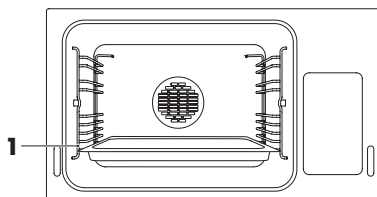
Colocar los moldes adecuados (bandeja redonda, moldes desarmables, moldes para pasteles, etc.) en la parrilla. Deslizar la bandeja de acero fino lo más cerca posible de la pared posterior del horno para asegurar una circulación óptima de aire.

Con los modos de aire caliente, aire caliente húmedo, aire caliente + vapor y cocer con vapor añadido tiene especial importancia la selección del soporte correcto.

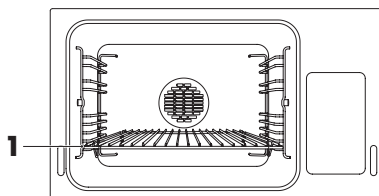
### En un soporte

- Una bandeja de acero fino

y

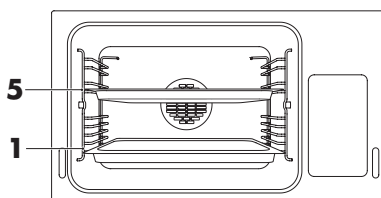


- moldes planos y altos, p. ej., molde desarmable o molde para bizcochos y alimentos altos, en el soporte **1**



### En dos soportes




- Bandejas de acero fino en los soportes **1** y **5**



## Ahorro energético

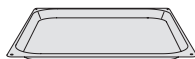
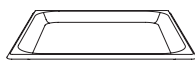
- Evitar abrir continuamente la puerta del aparato. Esto puede prolongar en gran parte la duración del horneado, especialmente en la función cocinar a vapor.
- Encender la iluminación únicamente en caso necesario.
- Para ahorrar energía al hornear y si utiliza un horneado prolongado, podrá desconectar el aparato de 10 a 15 minutos antes del fin del horneado y utilizar así el calor residual del aparato. Excepciones: soufflé, masa de bizcochos, de buñuelos y de hojaldre.

## Precalentar

- Precalentar el horno únicamente si aparece indicado en la receta o en los consejos para el ajuste.
- No precalentar en los modos de funcionamiento ,  y .

## Uso de accesorios

- Es importante la colocación correcta de los accesorios en el horno. El soporte correcto viene indicado en los consejos para el ajuste.



- La bandeja de acero fino y la bandeja esmaltada para pasteles sirven como molde, p. ej., para tartas y pastas y como bandeja colectora si se combinan con la parrilla o con el recipiente para horno perforado.

- El corte con cuchillos o cuchillas circulares de la bandeja de acero fino o del recipiente para horno perforado provoca, en cualquier caso, daños visibles.




- La parrilla sirve como soporte para moldes así como para carne, pizza congelada, etc.



- El recipiente para horno perforado sirve principalmente para cocinar a vapor verduras frescas o congeladas.



# Cocción al vapor gourmet

Su aparato permite el procesamiento automático de recetas para su preparación segura y sin problemas. Se puede acceder a las recetas almacenadas y se pueden iniciar mediante el botón de ajuste . Una receta consta de varios pasos, que se ejecutan automáticamente tras el inicio.

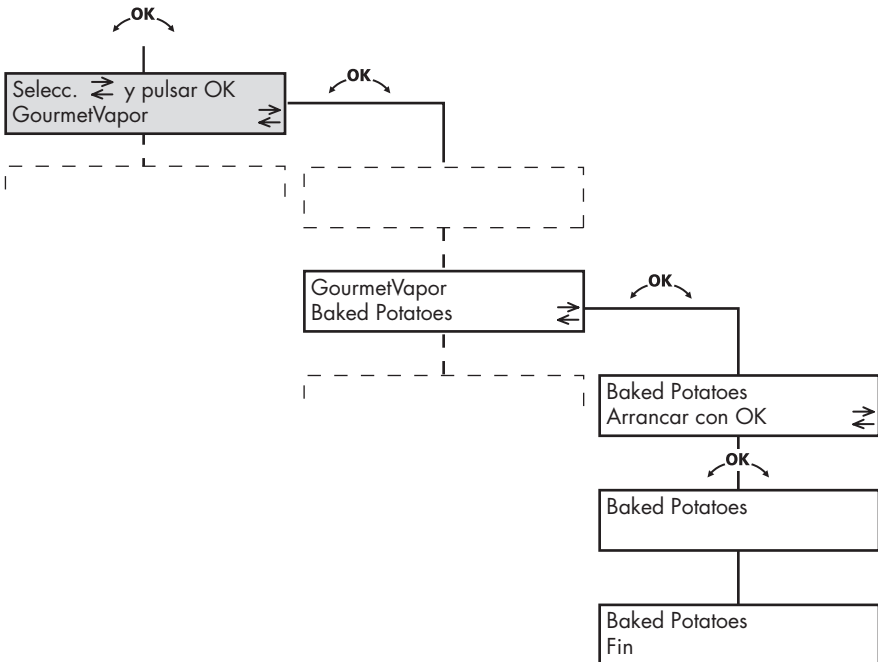
Estas recetas se describen en el libro de recetas independiente. De ser necesario, todas las recetas almacenadas se pueden modificar tras su selección.



Si en los ajustes del usuario está seleccionado el idioma «Testo in italiano» o «Text per rumantsch», los nombres de las recetas se muestran en alemán.

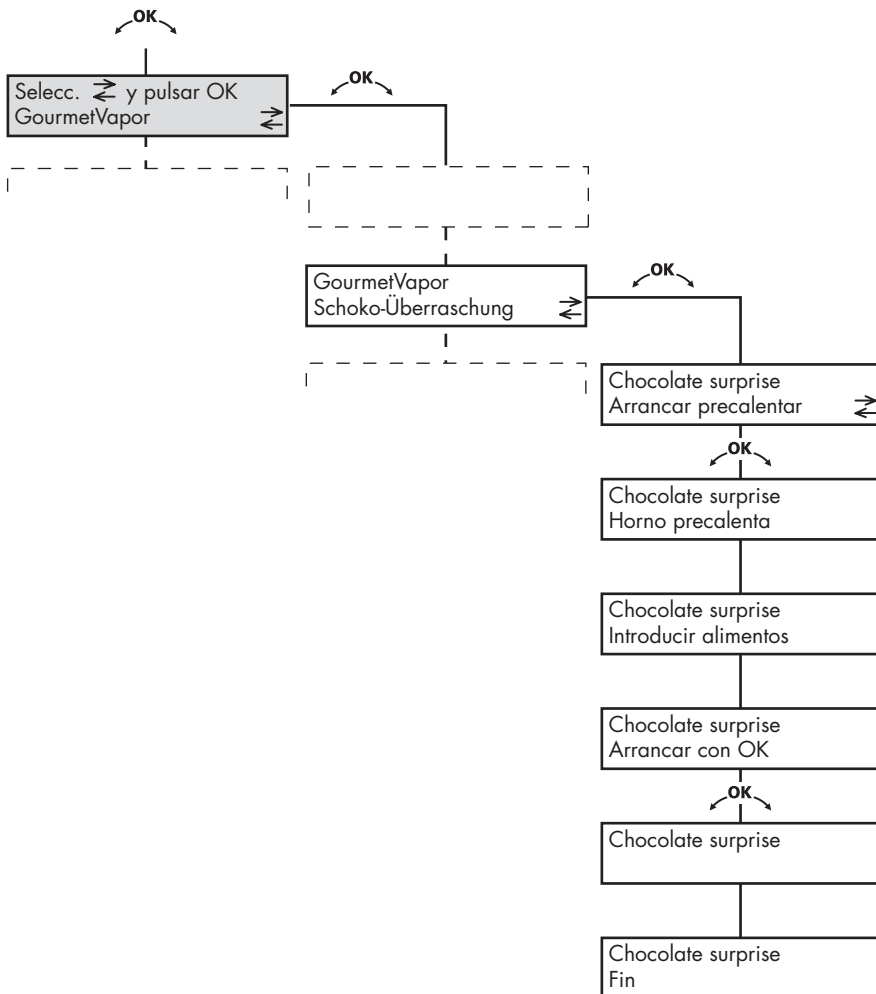
## Receta sin precalentamiento

Ejemplo «Baked potatoes (Patatas asadas)»









## Receta con precalentamiento

Ejemplo «Chocolate surprise (Sorpresa de chocolate)»



## Acceder a cocción al vapor gourmet e iniciar

La preparación, la selección y el inicio se muestran a partir del ejemplo «Chocolate surprise (Sorpresa de chocolate)».

- ▶ Prepare la sorpresa de chocolate conforme al libro de recetas.
- ▶ Presionando el botón de ajuste  active la indicación aclarativa.
  - En la indicación aclarativa aparece «Selecc.  y pulsar OK» «GourmetVapor».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- En la indicación aclarativa aparece «GourmetVapor» «Aperitif croissants (Cruasanes)».
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que en la indicación aclarativa «GourmetVapor» aparezca «Chocolate surprise (Sorpresa de chocolate)».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- En la indicación aclarativa aparece «Chocolate surprise (Sorpresa de chocolate)» «Horno precalenta».
- La cámara de cocción se precalienta.
- Al alcanzar la temperatura de la cámara de cocción, suena una señal acústica simple.
- En la indicación aclarativa aparece «Chocolate surprise (Sorpresa de chocolate)» «Introducir alimentos».
- ▶ Coloque la sorpresa de chocolate en la cámara de cocción.
  - En la indicación aclarativa aparece «Chocolate surprise (Sorpresa de chocolate)» «Arrancar con OK».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- El aparato se inicia con los ajustes correspondientes.



En caso de recetas sin precalentamiento, introducir el plato en la cámara de cocción fría.


## Comprobar y modificar temporalmente

Los ajustes se pueden adaptar a las necesidades y experiencias individuales.



Con ello no se modifican las recetas almacenadas; al acceder a ellas la próxima vez aparecerán en su forma original.



Si desea modificar la temperatura preajustada de la cámara de cocción:


- ▶ Pulse el botón °C.
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificar la temperatura de la cámara de cocción.

Si desea modificar la duración preajustada:



- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificar el tiempo de conexión.

Si desea ajustar un retardo de inicio:

- ▶ Pulse 2 veces el botón .
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede ajustar el tiempo de desconexión deseado.

- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
  - El aparato se inicia con los ajustes correspondientes.

## Interrupción

- ▶ Si durante el desarrollo pulsa el botón , sólo se detiene la cocción al vapor gourmet.
  - En la indicación aclarativa aparece «Chocolate surprise (Sorpresa de chocolate)» «continuar».
- ▶ Presionando el botón de ajuste  continúa el desarrollo.

## **Desconectar antes de tiempo**

- ▶ Pulse 2 veces el botón .

## **Fin**

Al final de la cocción al vapor gourmet suena una señal acústica larga interrumpida durante un minuto.

- ▶ Si pulsa el botón de ajuste , se apaga la señal acústica.

# Cocción delicada

## Indicaciones generales

El asado es un proceso patentado en el que se preparan en el aparato trozos de carne anteriormente salteados a una temperatura relativamente baja y durante un tiempo determinado. El tiempo puede ajustarse de 2½ a 4½ horas. La temperatura de la cámara de cocción se mantiene baja a propósito para hornear la carne cuidadosamente durante el tiempo deseado.

La regulación de la temperatura de la cámara de cocción se realiza junto con la de la temperatura de la carne, la cual se determina continuamente a través de la termosonda. La temperatura de la cámara de cocción se regula automáticamente según un proceso óptimo para que así la carne esté lista en el tiempo ajustado. La temperatura que la termosonda mide en la carne desempeña un papel decisivo en el asado. Por ello, la termosonda debe colocarse con cuidado.

Los trozos de carne más apropiados para el asado son magros y de gran calidad. El peso debe rondar entre 500 y 2000 g y no deben tener un grosor de al menos 4 cm para lograr un resultado óptimo. Por lo general, se aplica la siguiente norma empírica: cuanto más tierna y jugosa desee que quede la carne, más tiempo tendrá que asarse. Esto se aplica especialmente para los trozos de carne más gruesos. Los trozos de carne con más tejido conjuntivo y grasa son menos apropiados para asar.












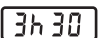
- ▶ La carne se puede condimentar o adobar según desee.
- ▶ Condimente la carne con sal justo antes de saltearla.
- ▶ Retire los adobos con hierbas, mostaza etc. antes de saltear la carne puesto que estos ingredientes se queman fácilmente y pueden hacer que la carne tenga un sabor amargo.

## Preparar carne

- ▶ Calentar un poco de aceite en la sartén.
- ▶ Saltear la carne brevemente a fuego fuerte (no más de 5 minutos).
- ▶ A continuación, colocar la carne en una fuente de cristal o de porcelana.
- ▶ Colocar la termosonda en la parte más gruesa de la carne de modo que la punta se sitúe en el centro de la parte más gruesa de la porción de carne.
- ▶ Deslizar la parrilla en el soporte **1** y situar sobre ella la fuente con la carne salteada.
- ▶ Enchufar la termosonda.

## Seleccionar la cocción delicada y comenzar

La selección y el inicio se muestran a partir del ejemplo «Asar de manera delicada» «Pork neck (Cuello de cerdo)».



- ▶ Presionando el botón de ajuste  active la indicación aclarativa.
  - En la indicación aclarativa aparece «Selecc.  y pulsar OK» «GourmetVapor».
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que en la indicación aclarativa «Selecc.  y pulsar OK» aparezca «Asar de manera delicada».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- En la indicación aclarativa aparece «Asar de manera delicada» «Filet of veal rare (Fil. ternera poco hecho)».
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que en la indicación aclarativa «Asar de manera delicada» aparezca «Pork neck (Cuello de cerdo)».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- Se iluminan los símbolos  /  y .
- En la indicación aclarativa aparece «Pork neck (Cuello de cerdo)» «poner en marcha».
- Se muestra la temperatura central preajustada .
- En la indicación derecha aparece .





Si desea modificar la temperatura central preajustada:





- ▶ Pulse el botón °C.
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificar la temperatura central.

Si desea modificar la duración preajustada:



- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificar el tiempo de conexión.

Si desea ajustar un retardo de inicio:

- ▶ Pulse 2 veces el botón .
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede ajustar el tiempo de desconexión deseado.

- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
  - Se inicia la cocción delicada.
  - Se iluminan los símbolos  /  y .
  - En la indicación derecha aparece el tiempo de conexión actual.
  - En la indicación de la temperatura aparece la temperatura central.

## Interrumpir

- ▶ Si durante el curso de la función pulsa la tecla , el asado se detiene.
  - En la pantalla aparece «Cuello de cerdo» «continuar».
- ▶ Pulsando el botón  continúa la función.



## **Desconectar antes de tiempo**

- ▶ Pulse 2 veces el botón .

## **Fin**

Al finalizar el asado, suena durante un minuto una señal acústica prolongada e interrumpida.

- ▶ Pulsando el botón de ajuste , se apaga la señal acústica.

# Termosonda



**Sólo debe utilizarse la termosonda suministrada. No lavar la termosonda en el lavavajillas.**



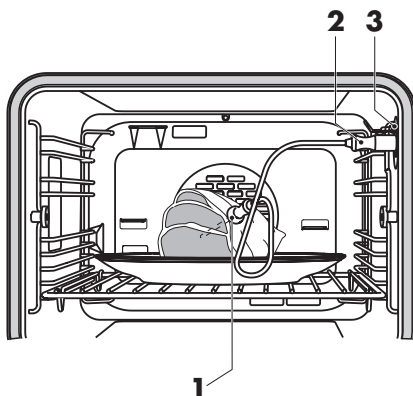
- Con ayuda de la termosonda podrá hacer que el aparato se desconecte automáticamente cuando se alcance en el alimento la temperatura de la termosonda deseada. Encontrará las temperaturas de la termosonda apropiadas en los consejos para el ajuste.
- También podrá utilizar la termosonda para medir únicamente la temperatura de la termosonda y para desconectar manualmente el aparato.
- La termosonda puede utilizarse en todos los modos de funcionamiento.
- Si deja el alimento en el horno tras desconectarlo, la temperatura de la termosonda aumentará un poco debido al calor residual. Esto deberá tenerse en cuenta sobre todo en la preparación de carne.



La termosonda sólo es apropiada para medir temperaturas en alimentos en un intervalo de 30 °C a 99 °C.

## Situar la termosonda



- ▶ Para cocinar a vapor, colocar la verdura en el recipiente para horno perforado y la carne en la parrilla o en la bandeja de acero fino.
- ▶ Insertar la termosonda **1** en el alimento lo más horizontal que pueda. La punta tiene que encontrarse aprox. en el centro de la parte más gruesa. Para ello, la termosonda **1** debería estar insertada lo más dentro posible del alimento. Sólo así será posible una medición correcta.



Las mediciones eficaces de la carne sólo serán posibles si ésta está dividida en trozos compactos; por ello, deberá atar la carne en caso necesario.

La termosonda no debe tocar los huesos ni insertarse en el tejido adiposo.

La hembra **3** de la termosonda se sitúa en la pared derecha del horno. El enchufe y la toma no tienen corriente eléctrica. Mantener siempre limpio el enchufe.




- ▶ Abra la tapa y conecte el enchufe **2** en la hembra **3**.
  - Tras conectar el enchufe, aparece  en la unidad de la temperatura y se ilumina el símbolo .

## Temperatura de la termosonda






La temperatura de la termosonda sólo puede ajustarse si la termosonda está insertada en el alimento.

### Ajustar




- ▶ Pulsar 2 veces la tecla °C.
  - El símbolo  parpadea.
  - En la pantalla aparece «Temp. Termosonda».
  - La temperatura de la termosonda propuesta  parpadea.
- ▶ Ajustar la temperatura de la termosonda deseada girando el botón . La temperatura de la termosonda depende del alimento y del grado de asado deseado; véanse los consejos para el ajuste.






Si sólo debe medirse la temperatura de la termosonda, poner ésta a cero hasta que aparezca .

- ▶ Seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura del horno deseada.
- ▶ Pulsando el botón de ajuste  se pondrá en marcha inmediatamente el aparato.
  - Durante el asado aparece la temperatura actual de la termosonda.
  - Mientras la temperatura de la termosonda esté por debajo de 30 °C, en la unidad de la temperatura aparece .

### Controlar / modificar

- ▶ Pulsar 2 veces la tecla °C.
  - El símbolo  parpadeará durante aprox. 15 segundos.
  - En la pantalla aparece «Temp. Termosonda».
  - En la unidad de la temperatura parpadea la temperatura de la termosonda ajustada .
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificarse la temperatura de la termosonda.

## Finalización

- Tras alcanzar la temperatura ajustada de la termosonda, el aparato se desconecta automáticamente.
  - Durante un minuto sonará una señal acústica.
  - El símbolo  parpadea.
  - En la pantalla aparece «Temp. Termosonda» «efectuada».
  - En la unidad de la temperatura aparece la temperatura actual de la termosonda, p. ej., .
- Pulsando el botón de ajuste  se apaga la señal acústica.

## Funciones de marcación de tiempo

Están a disposición las siguientes funciones de marcación de tiempo

- Reloj
- Avisador corto tiempo (puede utilizarse siempre y de forma independiente del resto de funciones)
- Duración de función (desconexión del aparato controlada por tiempo)
- Retardo de inicio (conexión y desconexión del aparato controlada por tiempo)

## Ajustar y modificar la hora












Tiene dos opciones para ajustar y modificar la hora: mediante la indicación aclarativa o mediante una combinación de teclas.









Si en los ajustes del usuario el formato de hora está ajustado en «12 h», debe tener en cuenta la indicación «a.m.» o «p.m.».

Ejemplo: Ahora son las 10:15 h y la hora debe avanzarse una hora.

## Mediante la indicación aclarativa

- ▶ Presionando el botón de ajuste  active la indicación aclarativa.
  - En la indicación aclarativa aparece «Seleccionar  y pulsar OK» «Cocción al vapor gourmet».
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que en la indicación aclarativa «Seleccionar  y pulsar OK» aparezca «Ajustar la hora».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- En la indicación derecha aparece la hora actual .
- En la indicación aclarativa aparece «Ajustar la hora» «10:15».
- ▶ Girando el botón de ajuste  ajuste la hora a las 11:15.
- ▶ Presionando el botón de ajuste  confirme la nueva hora ajustada.
  - En la indicación derecha aparece .
  - En la indicación aclarativa aparece «Seleccionar  y pulsar OK» «Ajustar la hora».
- ▶ Para salir, pulse el botón .

## Mediante la combinación de teclas

- ▶ Pulse simultáneamente los botones  y .
- La hora ajustada  y el símbolo  parpadean.
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que aparezca la hora deseada.
- ▶ Presionando el botón de ajuste  se acepta la hora.

Con el aparato apagado, la luminosidad de la indicación de la hora se reduce de las 22 a las 6 h.







No puede ajustarse la hora cuando está en marcha la función de retardo de inicio. En este caso, en la indicación aclarativa aparece «Hora» «antes de final. retardo».



## Avisador corto tiempo

El avisador funciona como un cronómetro. Puede utilizarse siempre y de forma independiente al resto de funciones.



### Ajustar

- ▶ Pulsar la tecla .
  - El símbolo  parpadea.
  - En la pantalla aparece «Avisador corto tiempo».
  - En la indicación de la derecha parpadea .
- ▶ Ajustar la duración girando el botón de ajuste .



Se produce el ajuste

- hasta 10 minutos en pasos de 10 segundos, p. ej.,  = 9 min 50 s.
- a partir de 10 minutos en pasos de minutos, p. ej.,  = 1 h 12 min.

La duración máxima es de 9 h 59 min.





- ▶ Pulsando el botón de ajuste  se pondrá en marcha inmediatamente el avisador.
  - El símbolo  se ilumina.
  - Se muestra el tiempo restante (cuando no esté configurada la duración de función).

Una vez transcurrido el tiempo ajustado






- suena una secuencia repetida de 5 señales acústicas breves durante un minuto
  - el símbolo  parpadea
  - en la pantalla aparece «Avisador corto tiempo» «transcurrido».
- ▶ Pulsando el botón de ajuste  se apaga la señal acústica.



## Controlar y modificar

- ▶ Pulsar la tecla .
  - El símbolo  parpadea.
  - En la pantalla aparece «Avisador corto tiempo».
  - Parpadea el tiempo restante.
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificarse la duración.
- ▶ Confirmar pulsando el botón .








## Desconectar antes de tiempo

- ▶ Pulsar la tecla .
  - El símbolo  parpadea.
  - En la pantalla aparece «Avisador corto tiempo».
  - Parpadea el tiempo restante.
- ▶ Situar la duración en  girando el botón de ajuste .
- ▶ Confirmar pulsando el botón .

## Duración de función

La duración de función es la duración durante la que está conectado un modo de funcionamiento. Si ha transcurrido la duración de función, el modo de funcionamiento se desconecta automáticamente.

### Ajustar




- ▶ Precalentar el horno en caso necesario.
- ▶ Colocar la comida en el horno.
- ▶ Pulsar la tecla .
  - El símbolo  parpadea.
  - El símbolo  y el modo de funcionamiento seleccionado se iluminan.
  - En la pantalla aparece «Duración de función».
  - En el indicador de la derecha parpadea la duración propuesta para el modo de funcionamiento seleccionado.
- ▶ Ajustar la duración deseada girando el botón de ajuste .
- ▶ Pulsando el botón de ajuste  se pondrá en marcha.
  - El símbolo del modo de funcionamiento seleccionado se ilumina.
  - Se iluminan los símbolos  y .
  - En la unidad de la temperatura aparece la temperatura actual del horno.
  - En la indicación de la derecha aparece la duración de función restante.

Ejemplo: Seleccione el modo de funcionamiento  y .

Ajuste a las 9 h una duración de función de 1 hora y 15 minutos.

El aparato se desconecta a las 10 h 15.



## Controlar y modificar

- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Girando el botón de ajuste , puede modificarse la duración.
- ▶ Confírmela pulsando el botón .

## Desconectar antes de tiempo

- ▶ Pulse el botón .

## Duración de función transcurrida

- Una vez transcurrida la duración de función ajustada, el aparato desconecta automáticamente el modo de funcionamiento seleccionado.
- Durante un minuto suena una señal acústica prolongada e interrumpida.
- El símbolo  parpadea.
- En la pantalla aparece «Duración de función» «transcurrido».
- En la unidad de la temperatura aparece la temperatura actual del horno.
- ▶ Pulsando el botón de ajuste  se apaga la señal acústica.

## Demora de arranque

Esta función le ayuda cuando una comida debe estar lista a una hora determinada y usted no puede conectar y desconectar el aparato en el momento preciso. Ajuste la duración de función y, adicionalmente, el tiempo de finalización. El aparato se conectará y desconectará con retardo.

Si se utiliza la termosonda, tendrá que ajustarse una duración estimada. Encontrará los valores de parada en los consejos para el ajuste. El aparato se conecta con retardo y se desconecta cuando se alcanza la temperatura de la termosonda ajustada. Tenga en cuenta que esto puede producirse, según la duración estimada, un poco antes o un poco después del tiempo de finalización ajustado.



Los alimentos muy perecederos no deben estar descongelados durante un periodo prolongado.




## Ajustar

- ▶ Colocar la comida en el horno y seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura del horno deseados.
- ▶ Pulsar la tecla **⏸**.
  - El símbolo **⏸** parpadea.
  - El símbolo **°C** y el modo de funcionamiento seleccionado se iluminan.
  - En la pantalla aparece «Duración de función».
  - En el indicador de la derecha parpadea la duración propuesta para el modo de funcionamiento seleccionado.
- ▶ Ajustar la duración deseada girando el botón de ajuste **OK**.
- ▶ Volver a pulsar la tecla **⏸**.
  - El símbolo **⏸** parpadea.
  - En la pantalla aparece «Tiempo de finalización».
  - En la indicación de la derecha parpadea la hora actual además de la duración de función ajustada.

- ▶ Girando el botón , ajustar el tiempo de finalización deseado y retardar la puesta en marcha.



El tiempo de finalización puede retardarse como máximo 23 h 59 min.

- ▶ Confirmar pulsando el botón .
  - Se iluminan los símbolos  y .
  - En la pantalla aparece «Demora de arranque».
  - El aparato seguirá desconectado hasta la puesta en marcha automática.

Ejemplo: Seleccione el modo de funcionamiento  y .





Ajuste a las 9 h una duración de función de 1 hora y 15 minutos.

Ajustar el tiempo de finalización en 12 h 30.

El aparato se conecta a las 11 h 15 y se desconecta a las 12 h 30.

## Controlar y modificar



Durante la demora de arranque pueden controlarse todos los ajustes. Sólo podrá modificarse el tiempo de finalización.

- ▶ Pulsar 2 veces la tecla .
  - El símbolo  parpadea.
  - En la pantalla aparece «Tiempo de finalización».
  - En la indicación de la derecha parpadea el tiempo de finalización.
- ▶ Girando el botón de ajuste  puede modificarse el tiempo de finalización.
- ▶ Confirmar pulsando el botón .

## Desconectar antes de tiempo

- ▶ Pulse el botón .

## **Tiempo de finalización alcanzado**

- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se desconecta automáticamente.
  - Durante un minuto suena una señal acústica prolongada e interrumpida.
  - El símbolo  parpadea.
  - En la pantalla aparece «Duración de función» «transcurrido».
  - En la unidad de la temperatura aparece la temperatura actual del horno.
- Pulsando el botón de ajuste  se apaga la señal acústica.




## Consejos de ajuste





A continuación, ofrecemos algunos consejos para la preparación de sus platos preferidos. Los valores indicados para la duración y la temperatura son indicativos. Estos podrán diferir en función del tipo, la calidad, la frescura, el grosor y el estado del alimento.




### Cocción al vapor





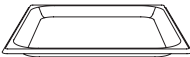

Introduzca los alimentos en la cámara de cocción no precalentada.




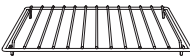
Carne		°C	Duración min	Accesorios
Jamón (según tamaño)			60–90	
Costillas, carne adobada		100	45–60	
Salami			30–45	




Pescado y marisco		°C	Duración min	Accesorios
Filete de pescado		80	10–20	
Pescado entero			20–30	
Mejillones		100	10–30	
Calamar			10–30	





<b>Verdura (fresca)</b>		<b>°C</b>	<b>Duración min.</b>	<b>Accesorios</b>
Judías		100	30–45	
Coliflor entera				
Coliflor en cogollos				
Brócoli				
Hinojo picado				
Zanahorias troceadas				
Patatas troceadas				
Patatas enteras				
Guisantes				
Colinabo troceado				
Mazorcas de maíz				
Guindilla				
Col de Bruselas				
Espárragos verdes				
Espárragos blancos				
Espinacas				
Apio				
Calabacín troceado				






Guarniciones		°C	Duración min.	Accesorios
Arroz + líquido		100	20-40	
Lentejas + líquido			20-60	
Sémola + líquido			10-15	

Postres		°C	Duración min	Accesorios
Flan de caramelo		90	25-30	
Flan			20-30	
Yogur		40	5-6 h	

Pasteurizar/conservar		°C	Duración min	Accesorios
Cerezas		80	30	
Peras		90		
Melocotones				
Ciruelas				


<b>Deshidratar</b>		°C	<b>Duración min</b>	<b>Accesorios accesorios especiales</b>
Frutas (cerezas, uvas, etc.)		100	máx. 90	 
Bayas (grosellas, moras, etc.)				




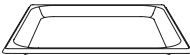
<b>Blanquear</b>		°C	<b>Duración min</b>	<b>Accesorios</b>
Verduras p. ej. judías, guisantes, etc.		100	aprox. 5	





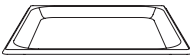

## Recalentar



Introducir el alimento con el horno sin precalentar.

La información para  se refiere al recalentamiento al mismo tiempo en varios soportes.

Recalentar		°C	Duración min	Accesorios
Recalentar comida (1–2 platos)		120	6–8	
Recalentar comida (3–4 platos)			8–10	
Preparar platos precocinados			según indicación	




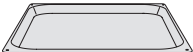
Descongelar		°C	Duración min.	Accesorios
Pan		140–150	aprox. 20	
Pasta, arroz		120–130		
Carne, pescado, aves		50	según tamaño	
Verduras		100	según indicaciones	

## Cocer con vapor añadido



Introducir el alimento con el horno sin precalentar.


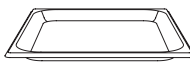


La información para  se refiere a la cocción al mismo tiempo en 2 soportes.

Cocer con vapor añadido		°C	Soporte	Duración min	Accesorios accesorios especiales
Bizcocho		190–200	1	30–40	
Hojaldre (fresco o congelado, con o sin relleno, que no sean tartas)		200–220	1 1 + 5	20–35	
Pan		210–220	1	40–50	
Panecillos		220–230	1 1 + 5	20–30	





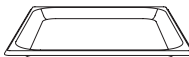
## Hornear con aire caliente



La información para  se refiere a la cocción al mismo tiempo en 2 soportes.



Hornear con aire caliente		°C	Precalentar	Soporte	Duración min	Accesorios accesorios especiales
Bizcocho		140–150	sí	1	30–40	
Pastel		150–160		1	50–55	
Tarta(s)		180–190		1 1 + 5	40–45 45–50	
Masa quebrada con fruta			150–160	(sí)	1	50–70
Masa de buñuelos		170–180	no	1 1 + 5	20–30	
Pizza		210–220	sí	1 1 + 5		

## Hornear con aire caliente húmedo

Hornear con aire caliente húmedo		°C	Precalentar	Soporte	Duración min	Accesorios
Gratinado, soufflé	 	160–180	no	1 1 + 5	30–60	 

## Asar de manera delicada

► Véase también el capítulo 'Asar de manera delicada'.

	Grado de asado	Valor propuesto		Nivel de ajuste :→  h	Soporte
		 °C	 h		
Solomillo de ternera	poco hecho	58	3½	2½ – 4½	1
	al punto	62			
Cadera de ternera		67			
Riñón de ternera					
Espalda de ternera		80			
Cuello de ternera		81			
Solomillo de buey	poco hecho	53			
	al punto	57			
Entrecot, rosbif	poco hecho	52			
	al punto	55			
Aguja de ternera		67			
Espalda de buey		72			
Cadera de buey		67			
Riñón de cerdo					
Cadera de cerdo					
Cuello de cerdo (también ahumado)		85			
Pierna de cordero	poco hecha	63			
	al punto	67			
Asar a fuego lento indiv		70			

# Cuidado y mantenimiento

## Limpieza exterior

- ▶ Nunca limpie la superficie con agentes de limpieza abrasivos o demasiado ácidos, ni con estropajos multiusos, lanas metálicas etc. Con esto puede dañarse la superficie.
- ▶ Retire lo antes posible la suciedad o los restos de agentes de limpieza. Limpie la superficie únicamente con un paño suave y humedecido con agua (con la superficie metálica en dirección al filo) y frótelas con un paño suave.

## Limpieza de accesorios




**No lavar la termosonda en el lavavajillas.**

Todas las bandejas, recipientes para horno, parrillas y rejillas de soporte pueden lavarse en el lavavajillas.

## Limpieza del horno



**El sensor de temperatura del horno puede dañarse fácilmente. No lo doble es las tareas de limpieza.**

- ▶ No utilice en ningún caso productos de limpieza abrasivos como estropajos multiusos, telas metálicas, etc. De esta forma podría dañarse la superficie.
- ▶ Para eliminar la suciedad, humedecer el horno a ser posible cuando aún éste ti-bio. Utilizar únicamente un trapo suave humedecido con agua y frotar con un paño suave.
- ▶ La suciedad reseca se retirará más fácilmente si se pone en marcha el aparato durante poco tiempo (unos 30 minutos) antes de limpiarlo en el modo de funcio-namiento  y a una temperatura de 80 °C. La suciedad se ablandará.



El horno adquiere un color dorado después de usarlo durante cierto tiempo; esto ocurre normalmente con el acero fino. Esto no influye en las característi-cas de horneado pero sí representa un deterioro del aparato.

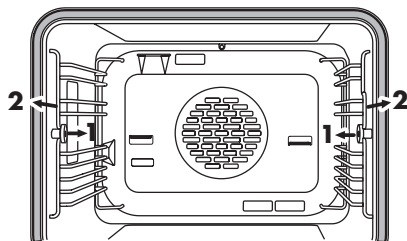
El color azulado y las manchas de cal se retiran fácilmente con un producto de limpieza poco ácido o con un poco de ácido cítrico.

Para limpiar fácilmente el horno podrán extraerse varias piezas con pocas maniobras (según lo descrito a continuación).



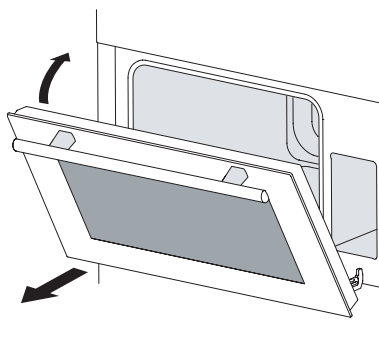
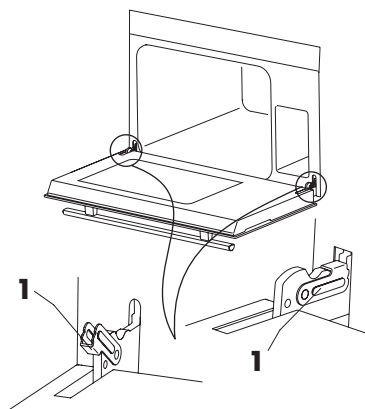
## Extraer las rejillas de soporte

- ▶ Desatornillar las tuercas moleteadas **1** delanteras de las rejillas de soporte en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- ▶ Extraer un poco lateralmente los tornillos de las rejillas de soporte **2** y tirar de ellas hacia delante.
- ▶ Para montar las rejillas de soporte, introducirlas en los agujeros de la pared posterior del horno y colocar los tornillos. Girar hasta el tope las tuercas moleteadas **1** en el sentido de las agujas del reloj.



## Retirar la puerta

- ▶ Abrir la puerta completamente.
- ▶ Abatir completamente hacia abajo los estribos **1** de las dos bisagras delanteras.
- ▶ Cerrar la puerta de modo que ésta pueda extraerse hacia arriba.
- ▶ Para incorporar las dos bisagras empujarlas por delante en las aperturas.
- ▶ Abrir la puerta completamente y abatir hacia atrás los estribos **1**.



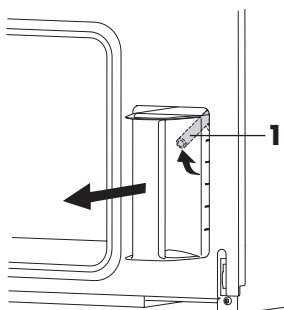
## Cambiar el filtro de agua

El filtro de agua se puede obstruir con el tiempo. El motivo de ello pueden ser partículas de suciedad o cal, que son componentes naturales del agua.

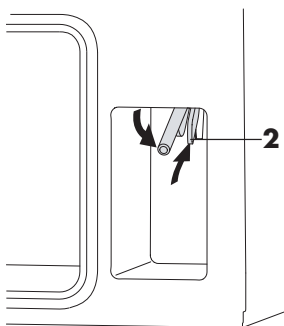
Si el filtro de agua está obstruido, se bombea una cantidad insuficiente de agua al vaporizador.

– En este caso, en la indicación aclarativa aparece «Rellenar agua» «y pulsar OK», aunque el recipiente de agua esté lleno.

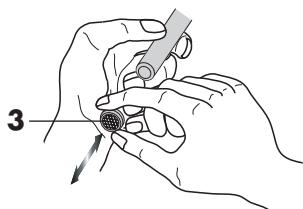
- ▶ Retire el recipiente de agua.
  - El brazo oscilante **1** sube hacia arriba.



- ▶ Presione la parte posterior **2** del brazo oscilante.
  - El brazo oscilante vuelve a bajar.



- ▶ Sostenga el brazo oscilante con una mano.
- ▶ Con la otra mano retire el filtro de agua **3**.
- ▶ Presione cuidadosamente el nuevo filtro de agua sobre el brazo oscilante.



## Eliminar la cal

Cada vez que se genera vapor, en función de la dureza local del agua (es decir, del contenido de cal del agua), se deposita cal en el generador de vapor.

Un sistema en el aparato detecta automáticamente cuando es necesario eliminar la cal.

- En la indicación aclarativa aparece «Evaporador calcificado,» «descalcificar por favor».

El intervalo para eliminación de la cal depende de la dureza del agua y de la frecuencia de uso. En caso de 4 x 30 minutos de cocción al vapor a la semana, debe eliminarse la cal, en función de la dureza del agua, aproximadamente de la siguiente manera:

<b>Dureza del agua</b>	<b>Eliminar la cal tras aprox.</b>
blanda	18 meses
media	9 meses
dura	6 meses



Todo el proceso de eliminación de la cal dura aprox. 45 minutos.

Le recomendamos que elimine la cal cuando aparezca la indicación.

Si no se elimina la cal del aparato, debe contarse con que se perjudicará el funcionamiento del aparato o se producirán fallos en el mismo.

## Agente descalcificador Durgol Swiss Steamer



**El agente descalcificador contiene un ácido altamente activo. Eliminar inmediatamente las posibles salpicaduras con agua.**



Para eliminar la cal utilice únicamente el descalcificador especial desarrollado para este aparato, que puede adquirirse en la droguería. Este agente le permitirá una eliminación de la cal profesional e inocua en su aparato.

Los agentes descalcificadores habituales no son adecuados, puesto que contienen aditivos espumantes o pueden ser demasiado poco efectivos.

Si se utiliza otro agente descalcificador, eventualmente puede

- desbordar de espuma en la cámara de cocción
- no eliminar suficientemente la cal del vaporizador
- en caso extremo dañar el aparato






## Eliminar la cal



**Por motivos de seguridad, no es posible una interrupción de la eliminación de la cal tras el inicio.**



La eliminación de la cal puede realizarse con la puerta del aparato abierta o cerrada. El aparato debe estar apagado.

- ▶ Presionando el botón de ajuste  active la indicación aclarativa.
- ▶ Gire el botón de ajuste  hasta que aparezca «Descalcificación».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
  - En la indicación aclarativa aparece «Descalcificación» «poner en marcha».
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
  - En la indicación aclarativa aparece «Poner 0,5L descalcific.» «y pulsar OK».
- ▶ Extraiga y vacíe el recipiente de agua. Rellene sin diluir todo el contenido del descalcificador especial.
- ▶ Introduzca nuevamente el recipiente de agua.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
  - Se inicia la fase de eliminación de la cal.
  - En la indicación aclarativa aparece «Descalcificación» «en marcha».

Una vez finalizada esta fase, que dura unos 30 minutos, en la indicación aclarativa aparece «Vaciar descalcificador» «Poner 1,2L de agua».

- ▶ Extraiga el recipiente de agua, vacíe el descalcificador y llene 1,2 l de agua fría.
- ▶ Introduzca nuevamente el recipiente de agua.
  - Se inicia automáticamente la fase de lavado (incluso con la puerta del aparato abierta).
  - En la indicación aclarativa aparece «Descalcificación» «Ciclo de 1er lavado».



En función del grado de suciedad del líquido bombeado, deben realizarse aún otras operaciones de lavado.

- En este caso, en la indicación aclarativa aparece «Descalcificación» «Repetir 1er lavado».






- ▶ En cuanto en la indicación aclarativa aparezca «Vaciar el agua» «Poner 1,2L de agua», retirar el recipiente de agua, vaciar el agua y volver a llenar el recipiente con agua fría.
- ▶ Introduzca nuevamente el recipiente de agua.
  - Se inicia automáticamente la fase de lavado (incluso con la puerta del aparato abierta).
  - En la indicación aclarativa aparece «Descalcificación» «Ciclo de 2do lavado».



En función del grado de suciedad del líquido bombeado, deben realizarse aún otras operaciones de lavado.

- En este caso, en la indicación aclarativa aparece «Descalcificación» «Repetir 2do lavado».
- ▶ Una vez finalizada la segunda fase de lavado, en la indicación aclarativa aparece «Vaciar el agua» «Fin de descalcificación».
- ▶ Extraiga, vacíe y seque el recipiente de agua.
- ▶ Si se ha acumulado un poco de agua en la cámara de cocción, elimínela con un paño suave.

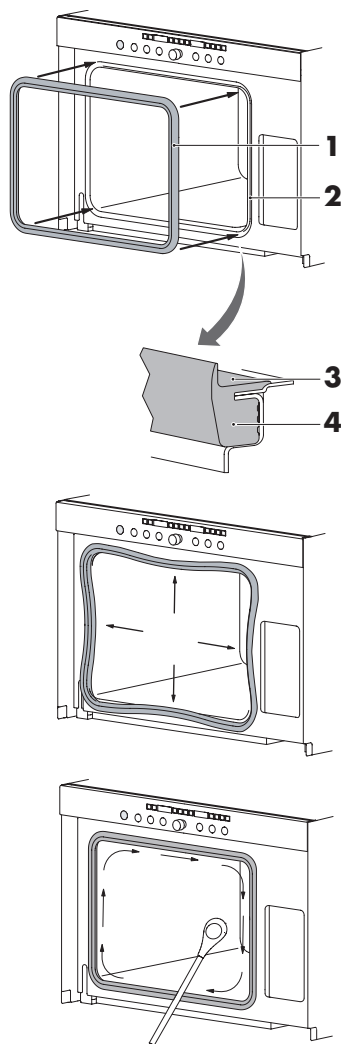


Tras la eliminación de la cal, el agua rebombada aún puede ser un poco turbia con los modos de funcionamiento  /  /  y  ... . Esto no perjudica las propiedades de cocción ni influye en la calidad del alimento.

## Junta de la puerta

Podrá sustituir una junta dañada de la puerta de la siguiente forma.

- ▶ Retirar primero la puerta del aparato para un manejo más fácil.
- ▶ Extraer la junta dañada de la puerta **1** y limpiar el marco de la junta **2**.
- ▶ Presionar la nueva junta **1** por las cuatro esquinas y meterla en el marco **2**. Asegúrese de que la parte más delgada **3** de la junta se presione sobre el marco. Sólo la parte más gruesa **4** debe encontrarse en el marco de la junta **2**.
- ▶ Fijar la junta en el centro de los cuatro lados.
- ▶ A continuación, presionar la junta aprox. 3 cm alrededor del marco de modo que se distribuya por el marco lo más uniformemente posible.
- ▶ Extender la junta con un objeto redondo y estable (p. ej. con el mango de una cuchara de madera) presionando ligeramente para que se distribuya uniformemente por el marco.
- ▶ Volver a colocar la puerta del aparato.



## Sustituir la bombilla

Por motivos de seguridad técnica debe ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente si la bombilla es defectuosa.

## Problemas de fácil solución

### ¿Qué hacer si ... ?

#### ... el aparato no funciona y todos los indicadores están oscuros

Posible motivo	Solución
■ El fusible o la caja de fusibles de la instalación eléctrica doméstica son defectuosos.	▶ Cambiar fusible. ▶ Conectar de nuevo la caja de fusibles.
■ El fusible o la caja de fusibles saltan constantemente.	▶ Llamar al servicio técnico.
■ Interrupción de la alimentación eléctrica.	▶ Comprobar la alimentación eléctrica.

#### ... durante el funcionamiento surgen ruidos

Posible motivo	Solución
■ Pueden producirse ruidos de funcionamiento durante el transcurso de éste (p. ej., ruido procedente de las bombas al generar vapor).	Estos ruidos son normales. No debe preocuparse.



**... en la indicación aclarativa aparece «Rellenar agua» «y pulsar OK»**

Posible motivo	Solución
■ El recipiente de agua no tiene agua.	▶ Llenar el recipiente de agua e introducirlo en el aparato.
■ El filtro de agua está obstruido.	▶ Sustituir el filtro de agua.

**... tras finalizar un proceso de horneado aparece en la pantalla «Evacuación» «de agua caliente» pero no se evacúa agua en un periodo prolongado de tiempo**

Posible motivo	Solución
■ El agua de la caldera se evacúa anteriormente por motivos de seguridad cuando la temperatura queda por debajo de 80 °C.	▶ Si aún queda suficiente agua fría en el recipiente de agua, ésta se bombea automáticamente a la caldera. De esta forma se enfría la caldera. ▶ Si no hay suficiente agua fría en el recipiente de agua, tendrá que esperar a que la caldera se enfríe por sí misma (esto puede durar hasta 30 minutos). Será posible sin ningún tipo de problemas volver a trabajar con el aparato.


**... en la pantalla aparece «Calentador con cal,» «descalcificar por favor.»**

Possible motivo	Solución
■ El calentador del aparato está calcificado.	▶ Poner en marcha la descalcificación.
■ El filtro de agua puede estar parcialmente atascado.	▶ Si la última descalcificación no se realizó durante el tiempo requerido, cambiar el filtro de agua y poner en marcha la descalcificación.


**... en la indicación aclarativa aparece «Aparato bloqueado» «necesita descalcificac.»**

Possible motivo	Solución
■ Se ha utilizado un agente descalcificador inadecuado.	▶ Realizar una nueva eliminación de la cal con el agente descalcificador descrito previamente.
■ La eliminación de la cal lleva retraso.	▶ Si la indicación no desaparece tras varias eliminaciones de la cal, llame al servicio técnico.

**... en la pantalla aparece «F.. ver instrucciones»**

Possible motivo	Solución
■ Hay distintas situaciones que pueden provocar un mensaje «F».	▶ Confirmar la indicación de avería pulsando la tecla  .
	▶ Interrumpir la alimentación eléctrica durante aprox. 1 minuto.
	▶ Conectar de nuevo la alimentación eléctrica.
	▶ Si vuelve a aparecer la indicación, anotar el número de error y, a continuación, interrumpir la alimentación eléctrica.
	▶ Llamar al servicio técnico.





## ... en la pantalla aparece «F1 ver instrucciones»

Posible motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>■ La termosonda no se encuentra en el alimento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Extraer la termosonda (con guantes protectores o manoplas) de la hembra.</li><li>▶ Confirmar la indicación de avería pulsando la tecla .</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ La termosonda se encuentra en el alimento y en la hembra.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La termosonda está averiada y tiene que sustituirse.</li></ul>

## Tras una interrupción de la corriente

Tras una interrupción de corriente parpadea en la indicación derecha .


### Ajustar la hora

- ▶ Pulse simultáneamente los botones  y .
- ▶ Ajuste la hora girando el botón de ajuste .
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste .
- Se mantienen los ajustes del usuario.




Si se produce una interrupción de la corriente durante la cocción al vapor gourmet o cocción delicada, no es posible continuar este proceso.

Si durante la eliminación de la cal, se produce una interrupción de la corriente:

- ▶ Gire el botón de ajuste  o púlselo.
  - La eliminación de la cal continúa automáticamente, repitiéndose la fase interrumpida.

## Consejos y trucos

### Para cocinar a vapor

Con  pueden hornearse varios platos al mismo tiempo a 100 °C. De este modo podrán prepararse de forma conjunta alimentos como arroz o legumbres junto con verduras que tengan un tiempo similar de horneado; esto le hará ahorrar energía y espacio.

Los cereales (p. ej. arroz o mijo) y legumbres (p. ej. lentejas o judías) pueden hornearse directamente en un recipiente apropiado con la cantidad adecuada de líquido.

<b>Alimento</b>	<b>Peso del alimento</b>	<b>Cantidad de líquido aprox. (según la consistencia deseada)</b>
Arroz	100 g	1½ dl (agua con sal, caldo, etc.)
Mijo	100 g	1½–2 dl
Sémola	100 g	2–3 dl
Lentejas	100 g	2–3 dl
Judías	100 g	3 dl

Al cocinar a vapor en recipientes para horno perforados, la bandeja de acero fino situada por debajo reduce la cantidad de condensado y la suciedad en la base del horno.


Se recomienda salar las verduras una vez que estén cocinadas a vapor.

## Para recalentar

Los alimentos que se calientan con , pueden colocarse directamente en un plato resistente al calor (generalmente de porcelana, cristal adecuado o similar; no de plástico).

Con este modo de funcionamiento no tienen que taparse los alimentos. Al recalentar, se inyecta vapor y por ello los platos no se resecan.


Al recalentar, cuanto mayor sea el volumen de la comida, menor será la temperatura de la cámara de cocción que debe seleccionarse. De esta forma se evita un secado fácil de la superficie (durante un periodo prolongado).

Con  podrán descongelarse fácilmente pan y otros alimentos con almidón como arroz o pasta.



El pescado o la carne deben descongelarse a una temperatura muy baja  50 °C para evitar que se horneen.

## Para cocer con vapor añadido

El pan, panecillos y otras masas con levadura deben dejarse brevemente fuera del horno para que suban tras darles forma. Normalmente basta con 10 minutos. A continuación meter la masa situada en la bandeja de acero fino en el horno frío y hornear con .


Las masas con levadura o de hojaldre que se cuecen con vapor añadido no tendrán que untarse (p. ej. con huevo, crema, etc.). La cocción con vapor añadido formará en ellas una corteza brillante.

No abrir la puerta del aparato durante la fase de vapor. La entrada de aire frío prolonga la fase de vapor y el pan puede desinflarse. Así tomaría una forma plana.

Para obtener una corteza brillante y crujiente siga la siguiente regla fundamental: cuanto más pequeña sea la masa, mayor tendrá que ser el ajuste de la temperatura de la fase de aire caliente. Así, el ajuste de la temperatura óptimo con panecillos es normalmente mayor que el de con un solo pan.

## **Para aire caliente**

La duración del horneado sólo puede reducirse de forma limitada a altas temperaturas. Puede que el alimento esté horneado por fuera, pero por dentro seguirá crudo o blando. En este caso, coloque la temperatura del horno un poco más baja y prolongue la duración del horneado.

Compruebe con  si el soporte utilizado coincide con las recomendaciones dadas en los consejos para el ajuste. No coloque los moldes o la masa alta justo delante de la pared posterior del horno. En general se aplica la regla de que, a menor temperatura, se puede alcanzar un tostado más uniforme.

## **Para aire caliente + vapor**

Si prepara alimentos que gotean como carne o aves, el ajuste de la temperatura del horno no debe superar los 180 °C. A altas temperaturas, goteará más grasa a las paredes del horno y allí se formarán manchas oscuras claramente visibles que no se podrán retirar.

# Accesorios y piezas de repuesto

En los pedidos debe indicarse el n.º de modelo y la denominación exacta.

## Accesorios

		L x A x H [mm]
Bandeja de acero fino 2/3 GN		354 x 325 x 20
Bandeja esmaltada para pasteles 2/3 GN		354 x 325 x 20
Recipiente para horno sin perforar de acero fino 2/3 GN		354 x 325 x 40
Recipiente para horno perforado de acero fino 2/3 GN		354 x 325 x 40
Recipiente para horno sin perforar con sumidero de acero fino 2/3 GN		354 x 325 x 40
Parrilla		354 x 325 x 23
Bandeja de acero fino 1/3 GN		177 x 325 x 20
Recipiente para horno sin perforar de acero fino 1/3 GN		177 x 325 x 40
Recipiente para horno perforado de acero fino 1/3 GN		177 x 325 x 40
Libro de recetas		



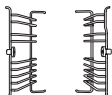
Las dimensiones de los accesorios cumplen con la norma de gastronomía 2/3 GN ó 1/3 GN.

## Piezas de repuesto

Filtro de agua (3 unidades)



Rejilla de soporte izquierda / derecha



Tuerca moleteada



Recipiente de agua



Termosonda



Junta de la puerta





## Datos técnicos

### Dimensiones exteriores

Altura:	37,8 cm
Anchura:	54,8 cm
Profundidad:	55,1 cm
Peso:	33 kg

### Conexión eléctrica

Tensión de conexión:	230 V~ 50 Hz
Potencia:	Valor de conexión 3500 W
Protección por fusible:	16 A (230 V)

### Potencia de calentamiento

Calentamiento con aire caliente:	1900 W
Caldera:	1400 W
Calefacción del suelo:	140 W

### Concepto de seguridad

Mientras la alimentación eléctrica esté asegurada, el control electrónico supervisa permanentemente el aparato. Las averías que surjan aparecerán en la pantalla de texto.

### Indicaciones generales

Carga máxima 2 kg

### Nota para el instituto de pruebas

Las mediciones según la norma EN 50304 se realizan con el modo de funcionamiento aire caliente húmedo.

# Eliminación

## Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico PE y poliestireno EPS) está marcado de forma correspondiente y, si es posible, debe reciclarse y desecharse en el lugar adecuado.



## Desinstalación

- Desenchufe el aparato. Si el aparato ya está instalado, esta tarea debe realizarla un electricista autorizado.

## Seguridad

- Debe dejarse el aparato inutilizable para evitar accidentes resultantes de un uso indebido, especialmente con la presencia de niños.
- Desenchufe el aparato o permita que un electricista desmonte la toma de corriente. A continuación, aísole el cable de red del aparato.

## Eliminación

- El aparato usado que se va a desechar tiene valor. Con la eliminación adecuada, las materias  más podrán volver a utilizarse.
- El símbolo  figura en la placa de características del aparato. Éste indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica.
- La eliminación se debe realizar según las normas locales de eliminación de desechos.

Si desea más información sobre la manipulación, el reciclaje y la reutilización del producto, diríjase a las autoridades locales competentes, a los puntos de reciclaje de residuos domésticos de su localidad o al establecimiento especializado donde haya adquirido el aparato.

# Notas



# Índice

## A

Accesorios .....	79
Limpieza .....	63
Agente descalcificador .....	68
Ahorro energético .....	32
Aire caliente .....	23, 61, 78
Hornear .....	31
Indicaciones .....	30
Soporte .....	31
Aire caliente + vapor .....	23, 24, 78
Aire caliente húmedo .....	61
Ajustar la hora .....	46
Ajustes de usuario .....	14
Antes de la primera puesta en funcionamiento .....	5
Asar de manera delicada .....	62
Avisador corto tiempo .....	48

## B

Blanquear .....	58
Botón de ajuste .....	13
Breves instrucciones .....	88

## C

Carne .....	55
Preparar .....	39
Cocción .....	19
Cocción al vapor .....	55
Cocción al vapor gourmet	
Cambio .....	36
Inicio .....	35
Cocción delicada .....	38
Seleccionar y comenzar .....	39
Cocer con vapor	
añadido .....	21, 60, 77
Cocer en agua .....	19
Cocinar a vapor .....	19
Concepto de seguridad .....	81

Conexión eléctrica .....	81
Consejos de ajuste .....	55
Consejos y trucos .....	76
Conservar .....	57
Cuidado .....	63

## D

Datos técnicos .....	81
Demora de arranque .....	52
Desconectar el aparato .....	28
Descongelar .....	59
Descripción del aparato .....	9
Deshidratar .....	58
Desinstalación .....	82
Dimensiones exteriores .....	81
Duración de función .....	50
Dureza del agua .....	17

## E

Ejemplo de ajuste .....	25
Elementos de mando .....	10
Elementos indicadores .....	10
Eliminación .....	82
Eliminar la cal .....	67
Eliminar la cal .....	69
Embalaje .....	82

## F

Filtro de agua .....	66
Fin del horneado .....	27
Formato de hora .....	18
Funciones de marcación de tiempo .....	46

## G

GourmetVapor .....	33
Guarniciones .....	57

<b>H</b>	
Horneado .....	19
Hornear	
Con aire caliente .....	61
Con aire caliente húmedo .....	61
<b>I</b>	
Idioma .....	15
Iluminación .....	17
Indicación aclarativa .....	13
Indicadores .....	10
Interrupción de corriente .....	75
<b>J</b>	
Junta de la puerta .....	71
<b>L</b>	
Limpieza .....	63
Limpieza del horno .....	64
Limpieza exterior .....	63
<b>M</b>	
Manejo .....	12, 25
Mantenimiento .....	63
Marisco .....	55
Mensaje de error .....	74, 75
Modo de funcionamiento .....	19
Modificar .....	27
Seleccionar .....	26
<b>N</b>	
Niños en casa .....	6
Normas de seguridad	
Acerca del uso .....	7
Antes de la primera puesta en funcionamiento .....	5
Con la presencia de niños en casa .....	6
Uso conforme a lo previsto .....	6
<b>P</b>	
Pan .....	60
Pasteurizar .....	57
Pescado .....	55
Piezas de repuesto .....	80
Postres .....	57
Potencia de calentamiento .....	81
Problemas .....	72
Puesta en funcionamiento .....	5, 11
<b>R</b>	
Recalentar .....	20, 59, 77
Recipiente de agua .....	25
Rellenar agua .....	25
Reloj	
Indicadores .....	16
<b>S</b>	
Seguridad .....	82
Seguro para niños .....	16
Servicio de reparaciones .....	87
Símbolos .....	2, 10
Soportes .....	21
Aire caliente .....	31
Sustituir la bombilla .....	71
<b>T</b>	
Teclas .....	10
Temperatura de la termosonda .....	44
Temperatura del horno .....	27
Termosonda .....	42
Tiempo de finalización .....	52
<b>V</b>	
Verduras .....	56

# Servicio de reparaciones



El capítulo 'Solucionar fallos por sí mismo' le ayudará a reparar fallos operativos menores.

Esto le permitirá ahorrarse tener que llamar a un técnico de reparación y el gasto consiguiente.

Le rogamos que en caso de ponerse en contacto con nosotros debido a una avería operativa o para realizar un pedido nos indique el número de fabricación (FN) y el nombre de su aparato. Introduzca estos datos aquí y en el adhesivo de servicio que se proporciona junto con el aparato. Péguelo en un lugar bien visible o en su agenda telefónica.

FN

Aparato





Puede encontrar estos datos en la tarjeta de garantía, en la factura original y en la placa de características del aparato.

- ▶ Abra la puerta del aparato.
  - La placa de características se encuentra a la izquierda junto a la pared lateral.




# Breves instrucciones

**Lea en primer lugar las normas de seguridad de este manual de instrucciones.**

## Ajustar el reloj

- ▶ Pulse al mismo tiempo los botones  y .
- ▶ Ajuste la hora girando el botón de ajuste .
- ▶ Confírmela pulsando el botón .

## Seleccionar modo de funcionamiento

- ▶ Pulsar la tecla  varias veces hasta que aparezca el modo de funcionamiento deseado.
- ▶ Ajustar la temperatura del horno girando el botón de ajuste .
- ▶ Poner en marcha pulsando el botón .

## Desconectar el aparato

- ▶ Pulse el botón .

## Ajustar el avisador corto tiempo

- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Ajuste la duración girando el botón de ajuste .

## V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J677.354-0