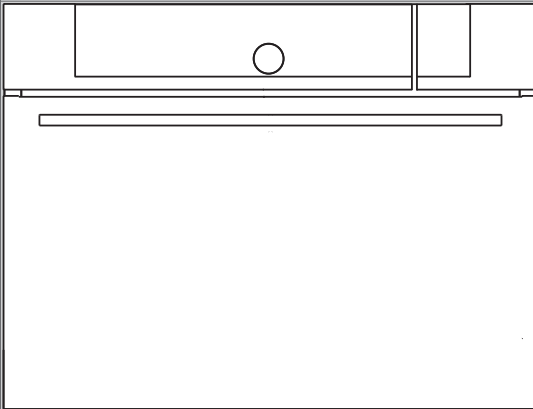


ES

**INSTRUCCIONES  
DETALLADAS**  
PARA EL USO DEL  
HORNO A VAPOR  
COMBINADO

**gorenje**



Le agradecemos su  
confianza en la compra de nuestros  
electrodomésticos.

Este manual de instrucciones  
detallado se suministra para  
que pueda conocer su nuevo  
electrodoméstico lo antes posible.

Asegúrese de haber recibido un  
electrodoméstico sin daños. Si  
observa algún daño durante el  
transporte, notifique a su distribuidor  
o al almacén regional del lugar de  
procedencia del aparato. El número  
de teléfono se encuentra en la factura  
o en el albarán.

Las instrucciones de instalación y  
conexión se suministran en una hoja  
aparte.

Las instrucciones de uso también  
están disponibles en nuestro sitio  
web:

[www.gorenje.com /](http://www.gorenje.com/)  
< [http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com/)



Información importante



Consejo, nota

# ÍNDICE

|  |   |
|--|---|
| <b>4 IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b>   | <b>ADVERTENCIAS</b>                             |
| 6 Antes de conectar el electrodoméstico  |   |
| <b>7 HORNO DE VAPOR COMBINADO</b>  | <b>INTRODUCCIÓN</b>                             |
| 11 Indicaciones en el electrodoméstico - placa de características (Dependiendo del modelo) |   |
| 12 Unidad de control   |   |
| <b>14 ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ</b>                                | <b>PREPARACIÓN INICIAL DEL ELECTRODOMÉSTICO</b> |
| 14 Cocción al vapor  |   |
| 15 Relleno del depósito de agua  |   |
| <b>16 PRIMERA UTILIZACIÓN</b>  |   |
| 17 Pruebas de dureza del agua  |   |
| <b>18 ELECCIÓN DE LOS MENÚS BÁSICOS DE COCCIÓN Y AJUSTES</b>                               | <b>AJUSTES Y COCCIÓN</b>                        |
| 19 A) Hornear seleccionando el tipo de alimento  |   |
| 21 B) Hornear seleccionando el modo de funcionamiento                                      |   |
| 29 C) Cocción al vapor   |   |
| 32 D) Almacenamiento de su propio programa (mi modo)                                       |   |
| <b>33 INICIAR HORNEADO/COCCIÓN</b>   |   |
| <b>33 FIN DE LA COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO</b>  |   |
| <b>34 SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES</b>   |   |
| <b>36 SELECCIONAR LOS AJUSTES GENERALES</b>  |   |
| <b>38 DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN</b>           |   |
| <b>58 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>   | <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>                 |
| 59 Limpieza convencional del horno   |   |
| 60 Programa de limpieza al vapor (steam clean)   |   |
| 61 Limpieza del sistema de vapor   |   |
| 62 Limpieza del filtro de espuma   |   |
| 63 Desmontaje y limpieza de la rejilla y las guías telescópicas extensibles                |   |
| 64 Desmontaje y colocación de la puerta del horno  |   |
| 67 Desmontaje y colocación de la hoja de cristal de la puerta del horno                    |   |
| 68 Sustitución de la bombilla  |   |
| <b>69 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>   | <b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>                  |
| <b>70 ELIMINACIÓN</b>  |   |

# IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---



## **LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

Utilizar la sonda de temperatura recomendada para el uso en este horno.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno/el

vidrio de las tapas abatibles de la placa de cocción (según sea apropiado), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

**Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.** No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

**El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto.** La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

Si los cables de alimentación de otros aparatos situados cerca de este aparato se atascan en la puerta del horno, pueden dañarse, lo que puede provocar un cortocircuito. Por lo tanto, mantenga los cables de alimentación de otros aparatos a una distancia segura.

No cubrir las paredes del horno con papel de aluminio y no colocar las bandejas u otros utensilios de cocina en el fondo del horno. El papel de aluminio

impediría la circulación de aire en el horno, obstaculizaría el proceso de cocción y arruinaría la capa de esmalte.

Durante el funcionamiento la puerta del horno se calienta. Se instala un tercer vidrio para una mayor protección, reduciendo la temperatura de la superficie exterior (sólo en algunos modelos).

Las bisagras de las puertas del horno pueden dañarse cuando la carga es excesiva. No colocar sartenes pesadas en la puerta del horno abierta y no apoyarse contra la puerta del horno abierta cuando se limpie la cavidad del horno. Nunca se pare en la puerta del horno abierta y no deje que los niños se sienten en ella.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

El funcionamiento del aparato es seguro con y sin guías de bandeja.

Asegúrese de que las ventilaciones nunca se encuentren cubiertas u obstruidas.

## Uso seguro y correcto del horno de vapor

Deje el aparato a temperatura ambiente durante algún tiempo antes de conectarlo a la red eléctrica para que todos los componentes se adapten a la temperatura ambiente. Si el horno se almacena a una temperatura cercana o por debajo del punto de congelación, existe peligro para algunos componentes, especialmente para las bombas.

El aparato no debe funcionar en un entorno con una temperatura inferior a los 5°C. Por debajo de esta temperatura es posible que el aparato no funcione correctamente. Si el aparato se enciende en tales condiciones, la bomba podría dañarse.

Si el aparato no funciona correctamente, desconéctelo de la red eléctrica.

No guarde objetos en el horno, ya que podrían causar peligro al encenderlo.

No utilice agua destilada que no sea apta para la ingestión (por ejemplo, agua destilada para pilas, a la que se añade ácido).

Cuando abra la puerta del horno (con sistemas de vapor) después del finalizar o durante la cocción al vapor, asegúrese de

abrir la puerta hasta la posición de apertura total; de lo contrario, el vapor de la cavidad del horno podría afectar negativamente al funcionamiento del panel de control.

Una vez terminada la cocción al vapor, hay algo de vapor residual en el horno. Abra la puerta del horno con cuidado, ya que existe el peligro de quemaduras con vapor. Limpie el horno una vez que se haya enfriado a temperatura ambiente.

Después del proceso de cocción, el agua restante en el sistema de vapor se bombea de nuevo al depósito de agua. Por lo tanto, el agua podría estar caliente. Tenga cuidado al vaciar el depósito de agua.

Para evitar la acumulación de cal, deje la puerta del horno abierta después de la cocción para permitir que la cavidad del horno se enfríe a temperatura ambiente.

No es aconsejable abrir la puerta durante el ciclo de vapor, ya que esto aumentará el consumo de energía y la formación de condensado de agua.

## ANTES DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO

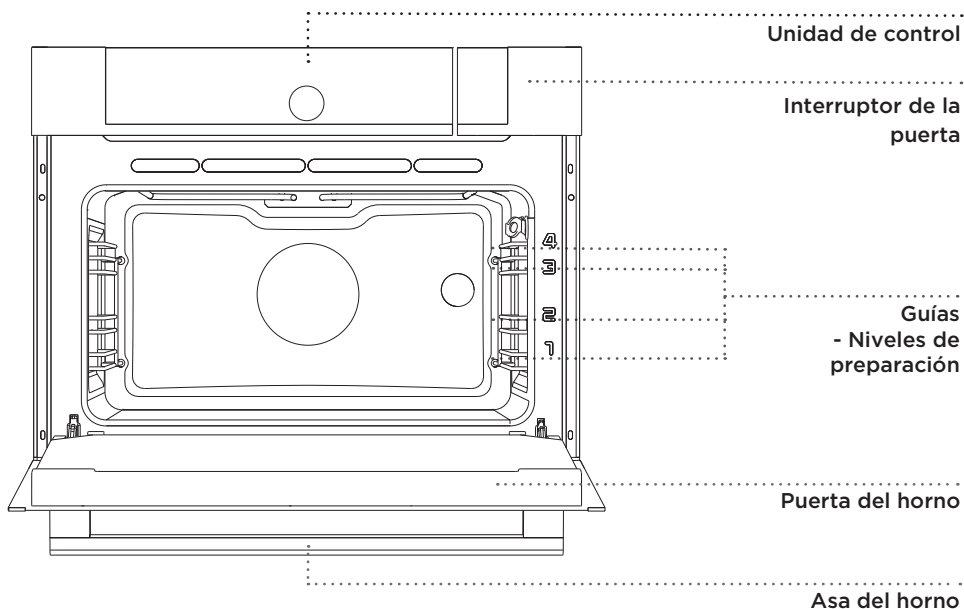


**Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.**

# HORNO DE VAPOR COMBINADO

## (DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DEL EQUIPO - SEGÚN EL MODELO)

La figura representa uno de los modelos integrados del electrodoméstico. Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden incorporar equipamientos distintos, algunas de las funciones descritas en el manual pueden no estar disponibles en su producto.



## LISTONES

Los listones permiten la preparación de los alimentos en 4 niveles (los niveles/guías se cuentan desde abajo). Las guías 3 y 4 se utilizan para gratinar.

## GUÍAS EXTRAÍBLES TELESCÓPICAS

Las guías extraíbles (extensibles) telescópicas pueden colocarse en los niveles segundo y tercero.

Las guías extraíbles pueden extenderse total o parcialmente.

## INTERRUPTOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Si abre la puerta del horno durante su funcionamiento, los calentadores, el ventilador y el generador de vapor se apagarán. Cuando la puerta se cierra de nuevo, los interruptores vuelven a encender los calentadores y la inyección de vapor.

## VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

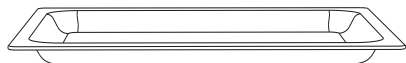
El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa y el panel de control.

## OPERACIÓN AMPLIADA DEL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El ventilador de refrigeración continúa funcionando unos instantes después de apagar el horno para enfriarlo. (El funcionamiento prolongado del ventilador de refrigeración depende de la temperatura en el centro del horno).

## EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS DEL HORNO

(Dependiendo del modelo)



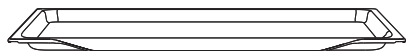
El **PLATO DE HORNEADO DE CRISTAL** se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno. También puede utilizarse como bandeja para servir.



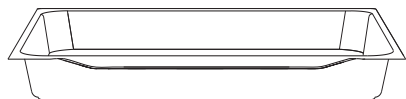
La **PARRILLA** se utiliza para asar o como soporte para una fuente, bandeja de horneado o plato de horneado con alimentos.



La parrilla cuenta con un cierre de seguridad. Por tanto, levante ligeramente la parte delantera de la parrilla cuando la extraiga del horno.



La **FUENTE DE HORNEADO LLANA** se utiliza para hornear masas y pasteles.



La **BANDEJA DE HORNEADO PROFUNDA** se utiliza para asar carne y hornear masa húmeda. También puede utilizarse como bandeja de goteo.

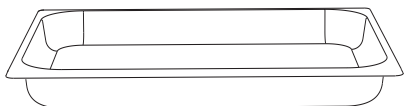
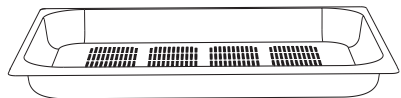


Nunca coloque la bandeja de hornear profunda en la primera guía durante el proceso de cocción, excepto cuando cocine a la parrilla y sólo utilice la bandeja profunda como bandeja de goteo.



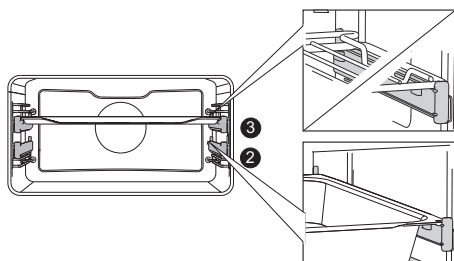
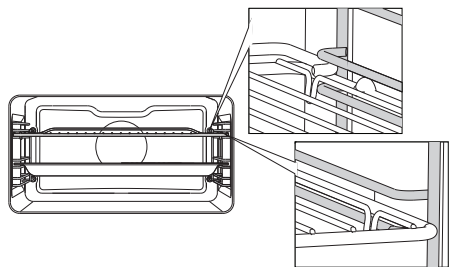


Los accesorios para hornear pueden cambiar de forma cuando se calientan, lo que no afecta su utilidad. Después de que se enfrían, vuelven a su estado original.



**EL KIT DE VAPOR (INOX)** se utiliza para cocinar al vapor. Colocar la bandeja perforada en el nivel medio y la bandeja de goteo un nivel por debajo.

La parrilla o la bandeja deben siempre introducirse en la ranura creada entre dos listones.



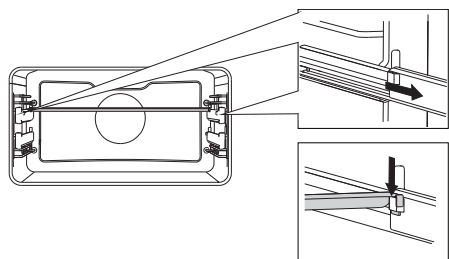
Con guías extensibles telescópicas, primero extraiga las guías de un nivel y coloque la parrilla o la bandeja de horneado sobre ellas. A continuación, empújelas con la mano hasta el final de su recorrido.

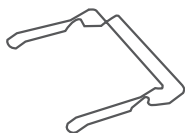


Cierre la puerta del horno cuando las guías telescópicas estén totalmente retraídas en el horno.

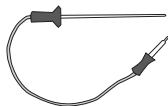
### **BARRA DE SINCRONIZACIÓN**

La barra se puede instalar en las guías telescópicas extensibles (extensión total) o desmontarla de las mismas. Primero, extraer ambas guías de un nivel. Colocar la barra en las dos lengüetas de las guías y empujar las guías con la mano hasta que se detengan.





**EL SOPORTE PARA LA BANDEJA DE HORNO** facilita la extracción de las bandejas calientes del horno después de la cocción.



**SONDA** de temperatura para la carne.

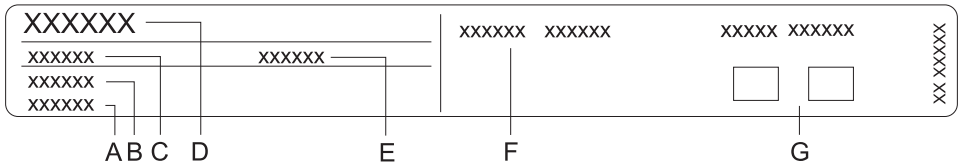
**PRODUCTO PARA LA ELIMINACIÓN DEL SARRO** o sistema de limpieza de vapor.

**TIRA DE PAPEL DE PRUEBA** para la limpieza del sistema de vapor.



El aparato y algunas de las partes accesibles tienden a calentarse durante el horneado. Utilice guantes protectores.

# INDICACIONES EN EL ELECTRODOMÉSTICO - PLACA DE CARACTERÍSTICAS (DEPENDIENDO DEL MODELO)

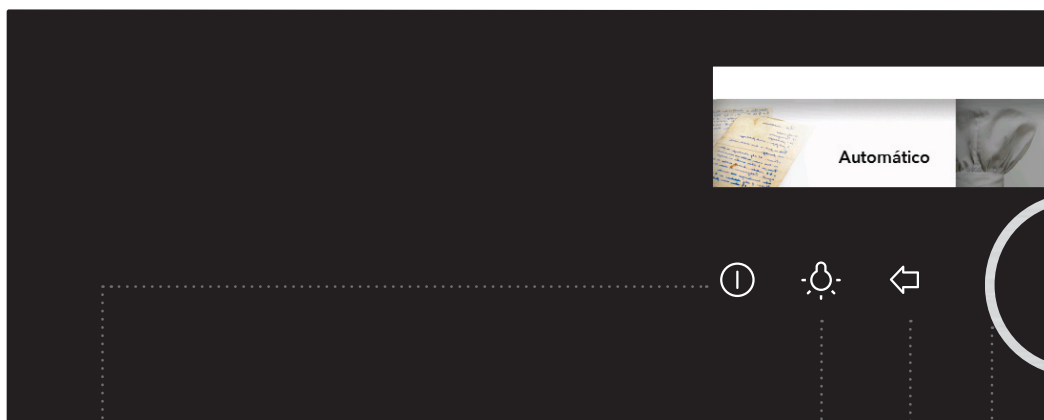


- A Número de serie
- B Código
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Datos técnicos
- G Símbolos de conformidad

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en el borde del horno y podrá verla cuando abra la puerta del mismo.

# UNIDAD DE CONTROL

(Dependiendo del modelo)



**1** TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO

**2** TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO DE LA ILUMINACIÓN

**3** TECLA DE RETORNO

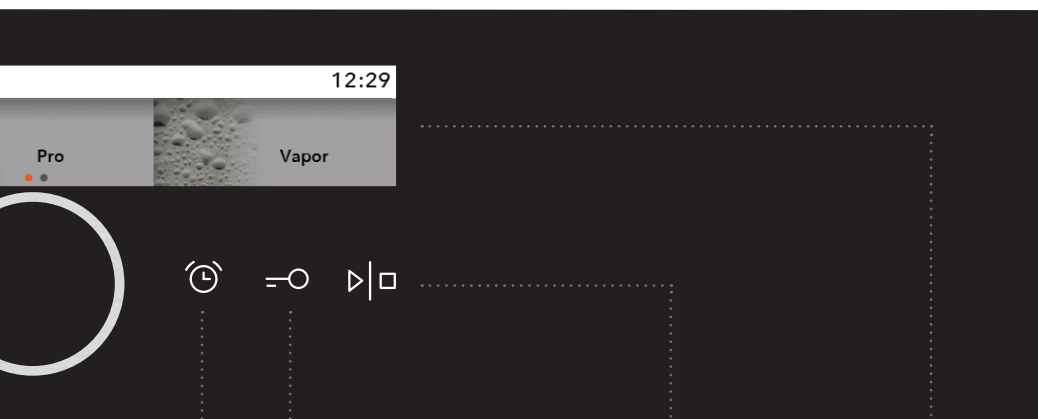
Tóquela **brevemente** para volver al menú anterior.

**Manténgala pulsada** para volver al menú principal.

**4** Mando de selección y CONFIRMACIÓN

**Seleccione el ajuste** girando el mando.

**Confirme su selección** pulsando el mando.



**5** AVISADOR/  
ALARMA

**6** TECLA DE  
BLOQUEO  
INFANTIL -  
Bloqueo de la  
unidad de control

**7** TECLA DE  
INICIO/PARADA

Pulsación larga:  
INICIO

Pulsación larga  
durante el  
funcionamiento:  
PARADA

**8** PANTALLA -  
muestra todos  
los ajustes

**NOTA:**

Las teclas responderán mejor si las toca con la mayor superficie posible de su dedo. Cada vez que se pulsa una tecla se emite una breve señal acústica.

# ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ

---

**Antes del primer uso** retire todos los componentes del horno, incluyendo cualquier equipo de transporte. Limpiar todos los accesorios y utensilios con agua tibia y detergente normal. No utilice ningún limpiador abrasivo.

**Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo** sin ningún tipo de alimento, en el sistema "calentador superior e inferior", a una temperatura de 200°C durante aproximadamente una hora. Se desprenderá el olor característico de un "electrodoméstico nuevo". Ventile bien la habitación durante el primer uso.

## COCCIÓN AL VAPOR

La cocción a vapor es sana y natural, y conserva todo el sabor de los alimentos. Este método de cocción no desprende olores.

### **Enumeramos las ventajas de la cocción al vapor:**

La cocción (estofado, asado) comienza antes de que la temperatura en el interior del horno alcance los 100°C. La cocción lenta (estofado, asado) también es posible a temperaturas más bajas.

Es saludable: las vitaminas y los minerales están bien conservados porque sólo una pequeña parte de ellos se disuelve en el agua de condensación que toca los alimentos. No hay necesidad de añadir grasa durante el proceso de cocción. El vapor mantiene el sabor de los alimentos. No añade olores, ni el sabor de la parrilla ni de la sartén. Además, no quita nada porque la comida no se diluye en el agua.

El vapor no transmite el sabor ni el olor; por lo tanto, la carne o el pescado pueden cocinarse junto con las verduras.

El vapor también es adecuado para escaldar, descongelar y recalentar o mantener caliente la comida.

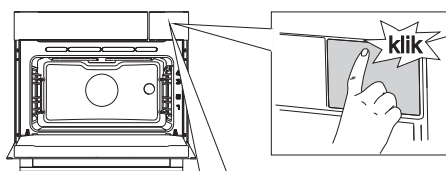
# RELLENO DEL DEPÓSITO DE AGUA

El DEPÓSITO DE AGUA permite el suministro independiente de agua al horno de vapor. El volumen del depósito es de aprox. 1,3 litros (nivel máximo de agua - ver marca). Esta cantidad de agua alcanza para aproximadamente 3 horas de cocción con el ciclo de vapor más largo (aire caliente con vapor en el sistema "high").

 Limpiar el depósito de agua antes del primer uso.



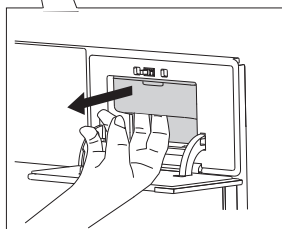
**Llenar siempre el depósito de agua con agua limpia y fría de la tubería, agua embotellada sin aditivos o agua destilada apta para cocinar. El agua vertida en el depósito de agua debe estar a una temperatura de 20°C (+/- 10°C).**



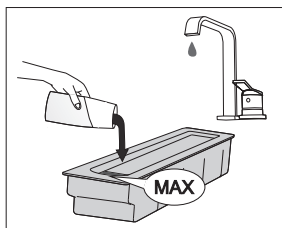
**1** Presionar (en el punto de la pegatina) para abrir la puerta del depósito.



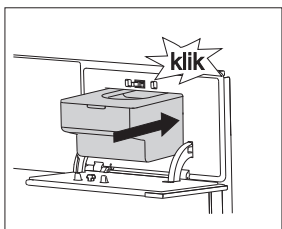
La pegatina se puede sacar más tarde.



**2** Extraer el depósito de agua de la carcasa tirando de la parte encastrada.



**3** Abrir la tapa. Lavar el depósito con agua. Volver a montar el depósito. Antes de su uso, añadir agua fresca hasta la marca MAX en el depósito.



**4** Volver a introducir el depósito de agua en la carcasa hasta la posición final (hasta que oiga un click corto). Luego presionar la puerta del depósito para cerrarla.



Después del proceso de cocción, el agua restante en el sistema de vapor es bombeada de nuevo al depósito de agua. La tapa y el depósito de agua se pueden lavar con limpiadores líquidos no abrasivos estándar o en un lavavajillas.

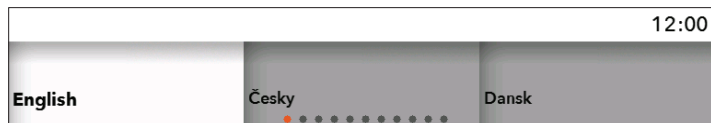
# PRIMERA UTILIZACIÓN

## SELECCIÓN DE IDIOMA

Al conectar el aparato por primera vez a la red eléctrica o después de un largo periodo de desconexión, ajuste el idioma deseado. El idioma por defecto es el inglés.

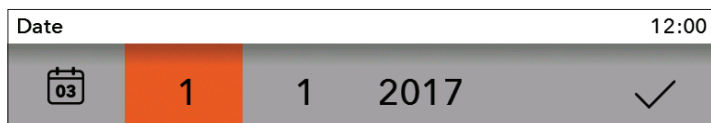


Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



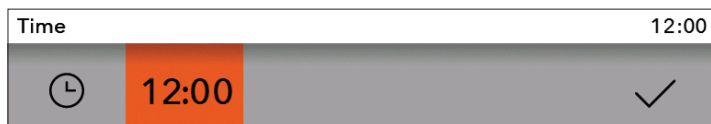
Girar la PERILLA y seleccionar el idioma. Confirmar su selección.

## AJUSTE DE LA FECHA



Pulsando la PERILLA se ajusta el DÍA, MES y AÑO. Girar la PERILLA y confirmar su selección con una marca de verificación.

## AJUSTE DEL RELOJ



Girar la PERILLA y seleccionar el reloj (CLOCK). Confirmar su selección con una marca de verificación.



El horno también funciona si no se ajusta la hora del día, pero en este caso no es posible ajustar las características del temporizador (ver el capítulo SELECCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL TEMPORIZADOR).

Después de unos minutos de inactividad, el aparato pasa al modo de espera.

## CAMBIAR LOS AJUSTES DEL RELOJ

Puede cambiar la hora del día cuando no está activada la función de temporizador (ver el capítulo SELECCIÓN DE AJUSTES GENERALES).



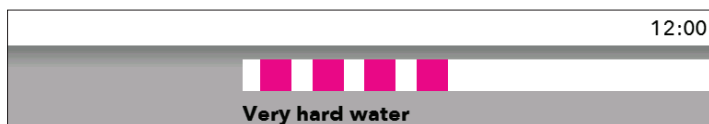
# PRUEBAS DE DUREZA DEL AGUA

La prueba de dureza del agua debe llevarse a cabo antes de su primer uso.

En el visualizador aparecerá una banda con el símbolo **"Very hard water"** (Agua muy dura).



La dureza máxima del agua está ajustada de fábrica.



Remojar la tira de papel de prueba (suministrada con el electrodoméstico) en agua durante un (1) segundo. Esperar un minuto y observar el número de franjas en el papel. Introducir la información sobre el número de franjas en el aparato. Girar la PERILLA.

|  |                 |                 |
|--|-----------------|-----------------|
|  | 4 líneas verdes | Agua muy blanda |
|  | 1 línea roja    | Agua blanda     |
|  | 2 líneas rojas  | Agua semi-dura  |
|  | 3 líneas rojas  | Agua dura       |
|  | 4 líneas rojas  | Agua muy dura   |

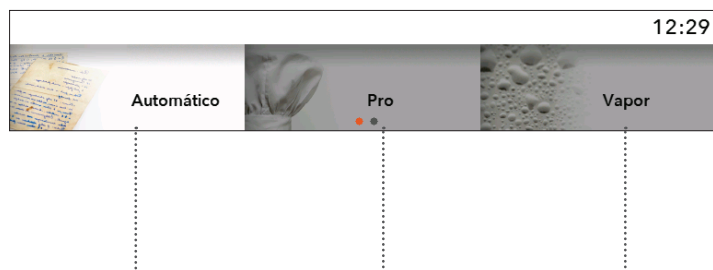
## CAMBIAR EL AJUSTE DE LA DUREZA DEL AGUA

La dureza del agua también se puede ajustar en el menú ELECCIÓN DE LOS AJUSTES GENERALES.



El ajuste incorrecto del nivel de dureza del agua podría afectar el funcionamiento y la vida útil del electrodoméstico.

# ELECCIÓN DE LOS MENÚS BÁSICOS DE COCCIÓN Y AJUSTES



Girar la PERILLA y seleccionar el nombre del menú. Confirmar la selección pulsando la PERILLA. El NOMBRE del menú seleccionado aparece arriba.



Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.

## A) Auto

En este modo seleccionar primero el tipo de plato y luego el alimento seleccionado con el ajuste automático de la cantidad, el nivel de cocción y el final de la operación.

El programa ofrece una variedad de recetas preestablecidas, probadas por chefs y expertos en nutrición.

## B) Pro

Este modo ofrece una selección de platos con valores preestablecidos de fábrica, que se pueden modificar.

## C) Al vapor

Es una forma natural de cocción que conserva todo el sabor de los alimentos.

## D) Mi modo

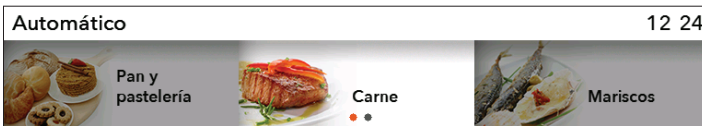
Este modo le permite preparar platos según sus deseos, cada vez usando los mismos pasos y ajustes. Puede guardar sus ajustes en la memoria del horno y recuperarlos la próxima vez que desee utilizarlos.

# A) HORNEAR SELECCIONANDO EL TIPO DE ALIMENTO (Modo automático - Auto)

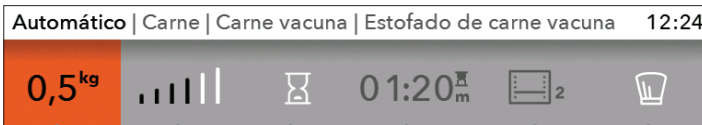
 Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



Girar la PERILLA y seleccionar **Auto**. Confirmar su selección pulsando la PERILLA.



Seleccionar el tipo de plato y el alimento seleccionado. Confirmar su selección.



Se muestran los valores preestablecidos.


1 2 3 4 5 6

- 1 cantidad
- 2 nivel de cocción
- 3 inicio retardado
- 4 duración de la cocción
- 5 sistema de cocción y nivel recomendado
- 6 modo profesional (Pro)

 Si en el modo Automático se selecciona el símbolo , el programa pasa al **modo Profesional (Pro)** (ver el capítulo HORNEO POR SELECCIÓN DEL MODO).

Toque el botón **START/STOP** para iniciar el proceso de horneado. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados.

## PRECALENTAMIENTO

Los procedimientos de cocción de algunos platos en el modo **Auto** también incluyen la función de precalentamiento .

Cuando seleccione el alimento, aparecerá la siguiente notificación: **"El programa seleccionado incluye la función de precalentamiento."** (Confirmar su selección con la PERILLA.) **"Precalentamiento iniciado."** No inserte los alimentos todavía. La temperatura actual y la establecida se alternarán en el visualizador.

Al alcanzar la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica.

Aparecerá en el visualizador la siguiente notificación: **"Precalentamiento completo"**.

Abrir la puerta e insertar la comida. A continuación, el programa reanuda el proceso de cocción con los ajustes seleccionados.



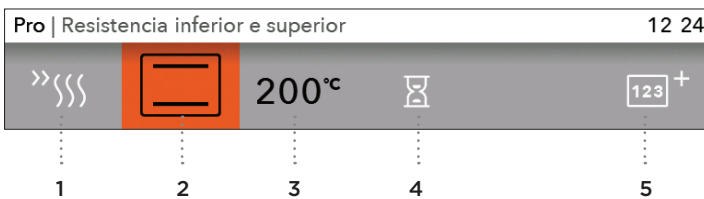
Cuando se ajusta la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

## B) HORNEAR SELECCIONANDO EL MODO DE FUNCIONAMIENTO (Modo profesional y modo a vapor)

 Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



Girar la PERILLA y seleccionar **Pro**. Confirmar su selección.



Seleccionar sus propios **ajustes básicos**.

### AJUSTES BÁSICOS


- 1 precalentamiento
- 2 sistema (ver tabla SISTEMAS DEL HORNO)
- 3 temperatura en el horno

### AJUSTES ADICIONALES

- 4 duración de la cocción (ver capítulo FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN)
- 5 cocción multifásica (ver capítulo COCCIÓN MULTIFÁSICA)
- 6 (inyección de vapor) (ver capítulo INYECCIÓN DE VAPOR)

## PRECALENTAMIENTO

Utilizar la función de precalentamiento si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo antes posible.










Cuando se selecciona este símbolo , se activa la función de precalentamiento y aparecerá una notificación: **"Precalentamiento iniciado."** No inserte los alimentos todavía. La temperatura actual y la establecida se alternarán en el visualizador.



Al alcanzar la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica.

Aparecerá en el visualizador la siguiente notificación: **"Precalentamiento completo"**. Abrir la puerta e insertar la comida. A continuación, el programa reanuda el proceso de cocción con los ajustes seleccionados.







 Cuando se ajusta la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

## SISTEMAS DEL HORNO (según el modelo)


| SISTEMA   | DESCRIPCIÓN  | TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C) | MIN - MAX TEMPERATURA (°C) |
|---|--|---------------------------------|----------------------------|
| <b>SISTEMAS DEL HORNO</b>   |  |                                 |                            |
|    | <b>RESISTENCIA INFERIOR E SUPERIOR</b><br>Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno. La repostería y la carne sólo pueden hornearse/asarse en una sola altura.  | 200                             | 30-230                     |
|    | <b>RESISTENCIA SUPERIOR</b><br>Sólo irradiará calor el calentador situado en la bóveda del horno. utilice este calentador para dorar la parte superior del plato.  | 150                             | 30-230                     |
|    | <b>RESISTENCIA INFERIOR</b><br>Sólo el calentador situado en la solera del horno irradiará calor. Utilice este calentador para dorar la parte inferior del plato.  | 160                             | 30-230                     |
|    | <b>PARRILLA PEQUEÑA</b><br>Sólo funcionará el calentador del grill, una parte del conjunto del grill completo.<br>Utilice este calentador para gratinar sándwiches sin tapa o salchichas, o para tostar pan.   | 230                             | 30-230                     |
|    | <b>PARRILLA GRANDE</b><br>Se accionarán el calentador superior y el calentador del grill. El calentador del grill situado en la bóveda del horno irradiará directamente el calor. Para potenciar el efecto de calentamiento, el calentador superior también se activa. Este sistema se utiliza para gratinar una pequeña cantidad de sándwiches sin tapa o salchichas y para tostar pan. | 230                             | 30-230                     |
|    | <b>PARRILLA GRANDE + VENTILADOR</b><br>Se accionarán el calentador del grill y el ventilador. Esta combinación se utiliza para asar carne así como para preparar porciones grandes de carne o aves en una sola altura. También es adecuado para gratinar y para dorar cortezas crujientes.   | 170                             | 30-230                     |
|  | <b>AIRE FORZADO + RESISTENCIA INFERIOR</b><br>Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador. Se utiliza para hornear pizza, masa húmeda, pasteles de frutas, masas fermentadas y masas quebradas a varios niveles simultáneamente.  | 200                             | 30-230                     |
|  | <b>AIRE FORZADO</b><br>Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería a varias alturas de forma simultánea.   | 180                             | 30-230                     |
|  | <b>AIRE FORZADO ECO <sup>1)</sup></b><br>En este modo, se optimiza el consumo de energía durante el proceso de cocción. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería.  | 180                             | 120- 230                   |

| SISTEMA   | DESCRIPCIÓN  | TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C) | MIN - MAX TEMPERATURA (°C) |
|---|--|---------------------------------|----------------------------|
| <b>SISTEMAS DEL HORNO</b>   |  |                                 |                            |
|  | <b>RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR</b><br>Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras.   | 180                             | 30-230                     |
|  | <b>ASADO</b><br>En el modo/sistema de Asado automático, el calentador superior se acciona en combinación con el calentador del grill y el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes. | 180                             | 30-230                     |

<sup>1)</sup> Se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1. En este modo, la temperatura real del horno no se visualiza debido a un algoritmo especial de funcionamiento del aparato y al uso del calor residual.

| SISTEMA   | DESCRIPCIÓN  | TEMPERATURA PROGRAMADA (°C) | TEMPERATURA MÍN - MÁX (°C) |
|---|--|-----------------------------|----------------------------|
|    | <b>AIRE CALIENTE CON VAPOR</b><br>las microondas se utilizan para cocinar y descongelar. permiten una preparación rápida y eficiente sin cambiar el color ni la forma de los alimentos. hay tres opciones disponibles:   | 160                         |                            |
|    | <b>ALTO:</b><br>Preparación de escalopes, bistecs y piezas pequeñas de carne   |                             | 30-230                     |
|    | <b>MEDIO:</b><br>Recalentamiento de comidas frías/congeladas, preparación de filetes de pescado y verduras gratinadas  |                             | 30-230                     |
|  | <b>BAJO:</b><br>Preparación de piezas de carne más grandes (asados, pollos enteros), horneado de pan y bollos, preparación de lasaña, etc.   |                             | 30-230                     |
|  | <b>VAPOR</b><br>Se utiliza para todo tipo de carnes, estofados, verduras, tartas, tortas, pan y platos gratinados.   | 100                         | -                          |
|  | <b>SOUS VIDE</b> es un procedimiento de cocción lenta con alimentos sellados al vacío y cocidos a una temperatura específica que se mantiene con precisión. El método sous vide es adecuado para cocinar carne, pescado y todo tipo de frutas y verduras. Los alimentos cocinados de esta manera son jugosos y desarrollan un sabor más intenso. | 50                          | 30-95                      |

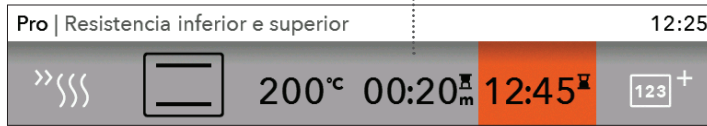
Toque el botón **START/STOP** para iniciar el proceso de horneado. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados.

 El símbolo °C parpadea en el visualizador hasta que se alcanza la temperatura establecida. Una señal sonora emite un sonido. Durante el proceso no se pueden cambiar los sistemas de cocción.

# FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN



En el modo profesional básico puede seleccionar la **Función de temporizador**. Confirmar su selección pulsando la PERILLA.



Duración del funcionamiento del horno

Inicio retardado




## Ajuste del tiempo de cocción

En este modo, se puede definir la duración del funcionamiento del horno. Ajuste el tiempo de cocción deseado y confirme la selección (el tiempo máximo de cocción es de 10 horas). La hora final mostrada se ajusta en consecuencia. Presionar START para iniciar el proceso de cocción. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados. Desactivar todas las funciones del temporizador ajustando el tiempo seleccionado a 0.



## Ajuste del inicio retardado

 El inicio con retardo no es posible en los sistemas de parrilla pequeña, parrilla grande y parrilla de ventilador.

En este modo, puede especificar la duración del proceso de cocción (tiempo de cocción) y el tiempo en el que desea que el proceso de cocción se detenga - stop (hora de finalización) (el retardo puede ajustarse en 24 horas).

Asegúrese de que el reloj esté ajustado con precisión a la hora actual.

Ejemplo:

Hora actual: 12:00

Tiempo de cocción: 2 horas

Fin de la cocción: 18:00

En primer lugar ajuste el TIEMPO DE COCCIÓN (2 horas).

La suma de la hora actual y el tiempo de cocción se muestra automáticamente (14:00).

A continuación, seleccionar HORA DE FINALIZACIÓN y ajuste el temporizador (18:00).

Presionar START para iniciar el proceso de cocción. El temporizador esperará al tiempo de inicio del proceso de cocción. El visualizador muestra el mensaje: **"Comienzo retrasado.**

**La cocción comenzará a las 16:00".**





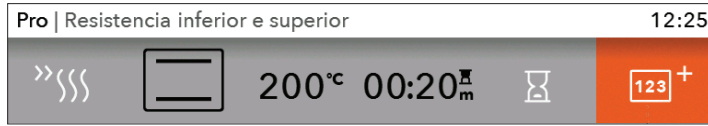
Quando expire el tiempo establecido, el horno dejará de funcionar automáticamente (finalización de la cocción). Se emitirá una breve señal acústica y aparecerá el menú Finalizar.

Después de unos minutos de inactividad, el aparato pasa al modo de espera.

# COCCIÓN MULTIFÁSICA

Este modo le permite combinar tres formas diferentes de preparación de alimentos en una sola cocción.


Seleccionando los diferentes ambientes se pueden preparar los platos exactamente como desea.

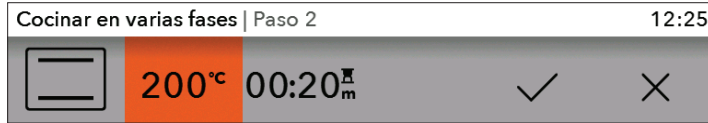


En el modo básico Pro mode, los programas de cocción por etapas y al vapor están disponibles. Confirme el ajuste pulsando la PERILLA.

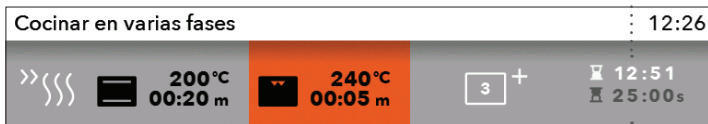


Seleccionar: paso 1, paso 2, paso 3  
Confirmar sus ajustes pulsando la PERILLA.

 El paso 1 ya está seleccionado si ha configurado previamente las Funciones de temporizador.



Ajustar el sistema, la temperatura y la hora. Confirmar su selección con una MARCA DE VERIFICACIÓN pulsando la PERILLA.

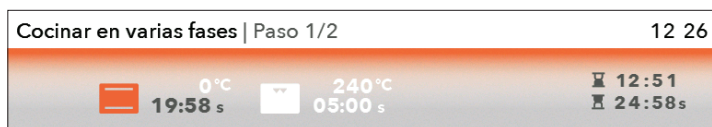



Tiempo de cocción completo - finalización

Progreso del paso actual

Temperatura y duración del paso seleccionado

Pulsando la tecla START, el horno empieza a funcionar según el paso 1. (La barra de progreso en la parte inferior del visualizador indica el paso actual del proceso de cocción). Cuando expira un tiempo determinado, se activa el paso 2 y luego el paso 3 si se ha seleccionado.




 Si desea cancelar cualquiera de los pasos durante la operación, gire la PERILLA, seleccione el paso y cáncélelo confirmando con una CRUZ. Esto sólo se puede hacer con los pasos que aún no se han iniciado.

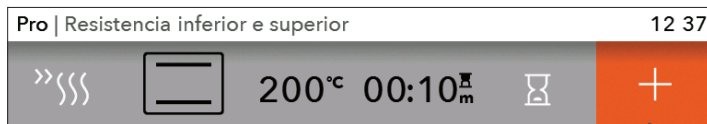
# INYECCIÓN DE VAPOR

Se recomienda la inyección de vapor durante la cocción de:

- **carne** (hacia el final del proceso de cocción): la carne estará más jugosa y suave, y no será necesario untarla. Carne: de res, ternera, cerdo, venado, aves de corral, cordero, pescado, salchichas;
- **pan y panecillos**: utilice el vapor durante los primeros 5-10 minutos de cocción. La corteza estará crujiente y bien dorada;
- **soufflés de verduras y frutas**, lasaña, platos ricos en almidón, budines;
- **verduras**, especialmente papas, coliflor, brócoli, zanahorias, calabacines y berenjenas.

La inyección de vapor es posible en el **modo profesional** cuando se selecciona el tiempo de cocción. El tiempo de cocción debe ser lo suficientemente largo para permitir la inyección de vapor.

 El tiempo total de cocción no puede ser inferior a 10 minutos.



Para la inyección de vapor, seleccione el **símbolo +**. Confirme el ajuste pulsando la PERILLA.




Girar la PERILLA y seleccionar el símbolo.  
- Cocción multifásica (Ver capítulo COCCIÓN MULTIFÁSICA.)  
- Intensidad de inyección de vapor en tres niveles

## A) INYECCIÓN DE VAPOR POR ETAPAS

Ajustar los pasos (ver el capítulo COCCIÓN MULTIFÁSICA). Seleccionar el **símbolo +** para la inyección de vapor. El sistema calculará automáticamente las inyecciones de vapor individuales en función del tiempo total de cocción. Pulsar la tecla START/STOP para iniciar el funcionamiento del horno.

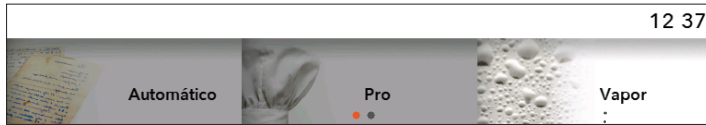
## B) INYECCIÓN DIRECTA DE VAPOR

La inyección directa de vapor tiene lugar durante el proceso de cocción. Seleccionar el símbolo . Aparece una advertencia: "**¿Le gustaría inyectar vapor?**" El símbolo parpadea hasta que se completa el proceso. La inyección directa de vapor puede repetirse en tres pasos; a continuación, desaparece el símbolo de vapor.

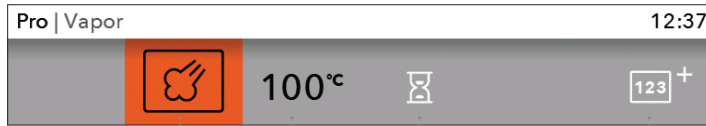
## C) COCCIÓN AL VAPOR

(Vapor - acceso rápido a los programas de vapor)

 Confirme cada ajuste pulsando la PERILLA.




Girar la PERILLA y seleccionar el modo al **vapor** (Steam) Confirme el ajuste pulsando la PERILLA.



Seleccione sus propios ajustes básicos.

- 1 Sistema
- 2 Temperatura del horno
- 3 Duración de la cocción
- 4 Cocción multifásica (ver capítulo COCCIÓN MULTIFÁSICA)

 Utilizar la función de precalentamiento si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo antes posible.

Llenar el **depósito de agua** con agua fresca hasta la marca MAX. Use el KIT DE VAPOR (STEAM SET) para cocinar vegetales, pescado, carne y papas - cuando no esté cocinando en una salsa. Colocar el kit de vapor en la segunda guía.

## SOUS VIDE (COCCIÓN AL VAPOR)

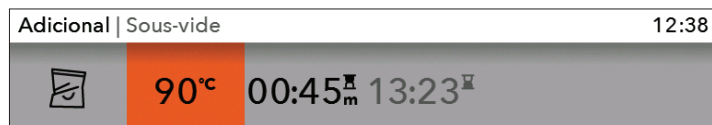
Sazonar el alimento y sellarlo en una bolsa de plástico adecuada para el sellado al vacío y la cocción al vacío. Colocar la bolsa sellada que contiene el alimento en la bandeja perforada y colocarla en el estante central del horno.



Girar la PERILLA y seleccionar **Extra** en el menú principal. Confirmar su selección. Aparecerá el menú EXTRAS.



Girar la PERILLA y seleccionar **Sous vide**.



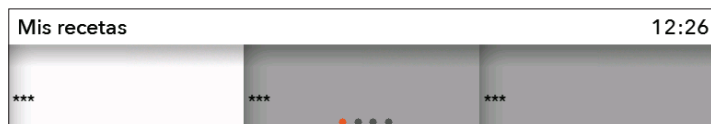
Elegir la temperatura y el tiempo de cocción. Cocinar los alimentos durante un largo período de tiempo a baja temperatura (ver tabla de cocción).

Después del proceso de cocción, retirar los alimentos de la bolsa. Para un sabor más intenso, el alimento puede sellarse rápidamente en aceite caliente.

| Plato                                     | Espesor (cm) | Icono de temperatura (°C) | Tiempo de cocción (minutos) |
|---|--------------|---------------------------|-----------------------------|
| <b>CARNE</b>                              |              |                           |                             |
| Bistec de carne de res, mediano           | 3            | 60                        | 150-180                     |
| Bistec de carne de res, bien hecho        | 3            | 70                        | 140-170                     |
| Bistec de cerdo, mediano                  | 3            | 65                        | 70-100                      |
| Bistec de cerdo, bien hecho               | 3            | 70                        | 70-100                      |
| Bistec de cordero, mediano                | 2            | 60                        | 90-120                      |
| Bistec de cordero, bien hecho             | 2            | 70                        | 70-100                      |
| Filete de ternera, bien hecho             | 3            | 70                        | 70-100                      |
| Pechuga de pollo deshuesada               | 3            | 65                        | 90-120                      |
| Pechuga de pato deshuesada                | 3            | 65                        | 120-150                     |
| Pechuga de pavo deshuesada                | 3            | 65                        | 180-210                     |
| Filete de pescado                         | 1            | 55                        | 40-60                       |
| Bistec de pescado                         | 2            | 55                        | 40-60                       |
| Camarones                                 | /            | 60                        | 30-40                       |
| Pulpo, tentáculos                         | /            | 85                        | 180-240                     |
| Vieiras                                   | /            | 60                        | 40-60                       |
| Zanahorias, picadas o cortadas en rodajas | 1            | 85                        | 90-120                      |
| Papas, cortadas en cubos                  | 2            | 85                        | 100-130                     |
| Espárragos                                | /            | 85                        | 50-70                       |
| Berenjenas                                | 1            | 85                        | 50-70                       |
| Fruta, en trozos                          | /            | 70                        | 90-120                      |

## D) ALMACENAMIENTO DE SU PROPIO PROGRAMA (MI MODO)

Una vez finalizado el proceso de cocción, aparecerá el menú "End". Seleccionar el símbolo  para guardar sus ajustes en la memoria del horno.



Girar la PERILLA y seleccionar **Mi modo** en el menú principal.



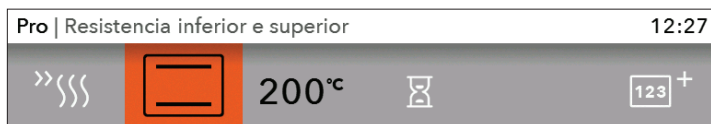
Puede almacenar hasta 12 recetas en la memoria.




Girar la PERILLA y confirmar las respectivas letras para introducir el nombre. Si es necesario, borre un carácter con la flecha; guarde el nombre con la marca de verificación.



Girar la PERILLA y confirmar las respectivas letras para introducir el nombre. Si es necesario, borre un carácter con la flecha; guarde el nombre con la marca de verificación.



Se muestran los valores preestablecidos y, si es necesario, puede cambiarlos.

Cuando el programa esté completo, aparecerá el menú **Finalizar**. Si ha hecho algún cambio, puede guardarlo seleccionando el símbolo . Seleccione una receta con el mismo nombre. En el visualizador aparece el símbolo **"El programa se sobrescribirá"**.

- Confirmar la selección para guardar la receta con el mismo nombre o con uno nuevo.
- También puede cancelar su selección. Aparecerá un visualizador en el que podrá seleccionar un nuevo campo y guardar la nueva receta.




# INICIAR HORNEADO/COCCIÓN

La tecla START/STOP parpadeará antes del inicio del proceso de cocción.

Iniciar el proceso de cocción pulsando la tecla START/STOP.

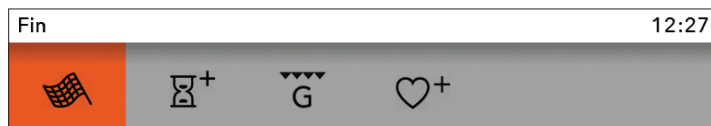
Pulsar y girar la PERILLA para cambiar los ajustes actuales durante la cocción.



 Si abre la puerta durante el funcionamiento, el proceso de cocción se detendrá. Se reanudará cuando vuelva a cerrar la puerta. Esto debe hacerse en no más de 3 minutos; de lo contrario, la operación se interrumpirá y aparecerá "Finalización" en la pantalla.

## FIN DE LA COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO

Para hacer una pausa en el proceso de cocción, pulsar la tecla START/STOP y manténgala pulsada durante un rato.



Girar la PERILLA y aparecerá el menú **Finalizar** junto con los símbolos.



### Finalizar

Seleccionar el icono y finalice el proceso de cocción. El visualizador muestra el menú principal.



### Añadir duración

Puede extender la duración de la cocción seleccionando el icono. Puede determinar un nuevo tiempo de finalización de la cocción (ver capítulo FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN).




### Gratinado

Elegir este símbolo para dorar la capa superior del plato después de la cocción.



### Añadir a favoritos

Puede guardar los ajustes seleccionados en la memoria del horno y volver a utilizarlos la próxima vez.

 Después de usar el horno, se puede dejar un poco de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un trapo.

# SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES



Girar la PERILLA y seleccionar **Extras** en el menú principal. Confirmar su selección. Se visualiza el menú de funciones adicionales.

 Algunas funciones no están disponibles en algunos sistemas; en estos casos suena una señal acústica.

## Limpieza al vapor (steam-clean)

Este programa facilita la eliminación de manchas en el interior del horno. (Ver capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.)

## Descongelamiento

En este modo, el aire circula sin que funcionen los calentadores. Sólo el ventilador está en funcionamiento.

Se utiliza para el descongelamiento lento de alimentos congelados (tortas, pasteles, pan y panecillos, y frutas congeladas).

Seleccionando el símbolo, ajuste el tipo de alimento, el peso y la hora de inicio y finalización del proceso de descongelamiento.

A la mitad del tiempo de descongelamiento, las piezas deben darse vuelta, mezclarse y separarse si se congelan juntas.

## Recalentamiento

El recalentamiento puede utilizarse para mantener calientes los alimentos ya cocinados. Seleccionar el símbolo para ajustar la temperatura y la hora de inicio y fin del recalentamiento.

## Calientaplatos

Utilice esta función para precalentar su vajilla (platos, tazas) antes de servir la comida en ella para mantenerla caliente durante más tiempo. Seleccionando el símbolo, puede ajustar la temperatura y la hora de inicio y finalización del proceso de calentamiento.

## Regeneración

Este modo de cocción se puede utilizar para recalentar los alimentos ya cocinados. Como la comida se recalienta con vapor, no pierde su calidad.

El sabor y la textura se mantienen como si el alimento estuviera recién cocinado. Se pueden regenerar varios platos al mismo tiempo.

- Con esta función, puede seleccionar el inicio y el final del proceso de regeneración.

## Pre calentamiento rápido

Utilice esta función si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo antes posible. No es apropiado para cocinar alimentos. Cuando el horno se calienta hasta la temperatura establecida, se completa el proceso de calentamiento y el horno está listo para funcionar en el programa seleccionado.

## Shabbat

En este modo, ajuste la temperatura entre 85 y 180°C y el tiempo (hasta 74 horas) para las actividades del Shabbat. Presionar START para iniciar la cuenta regresiva. Se encenderá una luz en el horno. Todos los sonidos y el funcionamiento se desactivarán, excepto la tecla ON/OFF. Después de finalizado, puede guardar su configuración.



En caso de apagón, el modo Shabbat se cancela y el horno vuelve a la posición inicial.



**Advertencia: el productor no es responsable del uso indebido del modo Shabbat.**

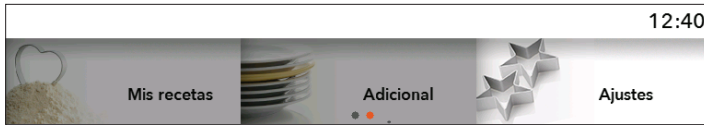
## Sous vide

Se utiliza para la cocción lenta al vacío, utilizando el vapor. Cocina lentamente los alimentos sellados al vacío a baja temperatura. El alimento desarrollará un sabor más completo y se conservarán más vitaminas y minerales.

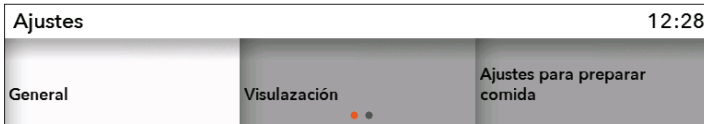
|   |       |
|---|-------|
| Fin   | 12 27 |
|  |       |

Girar la PERILLA para mostrar el menú **Finalizar** con un visualizador de símbolos.

# SELECCIONAR LOS AJUSTES GENERALES



Girar la PERILLA y seleccionar **Ajustes** en el menú principal. Confirmar su selección.



Girando la PERILLA puede moverse por el menú. Confirmar cada selección pulsando la PERILLA.

## General

**Idioma**—seleccionar el idioma en el cual desea visualizar el texto.

**Fecha**—la fecha debe ajustarse cuando conecte el aparato a la red eléctrica por primera vez o si el aparato ha estado desconectado de la red eléctrica durante un período de tiempo más largo (más de una semana). Ajustar el día, el mes y el año.

**Hora**—la hora del día debe ajustarse cuando conecte el aparato a la red eléctrica por primera vez o si el aparato ha estado desconectado de la red eléctrica durante un período de tiempo más largo (más de una semana). Ajustar el CLOCK - hora. En el campo Hora también puede seleccionar la visualización del reloj digital o analógico.

**Sonido**—el volumen de la señal de sonido sólo se puede ajustar cuando no se activa la función de hora (sólo se muestra la hora del día).

Volumen - puede elegir entre tres niveles de volumen diferentes.

Sonido de los botones - puede activarlo o desactivarlo.

Sonido en start/stop - puede activarlo o desactivarlo.

## Visualizador

En este menú se puede configurar:

**Brillo** - puede establecer tres niveles diferentes.

**Modo nocturno** - establezca el intervalo de tiempo en el que desea que se atenúe el visualizador.

**Aparato en modo de espera** - el visualizador se apaga automáticamente después de 1 hora.

## Ajustes de cocción

**Dureza del agua**

**Procedimiento de descalcificación**

## Sistema

### Información del electrodoméstico

#### Ajustes de fábrica

**Luz del horno durante el funcionamiento** - la iluminación se apaga cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción.

**Iluminación del horno** - la iluminación del horno se activa automáticamente cuando se abre la puerta o se enciende el horno. Al finalizar el proceso de cocción, la luz permanece encendida durante aproximadamente 1 minuto. Puede encender o apagar la luz pulsando el botón de la luz.



## BLOQUEO INFANTIL

Se activa al tocar la tecla BLOQUEO INFANTIL. Se visualiza el mensaje **"BLOQUEO INFANTIL ON"**. Volver a pulsar la tecla para desactivar el bloqueo infantil.



Si se activa el bloqueo infantil sin la función de temporizador activada (sólo se muestra el reloj), el horno no funcionará. Si el bloqueo infantil se activa después de haber ajustado una función de temporizador, el horno funcionará normalmente; sin embargo, no será posible cambiar los ajustes. Cuando el bloqueo infantil está activado, no se pueden cambiar los sistemas o las funciones adicionales. El único cambio posible es finalizar el proceso de cocción. El bloqueo infantil permanecerá activo después de apagar el horno. Para seleccionar un nuevo sistema, primero debe desactivarse el bloqueo infantil.



## AJUSTE DEL MINUTERO

El minuterero se puede utilizar por separado, independientemente del funcionamiento del horno. Se activa al presionar la tecla. El ajuste máximo es de 10 horas. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica que se puede apagar pulsando cualquier tecla o se apaga automáticamente al cabo de un minuto.



**Después de un apagón o después de apagar el aparato, todos los ajustes adicionales permanecerán guardados.**

# DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN

---

Si no encuentra los alimentos que desea en la tabla de horneado, busque información de alimentos similares. La información mostrada se refiere a preparación en un solo nivel.

Se indica un intervalo de temperaturas sugeridas. Comience con un ajuste de temperatura bajo y aumentela si cree que los alimentos no se han horneado suficientemente.

Los tiempos de preparación son aproximados y pueden variar dependiendo de algunas condiciones.

El precalentamiento del horno sólo debe realizarse si la receta lo requiere en las tablas de este manual de instrucciones. Calentar un horno vacío consume una gran cantidad de energía. Por tanto, ahorrará mucha energía si hornea distintos tipos de masas o varias pizzas de forma consecutiva, ya que el horno ya está caliente.

Utilice fuentes oscuras, bandejas o fuentes recubiertas de silicona negra o esmaltadas, ya que éstas conducen muy bien el calor.

Cuando utilice papel de hornear, asegúrese de que resiste altas temperaturas.

Cuando se preparan grandes porciones de carne o de masa se genera una gran cantidad de vapor en el interior del horno que, a su vez, se condensa en la puerta del horno. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato. Después de cocinar, limpie la puerta y el cristal con un paño seco.

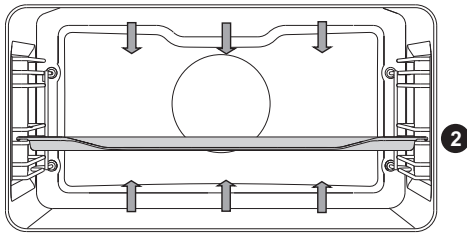
Apague el horno aproximadamente 10 minutos antes del final del proceso de cocinado para ahorrar energía utilizando el calor acumulado.

Para evitar la condensación, no enfríe los alimentos en un horno cerrado.



**El asterisco (\*) significa que el sistema seleccionado requiere el precalentamiento del horno.**

## RESISTENCIA INFERIOR E SUPERIOR



Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno.

### Carne asada

Use bandejas o fuentes de vidrio templado, arcilla o hierro fundido recubiertas de esmalte. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor. Durante el asado, proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado.

Si cubre el asado, se mantendrá más jugoso.

| Tipo de alimento     | Peso (g)      | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|----------------------|---------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| <b>CARNE</b>         |               |                    |                  |                          |
| Asado de cerdo       | 1500          | 1                  | 180-200          | 90-120                   |
| Paletilla de cerdo   | 1500          | 1                  | 180-200          | 110-140                  |
| Enrollado de cerdo   | 1500          | 2                  | 180-200          | 90-110                   |
| Asado de vacuno      | 1500          | 1                  | 170-190          | 120-150                  |
| Enrollado de ternera | 1500          | 2                  | 180-200          | 80-100                   |
| Lomo de cordero      | 1500          | 1                  | 180-200          | 60-80                    |
| Lomo de conejo       | 1000          | 2                  | 180-200          | 50-70                    |
| Pierna de ciervo     | 1500          | 1                  | 180-200          | 90-120                   |
| Strudel de carne     | /             | 2                  | 180-200          | 15-30                    |
| <b>PESCADO</b>       |               |                    |                  |                          |
| Estofado de pescado  | 200 g/ pedazo | 2                  | 190-210          | 40-50                    |

## Horneado de repostería:

Utilice sólo un nivel y fuentes o bandejas de horneado oscuras. En fuentes o bandejas de colores claros, el dorado de la repostería será peor, ya que estos materiales reflejan el calor. Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla. El tiempo de preparación será menor si se precalienta el horno.

| Tipo de alimento                  | Guía<br>(desde abajo) | Temperatura<br>(°C) | Tiempo de<br>horneado (min) |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>PASTELES</b>                   |                       |                     |                             |
| Pan blanco, 1 kg *                | 2                     | 220                 | 10-15                       |
|                                   |                       | 180-190             | 30-40                       |
| Pan de trigo sarraceno,<br>1 kg * | 2                     | 180-190             | 50-60                       |
| Pan integral, 1 kg *              | 2                     | 180-190             | 50-60                       |
| Pan de centeno, 1 kg *            | 2                     | 180-190             | 50-60                       |
| Pan de espelta, 1 kg *            | 2                     | 180-190             | 50-60                       |
| Soufflé dulce                     | 2                     | 170-190             | 40-50                       |
| Panecillos *                      | 2                     | 190-210             | 20-30                       |
| Pastel arrollado con<br>nueces    | 1                     | 170-180             | 50-60                       |
| Torta de bizcocho *               | 1                     | 160-170             | 30-40                       |
| Macarrones                        | 2                     | 130-150             | 15-25                       |
| Strudel de verduras               | 2                     | 190-200             | 25-35                       |
| Strudel de frutas                 | 2                     | 190-200             | 25-35                       |
| Pastelitos de hojaldre            | 2                     | 200-210             | 20-30                       |
| Empanadas de col *                | 2                     | 190-200             | 25-35                       |
| Pastel de frutas                  | 1                     | 130-150             | 80-100                      |
| Merengues                         | 2                     | 80-90               | 110-130                     |
| Buchtel                           | 2                     | 170-180             | 30-40                       |

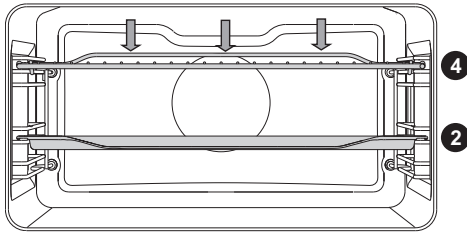


| Consejo   | Uso  |
|---|--|
| ¿Está hecho el pastel?                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un pincho o una varilla de madera para pinchar la masa en su punto más alto.</li> <li>• Si, cuando se extrae la varilla, no quedan trazas de masa, el pastel está hecho.</li> </ul>             |
| ¿Se ha desmoronado el pastel?                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe la receta.</li> <li>• La próxima ocasión, utilice menos líquido.</li> <li>• Tenga cuidado con el tiempo de amasado cuando utilice mezcladores, amasadoras, etc. de pequeño tamaño.</li> </ul> |
| ¿La parte inferior del pastel ha quedado demasiado clara? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice fuentes o bandejas de horneado de color oscuro.</li> <li>• Coloque la fuente de horneado un nivel más abajo y accione el calentador inferior al final del proceso de preparación.</li> </ul>    |
| ¿El pastel con relleno húmedo ha quedado poco hecho?      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente la temperatura y el tiempo de horneado.</li> </ul>  |



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

# PARRILLA GRANDE, PARRILLA PEQUEÑA



4 Cuando prepare alimentos utilizando el grill completo, se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

2 Cuando prepare alimentos se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

Temperatura máxima permitida: 230 °C

Precaliente el calentador infrarrojo (parrilla) durante cinco minutos.

Supervise el proceso de cocción en todo momento.

¡La carne puede quemarse rápidamente debido a la alta temperatura!

El asado con el calentador de la parrilla es adecuado para la cocción crujiente y baja en grasa de salchichas, cortes de carne y pescado (filetes, escalopes, filetes de salmón, etc.) o pan tostado.

Al asar directamente en la parrilla, unte con aceite para evitar que la carne se pegue a la parrilla e insértela en la 4ª guía. Inserte la bandeja de goteo en la 1ª o 2ª guía.

Al asar en una bandeja proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado a la parrilla.

Después de cada asado, limpie el horno y los accesorios.

## Tabla de preparación - grill pequeño

| Tipo de alimento               | Peso (g)     | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|--------------------------------|--------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| <b>CARNE</b>                   |              |                    |                  |                          |
| Filete de vacuno, medio hecho  | 180 g/pedazo | 3                  | 240              | 20-25                    |
| Filetes de carrillada de cerdo | 150 g/pedazo | 3                  | 240              | 25-30                    |
| Chuletas                       | 280 g/pedazo | 3                  | 240              | 30-35                    |
| Salchichas a la parrilla       | 70 g/pedazo  | 3                  | 240              | 20-25                    |
| <b>PAN TOSTADO</b>             |              |                    |                  |                          |
| Pan tostado                    | /            | 3                  | 240              | 5-10                     |
| Sandwiches abiertos            | /            | 3                  | 240              | 5-10                     |

## Tabla de preparación - grill completo

| Tipo de alimento               | Peso (g)     | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|--------------------------------|--------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| <b>CARNE</b>                   |              |                    |                  |                          |
| Filete de vacuno, medio hecho  | 180 g/pedazo | 3                  | 240              | 10-15                    |
| Filete de vacuno, muy hecho    | 180 g/pedazo | 3                  | 240              | 15-20                    |
| Filetes de carrillada de cerdo | 150 g/pedazo | 3                  | 240              | 15-20                    |
| Chuletas                       | 280 g/pedazo | 3                  | 240              | 20-25                    |
| Filete de ternera              | 140 g/pedazo | 3                  | 240              | 15-20                    |
| Salchichas a la parrilla       | 70 g/pedazo  | 3                  | 240              | 10-20                    |
| Leberkäse                      | 150 g/pedazo | 3                  | 240              | 15-20                    |
| <b>PESCADO</b>                 |              |                    |                  |                          |
| Filetes de salmón              | 200 g/pedazo | 3                  | 240              | 15-20                    |
| <b>PAN TOSTADO</b>             |              |                    |                  |                          |
| 6 rebanadas de pan             | /            | 3                  | 240              | 1-4                      |
| Sandwiches abiertos            | /            | 3                  | 240              | 2-5                      |

Al asar la carne en un molde debe haber suficiente líquido en el molde para que la carne no se queme. De vez en cuando hay que voltearla.

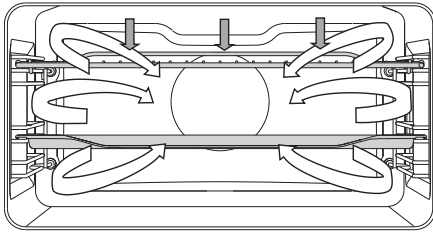
Al hornear la trucha, séquela con una toalla de papel. Sazone el interior de la trucha, úntele su exterior con aceite y colóquela en la rejilla. No debe voltearla durante el horneado con el grill.



**Cuando utilice el calentador (infrarrojo) del grill, mantenga siempre la puerta del horno cerrada.**

**El calentador del grill, la parrilla y los demás accesorios del horno alcanzan altas temperaturas durante su uso. Por tanto, utilice guantes de protección y pinzas para carne.**

## PARRILLA GRANDE + VENTILADOR

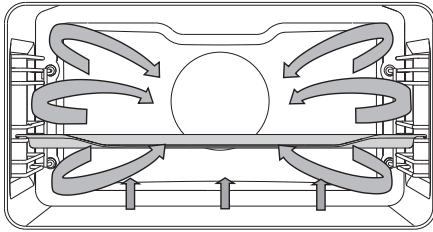


En este modo de funcionamiento, el calentador del grill y el ventilador se activan simultáneamente. Adecuado para hornear carnes, pescado y verdura.

(Ver descripciones y consejos para el GRILL).

| Tipo de alimento      | Peso (g)     | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|-----------------------|--------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| <b>CARNE</b>          |              |                    |                  |                          |
| Pato                  | 2000         | 1                  | 180-200          | 90-110                   |
| Asado de cerdo        | 1500         | 1                  | 170-190          | 90-120                   |
| Paletilla de cerdo    | 1500         | 1                  | 160-180          | 100-130                  |
| Medio pollo           | 700          | 1                  | 190-210          | 50-60                    |
| Pollo                 | 1500         | 1                  | 200-220          | 60-80                    |
| Asado de carne molida | 1500         | 1                  | 160-180          | 70-90                    |
| <b>PESCADO</b>        |              |                    |                  |                          |
| Truchas               | 200 g/pedazo | 2                  | 200-220          | 20-30                    |

## AIRE FORZADO + RESISTENCIA INFERIOR

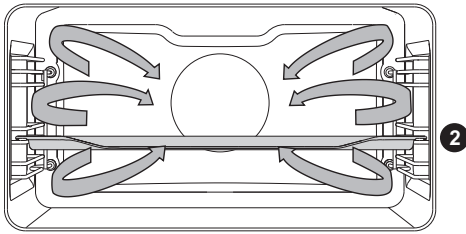


Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador de aire caliente. Adecuado para hornear pizzas, pastel de manzana y pastel de fruta.

(Ver descripciones y consejos para el CALENTADOR SUPERIOR y el INFERIOR).

| Tipo de alimento                 | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|----------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Tarta de queso, pasta crujiente  | 2                  | 160-170          | 60-70                    |
| Pizza *                          | 2                  | 220-230          | 10-15                    |
| Quiche Lorraine, pasta crujiente | 1                  | 200-210          | 50-60                    |
| Strudel de manzana, pasta filo   | 2                  | 180-190          | 50-60                    |

## AIRE FORZADO



Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa.

### Carne asada:

Use bandejas o fuentes de vidrio templado, arcilla o hierro fundido recubiertas de esmalte. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor.

Durante el asado, proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado. Si cubre el asado, se mantendrá más jugoso.

| Tipo de alimento          | Peso (g) | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|---------------------------|----------|--------------------|------------------|--------------------------|
| <b>CARNE</b>              |          |                    |                  |                          |
| Asado de cerdo (con piel) | 1500     | 1                  | 170-190          | 90-120                   |
| Pollo, entero             | 1500     | 2                  | 180-200          | 70-90                    |
| Pato                      | 2000     | 1                  | 170-190          | 120-150                  |
| Pollo, pechuga            | 1000     | 2                  | 190-210          | 50-60                    |
| Pollo relleno             | 1500     | 1                  | 190-210          | 110-130                  |

## Pastelería al horno

Se recomienda precalentar el horno.

Los pasteles pequeños se pueden hornear en bandejas bajas en varios niveles (2º y 3º).

Tenga en cuenta que con diferentes bandejas para hornear, el tiempo de horneado puede variar.

Es posible que tenga que retirar la bandeja superior antes que la inferior.

Coloque siempre los moldes para hornear en la rejilla; si está utilizando la bandeja de cocción suministrada, retire la rejilla.

Las pastas pequeñas deben ser del mismo grosor para lograr un dorado uniforme.

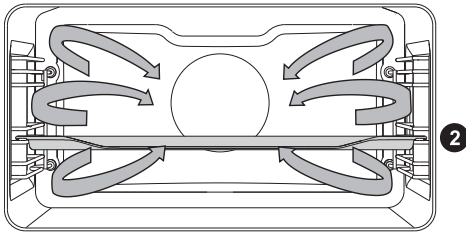
| Tipo de alimento                 | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|----------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| <b>PASTELES</b>                  |                    |                  |                          |
| Bizcocho esponjoso               | 1                  | 160-170          | 30-40                    |
| Pastel de migajas                | 2                  | 170-180          | 25-35                    |
| Pastel de ciruelas               | 1                  | 160-170          | 30-40                    |
| Bizcocho enrollado *             | 2                  | 170-180          | 15-25                    |
| Tarta de frutas, pasta crujiente | 1                  | 170-180          | 50-70                    |
| Jalá (pan de levadura trenzado)  | 2                  | 170-180          | 35-50                    |
| Strudel de manzana               | 2                  | 180-190          | 50-60                    |
| Pizza *                          | 2                  | 210-220          | 15-20                    |
| Galletas, pasta crujiente *      | 2                  | 160-170          | 15-25                    |
| Galletas de máquina *            | 2                  | 150-160          | 20-30                    |
| Pastelitos *                     | 2                  | 150-160          | 20-30                    |
| Galletas, masa de levadura       | 2                  | 180-190          | 20-35                    |
| Galletas, pasta filo             | 2                  | 180-190          | 20-30                    |
| Galletas, rellenas de crema      | 2                  | 190-200          | 25-45                    |
| <b>PLATOS CONGELADOS</b>         |                    |                  |                          |
| Strudel de manzana/de cuajada    | 2                  | 180-190          | 55-70                    |
| Pizza                            | 2                  | 190-200          | 20-35                    |
| Patatas fritas para hornear      | 2                  | 210-220          | 25-40                    |
| Croquetas para hornear           | 2                  | 210-220          | 20-35                    |



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

## AIRE FORZADO ECO

eco



El calentador redondo y el ventilador funcionarán. El ventilador instalado en la pared trasera de la cavidad del horno asegura que el aire caliente circule constantemente alrededor de la carne, las verduras o los pasteles.

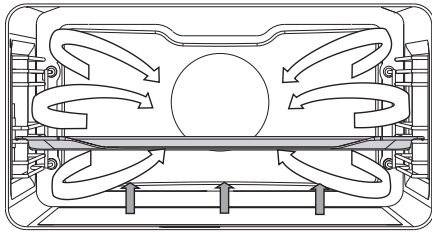
| Tipo de alimento                 | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|----------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| <b>CARNE</b>                     |                    |                  |                          |
| Asado de cerdo, 1 kg             | 1                  | 200-210          | 110-130                  |
| Asado de cerdo, 2 kg             | 1                  | 200-210          | 130-150                  |
| Asado de vacuno, 1 kg            | 1                  | 210-220          | 100-120                  |
| <b>PESCADO</b>                   |                    |                  |                          |
| Pescado entero 200/g pedazo      | 2                  | 200-210          | 40-50                    |
| Filete de pescado 100/g pedazo   | 2                  | 210-220          | 25-35                    |
| <b>PASTELES</b>                  |                    |                  |                          |
| Galletas de máquina              | 2                  | 180-190          | 20-30                    |
| Pastelitos                       | 2                  | 190-200          | 30-35                    |
| Bizcocho enrollado               | 2                  | 200-210          | 15-25                    |
| Tarta de frutas, pasta crujiente | 1                  | 190-200          | 55-65                    |
| <b>VERDURAS</b>                  |                    |                  |                          |
| Patatas gratinadas               | 2                  | 190-200          | 40-50                    |
| Lasaña                           | 2                  | 200-210          | 45-55                    |
| <b>PLATOS CONGELADOS</b>         |                    |                  |                          |
| Patatas fritas, 1 kg             | 2                  | 230-240          | 35-45                    |
| Medallones de pollo, 0,7 kg      | 2                  | 220-230          | 30-40                    |
| Palitos de pescado, 0,6 kg       | 2                  | 220-230          | 30-40                    |



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.



## RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR



Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras. Utilice la segunda guía desde abajo y una bandeja de horneado poco profunda para permitir que el aire circule por la parte superior del plato.

## PREPARACIÓN DE CONSERVAS

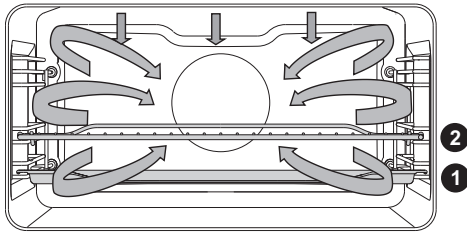
Prepare los alimentos que desea conservar y los tarros del modo habitual. Utilice tarros con junta de goma y tapa de cristal. No utilice tarros con tapas roscadas ni de metal ni latas o botes metálicos. Asegúrese de que los tarros son del mismo tamaño, están rellenos con el mismo tipo de alimentos y de que están bien sellados.

Vierta 1 litro de agua caliente en la bandeja profunda (aprox. 70°C) y coloque 6 tarros de 1 litro sobre la bandeja. Introduzca la bandeja en la segunda guía del horno.

Durante la preparación de conservas, observe los alimentos y hornéelos hasta que el líquido de los tarros comience a hervir - cuando aparecen las burbujas en el primer tarro.

| Tipo de alimento           | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) | Temperatura de ebullición | Tiempo de reposo en el horno (min) |
|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| <b>FRUTAS</b>              |                    |                  |                          |                           |                                    |
| Fresas (6×1 l)             | 2                  | 180              | 40-60                    | parar                     | 20-30                              |
| Frutas de hueso (6×1 l)    | 2                  | 180              | 40-60                    | parar                     | 20-30                              |
| Papilla de frutas (6×1 l)  | 2                  | 180              | 40-60                    | parar                     | 20-30                              |
| <b>VERDURAS</b>            |                    |                  |                          |                           |                                    |
| Pepinos encurtidos (6×1 l) | 2                  | 180              | 40-60                    | parar                     | 20-30                              |
| Judías/zanahorias (6×1 l)  | 2                  | 180              | 40-60                    | 120 °C, 60 min            | 20-30                              |

# ASADO



En el modo de Asado automático, el calentador superior se acciona en combinación con el calentador del grill y el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes.

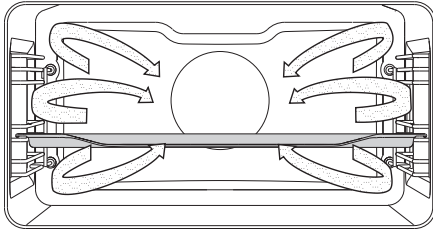
Al asar directamente en la parrilla, untar con aceite para evitar que la carne se pegue e insertarla en la 2ª guía. Insertar la bandeja de goteo en la 1ª guía. Al asar la carne en la bandeja, inserte la bandeja en la 2ª guía.

Ajustar el sistema de cocción y la temperatura, así como la temperatura final del plato.

| Tipo de alimento | Peso (g) | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) | Temperatura del núcleo (°C) |
|------------------|----------|--------------------|------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Filete vacuno    | 1000     | 2                  | 170-190          | 60-80                    | 55-75*                      |
| Pollo, entero    | 1500     | 2                  | 180-200          | 65-85                    | 85-90                       |
| Pato             | 4000     | 2                  | 170-190          | 150-180                  | 85-90                       |
| Asado de cerdo   | 1500     | 2                  | 170-190          | 100-120                  | 70-85                       |
| Pastel de carne  | 1000     | 2                  | 170-190          | 50-65                    | 80-85                       |
| Carne de ternera | 1000     | 2                  | 170-190          | 70-90                    | 75-85                       |
| Cordero          | 1000     | 2                  | 180-200          | 50-70                    | 75-85                       |
| Venado           | 1000     | 2                  | 180-200          | 60-90                    | 75-85                       |
| Pescado          | 1000     | 2                  | 170-190          | 40-50                    | 75-85                       |
| Muslos de pollo  | 1000     | 2                  | 190-210          | 45-55                    | 85-90                       |

\* poco hecho = 55-60°C; medio = 65-70°C; bien hecho = 70-75°C

## AIRE CALIENTE CON VAPOR

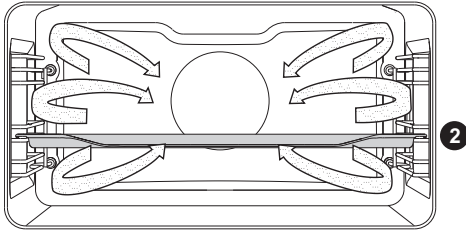


El agua proveniente del generador de vapor entra en la cavidad del horno en forma de vapor. Además, el calentador circular con ventilador se acciona para permitir la continua circulación del aire caliente y del vapor.

 Llene el depósito de agua con agua limpia.

| Tipo de alimento        | Peso (g)     | Guía (desde abajo) | Intensidad del vapor | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|-------------------------|--------------|--------------------|----------------------|------------------|--------------------------|
| Vacuno/pierna           | 1000         | 1                  | 1                    | 170-190          | 80-110                   |
| Vacuno/filete de lomo   | 1000         | 1                  | 2                    | 180-200          | 50-70                    |
| Ternera/pierna          | 1000         | 1                  | 1                    | 180-200          | 80-110                   |
| Cordero                 | 1000         | 1                  | 1                    | 180-200          | 60-90                    |
| Aves de corral/enteras  | 1500         | 1                  | 1                    | 180-200          | 65-85                    |
| Aves de corral/pechugas | 1000         | 2                  | 3                    | 180-200          | 50-60                    |
| Cerdo/filete            | 1000         | 1                  | 2                    | 180-200          | 50-70                    |
| Pescado                 | 200 g/pedazo | 2                  | 2                    | 190-210          | 25-35                    |
| Patatas                 | 1000         | 2                  | 1                    | 190-210          | 45-60                    |
| Patatas con brócoli     | 1000         | 2                  | 2                    | 180-200          | 35-50                    |

# VAPOR



Desde el generador de vapor, el agua pasa al horno en forma de vapor.



Llene el tanque con agua fresca.

## Carne

| Tipo de alimento       | Peso (g) | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|------------------------|----------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Chucrut y salchicha    | 700      | 2                  | 100              | 30-40                    |
| Filete de vacuno       | 1000     | 2                  | 100              | 40-50                    |
| Pechuga de pollo       | 1000     | 2                  | 100              | 20-30                    |
| Camarones              | 1000     | 2                  | 100              | 20-30                    |
| Filete de pescado      | 500      | 2                  | 80               | 15-20                    |
| Filete de pescado      | 500      | 2                  | 80               | 20-25                    |
| Pescado entero         | 400      | 2                  | 100              | 20-30                    |
| Mejillones             | 1000     | 2                  | 100              | 15-20                    |
| Salchicha de Frankfurt | 1000     | 2                  | 85               | 10-15                    |

## Verduras

| Tipo de alimento        | Peso (g) | Relación alimento: líquido | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|-------------------------|----------|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Judías verdes           | 500      | /                          | 2                  | 100              | 55-65                    |
| Judías en grano         | 500      | 1:2                        | 2                  | 100              | 90-100                   |
| Guisantes               | 500      | /                          | 2                  | 100              | 20-25                    |
| Coliflor - entera       | 500      | /                          | 2                  | 100              | 25-35                    |
| Coliflor en pedacitos   | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Brócoli - entero        | 500      | /                          | 2                  | 100              | 20-30                    |
| Brócoli en pedacitos    | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Zanahoria - entera      | 500      | /                          | 2                  | 100              | 25-35                    |
| Zanahoria en pedacitos  | 500      | /                          | 2                  | 100              | 20-30                    |
| Maíz                    | 500      | /                          | 2                  | 100              | 25-35                    |
| Garbanzos               | 500      | 1:2                        | 2                  | 100              | 85-95                    |
| Hinojo                  | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Colinabo                | 500      | /                          | 2                  | 100              | 25-35                    |
| Remolacha roja - entera | 500      | /                          | 2                  | 100              | 65-75                    |
| Pimientos               | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-20                    |
| Radicheta               | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-20                    |
| Col de Bruselas         | 500      | /                          | 2                  | 100              | 20-30                    |
| Espárragos              | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Espinacas               | 500      | /                          | 2                  | 100              | 10-15                    |
| Acelgas                 | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-20                    |
| Verduras mixtas         | 1000     | /                          | 2                  | 100              | 25-35                    |
| Col                     | 500      | /                          | 2                  | 100              | 35-45                    |
| Col china               | 500      | /                          | 2                  | 100              | 30-40                    |
| Berenjenas              | 500      | /                          | 2                  | 100              | 10-20                    |
| Calabacines             | 500      | /                          | 2                  | 100              | 10-20                    |
| Patatas, enteras        | 500      | /                          | 2                  | 100              | 30-40                    |
| Patatas en rodajas      | 500      | /                          | 2                  | 100              | 25-35                    |

## Pasta/arroz/cereales

| Tipo de alimento      | Peso (g) | Relación alimento: líquido | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|-----------------------|----------|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Arroz blanco          | 200      | 1:2                        | 2                  | 100              | 25-35                    |
| Arroz integral        | 200      | 1:2                        | 2                  | 100              | 55-65                    |
| Risotto               | Receta   | 1:2                        | 2                  | 100              | 30-40                    |
| Pasta                 | 200      | 1:2                        | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Pasta integral        | 200      | 1:2                        | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Mijo                  | 250      | 1:1                        | 2                  | 100              | 25-35                    |
| Ñoquis                | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Bolas de masa hervida | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-25                    |
| Tortellinis           | 500      | /                          | 2                  | 100              | 20-30                    |
| Couscous              | 500      | 1:1                        | 2                  | 100              | 15-20                    |
| Raviolis              | 500      | /                          | 2                  | 100              | 15-20                    |

## Postres

| Tipo de alimento                | Peso (g) | Relación alimento: líquido | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|---------------------------------|----------|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Fundición de chocolate *        | 200      | /                          | 2                  | 50               | 20-30                    |
| Remojo/disolución de gelatina * | 1 sobre  | /                          | 2                  | 50               | 15-20                    |
| Arroz con leche                 | Receta   | 1:4                        | 2                  | 100              | 30-40                    |
| Masa de levadura                | Receta   | /                          | 2                  | 40               | 25-35                    |
| Crema de caramelo               | Receta   | /                          | 2                  | 100              | 40-50                    |

\* Cubrir el recipiente con una tapa o papel de aluminio

## Huevos y tortillas



| Tipo de alimento        | Peso (g) | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|-------------------------|----------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Huevos pasados por agua | 200      | 2                  | 100              | 10-15                    |
| Huevos duros            | 200      | 2                  | 100              | 15-20                    |
| Huevos escalfados       | 200      | 2                  | 100              | 13-17                    |
| Huevos revueltos        | 200      | 2                  | 100              | 10-15                    |
| Tortilla de tocino      | Recipe   | 2                  | 100              | 15-20                    |

## Frutas

| Tipo de alimento         | Peso (g) | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de horneado (min) |
|--------------------------|----------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Rebanadas de manzana     | 500      | 2                  | 100              | 5-15                     |
| Rebanadas de albaricoque | 500      | 2                  | 100              | 5-15                     |
| Cerezas                  | 500      | 2                  | 100              | 10-15                    |
| Bayas de ganso           | 500      | 2                  | 100              | 5-15                     |
| Pedazos de pera          | 500      | 2                  | 100              | 5-15                     |
| Ciruelas                 | 500      | 2                  | 100              | 5-15                     |
| Ruibarbo                 | 500      | 2                  | 100              | 5-15                     |
| Nectarinas               | 500      | 2                  | 100              | 5-10                     |

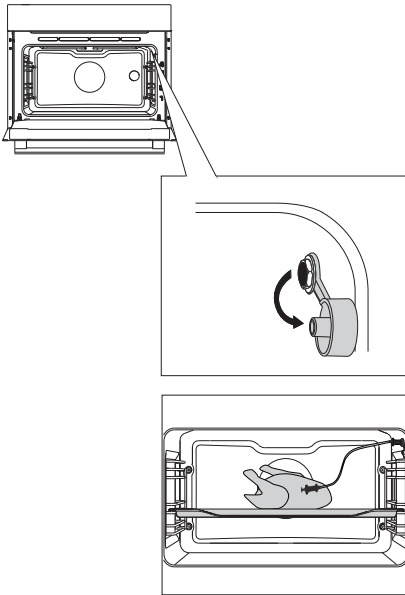
## Descongelación

| Tipo de alimento                | Peso (g) | Guía (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo de descongelación (min) |
|---------------------------------|----------|--------------------|------------------|--------------------------------|
| Carne congelada                 | 500      | 2                  | 50               | 40-50                          |
| Aves de corral congeladas       | 1500     | 2                  | 50               | 50-60                          |
| Pescado congelado, 200 g/pedazo | 1000     | 2                  | 50               | 35-45                          |
| Frutas congeladas               | 500      | 2                  | 50               | 10-20                          |
| Precocinados congelados         | 1000     | 2                  | 60               | 45-60                          |

 Para secar el interior del horno, ajuste el aire caliente y la resistencia inferior  a 170° C durante 15 minutos. Una vez finalizado el programa, deje la puerta del horno abierta durante al menos dos minutos para que el vapor salga y que el interior del aparato se seque.

## Asado de carnes con sonda (dependiendo del modelo)

En este modo, ajuste la temperatura deseada para el centro del alimento. El horno funciona hasta que el centro del alimento alcanza la temperatura programada. La sonda de temperatura mide la temperatura.




**1** Retire el tapón (el conector se encuentra en la esquina superior delantera de la pared derecha).

**2** Conecte el conector de la sonda para carnes en la toma e inserte la sonda en el alimento. (Si cualquier función del programador estaba activada, será cancelada).



Seleccionar el sistema (ejemplo: aire caliente).

Se visualizarán la temperatura preestablecida y la temperatura de la sonda. Ajuste el sistema de cocción y la temperatura, así como la temperatura final del plato. Presionar la tecla START.

 Durante la cocción se visualizará el aumento de temperatura del centro del alimento (la temperatura deseada del centro se ajustará durante el proceso de preparación).

Cuando se alcanza la temperatura programada para el centro del alimento, el proceso de cocción se detiene.

Se escuchará una señal acústica que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se detendrá automáticamente. El reloj aparecerá en la pantalla.

Después del proceso de cocción, vuelva a colocar el tapón de metal del conector de la sonda para carnes.



## Grados de cocción y temperaturas del núcleo

| TIPO DE CARNE         | Temperatura del núcleo (°C) |
|-----------------------|-----------------------------|
| <b>VACUNO</b>         |                             |
| Sellado               | 40-45                       |
| En su punto           | 55-60                       |
| Medio hecho           | 65-70                       |
| Muy hecho             | 75-80                       |
| <b>TERNERA</b>        |                             |
| Muy hecho             | 75-85                       |
| <b>CERDO</b>          |                             |
| Medio hecho           | 65-70                       |
| Muy hecho             | 75-85                       |
| <b>CORDERO</b>        |                             |
| Muy hecho             | 79                          |
| <b>OVEJA</b>          |                             |
| Sellado               | 45                          |
| En su punto           | 55-60                       |
| Medio hecho           | 65-70                       |
| Muy hecho             | 80                          |
| <b>CABRA</b>          |                             |
| Medio hecho           | 70                          |
| Muy hecho             | 82                          |
| <b>AVES DE CORRAL</b> |                             |
| Muy hecho             | 82                          |
| <b>PESCADO</b>        |                             |
| Muy hecho             | 65-70                       |



Utilice únicamente la sonda recomendada para su horno. Asegúrese de que la sonda no toca el calentador durante la preparación. Después del proceso de cocción la sonda estará muy caliente. Tenga cuidado para evitar quemarse.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Antes de empezar a limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y déjelo enfriar.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión adecuada.

## Superficies de aluminio

Las superficies de aluminio deben limpiarse con detergentes líquidos no abrasivos destinados a estos materiales.

Aplicar el detergente sobre un paño húmedo, limpiar la superficie y enjuagar con agua.

No aplicar el limpiador directamente sobre la superficie.

No utilizar limpiadores ni esponjas abrasivas.

Nota: La superficie no debe entrar en contacto con los aerosoles de limpieza del horno; esto puede causar daños visibles y permanentes.

## Paneles frontales de acero inoxidable

(dependiendo del modelo)

Limpiar la superficie con un limpiador suave (espuma de jabón) y una esponja suave no abrasiva.

Para evitar daños en la superficie, no utilice productos de limpieza abrasivos o a base de disolventes.

## Superficies cubiertas de laca y superficies plásticas

(dependiendo del modelo)

No utilice nunca limpiadores y esponjas abrasivas, limpiadores a base de alcohol o alcohol puro para limpiar las perillas, los tiradores de las puertas, las etiquetas y la placa de características.

Eliminar las manchas inmediatamente con un paño suave y detergentes líquidos. También puede utilizar limpiadores especiales para este tipo de superficies; en este caso, siga las instrucciones del fabricante.



Las superficies de aluminio no deben entrar nunca en contacto con los aerosoles de limpieza del horno, ya que éstos pueden causar daños visibles y permanentes.

# LIMPIEZA CONVENCIONAL DEL HORNO

Puede utilizar el procedimiento de limpieza estándar para limpiar la suciedad resistente en el horno (utilizando productos de limpieza o un aerosol para el horno). Después de esta limpieza, enjuague bien los residuos del limpiador.

Limpiar el horno y los accesorios después de cada uso para evitar que la suciedad se queme en la superficie. La manera más fácil de remover la grasa es usando espuma de jabón tibia mientras el horno aún está caliente.

Con la suciedad más resistente, utilice limpiadores para hornos convencionales. Enjuagar bien el horno con agua limpia para eliminar todos los residuos del limpiador. Nunca utilice limpiadores agresivos, limpiadores abrasivos, esponjas abrasivas, quitamanchas y antioxidantes, etc.

Limpiar los accesorios (bandejas y bandejas de horno, rejillas, etc.) con agua caliente y detergente.

El horno, la cavidad del horno y las bandejas de cocción están revestidas con una capa especial de esmalte para obtener una superficie lisa y resistente. Este recubrimiento especial facilita la limpieza a temperatura ambiente.

# PROGRAMA DE LIMPIEZA AL VAPOR (STEAM CLEAN)

Antes de ejecutar el programa de limpieza, retire todos los trozos grandes de suciedad y residuos de alimentos de la cavidad del horno.

Llene el depósito de agua con agua y ajuste el programa de limpieza al vapor.




En el menú principal, seleccionar Extra y **Limpieza con vapor**. Confirme el ajuste pulsando la PERILLA.



Presionar la tecla START.

Cuando termine el programa, espere a que el horno se enfríe lo suficiente para que pueda limpiar con seguridad el interior del horno.

Una vez finalizado el programa, las manchas en las paredes esmaltadas del horno se ablandan, lo que permite una limpieza más fácil. Limpiar las manchas con un paño húmedo.

 Si el proceso de limpieza no se realiza correctamente (en caso de suciedad especialmente difícil), repita el proceso.



**Utilice el programa de limpieza después de que el horno se haya enfriado completamente.**

# LIMPIEZA DEL SISTEMA DE VAPOR

La limpieza depende del nivel de dureza del agua.


| Dureza del agua  | °N       | Número de líneas coloreadas en la tira de prueba |
|------------------|----------|--|
| Blanda           | 0-3 dH   | 4 líneas verdes                                  |
| Ligeramente dura | 3-7 dH   | 1 línea roja                                     |
| Medio dura       | 7-14 dH  | 2 líneas rojas                                   |
| Dura             | 14-21 dH | 3 líneas rojas                                   |
| Muy dura         | >21 dH   | 4 líneas rojas                                   |

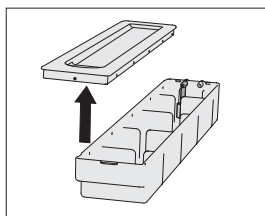
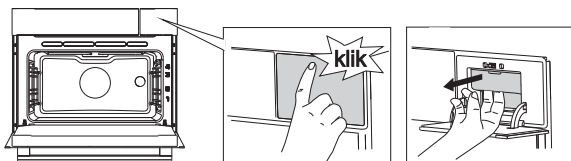
Recomendamos el uso de un producto descalcificador ya que este tipo de productos proporciona los mejores resultados en el proceso de limpieza de sistemas de vapor.

La siguiente nota aparecerá en la pantalla: **"Por favor, realice el proceso de descalcificación"**. Las notas de la pantalla le guiarán a lo largo del proceso de descalcificación.

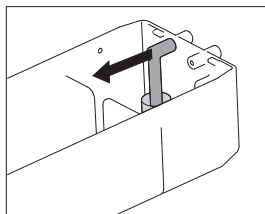
1. Añada el producto descalcificador al depósito de agua.
2. El proceso de descalcificación está en curso.
3. Proceso de descalcificación finalizado. Extraiga el líquido, aclare el depósito de agua y añada agua limpia para el proceso de aclarado.
4. Proceso de aclarado finalizado. Limpie el depósito y el horno.

# LIMPIEZA DEL FILTRO DE ESPUMA

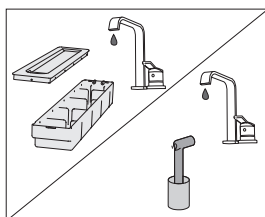
 Cuando limpia el tanque de agua y quita los depósitos calcáreos, debe limpiar también el filtro de espuma.



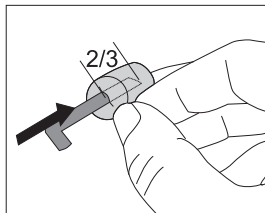
**1** Abra la cubierta del tanque.




**2** Quite el tubo de llegada de agua de su soporte.



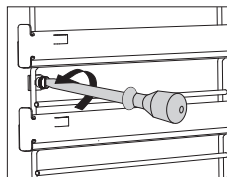
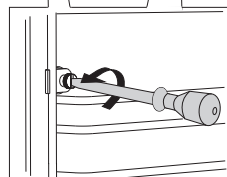
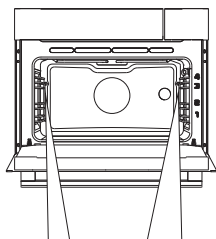
**3** Lave el tubo con el filtro de espuma bajo agua corriente. Lave el filtro detenidamente hasta que quede impecable. De este modo el aparato funcionará correctamente y los alimentos conservarán su sabor, olor y frescura.



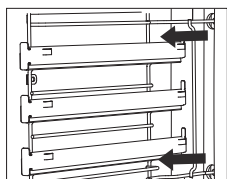
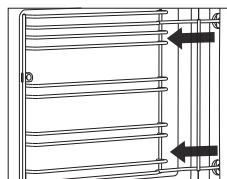
 Si el filtro de espuma se descuelga del tubo de llegada de agua, vuelva a introducirlo hasta dos tercios de su profundidad total.

# DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LA REJILLA Y LAS GUÍAS TELESCÓPICAS EXTENSIBLES

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.



**1** Afloje el tornillo.

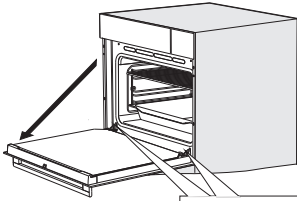


**2** Extraiga las guías de los orificios de la pared trasera.

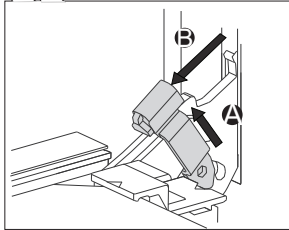


Después de la limpieza, vuelva a apretar los tornillos de las guías con un destornillador.

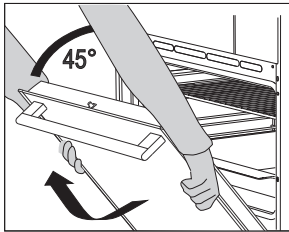
# DESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO




**1** Primero, abra la puerta completamente (hasta el final de su recorrido).



**2** Levante ligeramente los dos soportes y tire hacia usted.



**3** Cierre la puerta lentamente hasta un ángulo de 45 grados (con relación a la posición de cierre de la puerta); a continuación levante la puerta y retírela.

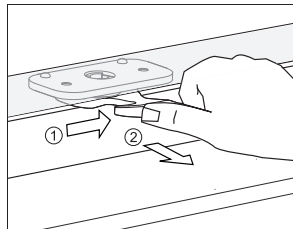
 Para volver a colocar la puerta, siga el procedimiento en orden inverso. Si la puerta no se abre o se cierra correctamente, asegúrese de que las muescas de las bisagras están alineadas con las bases de éstas.




Quando vuelva a colocar la puerta, asegúrese de que los retenes de las bisagras están correctamente colocados en las bases para evitar el cierre inesperado de la bisagra principal, la cual está equipada con un potente muelle principal. Si el muelle principal está enganchado, existe el riesgo de que se produzcan lesiones.




## BLOQUEO DE LA PUERTA (depende del modelo)



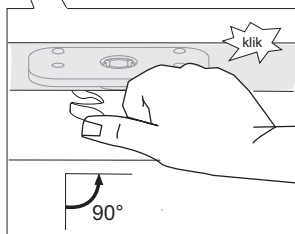
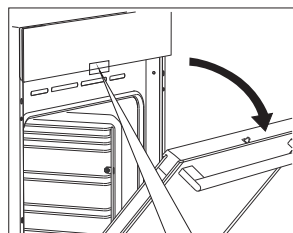
Ábrala empujándola con el pulgar ligeramente hacia la derecha y simultáneamente tirando de la puerta hacia afuera.

 **Cuando la puerta del horno se cierre, el bloqueo de la puerta vuelve automáticamente a la posición inicial.**

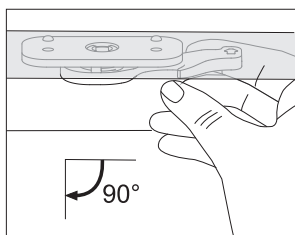
## DESCONEXIÓN Y CONEXIÓN DEL BLOQUEO DE LA PUERTA

 **El horno debe enfriarse completamente.**

Primero, abrir la puerta del horno.



Deslice el bloqueo con el pulgar hacia la derecha en 90° hasta no sentir un clic. El bloqueo de la puerta está desconectado o desactivado.



Si desea volver a conectar o activar el bloqueo de la puerta, abrir la puerta del horno y tirar de la palanca hacia usted con el índice derecho.

## **APERTURA SUAVE DE LA PUERTA** (dependiendo del modelo)

La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de apertura de la misma, comenzando en un ángulo de 75 grados.

## **CIERRE SUAVE DE LA PUERTA** (dependiendo del modelo)

La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la misma, comenzando en un ángulo de 75 grados. Permite el cierre sencillo, suave y silencioso de la puerta. Una presión suave (en un ángulo de 15° con relación a la posición de cierre de la puerta) es suficiente para que la puerta se cierre de manera automática y suave.

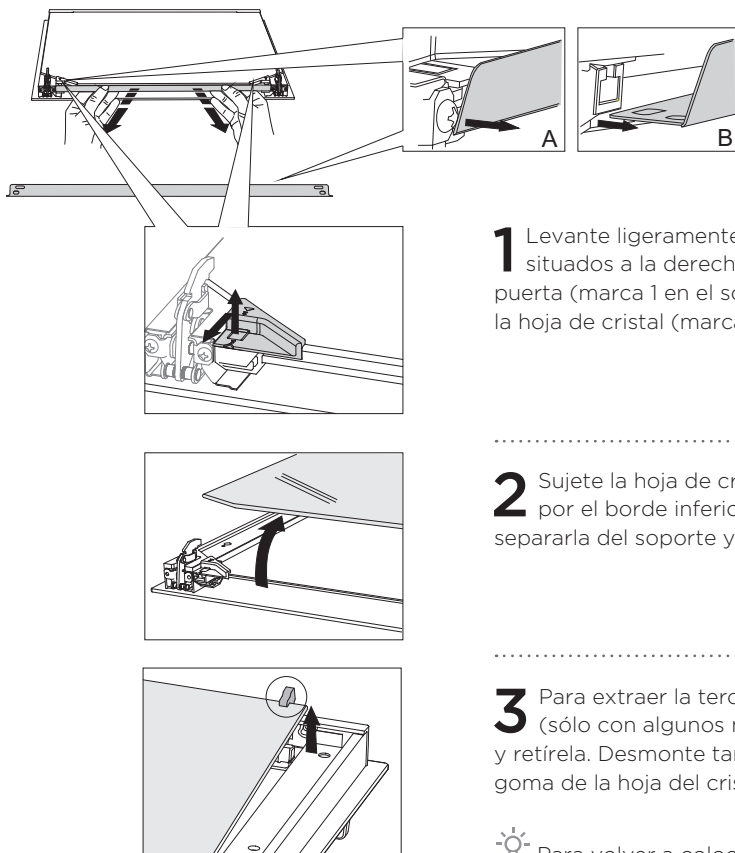


**Si se emplea demasiada fuerza para cerrar la puerta, el efecto del sistema se reduce o el sistema se anula por seguridad.**

# DESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA HOJA DE CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO

(dependiendo del modelo)

El cristal de la puerta del horno se puede limpiar desde el interior, pero primero se debe retirar la puerta. Retirar la puerta del horno (ver el capítulo QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO)



**1** Levante ligeramente los soportes situados a la derecha y la izquierda de la puerta (marca 1 en el soporte) y retírelos de la hoja de cristal (marca 2 en el soporte).

**2** Sujete la hoja de cristal de la puerta por el borde inferior; levántela para separarla del soporte y retírela.

**3** Para extraer la tercera hoja de cristal (sólo con algunos modelos) levántela y retírela. Desmonte también las juntas de goma de la hoja del cristal.

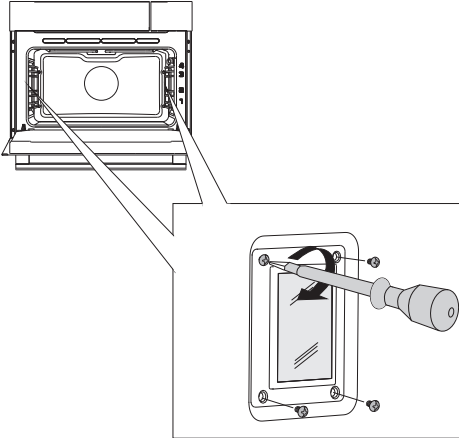


Para volver a colocar la hoja de cristal, siga el procedimiento en orden inverso. Las marcas (semicírculo) de la puerta y la hoja de cristal deben solaparse.

# SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

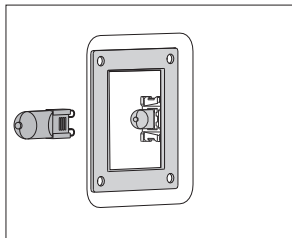
La bombilla es un consumible y, por tanto, no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, extraiga las bandejas, la parrilla y las guías.

Utilice un destornillador Phillips (estrella). (Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W)



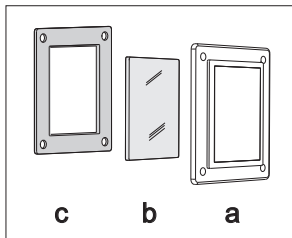
- 1** Use un destornillador plano para quitar la cubierta de la bombilla y retírela.


NOTA: Tenga cuidado de no dañar el esmalte.



- 2** Retire la bombilla halógena.

 Utilice protección para evitar las rebabas.



 La cubierta dispone de una junta que no debe desmontarse. No permita que la junta se separe de la cubierta. La junta debe ajustarse correctamente en la pared del horno.

# TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema/error   | Solución   |
|--|--|
| Los sensores no responden; la pantalla está bloqueada.                               | Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.  |
| El fusible principal de su red doméstica se funde a menudo.                          | Llame a un técnico de servicio.  |
| La iluminación del horno no funciona.  | El proceso de sustitución de la bombilla está descrito en el capítulo Limpieza y mantenimiento.  |
| La masa queda poco hecha.  | ¿Ha elegido la temperatura y el sistema de calentamiento correctos?<br>¿Está cerrada la puerta del horno?  |
| Se visualiza el código de error: ERRXX ...<br>*XX indica el número/código del error. | Se ha producido un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. A continuación, vuelva a conectarlo y ajuste la hora.<br>Si el error persiste, llame a un técnico de servicio. |
| El agua no se bombea al sistema de vapor.  | Compruebe el nivel de agua del depósito.<br>No hay agua suficiente en el depósito. Asegúrese de que los tubos de la parte trasera del depósito y los orificios no están obstruidos.  |

Si el problema persiste después de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. Las reparaciones o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión o un uso incorrectos del aparato no estarán cubiertas por la garantía. En este caso, el usuario será responsable de los gastos de reparación.



**Antes de comenzar la reparación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica (retirando el fusible o desconectando el cable del enchufe).**

# ELIMINACIÓN

---



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

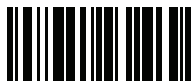
El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

*Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.*



COMBI STEAM\_DM\_45



es (02-20)