

manual de instrucciones

3HV469XC
Horno de convección con función vapor
Forno a vapor combinado

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	36

Indicaciones de seguridad importantes	3	Desconexión automática de seguridad	17
Causas de daños.....	5	Cuidados y limpieza	17
Su nuevo aparato	6	Productos de limpieza	18
Panel de mando.....	6	Asistente de limpieza.....	18
Tipos de calentamiento	7	Descalcificar	19
Calibración automática.....	7	Desmontar y montar la puerta del aparato.....	20
Accesorios	7	Limpiar los cristales de la puerta	20
Accesorios	7	Limpiar las rejillas.....	21
Introducción de los accesorios.....	8	¿Qué hacer en caso de avería?	21
Compartimento de cocción	8	Sustituir las lámparas del compartimento de cocción	23
Accesorios especiales.....	8	Sustituir la junta de la puerta.....	23
Antes del primer uso	8	Servicio de Asistencia Técnica	23
Ajustar la hora	8	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	23
Ajustar la dureza del agua.....	9	Protección del medio ambiente	24
Primera puesta en marcha	9	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	24
Limpiar previamente los accesorios	9	Consejos para ahorrar energía	24
Manejo del aparato	9	Tablas y sugerencias	24
Llenar el depósito agua.....	9	Cocción al vapor.....	24
Encender el aparato.....	10	Función Turbo	25
Apagar el aparato.....	10	Funcionamiento combinado	25
Después de cada uso.....	10	Verduras	25
Funciones del tiempo	11	Guarniciones y legumbres	26
Programar el reloj avisador	11	Aves y carne.....	26
Ajustar la duración.....	11	Pescado.....	29
Retrasar la hora de finalización	11	Cocción lenta de carne	29
Ajustar la hora	12	Gratinados, guarnición para sopas.....	29
Programa automático	12	Postres, compota.....	30
Seleccionar el programa	12	Pasteles y repostería.....	30
Indicaciones sobre los programas.....	13	Regenerar alimentos.....	32
Tablas de programas.....	13	Descongelar.....	32
Memoria	16	Fermentar la masa.....	33
Guardar configuraciones en la memoria	16	Exprimir.....	33
Iniciar la memoria	16	Conservar.....	33
Seguro para niños	16	Productos congelados.....	34
Activar el seguro para niños.....	16	Platos de prueba	35
Desactivar el seguro para niños.....	16	Hornear	35
Ajustes básicos	17	Cocción al vapor.....	35

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente. No tocar las aberturas de ventilación. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato.
La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.
- El papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede

ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.

- Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- No utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- Líquidos que gotean: al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- El jugo de la fruta puede dejar manchas en el compartimento de cocción. Limpie de inmediato el jugo de la fruta con un paño húmedo y seco.
- Si la junta de la puerta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta de la puerta siempre limpia y sustituirla en caso necesario.
- No colocar nada sobre la puerta del aparato abierta. El aparato puede resultar dañado.
- No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Cuidado del aparato: el compartimento de cocción de su aparato está fabricado de acero inoxidable de alta calidad. Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los tipos de calentamiento
- la calibración automática


Panel de mando

















Bajo cada tecla se encuentran sensores que reaccionan al tocar ligeramente la tecla con el dedo. No es preciso pulsarla con fuerza.

Elemento de mando	Aplicación
	Interrupción principal Encender y apagar el aparato
M	Memoria Guardar y abrir la memoria (véase el capítulo: Memoria)
	Tipos de calentamiento Seleccionar el tipo de calentamiento
	Seguro para niños Activar y desactivar el seguro para niños (véase el capítulo: Seguro para niños)
	Asistente de limpieza Seleccionar el asistente de limpieza (véase el capítulo: Cuidados y limpieza)
	Programa automático Seleccionar el programa (véase el capítulo: Programa automático)
Mando giratorio	Modificar los valores para hora, duración, peso, etc. Presionar el mando giratorio para encajarlo o desencajarlo
	Temperatura Seleccionar la temperatura
	Funciones del tiempo Seleccionar la función de tiempo (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
	Inicio/pausa Pulsación breve: iniciar el modo de cocción e interrumpir (pausa) Pulsación larga: finalizar el modo de cocción
	Peso Seleccionar el peso del alimento para un programa (véase el capítulo: Programa automático)
	Descalcificar Seleccionar descalcificar (véase el capítulo: Cuidados y limpieza)
i	Tecla Info Pulsación breve: consultar la temperatura actual de calentamiento Pulsación larga: seleccionar los ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)

Tipos de calentamiento

La tecla  permite configurar el aparato para distintas aplicaciones.

Tipo de calentamiento	Aplicación
 Función Turbo 30 - 230 °C	Para pasteles con recubrimiento húmedo, bizcochos y estofados. Una turbina situada en la placa posterior reparte el calor de manera uniforme en el compartimento de cocción.
 Cocción al vapor 35 - 100 °C	Para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y para escaldar.
 +  Funcionamiento combinado 120 - 230 °C	Para carne, gratinados y repostería. Combinación de Función Turbo y Cocción al vapor.
 +  +  Regenerar 100 - 180 °C	Para platos cocinados y productos de panadería. Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera óptima. Los alimentos no se resecan gracias al efecto del vapor.
 +  Fermentar 35 - 50 °C	Para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Se combinan Función turbo y Cocción al vapor para que la superficie de la masa no se reseque.
 Descongelar 35 - 60 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta. Combinación de Función Turbo y Cocción al vapor. El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman.
 +  Cocción lenta 60 - 120 °C	Para rosbif y pierna de cordero. De este modo la carne tierna queda especialmente jugosa.
 Precalentar 30 - 70 °C	Para recipientes de porcelana. Los alimentos tardan más en enfriarse en recipientes calientes. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo.
 Conservar caliente 60 - 100 °C	Para mantener calientes los platos hasta dos horas.

Calibración automática

La temperatura de ebullición del agua depende de la presión del aire. Con la calibración, el aparato se ajusta a las condiciones de presión del lugar de instalación. Esto sucede automáticamente durante la primera puesta en servicio (véase el capítulo: Primera puesta en servicio). Este procedimiento genera más vapor de lo habitual.

Para ello es importante que el aparato funcione con vapor sin interrupciones durante 20 minutos a 100 °C. Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada.

Si el aparato no se ha podido calibrar automáticamente (p.ej. porque se abrió la puerta), la calibración se ejecuta de nuevo en el siguiente ciclo de cocción.

Después de una mudanza

Para que el aparato se adapte automáticamente a las condiciones del nuevo lugar de instalación, restablecer los ajustes de fábrica (véase el capítulo: Ajustes básicos) y repetir el proceso de la primera puesta en servicio (véase el capítulo: Primera puesta en servicio).

Tras un corte en el suministro eléctrico

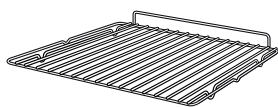
El aparato guarda los ajustes de la calibración también en caso de corte en el suministro eléctrico o desconexión de la red. No es necesario volver a calibrarlo.

Accesorios

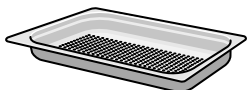
Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



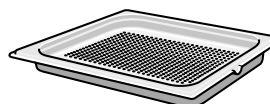
Parrilla
para recipientes, pasteles y moldes de gratinar y para asar



Bandeja, con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad
para cocer verduras al vapor, para exprimir bayas y para descongelar



Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad
para cocer arroz, legumbres y cereales



Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad
para cocer al vapor pescado entero o grandes cantidades de verduras, para exprimir bayas, etc.



Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)
para el horneado de pasteles de bandeja y la recogida del líquido que se desprende en la cocción al vapor

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

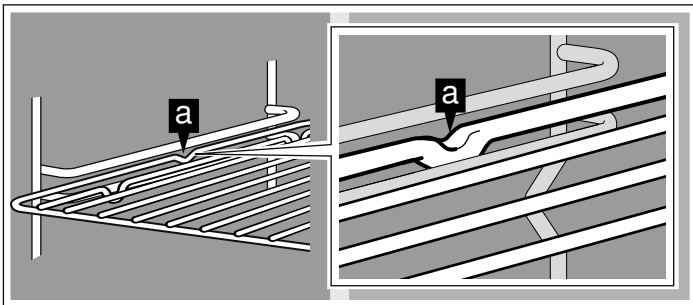
Nota: Las bandejas pueden deformarse durante y después del funcionamiento. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si solo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej., una pizza, encima del accesorio. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no tiene ningún efecto sobre las funciones.

Introducción de los accesorios

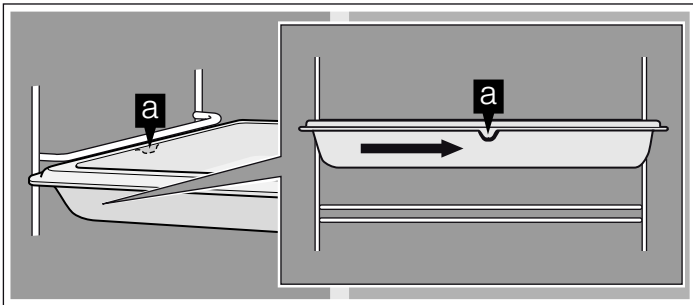
Los accesorios están equipados con una función de encaje. Esta evita que se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del horno para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse

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

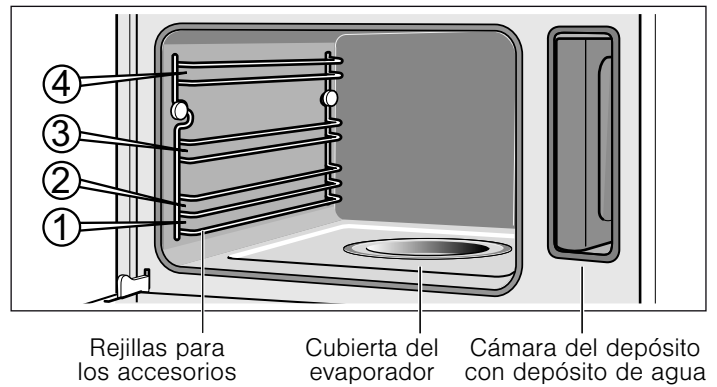


Al introducir la bandeja, asegurarse de que la lengüeta de enganche (a) señala hacia abajo.



Compartimento de cocción

El interior del horno tiene cuatro alturas de inserción que se numeran de abajo a arriba.



¡Atención!

- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato. La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.
- No introducir accesorios entre las alturas de inserción, ya que podrían caer.

Accesorios especiales

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D453
Bandeja, con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D453G
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)	HEZ36D452
Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153
Bandeja, con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153G
Recipiente de porcelana, sin agujeros, GN 2/3	HEZ36D533P
Recipiente de porcelana, sin agujeros, GN 1/3	HEZ36D513P
Filtro de grasa	HEZ36DF
Parrilla	HEZ36DR4
Set de asado	HEZ36DB4
Esponja de limpieza	623 653
Descalcificador	311 138

Antes del primer uso

En este capítulo se describen los pasos que se deben seguir antes de utilizar el aparato por primera vez:

- ajustar la hora
- ajustar la dureza del agua
- iniciar la primera puesta en servicio
- limpiar los accesorios

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica, en la pantalla parpadea **00:00**.

Usar el mando giratorio para ajustar la hora actual. El ajuste se aplica automáticamente tras unos segundos.

1. Cambiar la hora

Pulsar repetidamente la tecla hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora .

2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla .

Ajustar la dureza del agua

El aparato debe descalcificarse a intervalos regulares. Es el único modo de evitar daños.

Este aparato indica automáticamente cuándo se debe descalcificar. El ajuste predeterminado de dureza del agua es "media". Modificar el valor si el agua es más blanda o más dura.

Se puede comprobar la dureza del agua con las tiras de prueba suministradas o consultando a la central de abastecimiento de agua.

Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada. En este caso, cambiar la dureza del agua a "ablandada".

La dureza del agua se puede modificar en los ajustes básicos:

1. Mantener pulsada la tecla **Ⓛ** para encender el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico **01**.
3. Pulsar repetidamente la tecla **i** hasta que se muestre **07** (dureza del agua "media").
4. Usar el mando giratorio para modificar la dureza del agua.
Valores posibles:

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

5. Mantener pulsada la tecla **i** durante aprox. 4 segundos para salir del menú Ajustes básicos.
Se guarda el cambio.

Primera puesta en marcha

Calentar el aparato vacío antes del primer uso durante 20 minutos a 100 °C con Cocción al Vapor **☁**. No abrir la puerta del aparato durante este tiempo. El aparato se calibra de forma automática (véase el capítulo: Calibración automática).

1. Llenar el depósito de agua e introducirlo (véase el capítulo: Llenar el depósito de agua).
Humedecer la junta de la tapa del depósito con un poco de agua antes del primer uso.
2. Mantener pulsada la tecla **Ⓛ** para encender el aparato.
3. Programar el tipo de calentamiento Cocción al vapor **☁** con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla **▶II**.
El aparato calienta a 100 °C. Los 20 minutos empiezan a transcurrir cuando se alcanza la temperatura programada. No abrir la puerta del aparato durante este tiempo.
El modo de cocción finaliza automáticamente y suena una señal.
5. Mantener pulsada la tecla **Ⓛ** para apagar el aparato.
Dejar la puerta ligeramente abierta hasta que el aparato se enfríe.

Limpiar previamente los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua, un poco de jabón y un paño de limpieza.

Manejo del aparato

En este capítulo se describe

- cómo llenar el depósito agua
- cómo encender y apagar el aparato
- qué hacer después de cada uso

Llenar el depósito agua

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

¡Atención!

Daños en el aparato por emplear líquidos inadecuados

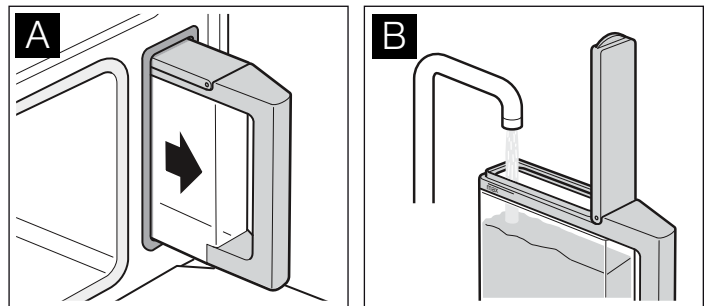
- Utilizar exclusivamente agua del grifo, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- Si el agua del grifo tiene mucha cal, se recomienda utilizar agua ablandada.
- No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

Consultar las características del agua del grifo en la correspondiente central de abastecimiento de agua. La dureza del agua se puede comprobar con las tiras de prueba suministradas.

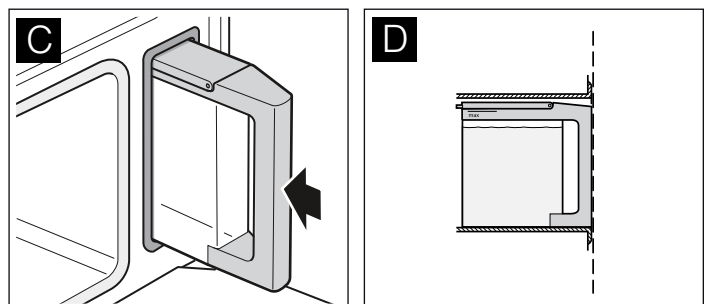
Llenar el depósito de agua antes de cada uso:

1. Abrir la puerta del aparato y retirar el depósito de agua (figura A).

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



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




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



Encender el aparato


Ejemplo de la imagen:

Ajustar el tipo de calentamiento Cocción al vapor a 80 °C.

1. Mantener pulsada la tecla  para encender el aparato.






La tecla  se ilumina. En la pantalla se muestra el primer tipo de calentamiento Función Turbo .


2. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado accionando el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla  y ajustar la temperatura con el mando giratorio.




En los tipos de calentamiento con vapor debe ajustarse ahora una duración (véase también el capítulo: Funciones del tiempo).


4. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración .
5. Ajustar la duración con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla  para iniciar el modo de cocción.

El aparato empieza a calentar.

Un anillo en la pantalla muestra el ascenso de temperatura en el compartimento de cocción. Con la tecla  se puede consultar la temperatura actual.

En el tipo de calentamiento Cocción al vapor , la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento.

Se ilumina el indicador

El indicador  aparece cuando se programa un tipo de cocción y el depósito de agua solo está medio lleno. Si se considera que el agua que contiene el depósito es suficiente para el modo de cocción, se puede iniciar el funcionamiento del aparato. En caso contrario, llenar el depósito de agua hasta la marca "max", volver a introducirlo e iniciar el modo de cocción.



Modificar la temperatura


La temperatura se puede modificar con el mando giratorio en cualquier momento tras el inicio del programa.

Retrasar la hora de finalización

Véase el capítulo: Funciones del tiempo, Retrasar la hora de finalización.


Pausa


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

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato durante el modo de cocción. Cerrar la puerta del horno para iniciar el funcionamiento y pulsar la tecla .

Si en los ajustes básicos se ha activado el inicio automático, no es necesario volver a pulsar la tecla de inicio (véase el capítulo: Ajustes básicos).

El indicador parpadea



Cuando el depósito de agua está vacío, suena una señal y parpadea la indicación . Se interrumpe el modo de cocción.


1. Abrir la puerta del aparato con precaución. Es posible que salga vapor caliente.
2. Extraer el depósito de agua, llenarlo hasta la marca "max" e introducirlo de nuevo.
3. Pulsar la tecla .

Apagar el aparato

¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el modo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Durante la apertura, no inclinarse sobre la puerta del aparato. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

Mantener pulsada la tecla  para finalizar el modo de cocción. Si ha programado una duración, el modo de cocción finaliza de forma automática. Suena una señal. Pulsar la tecla  para apagar la señal.

Mantener pulsada la tecla  para apagar el aparato.

El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Después de cada uso

Vaciar el depósito de agua

1. Abrir la puerta del aparato con precaución. Es posible que salga vapor caliente.
2. Extraer el depósito de agua y vaciarlo.
3. Secar bien la junta de la tapa del depósito y la cámara del depósito en el aparato.

¡Atención!

No secar el depósito de agua en el compartimento de cocción caliente. Se dañaría el depósito de agua.

Secar el compartimento de cocción

¡Peligro de quemaduras!

El agua de la cubierta del evaporador puede estar caliente. Dejar que se enfríe antes de limpiarla.

1. Dejar la puerta del aparato abierta una ranura hasta que se haya enfriado el aparato.
2. Limpiar el compartimento de cocción y la cubierta del evaporador con la esponja suministrada y secarlos bien con un paño suave.
3. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción directamente después de haberse enfriado el aparato. Los restos quemados resultan después bastante más difíciles de limpiar.
4. Secar los muebles o mangos en los que haya podido condensarse agua.

Funciones del tiempo

El menú Funciones del tiempo se abre pulsando la tecla . Presenta las siguientes opciones:

Cuando el aparato está apagado

- = ajustar el reloj avisador
- = ajustar la hora

Cuando el aparato está encendido

- = ajustar el reloj avisador
- = ajustar la duración si procede
- = retrasar la hora de finalización si procede
- = indicar la hora

Cuando no se puede modificar o ajustar un valor, se escucha una señal de aviso breve.

Programar el reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del modo de cocción.

1. Pulsar la tecla .

La flecha se sitúa detrás del símbolo del reloj avisador .

2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

Durante unos segundos se visualiza en la pantalla el transcurso del tiempo del reloj avisador. A continuación, pasa a segundo plano. El símbolo indica que el tiempo del reloj avisador está transcurriendo.

Consultar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . El tiempo del reloj avisador se visualiza durante unos segundos.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . Cambiar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador

Suena una señal. En la pantalla se muestra . Pulsar la tecla para apagar la señal.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla y girar el mando giratorio hasta que el tiempo del reloj avisador vuelva a marcar . El tiempo del reloj avisador desaparece transcurridos unos segundos.

Ajustar la duración

Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El aparato deja de calentar.

Con los tipos de calentamiento con vapor se debe ajustar siempre una duración.

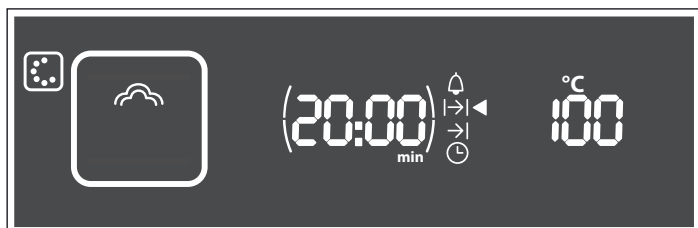
Ejemplo de la imagen:

Ajustar una duración de 35 minutos.

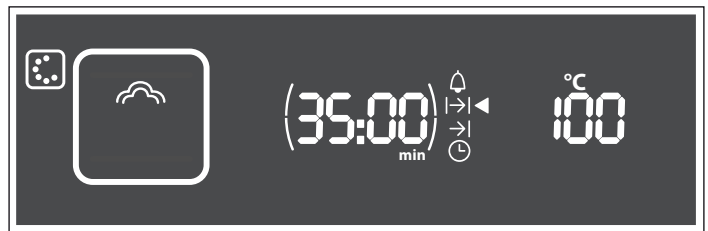
Condición:

Debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

1. Pulsar repetidamente la tecla hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración .

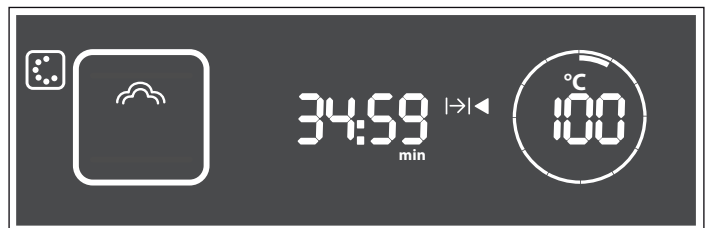


2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



La duración se aplica tras unos segundos. Desaparece el paréntesis a izquierda y derecha de la duración. Se enciende el símbolo .

3. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla . En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.



En el tipo de calentamiento Cocción al vapor , la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento.

Modificar la duración

Pulsar repetidamente la tecla hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración . Modificar la duración con el mando giratorio. Se inicia el transcurso de la duración modificada.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. Pulsar la tecla para apagar la señal antes de tiempo.

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Pulsar repetidamente la tecla hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración . Retrasar la duración con el mando giratorio a .

Retrasar la hora de finalización

Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. Se puede introducir, p.ej., el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

En algunos programas no se puede retrasar la hora de finalización.



En el tipo de calentamiento Cocción al vapor , la duración del ciclo de cocción empieza a transcurrir una vez finalizado el tiempo de calentamiento. La hora de finalización programada se retrasa añadiéndole el tiempo de calentamiento.

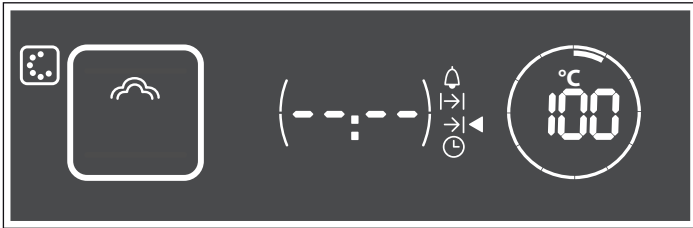
Ejemplo de la imagen:



Son las 9:30 h, el plato necesita un tiempo de cocción de 45 minutos, pero no debe estar listo hasta las 12:45 h.

Condición:


No debe haber iniciado el modo de cocción programado. Debe haber programada una duración.

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización . (– –:– –) la pantalla indica que la hora de finalización no se ha retrasado.





2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.
3. Confirmar con la tecla . Se aplica la configuración. El aparato permanece en modo de espera; se muestra la hora de finalización .




El modo de cocción se inicia automáticamente a la hora adecuada. En el ejemplo, el modo de cocción comienza a las 12:00 h. A continuación, en la pantalla se muestra el transcurso de la duración .



Modificar la hora de finalización

La hora de finalización se puede modificar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización . Modificar la hora de finalización con el mando giratorio.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. Pulsar la tecla  para apagar la señal antes de tiempo.

Cancelar la hora de finalización





La hora de finalización se puede cancelar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización . Ajustar la hora de finalización a (– –:– –) con el mando giratorio. A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

Ajustar la hora



El aparato debe estar apagado para programar la hora.

Ejemplo:

Cambiar la hora del horario de verano al de invierno.

1. Si procede, mantener pulsada la tecla  para desconectar el aparato.
2. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora .
3. Ajustar la hora con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla . Se aplica la nueva hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Después de un corte en el suministro eléctrico parpadea en la pantalla . Ajustar la hora con el mando giratorio. Pulsar la tecla .

Ocultar la hora

Cuando el aparato está apagado, se muestra la hora actual en la pantalla. La hora puede ocultarse (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Programa automático



El aparato dispone de 40 programas distintos para preparar alimentos de manera sencilla.

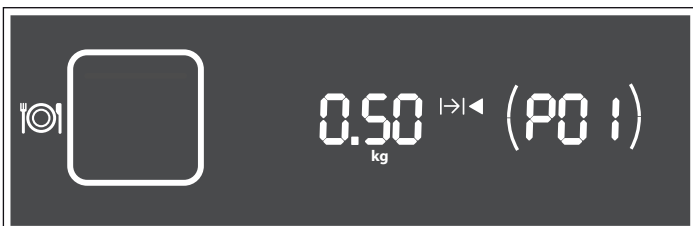
En este capítulo se explica

- cómo configurar un programa del programa automático
- consejos y sugerencias sobre los programas
- qué programas se pueden configurar (tablas de programas)


Seleccionar el programa

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



1. Mantener pulsada la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla . En la pantalla se muestran el primer programa *P01* y un peso recomendado.



3. Ajustar el programa deseado con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla  y ajustar el peso de los alimentos con el mando giratorio.




5. Pulsar la tecla  para iniciar el programa. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración del programa .


Retrasar la hora de finalización

La hora de finalización de algunos programas puede retrasarse. El programa se inicia más tarde y finaliza a la hora deseada (véase el capítulo: Funciones del tiempo).


Borrar los ajustes programados

Pulsar la tecla  durante 4 segundos. Ahora se puede volver a programar.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla .

Fin del programa

Suena una señal. Finaliza el modo de cocción. Mantener pulsada la tecla  para apagar el aparato.

¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Durante el modo de cocción o una vez finalizado este, la puerta del aparato se debe abrir con precaución. Durante la apertura, no inclinarse sobre la puerta del aparato. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

Indicaciones sobre los programas

Todos los programas están configurados para cocer a un nivel determinado.

El resultado de cocción puede variar en función del tamaño y la calidad de los alimentos.

Recipientes

Utilizar los recipientes recomendados. Todos los platos han sido probados con dichos recipientes. Si se emplean otros recipientes, el resultado de la cocción puede variar.

Tablas de programas

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

Verduras

Condimentar las verduras una vez cocidas.

Programa	Observación	Accesorios	Altura	
<i>P01*</i>	Cogollos de coliflor	cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
<i>P02*</i>	Cocer al vapor judías verdes	piezas del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
<i>P03*</i>	Cocer al vapor zanahorias en rodajas	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
<i>P04*</i>	Cocer al vapor espárragos blancos	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
<i>P05*</i>	Cocer al vapor espárragos verdes	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
<i>P06</i>	Cocer al vapor verduras variadas congeladas	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Patatas

Condimentar las patatas una vez cocidas.

Programa	Observación	Accesorios	Altura	
<i>P07*</i>	Patatas hervidas sin pelar	medianas, Ø 4 - 5 cm	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Productos de cereales

Pesar los alimentos y añadirles la proporción adecuada de agua:

- Arroz 1:1,5
- Lentejas 1:2

Cuando se utilice una bandeja con agujeros, colocar también una bandeja sin agujeros en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Cantidad/ peso

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

El programa automático requiere el peso de los alimentos. En caso de varias piezas, indicar siempre el peso de la pieza más grande. El peso total debe encontrarse entre los márgenes de peso indicados.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción se muestra tras iniciar el programa. Se pueden realizar cambios durante los primeros 10 minutos, puesto que el tiempo de calentamiento depende, entre otros, de la temperatura del alimento y del agua.

Indicar el peso sin líquido.

Remover el arroz después de la cocción para que se absorba rápidamente el agua restante.

Programa	Observación	Accesorios	Altura	
<i>P08</i>	Arroz basmati	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
<i>P09</i>	Arroz natural	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
<i>P10</i>	Lentejas	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2

Ave

No colocar las pechugas o las piezas de pollo unas encima de otras en el recipiente. La piezas de pollo se pueden adobar antes de la cocción.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P 11	Pollo fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	parrilla + bandeja de horno 2
P 12	Piezas de pollo frescas	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	parrilla + bandeja de horno 2
P 13	Cocer al vapor pechuga de pollo fresca	Peso total 0,2 - 1,5 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno 3 1

Carne de vacuno

Se recomienda utilizar rosbif grueso.

Soasar primero bien la carne.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P 14	Asar lentamente rosbif fresco (medio hecho)	Peso total 1 - 2 kg	bandeja de horno 2
P 15	Asar lentamente rosbif fresco (inglés)	Peso total 1 - 2 kg	bandeja de horno 2

Carne de ternera

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P 16*	Asado magro fresco	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno 2
P 17*	Pecho relleno	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno 2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Carne de cerdo

El asado con corteza crujiente queda mejor con una pieza de carne procedente de la paletilla. Cortar antes la tocineta desde el centro hacia fuera.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P 18*	Asado fresco con corteza	0,8 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno 2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Carne de cordero

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P 19	Pierna fresca sin hueso, bien hecha	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno 2

Pescado

Para la preparación de pescado debe engrasarse la bandeja con agujeros.

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

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P 20	Cocer al vapor pescado fresco entero	0,3 - 2 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno 3 1
P 21	Cocer al vapor filete de pescado fresco	máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno 3 1
P 22	Cocer al vapor filetes de pescado ultracongelado	máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno 3 1
P 23	Mejillones	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno 3 1
P 24	Aros de calamar rebozados congelados	0,5 - 1,25 kg	bandeja de horno + papel de hornear 2
P 25	Hornear varitas de pescado congeladas	0,5 - 1 kg	bandeja de horno + papel de hornear 2

Pastas, postres

Preparar compota de frutas

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

Preparar arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir el arroz con la leche hasta que se alcance una altura máxima de 2,5 cm en el accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

Elaborar yogur

Calentar la leche en la placa de cocción a 90 °C. A continuación, dejar enfriar a 40 °C. En caso de leche uperizada no es necesario calentarla.

Mezclar una o dos cucharaditas de yogur natural o la cantidad correspondiente de fermento de yogur por cada 100 ml de leche. Llenar los tarros limpios con la mezcla y cerrarlos.

Finalmente, dejar que los tarros se enfríen en el frigorífico.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P26*	Compota de frutas	-	bandeja de horno 2
P27	Arroz con leche	-	bandeja de horno 2
P28	Yogur en tarros	-	tarros + bandeja con agujeros 2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Pan, panecillos

Hornear pan

El programa está indicado para unidades de pan sin molde de hornear. La masa no debe estar demasiado blanda. Antes de hornear, realizar algunos cortes en la masa de pan de aprox. 1 cm de profundidad con un cuchillo afilado.

Dejar fermentar y hornear la masa de pan

Transcurridos aprox. 20 minutos suena una señal. A continuación, cortar la masa y pulsar la tecla ►II.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P29*	Hornear pan blanco	0,4 - 2 kg	bandeja de horno + papel de hornear 2
P30	Fermentar y hornear pan blanco	observar el mensaje	bandeja de horno + papel de hornear 2
P31	Hornear panecillos congelados	peso total 0,2 - 1 kg	bandeja de horno + papel de hornear 2

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Regenerar

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P32*	1 ración	-	parrilla 2
P33*	Verdura cocida	-	bandeja de horno 2
P34*	Pizza horneada (base fina)	-	parrilla + bandeja de horno 3
P35*	Pizza horneada (base gruesa)	-	parrilla + bandeja de horno 3

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Descongelar

Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones. No congelar grandes cantidades de alimentos. Los alimentos descongelados se vuelven perecederos e incluso se estropean antes que los productos frescos.

Descongelar los alimentos en su bolsa, sobre un plato o en una bandeja con agujeros. Colocar la bandeja de horno siempre debajo. De este modo, los alimentos no se empapan del agua descongelada y el compartimento de cocción permanece limpio.


Todos los programas de descongelación hacen referencia a alimentos crudos.

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

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 5 - 15 minutos para compensar la temperatura.

¡Riesgos para la salud!

Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No debe entrar en contacto con otros alimentos. Se podrían transmitir gérmenes.

Después de la descongelación, dejar funcionar el horno de convección con la función Turbo  a 180 °C durante 15 minutos.

Descongelar filete de pescado

No colocar los filetes de pescado unos encima de otros.

Descongelar aves

Retirar el embalaje antes de descongelar. Dejar reposar el ave después de descongelarla. En el caso de aves grandes (p.ej., un pavo joven), las vísceras pueden extraerse después de aprox. 30 minutos en reposo.

Descongelar carne

Con este programa se pueden descongelar piezas de asado individuales.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P36	Filete de pescado	máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno 3 1

Programa	Observación	Accesorios	Altura
P37 Ave entera	máx. 1,5 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
P38 Carne	peso máx 1,5 kg/ud.	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

Especial

Esterilizar biberones

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

Colocar los biberones en el recipiente con agujeros de forma que no se toquen.

Después de la esterilización, secar los biberones con un paño limpio. Este procedimiento se corresponde con el tradicional hervido.

Cocer huevos

Pinchar los huevos antes de la cocción. No colocar los huevos unos sobre otros. El tamaño M corresponde a un peso de aprox. 50 g.


Programa	Observación	Accesorios	Altura
P39* Esterilizar biberón	-	bandeja con agujeros	2
P40* Huevos cocidos	tamaño M, máx. 1 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

* Es posible retrasar la hora de finalización de este programa.

Memoria


Con la función de memoria se pueden guardar y activar en cualquier momento hasta un máximo de 6 ajustes individuales. Esta función resulta especialmente útil si un mismo plato se prepara con frecuencia. También se puede guardar un programa de la programación automática.

Guardar configuraciones en la memoria

1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla **M**.
3. Seleccionar la posición de la memoria con el mando giratorio.
4. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que aparezca el símbolo  detrás de las posiciones de memoria.
La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.


Si se guarda una nueva programación en una posición de memoria, se sobrescribe la configuración anterior.

Cancelar la memorización

Mantener pulsada la tecla .



Iniciar la memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla **M**.
 2. Seleccionar la posición de la memoria con el mando giratorio.
Se muestran las configuraciones guardadas.
 3. Pulsar la tecla .
- La configuración de la memoria se inicia.

Tras el inicio del programa ya no se podrá modificar la posición de memoria.

Cancelar la función de memoria



Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca la función Turbo . Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

Activar el seguro para niños



Apagar el aparato.

Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre el símbolo .

El panel de mando está bloqueado.

Se puede ajustar el reloj avisador aunque el seguro para niños esté activado.

Desactivar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo . Ahora se puede volver a programar.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que vienen configurados de fábrica. No obstante, estos ajustes básicos se pueden modificar según sea necesario.

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

1. Mantener pulsada la tecla **Ⓜ** para encender el aparato.

2. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.

En la pantalla se muestra el primer ajuste básico **001**.

3. Pulsar repetidamente la tecla **i** hasta que se muestre el ajuste básico deseado.

4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.

Ahora se pueden seleccionar otros ajustes básicos con la tecla **i** y modificarlos con el mando giratorio.

5. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.

Se han guardado todos los cambios.

Pulsar la tecla **▶||** para interrumpir el funcionamiento. No se han aplicado los cambios.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Ajuste básico	Función	Ajustes posibles
001	Código del aparato	1 - 5 = sin función
002	Indicación reloj	Cuando el aparato está apagado. 0 = apagado 1 = encendido
003	Hora	Ajustar la hora actual.
004	Sonido de tecla	Sonido de confirmación al pulsar una tecla. 0 = apagado 1 = encendido
005	Tono de aviso de duración	Tono de aviso una vez transcurrida una duración. 1 = breve 2 = medio 3 = largo
006	Inicio automático	Inicio automático conectado: se suprime tener que volver a activar el inicio tras abrir la puerta del aparato. 0 = apagado 1 = encendido
007	Dureza del agua	Ajustar la dureza del agua para la descalcificación. - = ablandada 1 = blanda (I) 2 = media (II) 3 = dura (III) 4 = muy dura (IV)
008	Calibración	Restablecer el valor de calibración. El aparato se calibrará nuevamente la siguiente vez que se realice una cocción al vapor a 100 °C. 0FF = no restablecer 0n = restablecer

Desconexión automática de seguridad

Si pasan varias horas sin que la configuración del aparato se modifique, se activa la desconexión de seguridad automática. En el indicador se muestra **FB**.

Para desactivar la desconexión de seguridad automática, pulsar una tecla cualquiera. Ahora se puede volver a programar.

Cuidados y limpieza

En este capítulo se presenta información sobre

- los cuidados y la limpieza de su aparato
- el asistente de limpieza
- la descalcificación

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Atención!

Daños en la superficie: No utilizar lo siguiente:

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

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

¡Atención!

Daños en la superficie: Si el producto descalcificador o el gel limpiador para hornos entra en contacto con la parte frontal u otras superficies delicadas del aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.

Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado. Los restos quemados resultan después bastante más difíciles de limpiar.

Utilizar el asistente de limpieza en caso de mucha suciedad (véase el capítulo:Asistente de limpieza).

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

No utilizar estropajos o esponjas duros.

Productos de limpieza

Exterior del aparato (con frontal de aluminio)	Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Limpiacristales suave. Limpiar en sentido horizontal y sin presionar el frontal de aluminio con un paño para cristales suave o un paño de microfibras que no desprenda pelusas.
Exterior del aparato (frontal de acero inoxidable)	Agua con un poco de jabón. Secar seguidamente con un paño suave. Eliminar siempre de forma inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.
Interior del compartimento de cocción con cubierta del evaporador	Agua caliente con jabón o agua con vinagre. Utilizar la esponja suministrada o un cepillo suave. ¡Atención! El compartimento de cocción se puede oxidar: No utilizar estropajos de acero o abrasivos En caso de suciedad intensa utilice exclusivamente el gel limpiador para hornos recomendado por el Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 463 582, también disponible online en la tienda virtual). Observar las indicaciones del fabricante. Otros productos de limpieza para hornos pueden ocasionar daños en el aparato. La lámpara del compartimento de cocción, las juntas de la puerta, la lámpara y la cubierta del evaporador no deben entrar en contacto con el gel. Dejar actuar un máximo de 12 horas y no conectar el aparato durante ese tiempo. A continuación, enjuagar el compartimento de cocción a fondo con agua (p.ej. con un pulverizador) para eliminar los restos de gel
Depósito de agua	Agua con jabón. No lavar en el lavavajillas
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño
Junta de la tapa del depósito	Secar bien después de cada uso
Rejillas	véase el capítulo: Limpiar las rejillas
Cristales de la puerta	véase el capítulo: Limpiar los cristales de la puerta ¡Atención! Daños en la superficie: Secar los cristales de la puerta tras su limpieza con limpiacristales. De lo contrario se pueden formar manchas imposibles de eliminar.
Cierre hermético de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón
Accesorios	Remojar en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o una esponja o lavar en el lavavajillas Limpiar con agua y vinagre las zonas decoloradas por alimentos con alto contenido en almidón (p.ej. arroz)

Esponja de limpieza

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

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

Set de asado

Siempre que sea posible, utilizar el set de asado para realizar un asado (n.º de pedido HEZ36DB4, también disponible online en la tienda virtual). Este reduce sensiblemente la suciedad del compartimento de cocción debida a las salpicaduras del asado.

Asistente de limpieza

El asistente de limpieza disuelve la suciedad del compartimento de cocción con ayuda del vapor. De este modo pueden eliminarse con facilidad.

El asistente de limpieza consta de:

- Limpiar (aprox. 30 minutos), vaciar a continuación la cubierta del evaporador y aclarar el aparato
- 1. Aclarar (20 segundos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador
- 2. Aclarar (20 segundos), a continuación, eliminar los restos de agua



Deben haberse completado los tres pasos. El aparato estará listo para funcionar una vez terminado el 2.º aclarado.

Preparación

Dejar que el compartimento de cocción se enfríe y extraer los accesorios. Limpiar la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.

Aplicar una gota de lavavajillas en la cubierta del evaporador dispuesta en la base del compartimento de cocción.

Iniciar el asistente de limpieza


1. Mantener pulsada la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla  para seleccionar el asistente de limpieza.

3. Llenar el depósito de agua hasta la marca "max" e introducirlo.

4. Pulsar la tecla ►II.

Se inicia el asistente de limpieza. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. Se muestran los símbolos  (vaciar la cubierta del evaporador) y **00:40** min I→|◀.

1. Abrir la puerta del aparato.

2. Extraer las rejillas del compartimento de cocción y limpiar (véase el capítulo: Limpiar rejillas).

3. Limpiar la suciedad del compartimento de cocción y de la cubierta del evaporador que aún no se haya desprendido usando un cepillo suave y retirar los restos con la esponja.

4. En caso necesario, llenar el depósito con agua y volver a introducirlo.


5. Cerrar la puerta del aparato.

Primer aclarado

Pulsar la tecla ►II.

Se inicia el proceso de aclarado.

Vaciar la cubierta del evaporador

Transcurridos 20 segundos se muestran  (vaciar la cubierta del evaporador) y **00:20** min I→|◀.

1. Abrir la puerta del aparato.

2. Enjuagar la esponja a fondo.

3. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.


4. Cerrar la puerta del aparato.

Segundo aclarado

Pulsar la tecla ►II.

Se inicia el proceso de aclarado.

Eliminar los restos de agua

Transcurridos 20 segundos se muestran  (vaciar la cubierta del evaporador) y **00:00**.

1. Abrir la puerta del aparato.

2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.

3. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo con un paño suave.

4. Mantener pulsada la tecla ① para apagar el aparato.

El asistente de limpieza ha finalizado.

Cancelar el asistente de limpieza

Nota: Es preciso aclarar el aparato dos veces tras haber cancelado el asistente de limpieza. El aparato permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta que finalice el segundo aclarado.

1. Realizar una pulsación larga de la tecla ►II para cancelar el asistente de limpieza.

En la pantalla se muestra **00:40** min I→|◀.


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

2. Pulsar la tecla ►II.

Se muestra el símbolo  (vaciar la cubierta del evaporador).

A continuación proceder como se explica en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato".

Descalcificar

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente debe descalcificarse con regularidad. El indicador  avisa de que el aparato debe descalcificarse.

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada.

La descalcificación consta de los siguientes pasos:

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

Deben haberse completado los tres pasos. El aparato estará listo para funcionar una vez terminado el 2.º aclarado.

Descalcificador

Para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador fluido recomendado por el Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 311 138, también disponible en la tienda en línea). Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato.

Tener en cuenta las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.


1. Mezclar 300 ml de agua y 60 ml de producto descalcificador para obtener una solución descalcificadora.
2. Vaciar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora.

¡Atención!


Daños en la superficie: Si el producto descalcificador entra en contacto con la parte frontal u otras superficies delicadas del aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.

Iniciar el proceso de descalcificación

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Mantener pulsada la tecla ① para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla  para seleccionar la descalcificación.
3. Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y cerrar la puerta del aparato.
4. Pulsar la tecla ►II.
Se inicia la descalcificación. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

Vaciar la cubierta del evaporador y rellenar el depósito de agua

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. Se muestran los símbolos  (llenar depósito agua) y **00:40** min I→|◀.

1. Abrir la puerta del aparato.

2. Enjuagar bien el depósito, llenarlo de agua y volver a introducirlo.

Se muestra el símbolo  (vaciar la cubierta del evaporador).

3. Eliminar la solución descalcificadora de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.




4. Cerrar la puerta del aparato.

Primer aclarado

Pulsar la tecla ►II.



Se inicia el proceso de aclarado.

Vaciar la cubierta del evaporador


Transcurridos 20 segundos se muestran  (vaciar la cubierta del evaporador) y **00:20** min  .


1. Abrir la puerta del aparato.
2. Enjuagar la esponja a fondo.
3. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
4. Cerrar la puerta del aparato.

Segundo aclarado

Pulsar la tecla  .
Se inicia el proceso de aclarado.





Eliminar los restos de agua




Transcurridos 20 segundos se muestran  (vaciar la cubierta del evaporador) y **00:00**.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
3. Limpiar el compartimento de cocción con la esponja y secarlo con un paño suave.
4. Pulsar la tecla  para apagar el aparato.
La descalcificación ha finalizado.

Cancelar la descalcificación

Nota: Tras la cancelación es preciso aclarar el aparato dos veces. El aparato permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta que finalice el segundo aclarado.

1. Mantener pulsada la tecla   para cancelar la descalcificación.
En la pantalla se muestra **00:40** min  .
Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de solución descalcificadora.

2. Pulsar la tecla  .
- Se muestra el símbolo  (llenar depósito de agua).

Proceder a continuación como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y rellenar el depósito de agua".

Descalcificar solo la cubierta del evaporador

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

Diferencia:

1. Mezclar 100 ml de agua y 20 ml de producto descalcificador para obtener una solución descalcificadora.
2. Llenar la cubierta del evaporador completamente con solución descalcificadora.
3. Llenar el depósito solo con agua.
4. Iniciar el modo de funcionamiento "Descalcificar" tal como se describe más arriba.

La cubierta del evaporador también puede descalcificarse manualmente.

Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

¡Peligro de lesiones!

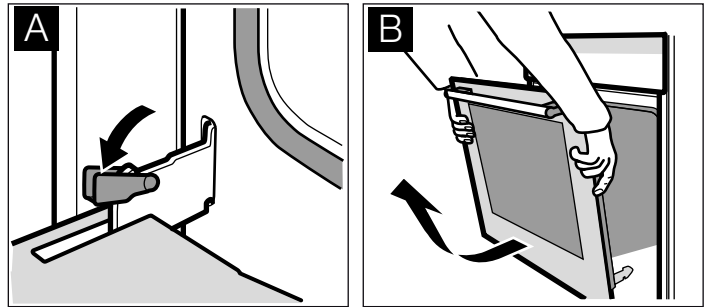
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

¡Peligro de lesiones!

Si la puerta del aparato se ha descolgado de un lado, no tocar la bisagra. La bisagra podría cerrarse de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Desmontar la puerta

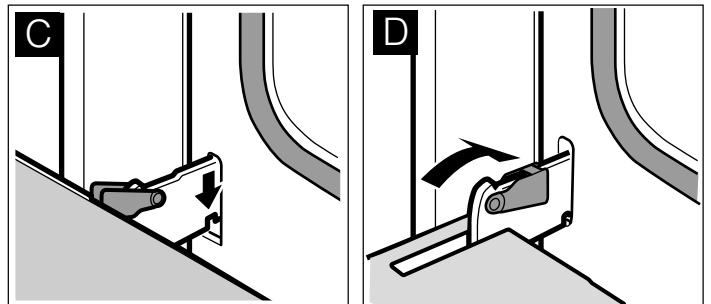
1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Desbloquear las palancas de bloqueo derecha e izquierda (Figura A).
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.
3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (Figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda,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



Colgar la puerta

Volver a montar la puerta del aparato después de la limpieza.

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C).
La ranura de ambas bisagras debe encajarse.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.
3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (Figura D).



La puerta del aparato está asegurada y ya no puede descolgarse.

4. Cerrar la puerta del aparato.

Limpiar los cristales de la puerta

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

¡Peligro de lesiones!

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Podrían causar lesiones por corte. Usar guantes de protección.

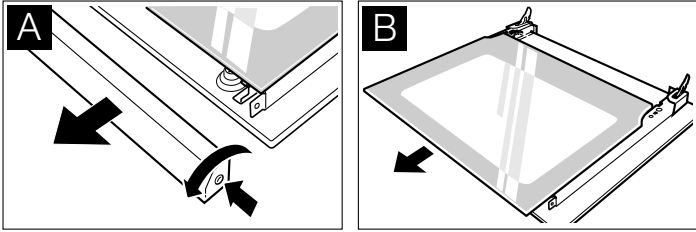
¡Peligro de lesiones!

El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

Desmontar el cristal de la puerta

Nota: Antes de desmontar el cristal de la puerta, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

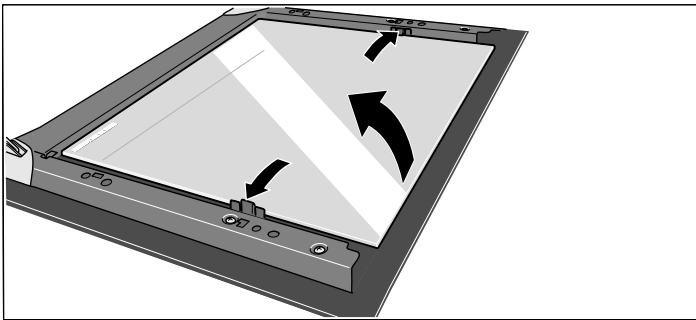
1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Desatornillar la cubierta de la puerta del aparato aflojando los tornillos dispuestos en la parte superior izquierda y derecha, y extraerla (figura A).
3. Levantar el cristal de la puerta y extraerlo (figura B).



Desmontar el cristal intermedio

Antes de desmontar el cristal intermedio, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Presionar los soportes izquierdo y derecho hacia el exterior.
2. Levantar ligeramente el cristal intermedio y extraerlo.



Limpiar

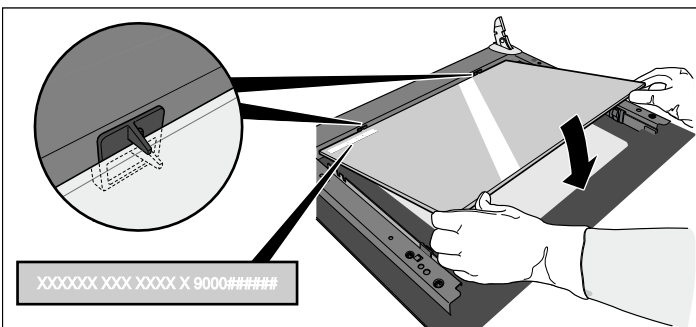
Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

¡Atención!

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montar el cristal intermedio

1. Colocar el cristal intermedio en los alojamientos izquierdo y derecho.
2. Presionar el cristal intermedio hacia abajo en los soportes.



Montar el cristal de la puerta

1. Introducir el cristal de la puerta hasta el tope.
2. Colocar la cubierta y atornillarla.
3. Montar de nuevo la puerta del aparato.

Limpiar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.

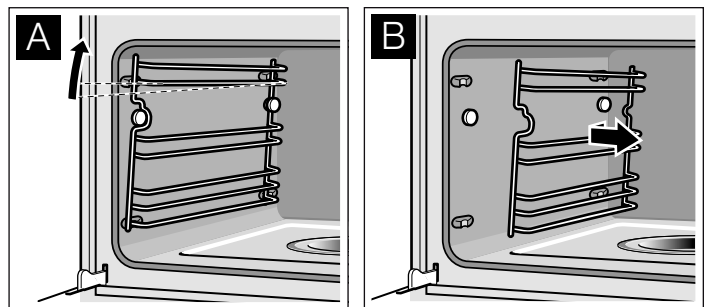
⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

Descolgar las rejillas

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

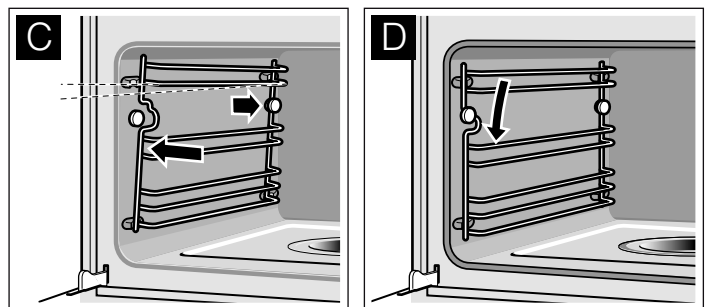
1. Empujar con cuidado la parte delantera de la rejilla hacia arriba hasta que se desenganche, y soltarla lateralmente del soporte (figura A).
2. Desenganchar la rejilla del soporte y extraerla (figura B).



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

Montar las rejillas

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



Las rejillas sólo pueden ajustarse por el lado respectivo.

¿Qué hacer en caso de avería?





Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios riesgos para el usuario.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones en el sistema electrónico debe realizarlas exclusivamente un técnico especialista.
- Las reparaciones en el sistema electrónico del aparato deben efectuarse siempre sin corriente eléctrica. Accionar el

fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
El aparato no se puede poner en marcha; en la pantalla aparece 00:40 min I→I◀	Se ha interrumpido el asistente de limpieza o la función Descalcificar	Mantener pulsada la tecla ►II. A continuación, aclarar el aparato dos veces (véase el capítulo: Cancelar el asistente de limpieza o Cancelar la descalcificación)
El aparato no se enciende	La puerta del aparato no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del aparato
	El aparato no está apagado	Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y volver a conectarlo
En la pantalla parpadea 00:00	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
El aparato no funciona. En la pantalla se muestra una duración	El mando giratorio se ha accionado accidentalmente	Pulsar la tecla ①
	No se ha pulsado la tecla ►II después de programar el aparato.	Pulsar la tecla ►II o cancelar la programación con la tecla ①
En la pantalla se muestra FB	La desconexión automática de seguridad está activada	Pulsar cualquier tecla
Se ilumina el indicador  a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que encaje
	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica
Se ilumina el indicador  a pesar de que el depósito de agua todavía no está vacío o el indicador  no se ilumina cuando el depósito de agua está vacío	El depósito de agua está sucio. Los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados	Sacudir el depósito de agua y limpiarlo. Si no se pueden soltar las piezas, adquirir un nuevo depósito de agua en el Servicio de Asistencia Técnica
	El depósito de agua se vacía sin motivo aparente. La cubierta del evaporador se desborda	El depósito de agua no se ha cerrado correctamente
La junta de la tapa del depósito está sucia		Limpiar la junta
La junta de la tapa del depósito está defectuosa		Adquirir un depósito de agua nuevo en el Servicio de Asistencia Técnica
La cocción se ha realizado con la cubierta del evaporador vacía a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que encaje
	La tubería de alimentación está atascada	Descalcificar el aparato. Comprobar si la dureza del agua está correctamente ajustada
Se ilumina el indicador 	El aparato no se ha utilizado durante al menos dos días y el depósito de agua está lleno	Vaciar el depósito de agua y limpiarlo. Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados debido al vapor de agua	Esto es normal
Durante la cocción al vapor se genera mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Esto es normal
Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer los ajustes de fábrica del aparato (véase el capítulo: Ajustes básicos). A continuación, iniciar la cocción al vapor durante 20 minutos a 100 °C
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación		Esto es normal

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente	El aparato tiene cal	Descalcificar el aparato (véase el capítulo: Descalcificar)
En la pantalla se muestra el mensaje de error EO 11	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada	Accionar el mando giratorio para borrar el mensaje de error. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias
En la pantalla se muestra un mensaje de error E...	Fallo técnico	Accionar el mando giratorio para borrar el mensaje de error; en caso necesario, volver a ajustar la hora. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra ◀	Se ha pulsado una combinación de teclas	Interrumpir el suministro eléctrico y volver a establecerlo tras 20 segundos. Durante los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla →○ durante aprox. 4 segundos hasta que se apague ◀

Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

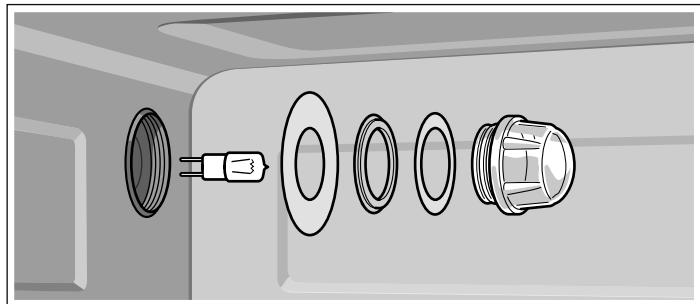
En el Servicio de Asistencia Técnica pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V/25 W resistentes a la temperatura con juntas. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Dejar que el compartimento de cocción y la lámpara del compartimento se enfríen antes de sustituir ésta.

Extraer siempre la lámpara halógena del embalaje con un paño seco; de lo contrario, se reduce su vida útil.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
2. Girar la tapa hacia la izquierda.
3. Extraer la lámpara y sustituirla por otra del mismo tipo.
4. Colocar las juntas nuevas y el anillo opresor en el orden correcto sobre el vidrio protector.



5. Volver a colocar el vidrio protector con las juntas.
6. Conectar el aparato a la red eléctrica y volver a ajustar la hora.

No poner en funcionamiento el aparato sin vidrio protector ni juntas.

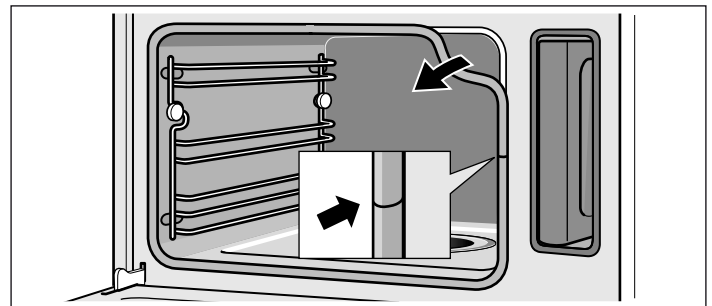
Sustituir el vidrio protector o las juntas

Sustituir el vidrio protector o las juntas si presentan daños. Indicar al Servicio de Asistencia Técnica el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Sustituir la junta de la puerta

Sustituir la junta de la puerta en caso de estar deteriorada por la parte exterior del compartimento de cocción. Las juntas de recambio para el aparato se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.
3. Insertar la junta nueva por un punto concreto y ajustarla por todo el perímetro. El tope de la junta debe quedar en la parte lateral.
4. Comprobar que la junta esté correctamente fijada, especialmente por las esquinas.



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la parte inferior izquierda de la puerta abierta del aparato.

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

E-Nr.	FD-Nr.
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías E 902 145 150

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

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

Consejos para ahorrar energía

- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el proceso de cocción.
- Utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro para hornear. Absorben mejor el calor.
- Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El horno de convección con función vapor todavía permanece el caliente y, de este modo, se reduce el tiempo de cocción necesario para el segundo pastel. También puede colocar dos moldes rectangulares a diferentes alturas.
- En caso de tiempos de cocción prolongados se recomienda apagar el horno de convección con función vapor 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para finalizar la cocción.
- Con el modo de funcionamiento "Cocción al vapor" se puede cocinar simultáneamente en varios niveles. Para cocinar alimentos con distintos tiempos de cocción, introducir primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más largo.

Tablas y sugerencias

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el horno de convección con función vapor. Se describe además el modo de funcionamiento, los accesorios y el tiempo de cocción más adecuados. Los valores son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío, salvo que se indique de forma específica.

Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre la bandeja de horno debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Recipientes

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla. Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los recipientes de paredes gruesas prolongan el tiempo de cocción.

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

Cocción al vapor

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

Tiempo de cocción y cantidad

El tiempo para la cocción al vapor depende del tamaño de los alimentos y no de la cantidad total. El aparato es apto para cocer al vapor un máximo de 2 kg de alimentos.

Tener en cuenta los tamaños que se indican en las tablas. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más grandes. La calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por este motivo, los valores indicados deben tomarse como valores orientativos.

Distribuir uniformemente los alimentos

Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en los respectivos recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular.

Alimentos sensibles a la presión

No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en la bandeja de cocción. Es preferible utilizar dos bandejas.

Cocinar un menú


Al vapor se puede cocinar a la vez varios menús completos sin que se mezclen los sabores. Introducir en primer lugar los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo y, el resto, en el momento adecuado. De este modo, todos los alimentos terminan de hacerse al mismo tiempo.

Cuando se prepara un menú completo se necesita un tiempo de cocción total más largo por el hecho de que cada vez que se abre la puerta del aparato se pierde un poco de vapor y debe volverse a calentar.

Verduras

Colocar las verduras en la bandeja con agujeros e introducir a la altura 3. Colocar la bandeja de horno debajo en la altura 1. De este modo se recoge el líquido que se desprende.

Función Turbo

La función Turbo  es ideal para preparar repostería dulce y salada, estofados y pasteles variados.

Funcionamiento combinado

El modo "Funcionamiento combinado" (aire caliente y vapor) está especialmente indicado para preparar asados, pollo y productos de panadería como pastas y pan.

Los asados y el pollo quedan sabrosamente crujientes por fuera y jugosos por dentro. Además la carne pierde menos peso.

Los productos de panadería, como pastas y pan, adquieren una superficie especialmente brillante y no se resecan.

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Alcachofas	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Coliflor	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 40
Coliflor	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Brócoli	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Guisantes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	5 - 10
Hinojo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 14
Verdura rellena (Calabacín, berenjena, pimiento)	no precocinar las verduras	bandeja de horno en altura 2	Funcionamiento combinado	160 - 180	15 - 30
Flan de verdura	-	recipiente para baño María de 1,5 l + parrilla en altura 2	Cocción al vapor	100	50 - 70
Judías verdes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Zanahorias	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 20
Colinabo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Puerros	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	4 - 6
Maíz	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Acelgas*	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Espárragos, verdes*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	7 - 12
Espárragos, blancos*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Espinacas*	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Romanescu	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Coles de Bruselas	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20 - 30

* Precalentar el aparato

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Remolacha roja	entera	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 12

* Precalentar el aparato

Guarniciones y legumbres

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

La bandeja sin agujeros se puede insertar en cualquier altura.

Alimentos	Proporción	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas hervidas sin pelar (tamaño mediano)	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	35 - 45
Patatas cocidas con sal (en cuartos)	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	20 - 25
Gratinado de patata	-	bandeja de horno	2	función Turbo	170 - 180	35 - 45
Arroz natural	1:1,5	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	30 - 40
Arroz de grano largo	1:1,5	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz basmati	1:1,5	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz vaporizado	1:1,5	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	30 - 35
Lentejas	1:2	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	30 - 45
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	65 - 75
Cuscús	1:1	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	6 - 10
Harina de escanda, molida	1:2,5	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	15 - 20
Mijo, entero	1:2,5	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	25 - 35
Trigo, entero	1:1	sin agujeros	-	cocción al vapor	100	60 - 70
Albóndigas	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	95	20 - 25

Aves y carne

Colocar la parrilla y la bandeja de horno juntas en una altura.

El asado listo puede dejarse reposar durante 10 minutos en el horno de convección con función vapor apagado y cerrado. De esta manera la carne quedará más jugosa.

La carne queda especialmente jugosa por dentro y crujiente por fuera con el modo "Funcionamiento combinado".

Ave

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	180 - 190	50 - 60
Pollo, en dos mitades	0,4 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	180 - 190	35 - 45
Pechuga de pollo	0,15 kg/ud.	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	15 - 25
Piezas de pollo	0,12 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	180 - 200	20 - 35
Pato, entero	2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	170	60 - 80
				función Turbo	210	15 - 20
Pechuga de pato*	0,35 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	170 - 180	10 - 15
Rollo de pavo asado	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	150 - 160	70 - 90
Pechuga de pavo	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	150 - 160	60 - 80

* Soasar previamente

Carne de vacuno

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de vacuno*	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	regenerar	140 - 150	100 - 140
Filete de vacuno, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	regenerar	170 - 180	20 - 28
Rosbif fino, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	función Turbo	170 - 180	40 - 55
Rosbif fino, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	función Turbo	170 - 180	30 - 45
Rosbif grueso, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	función Turbo	170 - 180	45 - 60
Rosbif grueso, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	función Turbo	170 - 180	35 - 50

* Soasar previamente

Carne de ternera

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado de ternera, veteado	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	60 - 70
Asado de ternera, magro	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	50 - 60
Espalda de ternera*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	15 - 25
Pecho de ternera relleno	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	140 - 160	75 - 120

* Soasar previamente

Carne de cerdo

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado sin tocineta (p.ej., cabezada)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	170 - 180	70 - 80
Asado con tocineta (crujiente)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	cocción al vapor	100	20 - 25
				funcionamiento combinado	140 - 160	40 - 50
				función Turbo	210 - 220	20
Lomo de cerdo*	0,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	160 - 180	20 - 30
Lomo en pasta de hojaldre	1 kg	bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	180 - 200	40 - 60
Lacón con hueso	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	120 - 140	60 - 70
Costillas de cerdo ahumado	en rodajas	bandeja de horno	2	cocción al vapor	100	15 - 20
Carne enrollada	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	170 - 180	70 - 80

* Soasar previamente

Otros

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos.
Asado de carne picada	de 0,5 kg de carne picada	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	140 - 150	45 - 60
Espalda de corzo con hueso*	0,6- 0,8 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	15 - 30
Pierna de cordero sin hueso	1,5 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	60 - 80
Lomo de cordero con hueso*	1,5 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	15 - 25
Piezas de conejo	1,5 kg	Parrilla + bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	40 - 60
Salchichas vienasas	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 85	12 - 18
Salchichas blancas	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 85	15 - 20

* Soasar previamente

Sugerencias para asar

Utilizar el set de asado	Con el set de asado se obtiene un asado óptimo y el compartimento de cocción apenas se ensucia. El set de asado se puede adquirir como accesorio en comercios especializados (véase el capítulo: Accesorios)
¿Cuándo está listo el asado?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si se nota consistente, el asado está listo. Si la carne cede, todavía le falta un poco de tiempo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida La próxima vez, utilizar un recipiente más grande o añadir menos líquido

Pescado

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

Cocción lenta de carne

La cocción lenta es el método ideal para las piezas de carne tiernas que deben quedar poco hechas o en su punto. La carne queda jugosa y con una textura suave.

Introducir la bandeja de horno en el horno de convección con función vapor y precalentarla con el modo de funcionamiento "Cocción lenta".

Soasar bien la carne por todos los lados en la placa de cocción.

Introducirla en el horno de convección con función vapor precalentado y continuar con la cocción lenta.

Una vez finalizada la cocción, servir en platos precalentados y una salsa caliente.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pierna de cordero sin hueso	1 - 1,5 kg	Bandeja de horno	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	Bandeja de horno	2	80	150 - 180
Lomo de cerdo	-	Bandeja de horno	2	80 - 90	50 - 70
Medallones de cerdo	-	Bandeja de horno	2	80	60 - 80
Bistecs de buey	aprox. 3 cm de grosor	Bandeja de horno	2	80	40 - 60
Pechuga de pato	-	Bandeja de horno	2	80	35 - 55

Gratinados, guarnición para sopas...

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado picante, con ingredientes cocidos	molde para gratinar + parrilla	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	30 - 40
Gratinado dulce	molde para gratinar + parrilla	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	30 - 45
Lasaña	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	35 - 45
Soufflé	moldes pequeños + parrilla	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	15 - 25

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

Postres, compota

Compota

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

Arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir arroz y leche hasta que se alcance una altura máxima de 2,5 cm en el accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

Yogur

Calentar la leche a 90 °C en la placa de cocción. A continuación, dejar que se enfríe hasta 40 °C. En caso de leche uperizada no es necesario calentarla.

Mezclar una o dos cucharaditas de yogur natural o la cantidad correspondiente de fermento de yogur por cada 100 ml de leche. Llenar los tarros limpios con la mezcla y cerrarlos.

Finalmente, dejar que los tarros se enfríen en el frigorífico.

Alimentos	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Bolas de levadura	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20 - 25
Crema de caramelo	moldes pequeños + parrilla	Cocción al vapor	90 - 95	15 - 20
Gratinado dulce (p.ej., gratinado de sémola)	molde para gratinar + parrilla	Funcionamiento combinado	160 - 170	50 - 60
Arroz con leche*	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Yogur*	tarros individuales + parrilla	Cocción al vapor	40	300 - 360
Compota de manzana	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de pera	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de cereza	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Compota de ciruela	Bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20

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

Pasteles y repostería

Se recomienda utilizar moldes oscuros de metal.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y la consistencia de la masa. Por este motivo, en las tablas se indican márgenes de temperatura.

Programar la primera vez la temperatura más baja. De este modo se consigue un dorado más homogéneo. En caso necesario, utilizar la vez siguiente una temperatura más alta.

No sobrecargar la parrilla o la bandeja de horno.

Pasteles en molde

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de masa de bizcocho	molde corona / rectangular	2	función Turbo	150 - 160	60 - 70
Bases de tarta, masa de bizcocho	tartera	2	función Turbo	150 - 160	30 - 45
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	molde desarmable	2	función Turbo	150 - 160	45 - 55

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Base de bizcocho (2 huevos)	tartera	2	función Turbo	180 - 190	12 - 16
Base de bizcocho (6 huevos)	molde desarmable	2	función Turbo	150 - 160	25 - 35
Base de pastaflora con borde	molde desarmable	2	función Turbo	150 - 160	40 - 50
Quiche suiza	molde desarmable	2	función Turbo	180 - 190	35 - 60
Bizcocho en molde concéntrico	molde concéntrico	2	funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel salado (p.ej., quiche)	molde para quiche	2	función Turbo	180 - 190	35 - 60
Tarta de manzana	molde para tartas	2	función Turbo	170 - 190	35 - 50

Pasteles en bandeja

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de levadura con revestimiento seco	bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel de levadura con revestimiento jugoso (fruta)	bandeja de horno	2	función Turbo	150 - 160	35 - 45
Bizcocho	bandeja de horno	2	función Turbo	180 - 200	10 - 15
Trenza de levadura (500 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	150 - 160	25 - 35
Pastel de hojaldre dulce	bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	160 - 180	40 - 60
Pastel de cebolla	bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	170 - 180	30 - 40

Pan, panecillos

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan blanco (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	200 - 210	15 - 20
			función Turbo	160 - 170	20 - 25
Pan de masa fermentada (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	200 - 220	15 - 25
			función Turbo	150 - 160	40 - 60
Pan mixto (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	200 - 220	15 - 20
			función Turbo	160 - 170	25 - 40
Pan integral (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	200 - 220	20 - 30
			función Turbo	140 - 150	40 - 60
Pan de centeno (750 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	200 - 220	20 - 30
			función Turbo	150 - 160	50 - 60
Panecillos (crudos 70 g/ud.)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	190 - 200	25 - 30
Panecillos de levadura, dulces (crudos 70 g/ud.)	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	170 - 180	20 - 30

Repostería pequeña

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Merengue	bandeja de horno	2	función Turbo	80 - 90	120 - 180
Almendrados	bandeja de horno	2	función Turbo	140 - 160	15 - 25

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de hojaldre	bandeja de horno	2	funcionamiento combinado	170 - 190	10 - 20
Tartaletas	bandeja-molde de magdalenas	2	función Turbo	170 - 180	20 - 30
Ensamadas	bandeja de horno	2	función Turbo	170 - 190	27 - 35
Galletas	bandeja de horno	2	función Turbo	150 - 160	12 - 17
Repostería de masa levadura	bandeja de horno	2	función Turbo	150 - 160	15 - 20

Sugerencias para hornear

Si se quiere hornear una receta propia	Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto	10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida
El pastel se desmorona	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 °C. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura	No engrasar el borde del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo
El molde o recipiente del pastel está muy oscuro por la parte de atrás	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio
El pastel ha quedado demasiado seco	Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter zumo de frutas o licor por encima. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de horneado o seleccionar el modo "Funcionamiento combinado"
El pan o el pastel tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (humedecido, poco esponjoso)	Utilizar menos líquido la próxima vez. Hornear a una temperatura más baja durante un poco más de tiempo. En pasteles con revestimiento jugoso, hornear previamente la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta el tiempo de horneado que se indica en la receta
El pastel o las pastas se han dorado de forma irregular	Utilizar la próxima vez una temperatura más baja

Regenerar alimentos

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

También se pueden regenerar los productos de panadería del día anterior.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Alimentos emplatados	parrilla	2	Regenerar	120	12 - 18
Verduras	Bandeja de horno	3	Regenerar	100	12 - 15
Pasta, patatas, arroz	Bandeja de horno	3	Regenerar	100	5 - 10
Panecillos*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	6 - 8
Baguette*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	5 - 10
Pan*	parrilla	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	8 - 12
Pizza	parrilla + bandeja de horno	3	Regenerar	170 - 180	12 - 15

* Precalentar durante 5 minutos

Descongelar

Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones. No congelar grandes cantidades de alimentos. Los alimentos descongelados se vuelven perecederos e incluso se estropean antes que los productos frescos.

Descongelar los alimentos en su bolsa, sobre un plato o en una bandeja con agujeros. Colocar la bandeja de horno siempre debajo. De este modo, los alimentos no se empapan del agua descongelada y el compartimento de cocción permanece limpio.


Utilizar el modo de funcionamiento "Descongelar".

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

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 5 - 15 minutos para compensar la temperatura.

¡Riesgos para la salud!

Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No debe entrar en contacto con otros alimentos. Se podrían transmitir gérmenes.

Después de la descongelación, dejar funcionar el horno de convección con la función Turbo  a 180 °C durante 15 minutos.

Descongelar carne

Descongelar los trozos de carne para empanar lo suficiente como para que las especias y el pan rallado queden adheridos.

Descongelar aves

Retirar el envoltorio antes de descongelar. Eliminar siempre el líquido resultante de la descongelación.

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Pollo	1 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	60 - 70
Muslos de pollo	0,4 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	30 - 35
Verduras congeladas en bloque (p.ej., espinacas)	0,4 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	20 - 30
Fruta del bosque	0,3 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	5 - 8
Filete de pescado	0,4 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	15 - 20
Pescado entero	1 kg	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulasch	-	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	40 - 50
Asado de buey	-	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	45 - 50	70 - 80

Fermentar la masa

Con el modo de funcionamiento "Fermentar" la masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente.

La parrilla puede situarse a cualquier altura o colocarse con precaución en la base del compartimento de cocción. Atención: ¡No rasca la base del compartimento de cocción!

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

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa de levadura	1 kg	cuenco + parrilla	40	20 - 30
Masa madre	1 kg	cuenco + parrilla	40	20 - 30

Exprimir

Colocar las bayas antes de exprimir las en un cuenco y azucararlas. Dejar que reposen durante al menos una hora para que rezumen.

Colocar las bayas en la bandeja con agujeros e introducir las en la altura 3. Para recoger el zumo insertar la bandeja de horno a la altura 1.

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

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

Conservar

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

Utilizar solo fruta y verdura en perfecto estado.

Los siguientes alimentos no pueden conservarse en su aparato:

el contenido de latas, carne, pescado o masa de empanada.

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

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

Colocar los tarros en la bandeja con agujeros. No deben tocarse entre sí.

Abrir la puerta del aparato cuando el tiempo de cocción indicado haya finalizado.

Retirar los tarros de conserva del aparato cuando estén totalmente fríos.

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

Productos congelados

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

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas fritas	bandeja de horno + papel de hornear	2	función Turbo	170 - 190	25 - 35
Croquetas	bandeja de horno + papel de hornear	2	función Turbo	180 - 200	18 - 22
Tortitas de patata	bandeja de horno + papel de hornear	2	función Turbo	180 - 200	25 - 30
Pastas, frescas, congel.*	bandeja de horno	2	cocción al vapor	100	5 - 10
Lasaña, ultracongelada	bandeja de horno + parrilla	2	funcionamiento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza, base fina	bandeja de horno + parrilla	2	función Turbo	180 - 200	15 - 23
Pizza, base gruesa	bandeja de horno + parrilla	2	función Turbo	180 - 200	18 - 25
Pizzabaguette	bandeja de horno + parrilla	2	función Turbo	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	bandeja de horno	2	función Turbo	170 - 180	12 - 17
Baguette de mantequilla con hierbas aromáticas, congelada	bandeja de horno	2	función Turbo	180 - 200	15 - 20
Panecillos, baguettes, ultracongelados	bandeja de horno + parrilla	2	función Turbo	180 - 200	18 - 22
Pan alemán Brezel, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	función Turbo	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	180 - 200	20 - 25
Panecillos/baguettes prehornados	bandeja de horno + papel de hornear	2	función Turbo	150 - 170	12 - 15
Pastel de hojaldre, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	funcionamiento combinado	160 - 180	45 - 60
Varitas de pescado	bandeja de horno + papel de hornear	2	función Turbo	195 - 205	20 - 24
Trucha	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de abadejo	bandeja de horno + parrilla	2	funcionamiento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmón	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Aros de calamar	bandeja de horno + papel de hornear	2	función Turbo	190 - 210	25 - 30
Brócoli	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	4 - 6

* Añadir un poco de agua

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Coliflor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	5 - 8
Judías	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	4 - 6
Guisantes	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	4 - 6
Zanahorias	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	3 - 5
Verduras variadas	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	4 - 8
Coles de Bruselas	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	cocción al vapor	100	5 - 10

* Añadir un poco de agua

Platos de prueba

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

Hornear

Platos de prueba conformes a las normas EN 50304/ EN 60350 (2009) o IEC 60350.

Los valores de la tabla son válidos para la introducción de los alimentos con el interior del horno sin precalentar.

Nota: Para hornear, seleccionar la primera vez la temperatura más baja de las indicadas.

Alimentos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Pastas de té	bandeja de horno	2	función Turbo	160 - 170	17 - 20
Pastelitos	bandeja de horno	2	función Turbo	160 - 170	25 - 33
Bizcocho de agua	molde desarmable 26 cm	2	función Turbo	150 - 160	35 - 40
Pastel de manzana recubierto	molde desarmable 20 cm	2	función Turbo	160 - 170	60 - 70

Cocción al vapor

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

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes	36	Corte automático de segurança	50
Causas de danos.....	38	Manutenção e limpeza	50
O seu novo aparelho	39	Produtos de limpeza.....	50
Painel de comandos.....	39	Ajuda de limpeza.....	51
Tipos de aquecimento.....	40	Descalcificar.....	52
Calibração automática.....	40	Desencaixar e encaixar a porta do aparelho.....	53
O seu acessório	40	Limpar os vidros da porta.....	53
Acessórios.....	40	Limpeza das estruturas de suporte.....	54
Inserir o acessório.....	41	Uma anomalia, que fazer?	54
Interior do aparelho.....	41	Trocar a lâmpada do interior do aparelho.....	56
Acessórios especiais.....	41	Substituir o vedante da porta.....	56
Antes da primeira utilização	41	Serviço de Assistência Técnica	56
Acertar a hora.....	41	Referências E e FD.....	56
Regular a dureza da água.....	42	Protecção do meio ambiente	56
Primeira colocação em funcionamento.....	42	Eliminação ecológica.....	56
Limpar previamente os acessórios.....	42	Sugestões para poupança de energia.....	57
Utilizar o aparelho	42	Tabelas e sugestões	57
Encher depósito de água.....	42	Cozinhar a vapor.....	57
Ligar o aparelho.....	43	Função Turbo.....	57
Desligar o aparelho.....	43	Funcionamento combinado.....	57
Após cada utilização do aparelho.....	43	Legumes.....	57
Funções de tempo	44	Acompanhamentos e leguminosas.....	58
Regular o alarme.....	44	Aves e carne.....	59
Regular o tempo de duração.....	44	Peixe.....	61
Adiar a hora de fim.....	44	Assar carne lentamente.....	61
Acertar a hora.....	45	Soufflés, guarnição de sopas.....	62
Automático de programas	45	Sobremesas, compota.....	62
Regular um programa.....	45	Bolos e bolachas.....	62
Informações sobre os programas.....	46	Aquecer refeições.....	64
Tabelas de programas.....	46	Descongelar.....	64
Memória	49	Deixar levedar massa.....	65
Guardar regulações na memória.....	49	Extracção de sumo.....	65
Activar a memória.....	49	Fazer compotas.....	65
Fecho de segurança para crianças	49	Produtos ultracongelados.....	66
Activar o fecho de segurança para crianças.....	49	Refeições de teste	67
Desactivar o fecho de segurança para crianças.....	49	Cozer.....	67
Regulações base	49	Cozinhar a vapor.....	67

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Durante o funcionamento do aparelho, pode sair vapor quente. Não toque nas aberturas de ventilação. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- Mesmo depois de desligar o aparelho, a água que se encontra no recipiente de evaporação continua quente. Não esvazie o recipiente de evaporação imediatamente após desligar o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- Os líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior quente do aparelho (deflagração). Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Atenção!

- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.
A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.
- O papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Pode dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Não utilize loiça com pontos de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- Líquidos que escorrem: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois podem provocar corrosão.
- O sumo de fruta pode deixar manchas no interior do aparelho. Limpe de imediato o sumo de fruta com um pano húmido e seque com um pano seco.
- Se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo e, se necessário, substitua-o.
- Não coloque qualquer objecto sobre a porta do aparelho aberta. O aparelho pode danificar-se.
- Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Manutenção do aparelho: o interior do seu aparelho é de aço inox de elevada qualidade. A manutenção indevida pode provocar corrosão dentro do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer.

O seu novo aparelho

Este capítulo contém informações sobre

- o painel de comandos
- os tipos de aquecimento
- a calibração automática


Painel de comandos



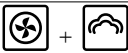













Debaixo de cada tecla, encontram-se sensores que reagem a um toque suave do dedo. Não precisa de premir com força.

Elemento de comando		Utilização
	Interruptor principal	Ligar e desligar o aparelho
M	Memória	Memorizar e consultar a memória (ver capítulo: Memória)
	Tipos de aquecimento	Seleccionar o tipo de aquecimento
	Fecho de segurança para crianças	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças (ver capítulo: Fecho de segurança para crianças)
	Ajuda de limpeza	Seleccionar a ajuda de limpeza (ver capítulo: Manutenção e limpeza)
	Automático de programas	Seleccionar programa (ver capítulo: Automático de programas)
	Selector rotativo	Alterar a hora, o tempo de duração, o peso, etc. Para retrainir ou extrair o selector rotativo, basta premi-lo
	Temperatura	Seleccionar a temperatura
	Funções de tempo	Seleccionar funções de tempo (ver capítulo: Funções de tempo)
	Início/pausa	Premir brevemente: iniciar e interromper a cozedura (pausa) Premir prolongadamente: terminar a cozedura
	Peso	Seleccionar o peso do alimento para um programa (ver capítulo: Automático de programas)
	Descalcificar	Seleccionar o modo Descalcificar (ver capítulo: Manutenção e limpeza)
i	Tecla de informação	Premir brevemente: consultar a temperatura actual Premir prolongadamente: seleccionar as regulações base (ver capítulo: Regulações base)

Tipos de aquecimento

A tecla  permite-lhe regular o aparelho para diversas aplicações.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Função Turbo 30 - 230 °C	Para bolos húmidos, bolos simples, carne estufada. Uma ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho
 Cozinhar a vapor 35 - 100 °C	Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear
 +  Funcionamento combinado 120 - 230 °C	Para carne, soufflés e bolinhos. A função Turbo e o modo Cozinhar a vapor são combinados
 +  +  Aquecer 100 - 180 °C	Para refeições de prato e artigos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam
 +  Deixar levedar 35 - 50 °C	Para massa lêveda e massa de fermento. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. A função Turbo e o modo Cozinhar a vapor são combinados, para que a superfície da massa não seque
 Descongela 35 - 60 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. A função Turbo e o modo Cozinhar a vapor são combinados. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma
 +  Assar lentamente 60 - 120 °C	Para rosbife, perna de borrego. Permite preparar de forma especialmente succulenta qualquer peça de carne tenra
 Pré-aquecer 30 - 70 °C	Para loiça de porcelana. A comida não arrefece com tanta rapidez em loiça pré-aquecida. As bebidas permanecem quentes por mais tempo
 Manter quente 60 - 100 °C	Para manter os alimentos quentes até um período de duas horas

Calibração automática

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. Ao proceder à calibração, o aparelho é regulado de acordo com as taxas de pressão no local de instalação. Isto é realizado automaticamente durante a primeira colocação em funcionamento (ver capítulo: Primeira colocação em funcionamento). É gerado mais vapor do que é normal.

O importante é que o aparelho produza vapor ininterruptamente, durante 20 minutos, a 100 °C. Durante este intervalo, não abra a porta do aparelho.

No caso de o aparelho não se calibrar automaticamente, (p.ex. porque a porta do aparelho foi aberta), a calibragem será realizada novamente aquando da próxima cozedura.

Após a mudança de casa

Para que o aparelho se volte a adaptar automaticamente ao novo local de instalação, reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo: Regulações base) e repita a primeira colocação em funcionamento (ver capítulo: Primeira colocação em funcionamento).

Depois de um corte de corrente

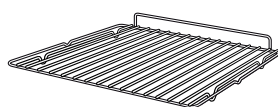
O aparelho memoriza as regulações da calibração, mesmo em caso de corte de corrente ou corte de rede. Não é necessário calibrar o aparelho novamente.

O seu acessório

O acessório incluído é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

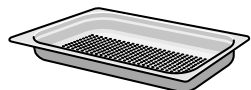
Acessórios

O seu aparelho inclui os seguintes acessórios:



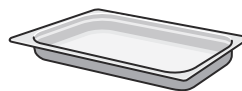
Grelha

Para loiça, bolos e formas de soufflé, bem como para assados



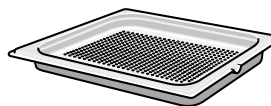
Recipiente perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade

Para cozinhar legumes a vapor, para extrair sumo de frutos de baga e para descongelar



Recipiente não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade

Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais



Recipiente perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade

Para cozinhar peixes inteiros ou grandes quantidades de legumes a vapor, para extrair o sumo de frutos de baga, etc.



Recipiente, não perfurado, GN 2/3, 28 mm de profundidade (tabuleiro)

Para cozer bolos feitos em tabuleiros e para recolher líquidos que escorrem ao cozinhar a vapor

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

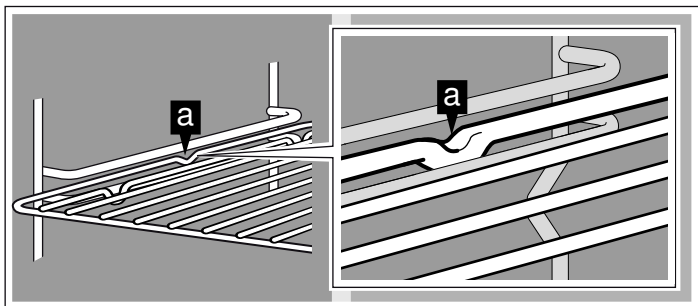
Nota: Os recipientes podem ficar deformados durante e após a cozedura, devido às elevadas diferenças de temperatura a que os acessórios estão sujeitos. Essas diferenças podem ocorrer quando se utiliza apenas uma parte do acessório ou quando se colocam alimentos ultracongelados, p. ex., pizza, sobre o mesmo. Depois de arrefecer novamente, a deformação desaparece. Isto não tem qualquer influência no funcionamento.

Inserir o acessório

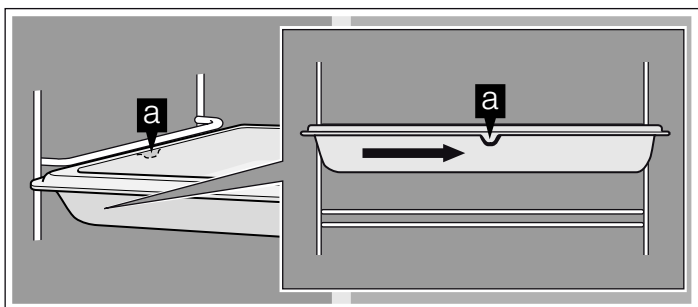
O acessório dispõe de uma função de encaixe. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que

- a saliência de encaixe (a) está virada para baixo
- o aro de segurança da grelha se encontra atrás, em cima.

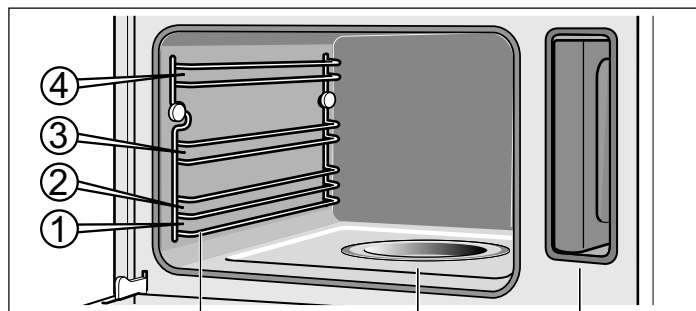


Ao inserir o recipiente, certifique-se de que a saliência de encaixe (a) está virada para baixo.



Interior do aparelho

O interior do aparelho tem quatro níveis de inserção de acessórios. Os níveis são contados de baixo para cima.



Estruturas de suporte para os acessórios Recipiente de vaporização Caixa do depósito com depósito de água

Atenção!

- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não fure a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.
- A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.
- Não insira acessórios entre os níveis de inserção, pois podem virar.

Acessórios especiais

Pode adquirir acessórios adicionais no comércio especializado:

Acessórios	Ref. ^o
Recipiente, não perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D453
Recipiente, perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D453G
Recipiente, não perfurado, GN 2/3, 28 mm de profundidade (tabuleiro)	HEZ36D452
Recipiente, não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153
Recipiente, perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153G
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 2/3	HEZ36D533P
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 1/3	HEZ36D513P
Filtro de gorduras	HEZ36DF
Grelha	HEZ36DR4
Conjunto para assar	HEZ36DB4
Esponja de limpeza	623 653
Produto anticalcário	311 138

Antes da primeira utilização

Neste capítulo, poderá consultar os passos que são necessários antes da primeira utilização:



- acertar a hora
- regular a dureza da água
- iniciar a primeira colocação em funcionamento
- limpar previamente os acessórios

Acertar a hora

Depois de ligar o aparelho à corrente, pisca no visor **00:00**.

Rode o selector rotativo para acertar a hora actual. A sua regulação é assumida automaticamente passados alguns segundos.

1. Alterar a hora

Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo das horas .

2. Com o selector rotativo, acerte a hora actual.

3. Confirme com a tecla .

Regular a dureza da água

Descalcifique o seu aparelho com regularidade. Só assim é possível evitar danos.

O seu aparelho indica automaticamente quando tem de ser descalcificado. O mesmo está pré-regulado para a dureza da água "média". Altere o valor, se a água na sua casa for mais mole ou mais dura.

Pode verificar a dureza da água com as tiras de teste fornecidas com o aparelho ou solicitar essa informação junto da sua companhia da água.

Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.


A descalcificação só se dispensa se for utilizada exclusivamente água descalcificada. Nesse caso, altere a regulação da dureza da água para "descalcificada".

Pode alterar a regulação da dureza da água nas regulações base.

1. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.

2. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos.

No visor aparece a primeira regulação base .

3. Prima várias vezes a tecla **i**, até surgir  (dureza da água "média").

4. Rode o selector rotativo para alterar a regulação da dureza da água.

Valores possíveis:


—	descalcificada	-
1	macia	I
2	média	II

3	dura	III
4	muito dura	IV

5. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos para sair das regulações base.

A alteração foi memorizada.


Primeira colocação em funcionamento


Aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização durante 20 minutos a 100 °C com o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor . Durante este período, não abra a porta do aparelho. O aparelho é calibrado automaticamente (ver capítulo: Calibração automática).

1. Encha o depósito de água e insira-o no aparelho (ver capítulo: Encher depósito de água).

Humidifique o vedante da tampa do depósito com um pouco de água antes da primeira utilização.


2. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.

3. Com o selector rotativo, regule o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor .

4. Prima a tecla .

O aparelho aquece a 100 °C. O tempo de duração de 20 minutos apenas começa a decorrer quando for atingida a temperatura regulada. Durante este período, não abra a porta do aparelho.

O funcionamento do aparelho termina automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.

5. Prima prolongadamente a tecla  para desligar o aparelho.

Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.

Limpar previamente os acessórios

Antes de utilizar os acessórios, lave-os bem com uma solução de água e detergente e um pano de lavar loiça.

Utilizar o aparelho

Neste capítulo poderá obter informações sobre

- como encher o depósito de água
- como ligar e desligar o aparelho
- o que deve ter em atenção após cada utilização

Encher depósito de água

Ao abrir a porta do aparelho, encontra o depósito de água no lado direito.

Atenção!

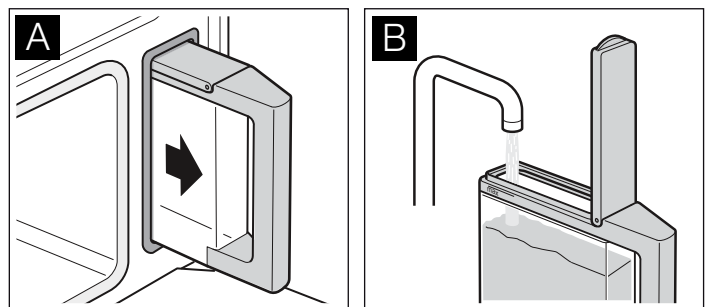
Danos no aparelho causados por líquidos inadequados

- Utilize exclusivamente água potável fresca, água descalcificada ou água mineral sem gás.
- Se a sua água potável for muito calcária, aconselhamos a utilização de água descalcificada.
- Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

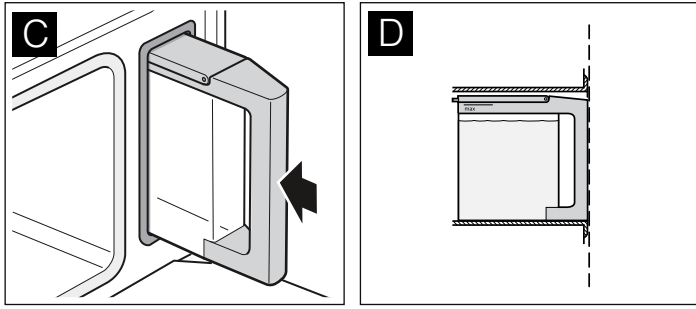
Poderá obter informações sobre a sua água potável junto da sua companhia da água. Pode verificar a dureza da água com as tiras de teste fornecidas com o aparelho.

Encha o reservatório de água antes de cada utilização:

1. Abra a porta do aparelho e retire o reservatório de água (figura A).
2. Encha o reservatório de água até à marcação "máx" com água fria (figura B).



3. Feche a tampa do reservatório, até esta encaixar nitidamente.
4. Insira o reservatório da água até ao batente (figura C).



O reservatório tem de estar à face da caixa do reservatório (figura D).

Ligar o aparelho

Exemplo na imagem: regular o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor a 80 °C.

1. Prima prolongadamente a tecla para ligar o aparelho.



A tecla acende-se. No visor aparece o primeiro tipo de aquecimento, a função Turbo .

2. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o selector rotativo.
3. Prima a tecla e, com o selector rotativo, regule a temperatura.



No caso de tipos de aquecimento com vapor, tem de regular agora um tempo de duração (ver também o capítulo: Funções de tempo).

4. Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração .
5. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
6. Prima a tecla para iniciar a cozedura.

O aparelho aquece.

Um círculo no visor mostra o aumento da temperatura no interior do aparelho. Com a tecla pode consultar a temperatura actual.

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor , o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento.

Aparece a indicação

A indicação aparece se regular um tipo de aquecimento e o depósito de água estiver apenas meio cheio.

Se achar que a água no depósito é suficiente para o processo de cozedura, pode iniciar o aparelho. Caso contrário, encha o depósito de água até "máx", insira-o de novo no seu lugar e depois coloque o aparelho em funcionamento.

Alterar a temperatura

Depois de iniciar o funcionamento, pode alterar a temperatura a qualquer momento com o selector rotativo.

Adiar a hora de fim

Ver o capítulo: Funções de tempo, adiar a hora de fim de cozedura.

Pausa

Prima brevemente a tecla para interromper a cozedura (pausa). É possível que a ventoinha de arrefecimento continue a trabalhar. Para iniciar, prima a tecla .

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a cozinhar, o funcionamento é interrompido. Para iniciar, feche a porta do aparelho e prima a tecla .

Se tiver activado o início automático nas regulações base, não necessita de reiniciar (ver capítulo: Regulações base).

A indicação pisca

Quando o depósito de água está vazio, ouve-se um sinal sonoro e a indicação pisca. A cozedura é interrompida.

1. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois é libertado vapor quente!
2. Retire o depósito de água, encha-o até à marcação "máx" e introduza-o novamente.
3. Prima a tecla .

Desligar o aparelho

Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado. Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Prima prolongadamente a tecla para terminar a cozedura. Se tiver regulado um tempo de duração, a cozedura termina automaticamente. Ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla para desligar o sinal sonoro.

Prima prolongadamente a tecla para desligar o aparelho.

Ao abrir a porta do aparelho, é possível que a ventoinha de arrefecimento continue a trabalhar.

Após cada utilização do aparelho

Esvaziar o depósito de água

1. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois é libertado vapor quente!
2. Retire e esvazie o depósito de água.
3. Seque bem o vedante da tampa e a caixa do depósito no aparelho.

Atenção!

Não seque o depósito de água dentro do aparelho quente, pois danifica o depósito de água.


Secar o interior do aparelho

Perigo de queimaduras!



É possível que a água que se encontra no recipiente de vaporização esteja quente. Deixe-a arrefecer antes de a limpar.

1. Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.
2. Limpe o interior arrefecido do aparelho e o recipiente de vaporização com a esponja fornecida e seque-os bem com um pano macio.
3. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.
4. Seque os móveis ou puxadores com um pano, caso se tenha aí formado água de condensação.





Funções de tempo

A tecla  permite-lhe aceder às funções de tempo. Tem as seguintes possibilidades:

Com o aparelho desligado

-  = Regular o alarme
-  = Acertar a hora


Com o aparelho ligado


-  = Regular o alarme
-  = Regular o tempo de duração, se necessário
-  = Adiar a hora de fim de cozedura, se necessário
-  = Indicar a hora

Se não puder alterar ou regular um determinado valor, irá ouvir um breve sinal sonoro.


Regular o alarme

Poderá utilizar o alarme como se fosse um alarme de cozinha. O seu funcionamento não depende da cozedura.


1. Prima a tecla .

A seta encontra-se à frente do símbolo do alarme .


2. Com o selector rotativo, regule o tempo do alarme.

O tempo do alarme começa a decrescer durante alguns segundos de forma visível no visor. A seguir, muda para segundo plano. O símbolo  indica que há um tempo de alarme a decorrer.




Consultar o tempo do alarme

Prima a tecla . O tempo do alarme é mostrado durante alguns segundos.



Alterar o tempo do alarme

Prima a tecla . Com o selector rotativo, altere o tempo do alarme.

Após terminar o tempo de alarme

Ouve-se um sinal sonoro. No visor surge  . Prima a tecla , para desligar o sinal sonoro.

Anular o tempo de alarme

Prima a tecla  e, com o selector rotativo, reponha o tempo de alarme para . Passados alguns segundos, o tempo do alarme é apagado.

Regular o tempo de duração

Se regular um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, a cozedura termina automaticamente no fim desse tempo. O aparelho deixa de aquecer.



Nos tipos de aquecimento com vapor, é sempre necessário regular um tempo de duração.

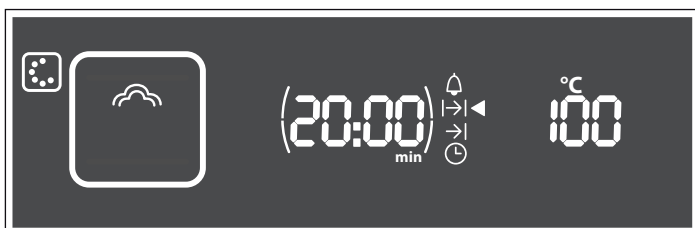
Exemplo na imagem:

regular um tempo de duração de 35 minutos.

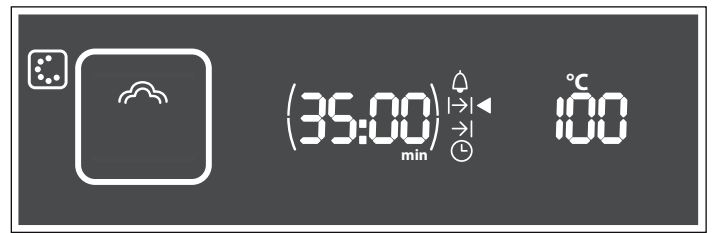
Condição prévia:


Estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.


1. Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração .

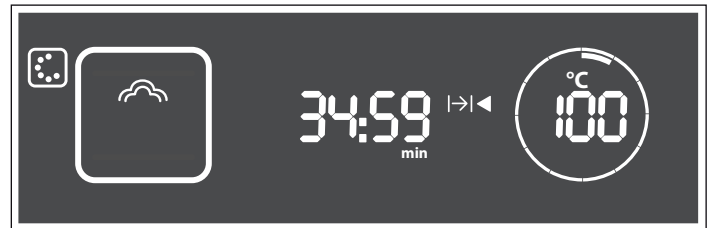



2. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.





Após alguns segundos, o tempo de duração é assumido. Os parêntesis à esquerda e à direita do tempo de duração apagam-se. O símbolo  acende-se.

3. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla . O tempo de duração começa a decorrer de forma visível no visor.




No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor , o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento.




Alterar o tempo de duração

Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração . Altere o tempo de duração com o selector rotativo. O tempo de duração alterado começa a decorrer.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. Prima a tecla  para desligar antecipadamente o sinal sonoro.

Anular o tempo de duração


Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração . Com o selector rotativo, reponha o tempo de duração para .

Adiar a hora de fim

É possível alterar a hora em que deseja ter a refeição pronta. O aparelho liga-se automaticamente e a refeição fica pronta à hora pretendida. Por exemplo, pode colocar a sua refeição no interior do aparelho de manhã e regulá-lo de forma que a refeição esteja pronta à hora de almoço.

Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do aparelho durante demasiado tempo, pois podem estragar-se.

Em alguns programas não é possível adiar a hora de fim.

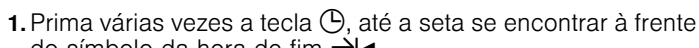
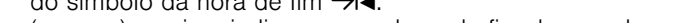
No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor , o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento. A hora de fim regulada atrasa-se em função do tempo de pré-aquecimento.

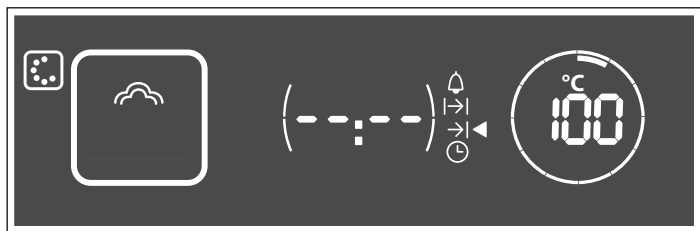
Exemplo na imagem:

são 9h30, a refeição demora 45 minutos a cozinhar, mas só deverá estar pronta às 12h45.

Condição prévia:

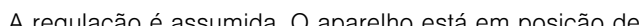
a cozedura regulada ainda não começou. Está regulado um tempo de duração.

1. Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora de fim . (– : –) no visor indicam que a hora de fim de cozedura não foi adiada.




2. Com o selector rotativo, adie a hora de fim de cozedura.

3. Confirme com a tecla .

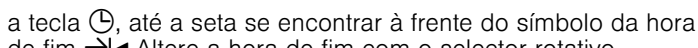

A regulação é assumida. O aparelho está em posição de espera, a hora de fim de cozedura  é indicada.



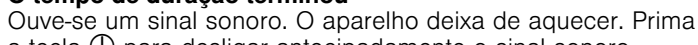
A cozedura inicia-se automaticamente no momento adequado. No exemplo, a cozedura inicia-se às 12h00. Depois, o tempo de duração  começa a decorrer no visor.

Alterar a hora de fim

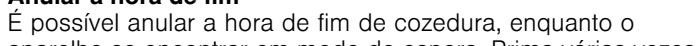
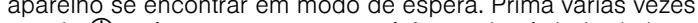
É possível alterar a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima várias vezes

a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora de fim . Altere a hora de fim com o selector rotativo.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. Prima a tecla  para desligar antecipadamente o sinal sonoro.

Anular a hora de fim

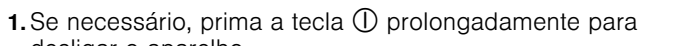
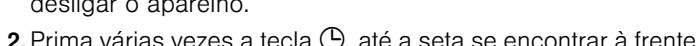
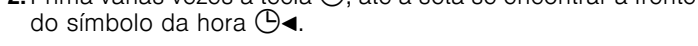
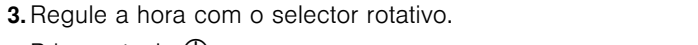
É possível anular a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora de fim . Com o selector rotativo, rode a hora de fim para (– : –). O tempo de duração começa imediatamente a decorrer.

Acertar a hora

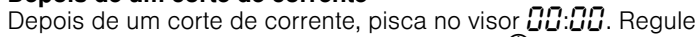

Para poder acertar a hora, o aparelho tem de estar desligado.

Exemplo:

alterar a hora do horário de Verão para o de Inverno.

1. Se necessário, prima a tecla  prolongadamente para desligar o aparelho.
2. Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora .
3. Regule a hora com o selector rotativo.
4. Prima a tecla .
A hora foi assumida

Depois de um corte de corrente

Depois de um corte de corrente, pisca no visor . Regule a hora com o selector rotativo. Prima a tecla .

Ocultar a hora

Quando o aparelho está desligado, é indicada a hora actual no visor. É possível ocultar a hora (ver capítulo: Regulações base).

Automático de programas



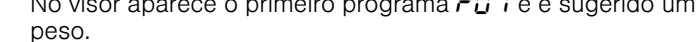
É-lhe oferecida a possibilidade de preparar pratos de forma muito fácil com 40 programas diferentes.

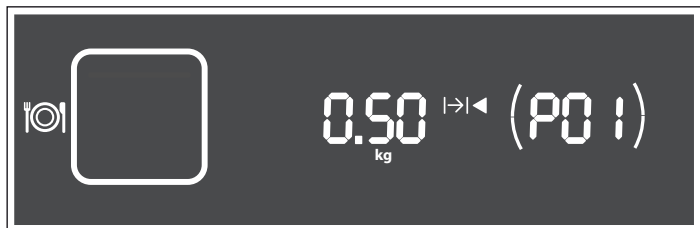
Neste capítulo pode ler:

- como se ajusta um programa a partir do automático de programas;
- recomendações e sugestões relativamente aos programas;
- que programas pode regular (tabelas de programas)


Regular um programa

Selecione o programa adequado a partir da tabela de programas. Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

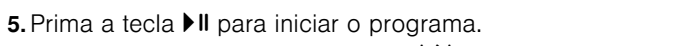

1. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla .
No visor aparece o primeiro programa  e é sugerido um peso.



3. Com o selector rotativo, regule o programa desejado.

4. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, regule o peso dos alimentos.




5. Prima a tecla  para iniciar o programa.
O tempo de duração do programa  começa a decorrer no visor.

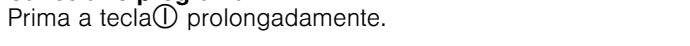
Adiar a hora de fim

É possível adiar a hora de fim de alguns programas. O programa inicia-se mais tarde e termina à hora desejada (ver capítulo: Funções de tempo).

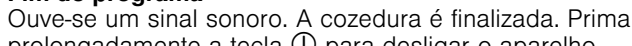
Apagar as regulações

Prima a tecla  durante 4 segundos. Agora pode regular novamente.

Cancelar o programa

Prima a tecla  prolongadamente.

Fim do programa

Ouve-se um sinal sonoro. A cozedura é finalizada. Prima prolongadamente a tecla  para desligar o aparelho.

Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado. Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Informações sobre os programas

Todos os programas foram concebidos para cozinhar num único nível.

O resultado de cozedura pode variar em função do tamanho e da qualidade dos alimentos.

Loiça

Utilize os recipientes sugeridos, com os quais todos os pratos foram testados. Se utilizar loiça diferente, o resultado de cozedura pode sofrer alterações.

Se cozinhar no recipiente perfurado, coloque adicionalmente o tabuleiro no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Quantidade/peso

Coloque os alimentos no acessório, dispondo-os até uma altura máxima de 4 cm.

Para utilizar o automático de programas é necessário introduzir o peso dos alimentos. No caso de unidades individuais, introduza sempre o peso da unidade maior. O peso total tem de estar dentro do intervalo de pesos predefinido.

Tempo de cozedura

O tempo de cozedura é indicado após a activação do programa. Este poderá alterar-se automaticamente durante os primeiros 10 minutos, pois o tempo de pré-aquecimento depende, entre outros, da temperatura dos alimentos e da água.

Tabelas de programas

Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

Legumes

Tempere os legumes só depois de os cozinhar.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>PQ1*</i> Raminhos de couve-flor	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>PQ2*</i> Cozinhar feijão verde a vapor	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>PQ3*</i> Cenouras às rodelas, cozinhar a vapor	rodelas de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>PQ4*</i> Espargos brancos, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>PQ5*</i> Espargos verdes, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>PQ6</i> Mistura de legumes congelada, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Batatas

Tempere as batatas só depois de as cozinhar.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>PQ7*</i> Batatas cozidas, com pele	tamanho médio, Ø 4 - 5 cm	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Derivados de cereais

Pese os alimentos a cozinhar e adicione a quantidade de água na relação correcta:

- Arroz 1:1,5
- Lentilhas 1:2

Introduza o peso sem a água.

Depois de cozinhar o arroz, mexa-o. Desta forma, o excesso de água é rapidamente absorvido.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>PQ8</i> Arroz Basmati	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
<i>PQ9</i> Arroz integral	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
<i>P10</i> Lentilhas	máx. 0,55 kg	recipiente não perfurado	2

Aves

Não coloque os peitos ou os pedaços de frango uns sobre os outros no recipiente. Pode marinar previamente os pedaços de frango.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P11</i> Frango fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	grelha + tabuleiro	2
<i>P12</i> Frango fresco em pedaços	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	grelha + tabuleiro	2

Programa	Observações	Acessórios	Nível	
<i>P 13</i>	Peito de frango fresco, cozinhar a vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

Carne de vaca

Para rosbife é melhor utilizar rosbife alto.

Salteie previamente a carne em lume forte.

Programa	Observações	Acessórios	Nível	
<i>P 14</i>	Assar lentamente rosbife fresco (no ponto)	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2
<i>P 15</i>	Assar lentamente rosbife fresco (à inglesa)	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2

Carne de vitela

Programa	Observações	Acessórios	Nível	
<i>P 16*</i>	Carne magra fresca para assar	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
<i>P 17*</i>	Peito recheado	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Carne de porco

A carne com courato fica melhor com uma peça de carne da pá. Dê primeiro uns cortes na gordura, do meio para fora.

Programa	Observações	Acessórios	Nível	
<i>P 18*</i>	Carne fresca com courato	0,8 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Carne de borrego

Programa	Observações	Acessórios	Nível	
<i>P 19</i>	Perna fresca sem osso, bem passada	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

Peixe

Para preparar peixe, unte o recipiente perfurado.

Não sobreponha peixes inteiros, filetes ou barrinhas de peixe. Introduza o peso do peixe mais pesado e seleccione unidades de tamanho o mais aproximado possível.

Programa	Observações	Acessórios	Nível	
<i>P20</i>	Cozinhar a vapor peixe fresco inteiro	0,3 - 2 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P21</i>	Cozinhar filetes de peixe fresco a vapor	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P22</i>	Cozinhar filetes de peixe ultracongelado a vapor	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P23</i>	Mexilhões	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P24</i>	Argolas de lulas congeladas panadas	0,5- 1,25 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
<i>P25</i>	Assar barrinhas de peixe congeladas	0,5 - 1 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2

Bolinhos, sobremesa

Preparar compota de fruta

O programa só é adequado para fruta com caroço e com grainha. Pese os frutos e adicione cerca de 1/3 da quantidade em água, bem como açúcar e temperos a gosto.

Por cada 100 ml de leite, adicione uma a duas colheres de chá de iogurte natural, ou a quantidade correspondente de fermento de iogurte, e envolva no leite. Deite a mistura em frascos limpos e feche-os.

Preparar arroz doce

Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, enchendo-o, no máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Após a preparação, coloque os frascos no frigorífico para arrefecerem.

Fazer iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar a 90 °C. Em seguida, deixe-o arrefecer até 40 °C. O leite ultrapasteurizado não necessita de ser aquecido.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
P26*	Compota de fruta	-	tabuleiro 2
P27	Arroz doce	-	tabuleiro 2
P28	Frascos de iogurte	-	frascos + recipiente perfurado 2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Pão, pãezinhos

Cozer pão

O programa destina-se a pães cozidos sem forma. A massa não deve estar muito mole. Com uma faca afiada, dê vários cortes com cerca de 1 cm de profundidade na massa de pão antes de a cozer.

Deixar levedar e cozer massa de pão

Após aprox. 20 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Corte então a massa e prima a tecla ►II.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
P29*	Cozer pão branco	0,4 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno 2
P30	Deixar levedar e cozer pão branco	Atenção à mensagem	tabuleiro + papel próprio para forno 2
P31	Cozer pãezinhos congelados	Peso total 0,2 - 1 kg	tabuleiro + papel próprio para forno 2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Aquecer

Programa	Observações	Acessórios	Nível
P32*	1 dose	-	grelha 2
P33*	Legumes cozinhados	-	tabuleiro 2
P34*	Pizza pré-confeccionada (base de massa fina)	-	grelha + tabuleiro 3
P35*	Pizza pré-confeccionada (base de massa alta)	-	grelha + tabuleiro 3

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Descongelar

Congele os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18 °C. Não congele os alimentos em quantidades demasiado grandes. Os alimentos descongelados são menos resistentes e estragam-se com maior facilidade do que os produtos frescos.

Descongele os alimentos dentro do saco de congelação, no prato ou no recipiente perfurado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. Deste modo, os alimentos não ficam dentro da água de descongelação e o interior do aparelho permanece limpo.


Todos os programas de descongelação referem-se a alimentos crus.

Se necessário, separe de vez em quando os alimentos ou retire do aparelho as partes já descongeladas.

Após a descongelação, deixe os alimentos repousarem durante mais 5 a 15 minutos para homogeneização da temperatura.

Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido da descongelação. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes.

Depois de descongelar, ligue a função Turbo do forno a vapor  a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Descongelar filete de peixe

Nunca coloque os filetes de peixe uns sobre os outros.

Descongelar aves inteiras

Remova a embalagem antes de as descongelar. Depois da descongelação, deixe a ave repousar. No caso de aves grandes (p. ex., peru jovem), pode remover as miudezas após cerca de 30 minutos de repouso.

Descongelar carne

Com este programa é possível descongelar peças de carne individuais para assar.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
P36	Filete de peixe	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro 3 1
P37	Aves inteiras	máx. 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro 3 1
P38	Carne	peso máx. da peça 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro 3 1

Especial

Desinfectar biberões

Lave sempre os biberões com uma escova própria logo depois de serem bebidos. A seguir lave-os na máquina de lavar loiça.

Disponha os biberões no recipiente perfurado de modo que não toquem uns nos outros.

Seque os biberões após a desinfecção com um pano limpo. O processo corresponde à fervura convencional.

Cozinhar ovos

Pique os ovos, antes de os cozinhar. Não coloque os ovos uns sobre os outros. O tamanho M corresponde a um peso por unidade de cerca de 50 g.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
P33*	Desinfectar biberões	-	2
P40*	Ovos mal cozidos	recipientes perfurados + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Memória

Com a memória é possível memorizar até 6 regulações individuais e consultá-las a qualquer momento. A memória é útil para os pratos que se preparam com maior frequência. Também é possível memorizar um programa do automático de programas.

Guardar regulações na memória

1. Regule o funcionamento desejado. Não inicie o aparelho.
2. Prima brevemente a tecla **M**.
3. Seleccione o espaço de memória com o selector rotativo.
4. Manter a tecla **M** premida, até aparecer à frente dos espaços de memória o símbolo ✓.

A regulação ficou memorizada e pode ser activada em qualquer altura.

Se memorizar uma nova regulação num espaço de memória, a regulação anterior é substituída.

Cancelar a memorização

Prima a tecla ►II prolongadamente.

Activar a memória

As regulações memorizadas podem ser iniciadas a qualquer momento.

1. Prima brevemente a tecla **M**.
2. Seleccione o espaço de memória com o selector rotativo. As regulações memorizadas são mostradas.
3. Prima a tecla ►II. A regulação guardada na memória é activada.

Depois de iniciado o funcionamento, o espaço da memória já não pode ser alterado.

Cancelar a Memória

Mantenha a tecla ►II premida, até aparecer a função Turbo (Ⓢ). Pode regular o aparelho novamente.

Fecho de segurança para crianças

O aparelho está equipado com um fecho de segurança para crianças para evitar que as crianças o liguem inadvertidamente.

Activar o fecho de segurança para crianças

Desligue o aparelho.

Mantenha a tecla ⇐○ premida durante aprox. 4 segundos até aparecer o símbolo ⇐○.

O painel de comandos está bloqueado.

Pode regular o alarme, mesmo com o fecho de segurança para crianças activo.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

Mantenha a tecla ⇐○ premida até o símbolo ⇐○ se apagar. Agora poderá efectuar novas regulações.

Regulações base

O seu aparelho tem várias regulações base que vêm predefinidas de fábrica. Pode, no entanto, alterar essas regulações base, conforme as suas necessidades.

Se quiser anular todas as alterações, é possível repor as regulações de fábrica.

1. Prima prolongadamente a tecla ① para ligar o aparelho.
2. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos. No visor aparece a primeira regulação base **CO i**.
3. Prima várias vezes a tecla **i**, até aparecer a regulação base desejada.

4. Com o selector rotativo, altere a regulação base. Agora pode seleccionar outras regulações base com a tecla **i** e alterá-las com o selector rotativo.
5. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos. Todas as alterações estão memorizadas. Para cancelar, prima a tecla ►II. As alterações não são assumidas.

É possível alterar as seguintes regulações base:

Regulação base	Função	Possíveis regulações
C01	Código do aparelho	1 - 5 = sem função
C02	Indicação das horas	Com o aparelho desligado 0 = desligado 1 = ligado
C03	Hora	Acertar a hora actual
C04	Som das teclas	Som de confirmação ao premir uma tecla 0 = desligado 1 = ligado
C05	Tempo de duração do sinal sonoro	Sinal sonoro no final do tempo de duração 1 = curto 2 = médio 3 = longo
C06	Início automático	Início automático ligado: não é necessário reiniciar após abertura da porta do aparelho 0 = desligado 1 = ligado
C07	Dureza da água	Regular a dureza da água para a indicação da necessidade de descalcificação - = descalcificada 1 = mole (I) 2 = média (II) 3 = dura (III) 4 = muito dura (IV)
C08	Calibração	Repor o valor de calibração. Da próxima vez que cozinhar a vapor a 100 °C, o aparelho é recalibrado 0FF = não repor 0n = repor

Corte automático de segurança

Se não tiver alterado as regulações no seu aparelho durante várias horas, o corte automático de segurança é activado. No visor aparece **FB**.

Prima uma tecla à escolha, para desactivar o corte automático de segurança. Agora pode regular novamente.

Manutenção e limpeza

Este capítulo contém informações sobre

- a limpeza e manutenção do seu aparelho
- a ajuda de limpeza
- a descalcificação

Perigo de curto-circuito!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor na limpeza do seu aparelho.

Atenção!

Danos da superfície: Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos
- produtos limpa-fornos
- detergentes que contenham cloro ou produtos cáusticos
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool

Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Atenção!

Danos na superfície: Se o produto anticalcário ou o gel de limpeza do forno entrar em contacto com o painel dianteiro ou outras superfícies sensíveis, limpe de imediato com água.

Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.

Em caso de muita sujidade, utilize a ajuda de limpeza (ver capítulo: Ajuda de limpeza).

Os sais são muito agressivos e podem originar pontos de ferrugem. Remova restos de molhos picantes (ketchup, mostarda) ou alimentos salgados logo após o arrefecimento do aparelho.

Não utilize esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho (com frente de alumínio)	Solução de água e detergente - seque com um pano macio. Produto limpa-vidros suave - passe com um pano macio ou um pano de microfibras que não largue pêlos na horizontal e sem exercer pressão sobre a frente de alumínio
Exterior do aparelho (com frente em aço inoxidável)	Solução de água e detergente - seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. É possível adquirir produtos especiais para limpeza de aço inoxidável junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado

Interior do aparelho com recipiente de vaporização	Solução de água quente e detergente ou água e vinagre – utilize a esponja fornecida ou uma escova macia. Atenção! O interior do aparelho pode enferrujar: Não utilize esfregões verdes ou de aço. Em caso de muita sujidade, utilize apenas o gel de limpeza do forno e grelha recomendado pelo serviço de assistência técnica (ref.ª 463 582, também disponível online no eShop). Tenha em atenção as indicações do fabricante. Outros produtos limpa-fornos podem danificar o aparelho. O gel não pode entrar em contacto com a lâmpada do interior do aparelho e os vedantes da porta, a lâmpada e o recipiente de vaporização. Deixe actuar no máximo 12 horas e não ligue o aparelho durante este tempo. Depois limpe bem o interior do forno com água (p.ex. com um pulverizador), para remover todos os resíduos do gel
Depósito de água	Solução de água e detergente – não lave na máquina de lavar loiça!
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho
Vedante da tampa do depósito de água	Seque muito bem após cada utilização do aparelho
Estruturas de suporte	Consulte o capítulo: Limpeza das estruturas de suporte
Vidros da porta	Consulte o capítulo: Limpeza dos vidros da porta Atenção! Danos na superfície: Depois de limpar os vidros da porta com um produto limpa-vidros, seque-os com um pano. Caso contrário, podem surgir manchas impossíveis de remover.
Vedante da porta	Solução de água quente e detergente
Acessórios	Ponha-os de molho em solução de água quente e detergente. Lave-os com uma escova ou esponja da loiça ou lave-os na máquina de lavar loiça. No caso de descolorações por alimentos que contêm amido (p.ex., arroz), limpe com uma solução de água e vinagre

Espunja de limpeza

A esponja de limpeza fornecida com o aparelho é muito absorvente. Utilize-a apenas para limpar o interior do aparelho e para remover a água residual do recipiente de vaporização.

Lave bem a esponja de limpeza antes da primeira utilização. A esponja pode ser lavada na máquina de lavar roupa (tecidos resistentes).

Conjunto para assar

Quando fizer assados, se possível, utilize o conjunto para assar (ref.ª HEZ36DB4, também disponível on-line no eShop). Deste modo, pode reduzir consideravelmente a sujidade no interior do aparelho provocada pelos salpicos do assado.

Ajuda de limpeza

A ajuda de limpeza solta as sujidades do interior do aparelho com o auxílio de vapor. Depois disso é fácil removê-las.

A ajuda de limpeza consiste em:

- Limpeza (aprox. 30 minutos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização e limpe o aparelho com um pano
- 1.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização
- 2.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, remova a água residual



As três fases têm de ser cumpridas totalmente até ao fim. O aparelho só fica pronto a funcionar após o 2.º enxaguamento.

Preparação


Deixe o aparelho arrefecer e retire os acessórios do seu interior. Limpe o recipiente de vaporização com a esponja fornecida.

Deite uma gota de detergente da loiça no recipiente de vaporização que se encontra na base do aparelho.

Activar a ajuda de limpeza





1. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla  para seleccionar a ajuda de limpeza.

3. Encha o depósito de água até à marcação “máx” com água e introduza-o.

4. Prima a tecla  II.


A ajuda de limpeza inicia-se. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.

Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho

Após aprox. 30 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Surge o símbolo  (esvaziar o recipiente de vaporização) e  00:40 min.  .





1. Abra a porta do aparelho.
2. Retire as estruturas de suporte do interior do aparelho e lave-as (ver capítulo: Limpeza das estruturas de suporte).
3. Limpe a sujidade libertada no interior do aparelho e no recipiente de vaporização com uma escova macia e com a esponja.
4. Se necessário, encha o depósito de água e volte a inseri-lo no respectivo lugar.
5. Feche a porta do aparelho.

1.º enxaguamento

Prima a tecla  II.


O aparelho inicia o enxaguamento.

Esvaziar o recipiente de vaporização

Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e  00:20 min.  .


1. Abra a porta do aparelho.
2. Lave bem a esponja.
3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
4. Feche a porta do aparelho.


2.º enxaguamento

Prima a tecla  II.

O aparelho inicia o enxaguamento.


Remover a água residual



Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e **00:00**.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
3. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque-o com um pano macio.
4. Prima prolongadamente a tecla  para desligar o aparelho.
A ajuda de limpeza terminou.


Cancelar a ajuda de limpeza


Nota: Depois de cancelar a ajuda de limpeza, tem de enxaguar duas vezes o aparelho. Até à conclusão do segundo processo de enxaguamento, as outras funções do aparelho ficam bloqueadas.

1. Prima prolongadamente a tecla  para cancelar a ajuda de limpeza.

No visor aparece **00:40** min.  .


Para que não fiquem resíduos de detergente no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.

2. Prima a tecla .

Surge o símbolo  (esvaziar o recipiente de vaporização).

De seguida, proceda conforme descrito na secção “Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho”.

Descalcificar

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário a intervalos regulares. A indicação  chama a sua atenção para esse procedimento.

A descalcificação só se dispensa se for utilizada exclusivamente água descalcificada.

A descalcificação consiste em:

- Descalcificar (aprox. 30 minutos) e, em seguida, encha novamente o depósito de água e esvazie o recipiente de vaporização
- 1.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização
- 2.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, remova a água residual

As três fases têm de ser concluídas até ao fim. O aparelho só fica pronto a funcionar depois do 2.º enxaguamento.

Descalcificador

Para descalcificar o aparelho, utilize apenas o descalcificador líquido recomendado pelo Serviço de Assistência Técnica (ref.ª 311 138, também disponível on-line no eShop). Outros produtos de descalcificação podem danificar o aparelho.

Respeite as instruções do fabricante do produto de limpeza.

1. Misture 300 ml de água e 60 ml de descalcificador líquido para obter uma solução de descalcificação.
2. Esvazie o depósito de água e encha-o com a solução de descalcificação.

Atenção!

Danos da superfície: Se um produto anticalcário cair sobre o painel dianteiro, ou outras superfícies sensíveis, limpe-o imediatamente com água.


Iniciar a descalcificação

O interior do aparelho tem de arrefecer totalmente antes de dar início ao procedimento.

1. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.




2. Prima a tecla  para seleccionar o modo Descalcificar.

3. Insira o depósito de água com a solução anticalcária e feche a porta do aparelho.

4. Prima a tecla .


A descalcificação inicia-se. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.

Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água

Após aprox. 30 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Surge o símbolo  (encher depósito de água) e **00:40** min.  .

1. Abra a porta do aparelho.

2. Enxague bem o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.

Surge o símbolo  (esvaziar o recipiente de vaporização).

3. Remova a solução anticalcária do recipiente de vaporização, utilizando a esponja fornecida com o aparelho.




4. Feche a porta do aparelho.

1.º enxaguamento

Prima a tecla .

O aparelho inicia o enxaguamento.

Esvaziar o recipiente de vaporização

Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e **00:20** min.  .

1. Abra a porta do aparelho.

2. Lave bem a esponja.

3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.


4. Feche a porta do aparelho.

2.º enxaguamento

Prima a tecla .

O aparelho inicia o enxaguamento.


Remover a água residual

Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e **00:00**.

1. Abra a porta do aparelho.

2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.


3. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque-o com um pano macio.



4. Prima a tecla  para desligar o aparelho.

A descalcificação está terminada.


Cancelar a descalcificação

Nota: Depois de um cancelamento, tem de enxaguar duas vezes o aparelho. Até à conclusão do segundo processo de enxaguamento, as outras funções do aparelho ficam bloqueadas.

1. Prima prolongadamente a tecla  para cancelar a descalcificação.

No visor aparece **00:40** min.  .

Para que não fiquem resíduos da solução anticalcária no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.

2. Prima a tecla .

Surge o símbolo  (encher depósito de água).

Proceda conforme descrito na secção “Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água”.

Descalcificar apenas o recipiente de vaporização

Se não quiser descalcificar todo o aparelho, mas apenas o recipiente de vaporização no interior do aparelho, também pode utilizar o modo "Descalcificar".

Única diferença:

1. Misture 100 ml de água e 20 ml de produto anticalcário líquido para obter uma solução anticalcária.
2. Encha o recipiente de vaporização totalmente com solução anticalcária.
3. Encha o depósito de água apenas com água.
4. Inicie o modo "Descalcificar" conforme descrito.

O recipiente de vaporização também pode ser descalcificado manualmente.

Desencaixar e encaixar a porta do aparelho

Pode desencaixar a porta do aparelho, para uma limpeza mais fácil.

⚠ Perigo de ferimentos!

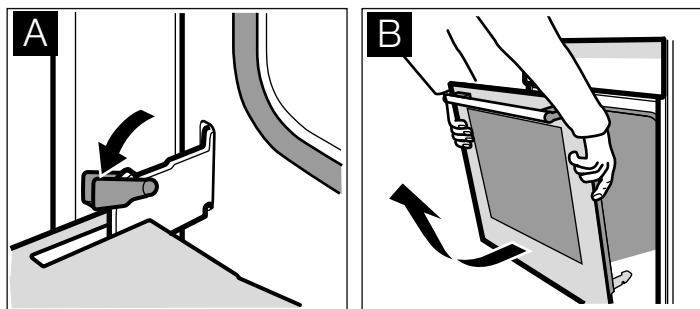
As dobradiças da porta podem fechar-se com muita força. Abra sempre completamente as alavancas de bloqueio das dobradiças para desencaixar a porta do aparelho e, depois de a encaixar, volte a fechá-las completamente. Não agarre na dobradiça.

⚠ Perigo de ferimentos!

Caso a porta se tenha desencaixado apenas de um lado, não toque na dobradiça. A dobradiça pode fechar-se com muita força. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desencaixar a porta do aparelho

1. Abra completamente a porta.
2. Abra completamente a alavanca de bloqueio da esquerda e da direita (figura A).
As dobradiças estão bloqueadas e não podem fechar-se.
3. Feche a porta do aparelho até sentir uma ligeira resistência.
4. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito, feche-a mais um pouco e retire-a (figura B).

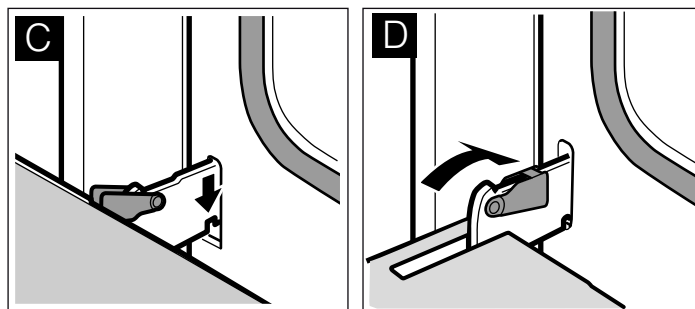


Encaixar a porta do aparelho

Volte a montar a porta do aparelho após a limpeza.

1. Insira as dobradiças nos suportes do lado esquerdo e direito (figura C).
O entalhe em ambas as dobradiças tem de encaixar.
2. Abra completamente a porta.

3. Feche completamente as alavancas de bloqueio da esquerda e da direita (figura D).



A porta do aparelho está bloqueada e já não pode ser desencaixada.

4. Feche a porta do aparelho.

Limpar os vidros da porta

Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

⚠ Perigo de ferimentos!

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ser pontiagudos, podendo provocar-lhe cortes. Use luvas de protecção.

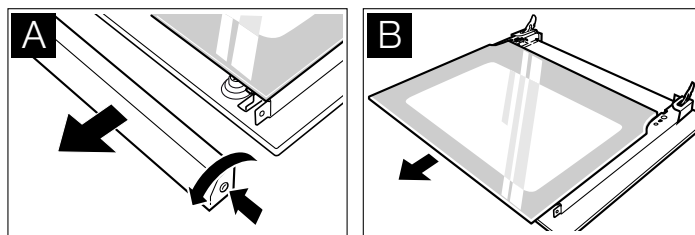
⚠ Perigo de ferimentos!

Volte a utilizar o aparelho apenas depois de os vidros e a porta do aparelho estarem correctamente montados.

Desmontar o vidro da porta

Nota: Antes de desmontar o vidro, memorize em que posição está montado, para que depois não o monte incorrectamente.

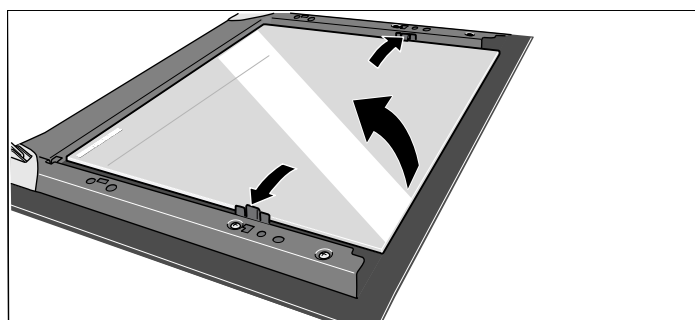
1. Desencaixe a porta do aparelho e coloque-a com a parte da frente virada para baixo numa superfície macia e limpa (ver capítulo: Desmontar e montar a porta do aparelho).
2. Desaparafuse a cobertura da porta do aparelho em cima do lado esquerdo e direito e retire-a (figura A).
3. Levante o vidro da porta e retire-o (figura B).



Desmontar o vidro intermédio

Antes de proceder à desmontagem, memorize a posição em que o vidro intermédio está montado, de forma a evitar que o monte mais tarde ao contrário.

1. Pressione os suportes do lado esquerdo e direito para fora.
2. Levante ligeiramente o vidro intermédio e retire-o.



Limpar

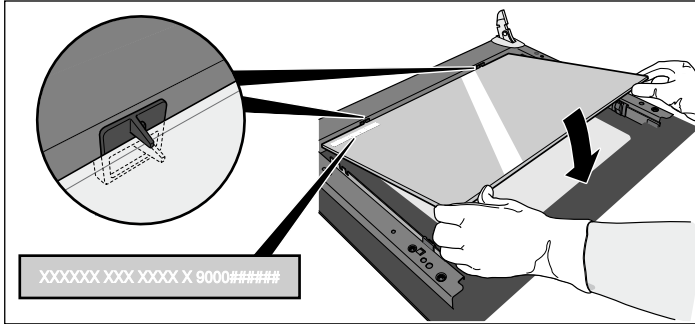
Limpe os vidros da porta com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Atenção!

Não utilize produtos abrasivos ou agressivos nem raspadores para vidros, pois podem danificar o vidro.

Montar o vidro intermédio

1. Coloque o vidro intermédio nas fixações do lado esquerdo e direito.
2. Pressione o vidro intermédio para baixo, para encaixar nos suportes.



Montar o vidro da porta

1. Insira o vidro da porta até ao batente.
2. Coloque a cobertura e volte a aparafusar.
3. Volte a encaixar a porta do aparelho

Limpeza das estruturas de suporte

É possível retirar a estrutura de suporte para fins de limpeza.

⚠ Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!

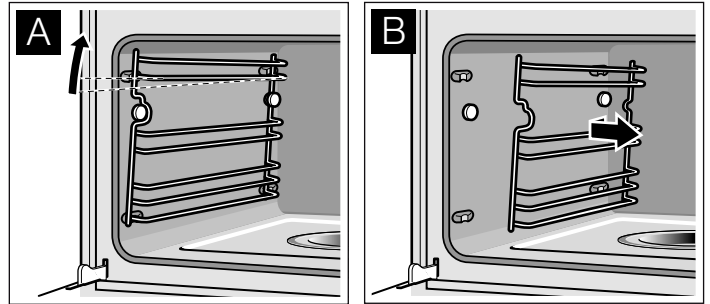
Espere até o interior do aparelho ter arrefecido.

Desencaixar as estruturas de suporte

Nota: Gire a estrutura à frente no máximo até sentir resistência, caso contrário, a parede lateral do aparelho pode ficar deformada.

1. Pressione a estrutura à frente cuidadosamente para cima, até ficar desencaixado, e solte-o lateralmente da suspensão (figura A).

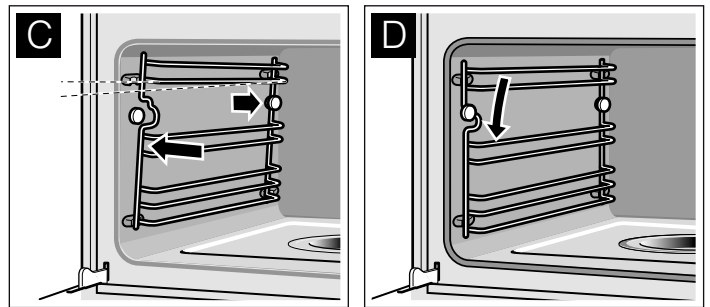
2. Desencaixe a estrutura da suspensão e retire-a (figura B).



3. Limpe as estruturas de suporte com detergente e uma esponja/escova ou lave a estrutura de suporte na máquina de lavar loiça.

Encaixar as estruturas de suporte

1. Alinhe a estrutura com as saliências voltadas para cima.
2. Encaixe a estrutura atrás e empurre-a para trás, até engatar (figura C).
3. Encaixe a estrutura à frente na suspensão e pressione para baixo, até engatar e estar novamente fixado na horizontal no aparelho (figura D).



A estrutura de suporte só encaixa perfeitamente num dos lados.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

- Os trabalhos no sistema electrónico do aparelho só devem ser realizados por um técnico especializado.
- É absolutamente necessário interromper a ligação do aparelho à corrente para realizar trabalhos no sistema electrónico. Prima o disjuntor ou retire o fusível da caixa de fusíveis da sua habitação.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorrecta	Desligue o fusível correspondente ao aparelho na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo após cerca de 10 segundos

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor aparece 00:40 min. I→◀	A ajuda de limpeza ou a descalcificação foram interrompidas	Prima a tecla ► prolongadamente. Em seguida, enxague o aparelho duas vezes (ver capítulo: Cancelar a ajuda de limpeza ou Cancelar a descalcificação)
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento	A porta do aparelho não está bem fechada	Feche a porta do aparelho
	O aparelho não está desligado	Volte a rodar o seletor de modos de funcionamento para a posição O e ligue novamente
No visor pisca 00:00	Falha de corrente	Acerte novamente a hora (ver capítulo: Funções de tempo)
O aparelho não está em funcionamento. O visor está a indicar um tempo de duração	O selector rotativo foi inadvertidamente accionado	Prima a tecla ①
	Depois da regulação, a tecla ► não foi premida	Prima a tecla ► ou apague a regulação com a tecla ①
No visor aparece FB	O corte automático de segurança está activo	Prima uma tecla qualquer
Aparece a indicação  , embora o depósito de água esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Insira o depósito de água até este encaixar
	O sistema de deteção não está a funcionar	Contacte o Serviço de Assistência Técnica
Aparece a indicação  , embora o depósito de água ainda não esteja vazio ou o depósito está vazio, mas a indicação  não aparece	O depósito de água está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o depósito de água e limpe-o. Se as peças não se desprenderem, adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica
	O depósito de água esvazia-se sem razão aparente. O recipiente de vaporização transborda	O depósito de água não foi bem fechado
O recipiente de vaporização está vazio, embora o reservatório de água esteja cheio	O vedante da tampa do reservatório está sujo	Limpe o vedante
	O vedante da tampa do reservatório está com defeito	Adquira um novo depósito de água junto do serviço de assistência técnica
O recipiente de vaporização está vazio, embora o reservatório de água esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Empurre o reservatório de água até este encaixar
	O tubo de adução está entupido	Descalcifique o aparelho. Verifique se a dureza da água está corretamente regulada
Aparece a indicação 	O aparelho não foi utilizado, no mínimo, durante dois dias e o depósito de água está cheio	Esvazie o reservatório e limpe-o. Depois de cozinhar, esvazie sempre o reservatório
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho "Plopp"	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	É normal
Ao cozinhar a vapor, é produzido vapor intenso	O aparelho é automaticamente calibrado	É normal
Ao cozinhar a vapor é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efetuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo: Regulações base). Depois, inicie o modo Cozinhar a vapor durante 20 minutos a 100 °C
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação		É normal
O aparelho já não cozinha bem a vapor	O aparelho está com calcário	Descalcifique o aparelho (ver capítulo: Descalcificar)
No visor aparece a mensagem de erro E011	Uma tecla foi premida demasiado tempo ou está encravada	Rode o selector rotativo para apagar a mensagem de erro. Prima as teclas todas, uma por uma, e verifique se estão limpas
No visor aparece uma mensagem de erro E...	Avaria técnica	Rode o selector rotativo para apagar a mensagem de erro e, se necessário, acerte a hora. Se a mensagem de erro aparecer de novo, contacte o Serviço de Assistência Técnica
O aparelho já não aquece. No visor aparece ◀	Foi premida uma combinação de teclas	Interrompa a alimentação de corrente e restabeleça-a após 20 segundos. Dentro de 2 minutos, prima a tecla →○ durante 4 segundos, até ◀ se apagar

Trocar a lâmpada do interior do aparelho

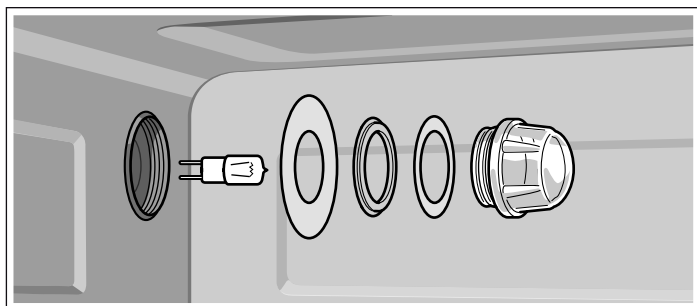
Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V/25 W resistentes à temperatura, com vedantes, junto do serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

Antes de substituir a lâmpada do interior do aparelho, deixe arrefecer o interior do aparelho e a lâmpada.

Retire a lâmpada de halogéneo da embalagem sempre com um pano seco, caso contrário, o tempo de vida útil da lâmpada é reduzido.

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada.
2. Desenrosque a cobertura, rodando-a para o lado esquerdo.
3. Retire a lâmpada, puxando-a, e substitua-a por outra do mesmo tipo.
4. Coloque os novos vedantes e o anel de aperto pela ordem correcta na cobertura de vidro.



5. Enrosque novamente a cobertura de vidro com os vedantes.

6. Ligue o aparelho à corrente eléctrica e acerte a hora.

Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem a cobertura de vidro e sem vedantes!

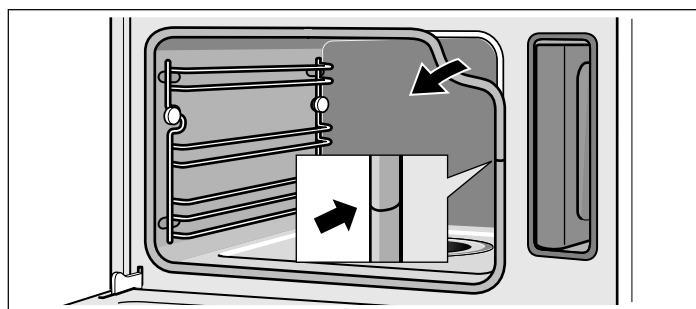
Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes

Se a cobertura de vidro ou os vedantes estiverem danificados, têm de ser substituídos. Indique as referências E e FD do aparelho ao serviço de assistência técnica.

Substituir o vedante da porta

Se o vedante da porta, que se encontra na parte exterior do aparelho, estiver danificado, tem de ser substituído. Os vedantes de substituição para o seu aparelho podem ser adquiridos no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Retire o vedante da porta antigo.
3. Insira o novo vedante da porta num ponto e passe-o a toda a volta. O ponto de união tem de ficar na parte lateral.
4. Verifique novamente se o vedante da porta ficou bem colocado, especialmente nos cantos.



Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Referências E e FD

Quando efectuar a chamada, indique o número de produto (N. E) e o número de fabrico (N. FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se, quando abre a porta do aparelho, no canto inferior esquerdo da porta.

Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar, poderá introduzir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N. E

N. FD

Serviço de Assistência Técnica

Tenha em atenção que a visita do técnico da assistência não é gratuita em caso de uma utilização incorrecta, mesmo durante período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 740

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Sugestões para poupança de energia

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante um processo de cozedura.
- Ao assar, utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros pois o forno a vapor ainda está quente, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir no aparelho duas formas de bolo inglês lado a lado.

- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno a vapor 10 minutos antes de terminar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.
- Ao cozinhar a vapor, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro os que demoram mais tempo a ficarem prontos.

Tabelas e sugestões

As tabelas apresentam uma variedade de pratos fáceis de preparar no forno a vapor. Poderá consultar qual o modo de funcionamento, o acessório e o tempo de cozedura mais indicados. Salvo indicação em contrário, os valores são válidos para colocação do prato dentro do aparelho frio.

Acessórios

Utilize os acessórios fornecidos.

Ao cozinhar a vapor no recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Loiça

Se utilizar loiça, coloque-a sempre no centro da grelha.

A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Os recipientes com paredes mais espessas prolongam os tempos de cozedura.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria (p.ex., ao derreter chocolate).

Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor é um modo delicado de preparar refeições. O vapor envolve a comida e evita que os alimentos percam os seus nutrientes. Deste modo é possível cozinhar sem excesso de pressão, mantendo a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos.

Tempos de cozedura e quantidades

Os tempos necessários para cozinhar a vapor dependem do tamanho das peças ou unidades, mas não da quantidade total. O aparelho pode, no máximo, cozinhar 2 kg de alimentos a vapor.

Observe os tamanhos das peças ou unidades indicados nas tabelas. No caso de peças mais pequenas, reduz-se o tempo de cozedura e, no caso de serem maiores, prolonga-se. O tempo de cozedura também é influenciado pela qualidade dos alimentos e se estão mais verdes ou mais maduros. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação.

Legumes

Coloque os legumes no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Introduza o tabuleiro por baixo no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Distribuir uniformemente os alimentos

Distribua sempre os alimentos uniformemente no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados.

Alimentos sensíveis à pressão


Não coloque os alimentos sensíveis à pressão em camadas demasiado altas no recipiente. É preferível utilizar dois recipientes.

Cozinhar menus

É possível cozinhar menus completos a vapor ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores. Coloque primeiro no aparelho os pratos que demoram mais tempo a cozinhar e insira os restantes no momento adequado. Deste modo, todos os pratos ficam prontos ao mesmo tempo.

Ao cozinhar menus, o tempo total de cozedura prolonga-se, pois ao abrir a porta do aparelho, sai algum vapor e o aparelho tem de aquecer novamente.

Função Turbo

A função Turbo  é sobretudo adequada para bolinhos doces e salgados, para carne estufada e diversos bolos.

Funcionamento combinado

O Funcionamento combinado é especialmente adequado para preparar assados, frango e artigos de pastelaria como, por ex., produtos de massa lêveda e pão, ao combinar ar quente circulante e vapor.

Os assados e o frango ficam estaladiços por fora e suculentos por dentro. Para além disso, a carne perde menos peso.

Os artigos de pastelaria, como, por ex., produtos de massa lêveda e pão, adquirem uma superfície especialmente bonita e brilhante e não ficam secos.

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Alcachofras	inteiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Couve-flor	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Couve-flor	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15

* Pré-aquecer o aparelho

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Brócolos	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Ervilhas	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Funcho	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 14
Legumes recheados (curgetes, beringelas, pimentos)	Não pré-cozinhar os legumes	Tabuleiro no nível 2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 30
Pudim de legumes	-	Forma para banho-maria de 1,5 l + grelha no nível 2	Cozinhar a vapor	100	50 - 70
Feijão verde	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Cenouras	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 20
Rábano	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Alho-francês	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Milho	maçaroca	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Acelga*	tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Espargos verdes*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	7 - 12
Espargos brancos*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Espinafres*	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Romanesco	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Couve-de-bruxelas	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Beterraba	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	40 - 50
Couve roxa	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Repolho/Couve	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Curgetes	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Ervilhas de quebrar	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 12

* Pré-aquecer o aparelho

Acompanhamentos e leguminosas

Adicione água ou líquido na relação indicada. Exemplo: 1:1,5 = para 100 g de arroz, adicionar 150 ml de água.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção do recipiente não perfurado.

Alimentos	Relação	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas cozidas, com pele (tamanho médio)	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	35 - 45
Batatas cozidas (em quartos)	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Gratinado de batata	-	tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	35 - 45
Arroz integral	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 40

Alimentos	Relação	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Arroz agulha	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz Basmati	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz estufado	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Lentilhas	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Feijão branco, demolhado	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	65 - 75
Cuscuz	1:1	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Escândea, triturada	1:2,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Milho miúdo, inteiro	1:2,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Trigo, inteiro	1:1	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	60 - 70
Bolinhos de batata	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	95	20 - 25

Aves e carne

Insira a grelha e o tabuleiro juntos num nível.

Depois de o assado estar preparado, deixe-o repousar mais 10 minutos dentro do forno a vapor desligado e fechado para que a carne fique mais suculenta.

Com o modo de aquecimento Funcionamento combinado, a carne fica especialmente suculenta por dentro e estaladiça por fora.

Aves

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Frango, inteiro	1,2 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 190	50 - 60
Frango, em metades	0,4 kg cada	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 190	35 - 45
Peito de frango	0,15 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	15 - 25
Frango em pedaços	0,12 kg cada	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 35
Pato, inteiro	2 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170	60 - 80
				Função Turbo	210	15 - 20
Peito de pato*	0,35 kg cada	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	10 - 15
Rolo de carne de peru	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	70 - 90
Peito de peru	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	60 - 80

* saltar primeiro

Carne de vaca

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne de vaca para estufar*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	140 - 150	100 - 140
Lombo de vaca, médio*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	170 - 180	20 - 28

* saltar primeiro

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Rosbife fino, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	40 - 55
Rosbife fino, à inglesa*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	30 - 45
Rosbife alto, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	45 - 60
Rosbife alto, à inglesa*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	35 - 50

* saltear primeiro

Carne de vitela

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne de vitela para assar, entremeada	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	60 - 70
Carne de vitela para assar, magra	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	50 - 60
Costeleta de vitela*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 25
Peito de vitela, recheado	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140 - 160	75 - 120

* saltear primeiro

Carne de porco

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne sem courato para assar (p.ex., cachaço)	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	70 - 80
Carne com courato para assar (estaladiça)	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
				Funcionamento combinado	140 - 160	40 - 50
				Função Turbo	210 - 220	20
Lombo de porco*	0,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	20 - 30
Lombo em massa folhada	1 kg	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 200	40 - 60
Carne de porco defumada com osso	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	120 - 140	60 - 70
Costeletas de porco defumadas	em fatias	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Rolo de carne para assar	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	70 - 80

* saltear primeiro

Outros

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Rolo de carne picada	com 0,5 kg de carne picada	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140 - 150	45 - 60
Lombo de veado com osso*	0,6 - 0,8 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 170	15 - 30
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	60 - 80
Lombo borrego com osso*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	15 - 25
Coelho em pedaços	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	40 - 60
Salsichas de Viena	-	perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 85	12 - 18

* saltear primeiro

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Salsichas brancas	-	perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 85	15 - 20

* saltar primeiro

Sugestões para assar

Utilizar o conjunto para assar	Se utilizar o conjunto para assar, pode obter assados ótimos e o interior do aparelho praticamente não se suja. O conjunto para assar pode ser adquirido no comércio especializado como acessório (ver capítulo: Acessórios)
Quando é que o assado está pronto?	Use um termómetro de carne (pode ser adquirido no comércio especializado) ou faça o "teste da colher": Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos	Verifique o nível de inserção do acessório e a temperatura
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido

Peixe

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Dourada, inteira	0,3 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	15 - 25
Lombo de dourada	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de peixe	forma para banho-maria 1,5 l	grelha	2	Cozinhar a vapor	70 - 80	40 - 80
Truta, inteira	0,2 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	12 - 15
Filetes de bacalhau fresco	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmão	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Moluscos	1,5 kg	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Filetes de peixe vermelho	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Rolinhos linguado recheados	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20

Assar carne lentamente

"Assar lentamente" é o tipo de preparação ideal para peças de carne que se querem tenras, mal passadas ou no ponto. O resultado é uma carne muito succulenta e tenrinha.

Insira o tabuleiro no forno a vapor e pré-aqueça com o modo de funcionamento Assar lentamente.

Salteie bem a carne, de todos os lados, na placa de cozinhar. Coloque-a no forno a vapor pré-aquecido e deixe-a assar lentamente.

Depois de cozinhada, sirva a carne em pratos pré-aquecidos e acrescente-lhe um molho quente.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Perna de borrego sem osso	1 - 1,5 kg	tabuleiro	2	80	140 - 160
Rosbife	1,5 - 2,5 kg	tabuleiro	2	80	150 - 180
Lombo de porco	-	tabuleiro	2	80 - 90	50 - 70
Medalhões de porco	-	tabuleiro	2	80	60 - 80
Bifes de vaca	aprox. 3 cm de espessura	tabuleiro	2	80	40 - 60
Peito de pato	-	tabuleiro	2	80	35 - 55

Soufflés, guarnição de sopas...

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Soufflé salgado de ingredientes cozinhados	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 40
Soufflé, doce	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 45
Lasanha	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	35 - 45
Soufflé	pequenas formas + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	15 - 25
Leite creme	rec. não perfurado	2	Cozinhar a vapor	90	15 - 20
Pastéis de sêmola	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	90 - 95	7 - 10
Ovos cozidos (tamanho M, máx. 1,8 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	10 - 12
Ovos mal cozidos (tamanho M, máx. 1 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 8

Sobremesas, compota

Compota

Pese os frutos e adicione cerca de 1/3 da quantidade em água, bem como açúcar e temperos a gosto.

Arroz doce

Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, enchendo-o, no máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar até 90 °C. A seguir, deixe-o arrefecer até 40 °C. O leite ultrapasteurizado não necessita de ser aquecido.

Por cada 100 ml de leite adicione uma a duas colheres de chá de iogurte natural ou a quantidade correspondente de fermento de iogurte e envolva no leite. Deite a mistura em frascos limpos e feche-os.

Depois de preparar o iogurte, leve os frascos ao frigorífico.

Alimentos	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
“Germknödel” (bolos recheados c/ doce)	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Crème caramel	pequenas formas + grelha	Cozinhar a vapor	90 - 95	15 - 20
Soufflé, doce (p.ex., soufflé de sêmola)	forma + grelha	Funcionamento combinado	160 - 170	50 - 60
Arroz doce*	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Iogurte*	formas para doses individuais + grelha	Cozinhar a vapor	40	300 - 360
Compota de maçã	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de pêra	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de cereja	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ameixa	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20

* Pode também utilizar o programa equivalente do automático de programas (ver capítulo: Automático de programas)

Bolos e bolachas

O melhor é utilizar formas escuras de metal.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade de massa. Por isso, a tabela refere amplitudes de temperatura.

Primeiro regule a temperatura mais baixa que permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez seleccione uma temperatura superior.

Não encha o tabuleiro ou a grelha totalmente.

Bolos na forma

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolo de massa batida	Forma de buraco/de bolo inglês	2	Função Turbo	150 - 160	60 - 70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	Função Turbo	150 - 160	30 - 45
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola	2	Função Turbo	150 - 160	45 - 55
Base de massa simples (2 ovos)	Forma para tarte de fruta	2	Função Turbo	180 - 190	12 - 16
Bolo de quatro quartos (6 ovos)	Forma de mola	2	Função Turbo	150 - 160	25 - 35
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	2	Função Turbo	150 - 160	40 - 50
Tarte suíça	Forma de mola	2	Função Turbo	180 - 190	35 - 60
Panettone	Forma de buraco	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Tartes salgadas (p.ex., quiche)	Forma de quiche	2	Função Turbo	180 - 190	35 - 60
Tarte de maçã	Forma de tarte	2	Função Turbo	170 - 190	35 - 50

Bolos no tabuleiro

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolos de massa lêveda com cobertura seca	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Bolos de massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	tabuleiro	2	Função Turbo	150 - 160	35 - 45
Torta enrolada	tabuleiro	2	Função Turbo	180 - 200	10 - 15
Trança levedada (500 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	150 - 160	25 - 35
“Strudel”, doce	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	40 - 60
Tarte de cebola	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	30 - 40

Pão, pãezinhos

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão branco (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 210	15 - 20
			Função Turbo	160 - 170	20 - 25
Pão de fermento (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	15 - 25
			Função Turbo	150 - 160	40 - 60
Pão de mistura (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	15 - 20
			Função Turbo	160 - 170	25 - 40
Pão integral (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	20 - 30
			Função Turbo	140 - 150	40 - 60
Pão de centeio (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	20 - 30
			Função Turbo	150 - 160	50 - 60
Pãezinhos (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	190 - 200	25 - 30
Pãezinhos de massa lêveda, doces (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	170 - 180	20 - 30

Bolos pequenos

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Suspiros	tabuleiro	2	Função Turbo	80 - 90	120 - 180
Bolos de amêndoa	tabuleiro	2	Função Turbo	140 - 160	15 - 25
Folhado	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 190	10 - 20
Queques	tabuleiro para queques	2	Função Turbo	170 - 180	20 - 30
Bolo de massa de choux	tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 190	27 - 35
Bolachas	tabuleiro	2	Função Turbo	150 - 160	12 - 17
Bolos de massa lêveda	tabuleiro	2	Função Turbo	150 - 160	15 - 20

Conselhos para fazer bolos

Pretende fazer um bolo usando uma receita sua.	Oriente-se por um artigo de pastelaria de preparação semelhante, constante nas tabelas de cozedura.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido	Mais ou menos 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto
O bolo abateu	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura de cozedura para menos 10 °C. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita
O bolo cresceu mais no meio do que à volta	Não unte a parede da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca
O bolo de forma fica demasiado escuro na parte de trás	Não coloque a forma junto à parede posterior do aparelho, mas sim no centro do acessório
O bolo ficou demasiado seco	Com um palito faça pequenos orifícios no bolo cozido. Depois salpique-o com sumo de fruta ou com uma bebida alcoólica. Da próxima vez, seleccione uma temperatura 10 °C superior e reduza os tempos de cozedura ou utilize o funcionamento combinado
O pão ou o bolo tem bom aspecto, mas ficou mal cozido por dentro (pouco homogéneo e húmido).	Da próxima vez, utilize menos líquido. Coza a uma temperatura mais baixa e durante um pouco mais de tempo. Se estiver a fazer um bolo com uma cobertura sumarenta, coza previamente a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Cumpra o tempo de cozedura indicado na receita
O bolo ou os biscoitos não estão uniformemente alourados	Da próxima vez, escolha uma temperatura um pouco mais baixa

Aquecer refeições

Aquecer é um tipo de aquecimento delicado que restitui aos alimentos o seu sabor e o bom aspecto, como se tivessem

sido acabados de preparar. Também os artigos de pastelaria do dia anterior podem ser reaquecidos no aparelho.

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
refeições servidas no prato	grelha	2	Aquecer	120	12 - 18
Legumes	tabuleiro	3	Aquecer	100	12 - 15
Massas, batatas, arroz	tabuleiro	3	Aquecer	100	5 - 10
Pãezinhos*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	6 - 8
Baguete*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	5 - 10
Pão*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	8 - 12
Pizza	grelha + tabuleiro	3	Aquecer	170 - 180	12 - 15

* pré-aquecer 5 minutos

Descongela

Congele os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18 °C. Não congele os alimentos em quantidades demasiado grandes. Os alimentos descongelados são menos resistentes e estragam-se com maior facilidade do que os produtos frescos.

Descongele os alimentos dentro do saco de congelação, no prato ou no recipiente perfurado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. Deste modo, os alimentos não ficam dentro da água de descongelação e o interior do aparelho permanece limpo.


Utilize o modo de funcionamento Descongela.

Se necessário, separe de vez em quando os alimentos ou retire do aparelho as partes já descongeladas.

Após a descongelação, deixe os alimentos repousarem durante mais 5 a 15 minutos para homogeneização da temperatura.

Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido da descongelação. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes.

Depois de descongelar, ligue a função Turbo do forno a vapor  a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Descongelar carne

As peças de carne para panar deverão descongelar até que os temperos e o pão ralado ou a farinha consigam agarrar.

Descongelar aves

Retire-as da embalagem antes de as descongelar. Deite sempre fora o líquido da descongelação.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Frango	1 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	60 - 70
Coxas de frango	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	30 - 35
Legumes congelados em bloco (p.ex., espinafres)	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	20 - 30
Frutos de baga	0,3 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	5 - 8
Filete de peixe	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	15 - 20
Peixe inteiro	1 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	40 - 50
Carne de vaca estufada	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	40 - 50
Carne de vaca para assar	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	70 - 80

Deixar levedar massa

Com o modo de funcionamento Deixar levedar, a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção da grelha ou colocar cuidadosamente a grelha no fundo do aparelho. Atenção: não risque o fundo do aparelho!

Coloque a taça da massa sobre a grelha. Não tape a massa.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Massa lêveda	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30
Levedura	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30

Extracção de sumo

Antes de extrair o sumo às bagas, coloque-as numa taça e adicione-lhes açúcar. Deixe-as repousar pelo menos 1 hora de modo a criarem sumo.

Coloque os frutos de baga no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Para recolher o sumo, insira o tabuleiro no nível 1.

Por fim, coloque as bagas num pano e esprema-as para extrair o resto do sumo.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Framboesas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Groselhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	40 - 50

Fazer compotas

Cozinhe os alimentos o mais frescos possível. O armazenamento prolongado reduz o teor de vitaminas e os alimentos cozinham mais facilmente se forem frescos.

Use apenas frutas e legumes impecáveis.

Não pode fazer compotas no seu aparelho com os seguintes alimentos:

Conteúdo de latas, carne, peixe ou massa de pastéis.

Verifique os frascos de compota, os elásticos, os ganchos e as molas.

Lave bem os elásticos e os frascos com água quente. Para lavar os frascos é também adequado o programa "Desinfectar biberões".

Coloque os frascos no recipiente perfurado. Estes não se podem tocar.

Depois do tempo de cozedura indicado, abra a porta do aparelho.

Os frascos de compota só devem ser retirados do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Legumes	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	30 - 120
Fruta com caroço	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30
Frutos com semente	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30

Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante que constam na embalagem.

Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas fritas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	170 - 190	25 - 35
Croquetes	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Batatas salteadas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	180 - 200	25 - 30
Massas alimentícias frescas, frias*	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Lasanha, ultracongelada	tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza com massa fina	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	15 - 23
Pizza com massa alta	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 25
Baguete de pizza	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	12 - 17
Baguete com manteiga de ervas aromáticas, fria	tabuleiro	2	Função Turbo	180 - 200	15 - 20
Pãezinhos, baguetes, ultracongelados	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Rosquilhas, ultracongeladas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	150 - 170	12 - 15
“Strudel”, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	160 - 180	45 - 60
Barrinhas de peixe	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	195 - 205	20 - 24
Truta	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de escamudo	tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Argolas de lulas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	190 - 210	25 - 30
Brócolos	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Couve-flor	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 8
Feijão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Ervilhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Cenouras	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	3 - 5

* adicionar um pouco de água

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Mistura de legumes	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 8
Couve-de-bruxelas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 10

* adicionar um pouco de água

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos.

Cozer

Refeições de teste de acordo com as normas EN 50304/ EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

Nota: Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.

Os valores constantes das tabelas são válidos para iniciar o cozinhado com o aparelho frio.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Biscoitos	Tabuleiro	2	Função Turbo	160 - 170	17 - 20
Bolos pequenos	Tabuleiro	2	Função Turbo	160 - 170	25 - 33
Bolo de água	Forma de mola 26 cm	2	Função Turbo	150 - 160	35 - 40
Bolo de maçã com cobertura	Forma de mola 20 cm	2	Função Turbo	160 - 170	60 - 70

Cozinhar a vapor

Refeições de teste de acordo com a norma EN 60350-1.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Brócolos (Distribuição do vapor)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	*
Brócolos (Fornecimento de vapor)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	*
Ervilhas** (Quantidade máxima)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	***

* O tempo de cozedura para "al dente" tem de ser previamente determinado.

** espalhar 2,0 kg de ervilhas uniformemente no recipiente.

*** O tempo de cozedura chegou ao fim, quando as ervilhas tiverem atingido uma temperatura de 85°C na zona mais fria.



9000777745

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
50197 Zaragoza, SPAIN
www.balay.es

950730