



[es] Instrucciones de uso3
[pt] Instruções de serviço40

Horno de convección con
función vapor C49C62.3
Forno a vapor combinado
C49C62.3



Indicaciones de seguridad importantes	4	Protección del medio ambiente	28
Causas de daños.....	5	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	28
Su nuevo aparato	6	Consejos para ahorrar energía.....	28
Panel de mando.....	6	Tablas y sugerencias	28
Modos de funcionamiento	7	Programa cocción vapor.....	29
Calibración automática.....	7	Aire caliente	29
Accesorios	7	CircoSteam®	29
Accesorios	8	Verduras	29
Introducción de los accesorios.....	8	Guarniciones y legumbres	30
Interior del horno.....	8	Aves y carne.....	31
Accesorios especiales.....	9	Pescado.....	33
Antes del primer uso	9	Cocción lenta de carne	33
Configurar el idioma.....	9	Gratinados, guarnición para sopas.....	33
Ajustar la hora	9	Postres, compota.....	34
Ajustar la dureza del agua.....	9	Pasteles y repostería.....	34
Primera puesta en marcha	10	Regenerar alimentos.....	36
Limpiar previamente los accesorios	10	Descongelar.....	36
Enganchar el filtro antigrasa.....	10	Programa fermentación	37
Manejo del aparato	10	Exprimir	37
Llenar el depósito agua.....	10	Conservar	37
Encender el aparato.....	11	Productos congelados.....	37
Apagar el aparato.....	12	Platos de prueba	38
Después de cada uso.....	12	Hornear	39
Reloj electrónico	12	Cocción al vapor.....	39
Pantalla de la hora	12		
Avisador de tiempo	13		
Duración de funcionamiento.....	13		
Final del funcionamiento	13		
Preselección de funcionamiento.....	14		
Ajustar la hora	14		
Consultar, corregir o cancelar la configuración	14		
Programa automático	14		
Seleccionar el programa.....	14		
Indicaciones sobre los programas.....	15		
Tablas de programas.....	15		
Memoria	19		
Almacenar memoria.....	19		
Iniciar la memoria	20		
Borrar la memoria.....	20		
Seguro para niños	20		
Bloqueo	20		
Bloqueo permanente.....	20		
Ajustes básicos	21		
Desconexión automática de seguridad	21		
Cuidados y limpieza	22		
Productos de limpieza	22		
el asistente de limpieza EasyClean®	23		
Descalcificar	23		
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	24		
Limpiar las rejillas	25		
¿Qué hacer en caso de avería?	25		
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción	27		
Sustituir la junta de la puerta.....	27		
Servicio de Asistencia Técnica	28		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	28		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.neff-international.com y también en la tienda online: www.neff-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de

que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

- 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 recipiente de cocción puede derramarse líquido caliente. Extraer el recipiente de cocción caliente con cuidado únicamente con una manopla.

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

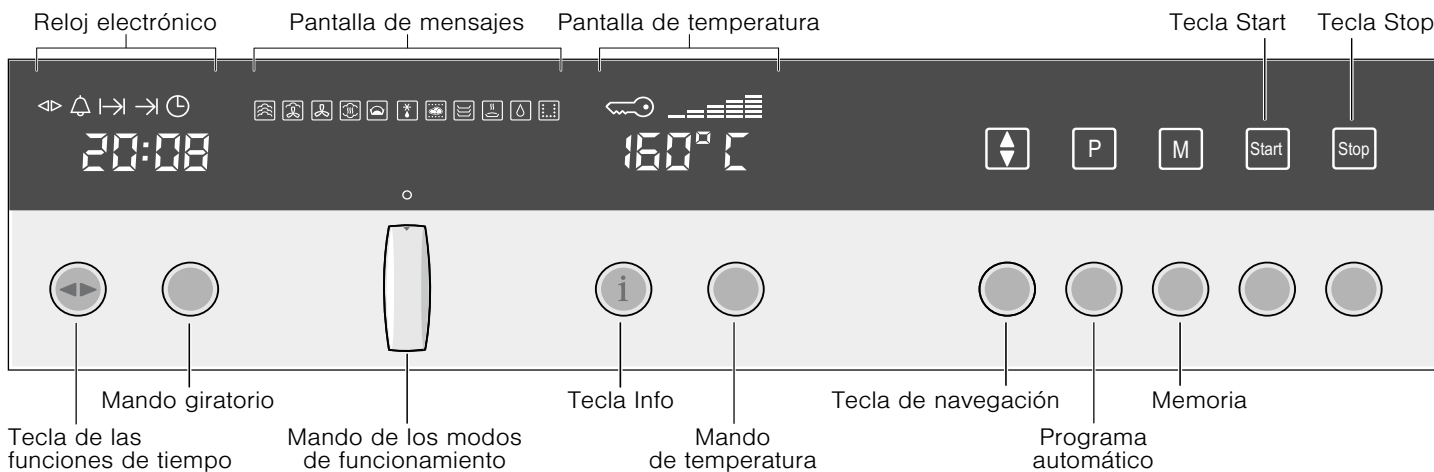
- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato.
La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.
- El papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. 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.
- Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre la bandeja de aluminio o la bandeja sin agujeros debajo. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- 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.
- El compartimento de cocción del aparato está fabricado de acero inoxidable de alta calidad. Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los modos de funcionamiento
- la calibración automática

Panel de mando



Elemento de mando	Utilización/significado
Mando de los modos de funcionamiento	Encender y apagar el aparato Seleccionar el modo de funcionamiento deseado

Reloj electrónico

	Tecla de funciones de tiempo	Seleccionar la función de tiempo (véase el capítulo: Reloj electrónico)
	Mando giratorio	Realizar ajustes dentro de una función de tiempo (véase el capítulo: Reloj electrónico)

Pantalla de temperatura (Ajustes básicos)

	Tecla Info	Pulsación breve: solicitar información adicional, p. ej., mostrar la temperatura actual durante el calentamiento Pulsación larga: acceder al menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)
	Mando de temperatura	Programar la temperatura Modificar los ajustes en el menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)

Teclas












	Tecla de navegación	Cambiar entre las líneas de la pantalla de mensajes. Se guardan los ajustes. Si en la pantalla de mensajes aparece el símbolo ∇, todavía hay varias posibilidades más de selección. Para ello, pulsar la tecla de navegación
	Tecla de programas	Seleccionar programas que finalizan automáticamente (véase el capítulo: Vapor)
	Tecla Memoria	Guardar y abrir los ajustes (véase el capítulo: Memoria)
	Tecla Start	Iniciar el funcionamiento
	Tecla Stop	Pulsación breve: interrumpir el funcionamiento (pausa) Pulsación larga: finalizar el funcionamiento

Mandos reguladores retráctiles

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

Modos de funcionamiento

Con el mando de los modos de funcionamiento se pueden seleccionar los siguientes modos:

Modo de funcionamiento	Aplicación
 Programa cocción vapor 35 - 100 °C	para verduras, pescado y guarniciones, para exprimir fruta y para escaldar
 CircoSteam® 120 - 230 °C	para carne, gratinados y repostería. Combinación de aire caliente y vapor
 Aire caliente 30 - 230 °C	para pasteles jugosos, bizcochos y estofados. Una turbina situada en la placa posterior reparte de manera uniforme el calor en el compartimento de cocción
 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
 Programa fermentación 35 - 50 °C	para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Se combinan aire caliente y vapor para que la superficie de la masa no se reseque
 Programa descongelación 35 - 60 °C	para verduras, carne, pescado y fruta. Combinación de aire caliente y 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
 Cocc. baja temperatura 60 - 120 °C	para roastbeef 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 conservar los alimentos calientes hasta dos horas
 EasyClean®	Facilita la limpieza del compartimento de cocción.
 Descalcificar	Para descalcificar el sistema de agua y la cubierta del evaporador

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

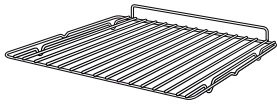
El aparato guarda los ajustes de la calibración también en caso de corte en el suministro eléctrico o desconexión de la red. No es necesario volver a calibrarlo.

Accesorios

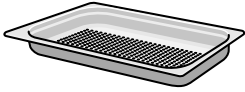
Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

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



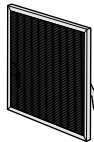
Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad
para cocer arroz, legumbres y cereales



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.



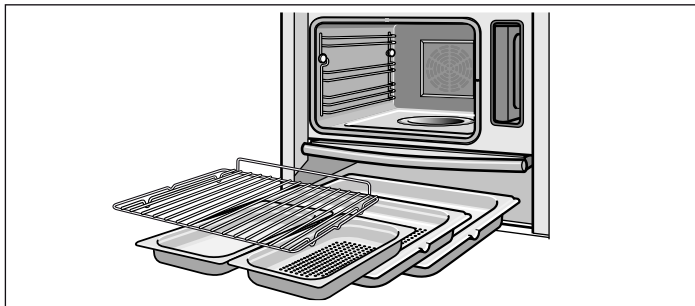
Bandeja, sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)
para el horneado de pasteles de bandeja y la recogida del líquido que se desprende en la cocción al vapor



Filtro antigrasa
protege el ventilador de la placa posterior del compartimento de cocción contra la suciedad (p. ej. salpicaduras del asado)

Los accesorios se pueden guardar en la parte inferior del horno. Para ello, se deben colocar uno encima del otro en el orden correcto (véase la figura a continuación)

A continuación, introducir todo hasta el tope para no dañar la puerta del aparato al abrirla.



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

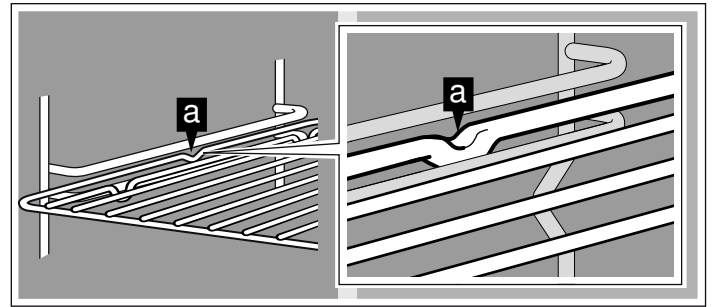
Nota: Las bandejas pueden deformarse durante y después del funcionamiento. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si solo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej., una pizza, encima del accesorio. En cuanto se vuelven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

Introducción de los accesorios

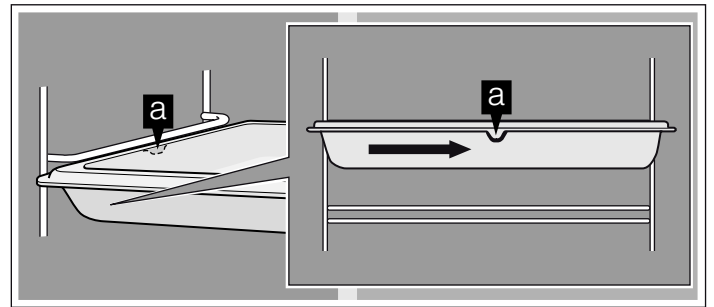
Los accesorios están equipados con una función de encaje. Esta evita que se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del horno para que la protección frente a las caídas funcione.

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.

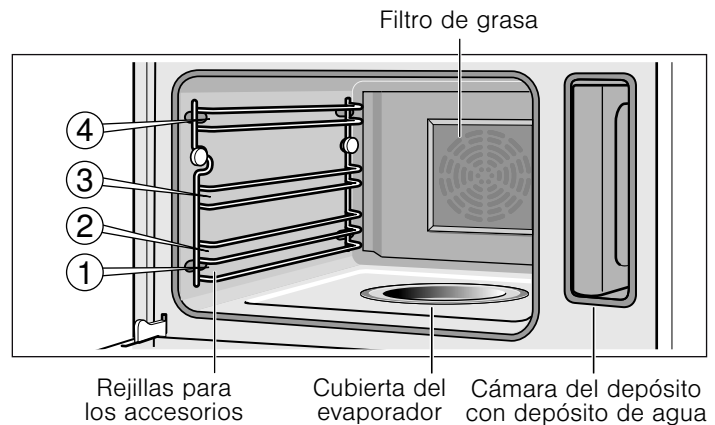


Al introducir la bandeja, asegurarse de que la lengüeta de enganche (a) señale hacia abajo.



Interior del horno

El interior del horno tiene cuatro alturas de inserción que vienen numeradas de abajo a arriba.



¡Atención!

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

Accesorios especiales

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	Z1683X3
Bandeja con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	Z1682X3
Bandeja sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)	Z1673X3
Bandeja sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	Z1663X0

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	Z1662X0
Recipiente de porcelana sin agujeros, GN 2/3	Z1685X0
Recipiente de porcelana sin agujeros, GN 1/3	Z1665X0
Parrilla	Z1664X3
Set de asado	Z1684X3
Filtro de grasa	Z1610X0
Espanja de limpieza	623 653
Descalcificador	311 138
Paño de microfibras con estructura de cel- das	460 770

Antes del primer uso

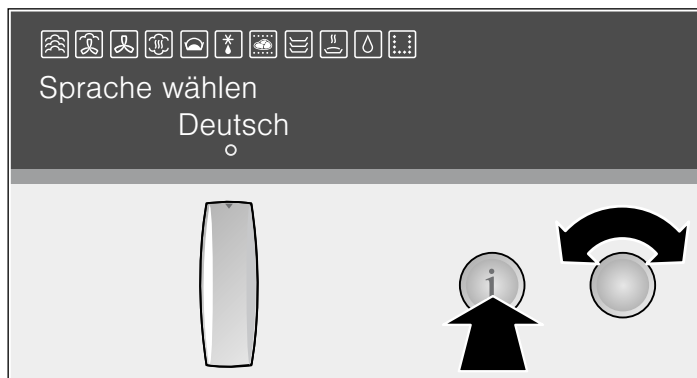
En este capítulo se describen los pasos que se deben seguir antes de utilizar el aparato por primera vez:

- seleccionar hora e idioma
- ajustar la dureza del agua
- iniciar la primera puesta en servicio
- limpiar los accesorios
- enganchar el filtro de grasa

Configurar el idioma

Tras la conexión eléctrica del aparato se debe configurar el idioma para la pantalla de mensajes.

1. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre el idioma deseado en la pantalla de mensajes.
2. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
Se aplica la configuración.



Cambiar el idioma

El aparato debe estar encendido.

1. En caso necesario, girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición 0.
2. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
Se accede directamente a la selección del idioma.
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre el idioma deseado en la pantalla de mensajes.
4. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
Se aplica la configuración.

Ajustar la hora

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

En la pantalla de la hora parpadea **0:00**.

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

Cambiar la hora

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



Ajustar la dureza del agua

¡Atención!

Daños en el aparato por uso de fluidos no adecuados.

No utilice agua destilada, agua del grifo con alto contenido en cloro (> 40 mg/l) ni otros fluidos.

Utilice únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

La dureza del agua viene configurada de fábrica como "media" (**55**). Modificar el valor si el agua es más blanda o más dura.

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

Notas

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


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


1. En caso necesario, girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **O**.
2. Mantener pulsada la tecla **Info i** hasta que se muestre "Seleccionar idioma" en la pantalla de mensajes.
3. Pulsar brevemente varias veces la tecla **Info i** hasta que se muestre **c62** en la pantalla de temperatura (dureza del agua "media").
4. Ajustar la dureza del agua con el mando de temperatura.

Dureza del agua	Símbolo del ajuste (pantalla de temperatura)
ablandada	c60
blanda	c61
media	c62
dura	c63
muy dura	c64

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


Primera puesta en marcha

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

1. Presionar el mando de los modos de funcionamiento para enclavarlo.
El aparato se enciende.
2. Llenar el depósito agua e introducirlo (véase el capítulo: Llenar depósito agua).
Humedecer la junta de la tapa del depósito con un poco de agua antes del primer uso.
3. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición del programa Cocción vapor .

4. Pulsar la tecla **Start**.

El aparato calienta a 100 °C. Los 20 minutos empiezan a transcurrir cuando se alcanza la temperatura programada. Durante este tiempo la puerta debe permanecer cerrada. El proceso finaliza automáticamente y suena una señal.

5. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo  para finalizar la función de tiempo.
6. Volver a girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **O** y bloquearlo para apagar el aparato.
Dejar la puerta ligeramente abierta hasta que el aparato se enfríe.

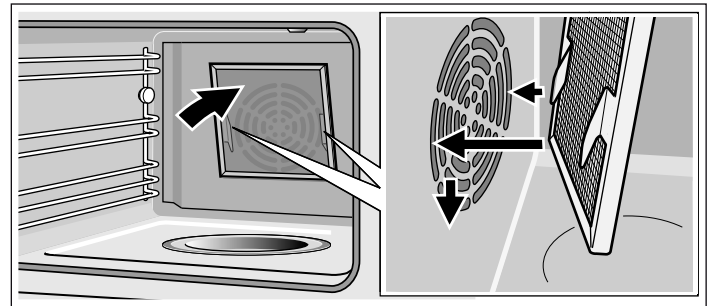
Limpiar previamente los accesorios

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

Enganchar el filtro antigrasa

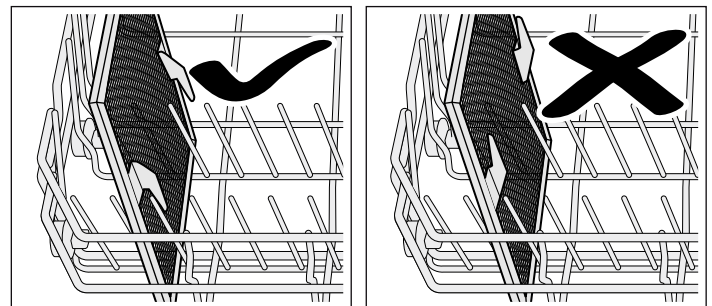
Enganchar el filtro antigrasa suministrado en la rejilla de aire caliente situada en la placa posterior del compartimento de cocción.

Dejar el filtro antigrasa en el compartimento de cocción para todas las aplicaciones.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

Los ganchillos de sujeción del filtro antigrasa pueden producir lesiones. Limpiar el filtro antigrasa con mucho cuidado. Introducir el filtro antigrasa en el lavavajillas de tal forma que los ganchillos para colgar miren hacia abajo.



Limpiar el filtro de grasa cada vez que se utilice un modo de cocción que comporte una suciedad intensa con agua caliente con jabón o en el lavavajillas.

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!

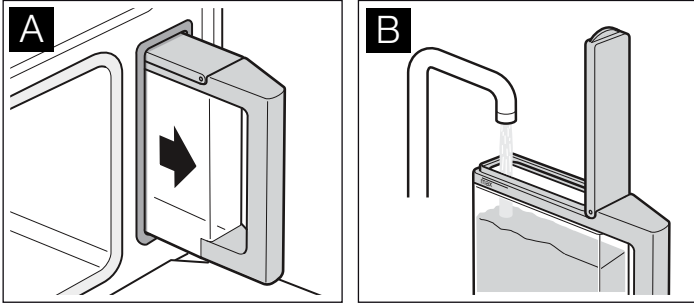
Daños en el aparato por emplear líquidos inadecuados

- 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.

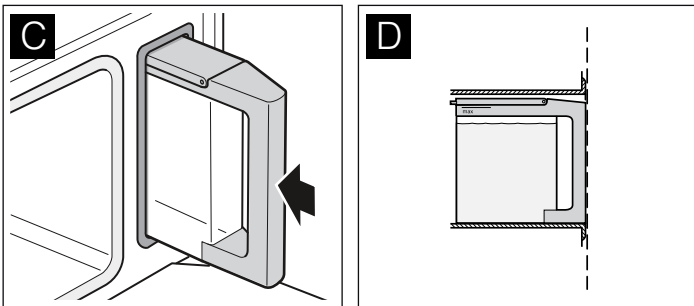
Consultar las características del agua del grifo en la correspondiente central de abastecimiento de agua. La dureza del agua se puede comprobar con las tiras de prueba suministradas.

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato o al extraer los recipientes de cocción es posible que los líquidos calientes salpiquen debido a la deformación de los recipientes. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. Extraer los recipientes de cocción con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

Nota: Utilizar siempre las bandejas y la parrilla en la posición normal de uso (no al revés).



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



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

Modo de funcionamiento	Margen de temperatura	Duración recomendada
Cocción al vapor	35 - 100 °C	20 min
CircoSteam®	120 - 230 °C	30 min
Aire caliente	30 - 230 °C	-
Regenerar	100 - 180 °C	10 min
Reposar	35 - 50 °C	30 min
Descongelar	35 - 60 °C	30 min
Cocción lenta	60 - 120 °C	-
Precalentar	30 - 70 °C	-
Conservar caliente	60 - 100 °C	-

En los modos de funcionamiento con vapor se muestra una duración recomendada en el reloj electrónico. Se iluminan los símbolos <|> y |> (Duración de funcionamiento).

4. Girar el mando giratorio para modificar la duración recomendada.
La duración de funcionamiento nueva se guarda automáticamente tras 3 segundos.
Se puede modificar la duración de funcionamiento también en los modos sin vapor (véase el capítulo: Reloj electrónico).
5. Pulsar la tecla Start.
Si no se pulsa la tecla Start, suena una señal y en la pantalla se muestra el mensaje "Pulsar tecla Start".

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

Mensaje "¿Llenar depósito agua?"

El mensaje aparece cuando se programa un modo de funcionamiento 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, 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.

Control de calentamiento

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

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



Temperatura actual

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

Visualizar y modificar la duración de funcionamiento

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

Modificar la temperatura

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

Pausa

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

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

Si se ha activado el Inicio automático no es necesario volver a pulsar Start (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Mensaje “Llenar depósito agua”

Cuando el depósito de agua está vacío suena una señal. En la pantalla se muestra “Llenar depósito agua”. Se interrumpe el modo de cocción.

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

Apagar el aparato

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Mantener pulsada la tecla Stop para finalizar el modo de cocción.

Si ha programado una duración de funcionamiento, el modo de cocción finaliza de forma automática. Suena una señal. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <D> para apagar la señal.

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

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

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

Pantalla de temperatura	Pantalla de mensajes
H	Calor residual intenso
h	Calor residual bajo

Después de cada uso

Vaciar el depósito de agua

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

¡Atención!

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

Secar el compartimento de cocción

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

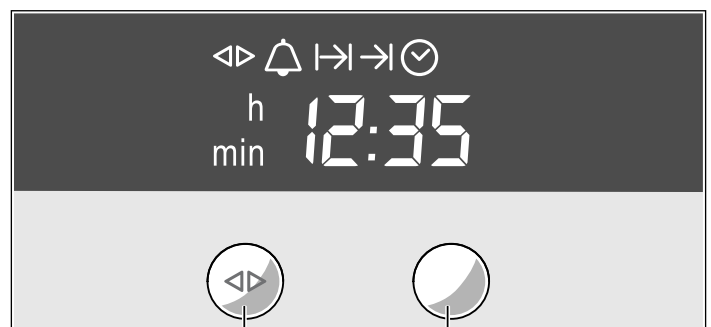
1. Dejar la puerta del aparato abierta una ranura hasta que se haya enfriado el aparato.
2. Limpiar el compartimento de cocción y la cubierta del evaporador con la esponja suministrada y secarlos bien con un paño suave.
3. Secar con un paño las gotas de agua que hayan podido caer en la bandeja del fondo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

Reloj electrónico

En este capítulo se describe





- cómo programar el avisador de tiempo
- cómo apagar el aparato de modo automático (duración y final de funcionamiento)
- cómo encender y apagar el aparato de modo automático (preselección de funcionamiento)
- cómo ajustar la hora

Pantalla de la hora










Tecla de las funciones de tiempo



Mando giratorio

Función de tiempo	Aplicación
 Avisador de tiempo	El avisador de tiempo puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática
 Duración de funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente tras haber transcurrido la duración de funcionamiento programada (p. ej. 1:30 horas)
 Final del funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente a la hora programada (p.ej. 12:30 h)
Preselección de funcionamiento	El aparato se enciende y apaga automáticamente. Se combinan las funciones Duración de funcionamiento y Fin de funcionamiento
 Hora	Ajustar la hora




Notas

- Entre las **22:00** y las **5:59**, la pantalla de la hora se oscurece si durante este tiempo no se realizan ajustes o si no hay ninguna función de tiempo activa.
- Si se programa una función de tiempo, aumenta el intervalo de tiempo cuando se ajusten valores superiores (p. ej. duración de funcionamiento hasta **1:00h**, ajuste minuto a minuto; por encima de **1:00h**, de 5 en 5 minutos).
- Con las funciones de tiempo Avisador , Duración de funcionamiento , Fin de funcionamiento  y Preselección de funcionamiento, se emite una señal una vez transcurrido el tiempo programado y parpadea el símbolo  o . Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para apagar el tono de aviso antes de tiempo .
- Pulsar la tecla de las funciones de tiempo brevemente  para seleccionar una función de tiempo. Después, se dispone de 3 segundos para ajustar la función de tiempo seleccionada. A continuación, se sale de forma automática del modo de ajuste.

Apagar y encender la pantalla de la hora

1. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo  durante 6 segundos.
La pantalla de la hora se apaga. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece iluminado.
2. Pulsar brevemente la tecla de las funciones de tiempo .
La pantalla de la hora se enciende.




Avisador de tiempo


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

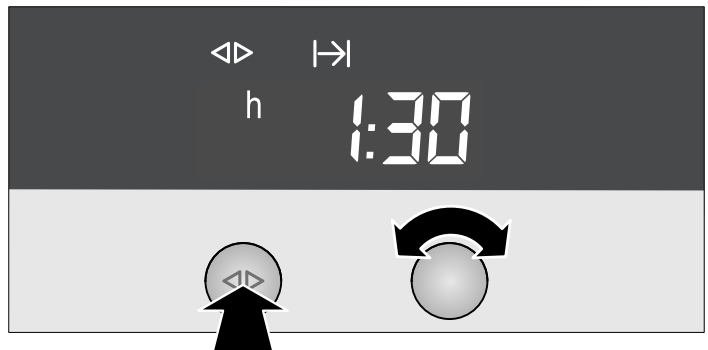


Duración de funcionamiento


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

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se iluminen los símbolos  y .
3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **1:30** horas).
4. Pulsar la tecla Start.

En el programa Cocción vapor , la duración de funcionamiento no empieza a contar hasta que ha transcurrido el tiempo de calentamiento.






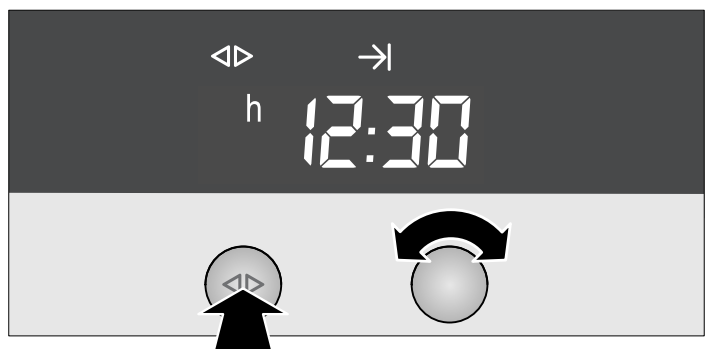
El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración de funcionamiento programada.

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición.
2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo  para finalizar la función de tiempo.

Final del funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada. Sólo disponible en los modos de funcionamiento sin vapor.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
Pulsar la tecla Start.
El aparato empieza a calentar.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se iluminen los símbolos  y .
3. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **12:30** h).
La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora.



El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el fin de funcionamiento.

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición
2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la función de tiempo.

Preselección de funcionamiento

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

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

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

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

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos y .
3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. **1:30** horas).
4. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos y .
5. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **12:30**h).
6. Pulsar la tecla Start.

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

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

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición .
2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la preselección de funcionamiento.

Ajustar la hora

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

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos y .
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
La configuración se aplica de modo automático.



Consultar, corregir o cancelar la configuración

1. Para consultar la configuración: pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se ilumine el símbolo correspondiente.
2. En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.
3. Para cancelar la configuración: girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta el valor inicial.

Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma muy sencilla. Existen 16 grupos de programas con un total de 70 programas.

En este capítulo se describe

- 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.

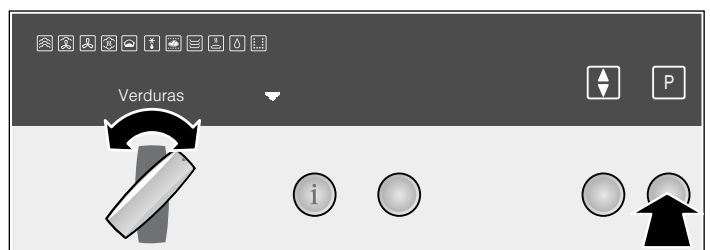
Ejemplo de la imagen: cocer al vapor 500 g de pechuga de pollo fresca.

- Grupo de programas "Ave"
- Programa "Pechuga de pollo, fresca, al vapor"

Seleccionar el grupo de programas

1. Presionar el mando de los modos de funcionamiento para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla .
En la pantalla de mensajes se muestra el primer grupo de programas.

3. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta que se muestre el grupo de programas deseado.

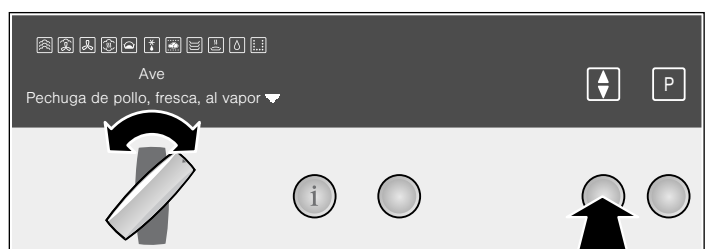


Seleccionar el programa

4. Pulsar la tecla .

En la pantalla de mensajes se muestra el primer programa del grupo

5. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta que se muestre el programa deseado.



Ajuste individual del resultado de cocción

6. Pulsar la tecla

El ajuste individual está marcado "- □□□■□□□ +".

7. Girar el mando de los modos de funcionamiento para adaptar el resultado de la cocción:

- hacia la izquierda: plato menos hecho
- hacia la derecha: plato más hecho

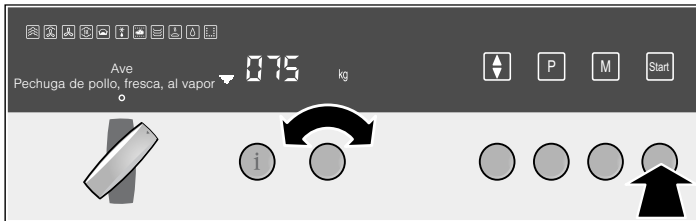
El resultado de la cocción también se puede adaptar simultáneamente a todos los programas de modo permanente (véase el capítulo: Ajustes básicos).

Introducir el peso

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

8. Girar el mando de temperatura para programar el peso del alimento.

Pulsar la tecla Info para consultar información sobre los accesorios. Esta información se muestra durante unos segundos.



9. Pulsar la tecla Start para iniciar el programa.

No se muestra ningún control de calentamiento.

Consultar la duración del ciclo cocción

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

Programa con preselección de funcionamiento

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

Tablas de programas

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

Verduras

Condimentar las verduras una vez cocidas.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Cocer coliflor al vapor en cogollos*	cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer brócoli al vapor en cogollos*	cogollos del mismo tamaño	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor judías verdes*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer zanahorias al vapor en rodajas*	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer colinabo al vapor en rodajas*	rodajas de aprox. 3 mm de grosor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor coles de Bruselas*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer espárragos/espárragos blancos al vapor*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer espárragos/espárragos verdes al vapor* -	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Cocer revuelto verdura cong. al vapor	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

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

Cancelar el programa

Pulsar la tecla Stop durante unos segundos para cancelar el programa.

Fin del programa

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Indicaciones sobre los programas

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

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

Recipientes

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

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

Cantidad/ peso

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

El programa automático requiere el peso de los alimentos. 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.

Patatas

Condimentar las patatas una vez cocidas.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Patatas cocidas con sal*	tamaño medio, en cuartos, peso 30 - 40 g/ud.	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Patatas hervidas sin pelar*	tamaño medio, Ø 4 - 5 cm	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

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

Productos de cereales

Pesar los alimentos y añadirles la proporción adecuada de agua:

- Arroz 1:1,5
- Cuscús 1:1
- Mijo 1:3
- Lentejas 1:2

Indicar el peso sin líquido.

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

Preparar risotto

Añadir al risotto una proporción de agua de 1:2. Indicar como peso la cantidad total con agua. El mensaje "remove" aparece transcurridos 15 minutos. Remove el risotto y pulsar en caso necesario la tecla Start.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Arroz/Arroz de grano largo	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Arroz / Arroz basmati	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Arroz/Arroz natural	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Cuscús	máx. 0,75 kg	bandeja sin agujeros	2
Mijo	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2
Risotto	máx. 2 kg	bandeja sin agujeros	2
Lentejas	máx. 0,55 kg	bandeja sin agujeros	2

Gratinado

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Gratinado, salado, ingredientes cocidos*	máx. 4 cm de alto	parrilla + molde para gratinar	2
Gratinado, dulce*	máx. 4 cm de alto	parrilla + molde para gratinar	2

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

Ave

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

Programa	Observación	Accesorio	Altura
Pollo, fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Piezas de pollo, fresco	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pato, fresco	Peso total 1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pechuga de pollo, fresca, al vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1

Carne de buey

Se recomienda utilizar roastbeef grueso.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Estofado, fresco*	1 - 1,5 kg	bandeja de horno	2
Roastbeef, fresco, cocción lenta / Roastbeef, cocción media**	peso total 1 - 2 kg	bandeja de horno	2
Roastbeef, fresco, cocción lenta / Roastbeef, inglés**	peso total 1 - 2 kg	bandeja de horno	2

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

** Primero soasar bien la carne

Carne de ternera

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Asado, fresco / asado magro*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Asado, fresco / asado veteadado*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pechuga, rellena*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2

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

Carne de cerdo

Cortar antes la corteza de tocino desde el centro hacia fuera.

El asado con corteza queda mejor con una pieza de carne procedente de la espaldilla.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Carrillada sin hueso, fresca*	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Asado con corteza crujiente, fresco*	0,8 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Embutido salchichas*	-	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

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

Carne de cordero

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pierna, fresca / sin hueso, hecho	1 - 2 kg	parrilla + bandeja de horno	2
Pierna, fresca / Sin hueso, medio hecho, cocción lenta	1 - 2 kg	Bandeja de horno	2

* Primero dorar bien la carne

Asado de carne picada

Programa	Observación	Accesorios	Altura
de carne picada fresca	peso total 0,5 -2 kg	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 del pescado más pesado y, a ser posible, escoger piezas del mismo tamaño.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Cocer al vapor pescado fresco entero	0,3 - 2 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor filetes pescado / Filete pescado fresco	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Cocer al vapor filetes pescado / Pescado, ultracongelado	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Mejillones	-	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Aros de calamar empanados, congel.	0,5 - 1,25 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Varitas pescado	0,5 - 1 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2

Pastas, postres

Hornear trenza levadura

Fermentar la masa de levadura a 40 °C durante media hora en el horno de convección con función vapor.

Preparar compota de frutas

El programa sólo es apropiado para fruta de hueso o de pepitas. Pesarse 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 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.

Elaborar 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.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Trenza de levadura	0,6 - 1,8 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pastel de masa de bizcocho	0,8 - 2 kg	molde desarmable tubular engrasado Ø 26 cm + parrilla	2
Compota frutas*	-	bandeja de horno	2
Arroz con leche	-	bandeja de horno	2
Yogur en tarros	-	tarros + bandeja con agujeros	2

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

Pan, panecillos

Hornear pan

Los programas son para hogazas horneadas sin molde y sin que se toquen entre sí. La masa no debería 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 reposar y hornear la masa de pan

El mensaje "Realizar un corte en el pan" se muestra tras aprox. 20 minutos. Hacer un corte en la masa y pulsar la tecla Start en caso necesario.

Hornear panecillos frescos

Los panecillos deben tener todos el mismo peso. Indicar el peso de un panecillo.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pan mixto/Hornear*	0,6 - 2 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan mixto/Fermentar y hornear	observar el mensaje	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno/Hornear*	0,6 - 2 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno / Fermentar y hornear	observar el mensaje	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan blanco/Hornear*	0,4 - 2 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan blanco / Fermentar y hornear	observar el mensaje	bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos/Hornear panecillos frescos*	peso individual 0,05 - 0,1 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos / Hornear panecillo congelado	peso total 0,2 - 1 kg	bandeja de horno + papel de hornear	2

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

Regenerar

Programa	Observación	Accesorios	Altura
1 ración*	-	parrilla	2
2 raciones*	-	parrilla	2
Guarniciones, cocidas*	-	bandeja de horno	2
Verdura cocida*	-	bandeja de horno	2
Pizza, horneada/Pizza base fina*	-	parrilla + bandeja de horno	3
Pizza, horneada/Pizza base gruesa*	-	parrilla + bandeja de horno	3

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

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 función vapor con Aire caliente 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.

Descongelar solo fruta

Si solo se desea descongelar fruta, adaptar el resultado de cocción de forma individual.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pescado / Pescado entero	Máx. 3 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Pescado/Filete pescado	Máx. 2,5 cm de grosor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Ave entera	máx. 1,5 kg	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Carne	Peso máx 1,5 kg/ud.	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1
Fruta del bosque	-	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.

Conservar

El programa es adecuado para frutas con hueso y pepitas, así como para verduras (excepto judías).

Escaldar la calabaza antes de confitarla.

El programa está configurado para tarros de 1 litro. Para tarros más grandes o más pequeños, adaptar la cocción de forma individual.

Al finalizar el programa, abrir la puerta del aparato para evitar que continúe la cocción. Dejar que los tarros se enfríen en el interior del compartimento de cocción durante unos minutos.

El programa está configurado para fruta dura. Si la fruta utilizada no es lo suficientemente dura, adaptar la cocción de forma individual.

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
Esterilizar biberón*	-	bandeja con agujeros	2
Conservar	en tarros de 1 litro	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Huevos / Huevos duros*	tamaño M, máx. 1,8 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1
Huevos/Huevos cocidos*	tamaño M, máx. 1 kg	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1

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

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.

Almacenar memoria

1. Seleccionar el modo de funcionamiento, la temperatura y la duración de funcionamiento o un programa de la programación automática (no pulsar la tecla Start).
2. Pulsar la tecla  para activar el menú Memoria.
3. Girar el mando de los modos de funcionamiento para seleccionar una de las 6 posiciones de memoria.
4. Mantener pulsada la tecla  hasta que suene una señal. En la pantalla se muestra el mensaje "Memoria almacenada".


Cancelar la memorización

Pulsar brevemente la tecla **M** para salir del menú Memoria sin guardar.

Iniciar la memoria

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **O**.
2. Colocar el plato en el compartimento de cocción.
3. Pulsar la tecla **M** para activar el menú Memoria.
4. Girar el mando de los modos de funcionamiento para seleccionar una posición de memoria.
5. Pulsar la tecla Start.

Tras el inicio, es posible modificar la temperatura y la duración de funcionamiento (no en programas de la programación automática).

Si se ha seleccionado el programa Cocción vapor , la duración del funcionamiento no empieza a contar hasta que ha transcurrido el tiempo de calentamiento.

Interrumpir la memoria (pausa)



Pulsar brevemente la tecla Stop. La tecla Start parpadea. El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Pulsar la tecla Start para iniciar el funcionamiento.

Cancelar la función de memoria

Mantener pulsada la tecla Stop.

Borrar la memoria

Se puede borrar la memoria o asignar nuevos programas.

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **O**.
2. Pulsar la tecla **M** para activar el menú Memoria.
3. Girar el mando de los modos de funcionamiento para seleccionar una posición de memoria.
4. Pulsar la tecla .
En la pantalla se muestra el mensaje "Borrar: no".
5. Cambiar con el mando de los modos de funcionamiento a "Borrar: sí".
6. Pulsar la tecla  para borrar la memoria.
7. Pulsar brevemente la tecla **M** para salir del menú Memoria.

Seguro para niños

En este capítulo se describe


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

Bloqueo

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


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

Bloquear aparato

1. Encender el aparato.
2. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.
3. Pulsar la tecla Info **i** brevemente varias veces hasta que aparezca **c i** en la pantalla de temperatura (aparato desbloqueado).
4. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c !!** (aparato bloqueado).
5. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre el símbolo .

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

Desbloquear el aparato


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

Bloqueo permanente

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


Para encender el aparato, debe anularse brevemente el bloqueo permanente. Una vez apagado, el aparato se vuelve a bloquear automáticamente.

Activar bloqueo permanente

1. Encender el aparato.
2. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos para acceder al menú Ajustes básicos.
3. Pulsar la tecla Info **i** brevemente varias veces hasta que aparezca **c i** en la pantalla de temperatura (aparato bloqueado).
4. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 2 i** (aparato con bloqueo permanente).
5. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
El aparato se bloqueará en 30 segundos. Aparece el símbolo .

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

Anular el bloqueo permanente

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

Desbloquear el aparato de forma permanente

1. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre **c 2 i** (aparato con bloqueo permanente).
2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 20** (aparato con desbloqueo para un uso).
3. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se apague el símbolo **↻**.

4. En los próximos 30 segundos volver a pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
5. Pulsar la tecla Info **i** brevemente varias veces hasta que aparezca **c 2 i** en la pantalla de temperatura (aparato con bloqueo permanente).
6. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 10** (aparato desbloqueado).
7. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
El aparato está desbloqueado de modo permanente.

Ajustes básicos

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

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

Los ajustes básicos solo pueden cambiarse con el aparato encendido.

1. En caso necesario, girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **o**.
2. Mantener pulsada la tecla Info **i** hasta que se muestre "Seleccionar idioma" en la pantalla de mensajes.
3. Pulsar brevemente varias veces la tecla Info **i** hasta que se muestre el ajuste básico deseado (p. ej., "Tono de aviso apagado").
4. Modificar con el mando de temperatura los ajustes básicos (p. ej., a "Tono de aviso de 2 minutos de duración").
5. Pulsar la tecla Info **i** durante 3 segundos.
Se guarda el cambio.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Menú Ajustes básicos		
Submenú	Ajuste básico	Símbolo de programación
Seleccionar idioma	Otros idiomas disponibles	
Seguro para niños	Bloqueo no activado	c 10
	Bloqueo activado	c 11
	Bloqueo permanente activado	c 2 i
Tono de aviso de duración	Tono de aviso off	c 30
	Tono de aviso de 30 segundos de duración	c 31
	Tono de aviso de 2 minutos de duración	c 32
	Tono de aviso de 10 minutos de duración	c 33
Inicio automático	apagado	c 40
	encendido	c 41
Ajuste individual	- □□□■□□□ +	c 5...
Dureza del agua	ablandada	c 60
	1-blanda	c 61
	2-media	c 62
	3-dura	c 63
	4-muy dura	c 64
Aviso calentamiento vapor	apagado	c 70
	encendido	c 71
Ajustes de fábrica*	no restablecer	c 80
	restablecer	c 81

* Restablecer los ajustes de fábrica:

- se pierden todos los cambios efectuados en los ajustes básicos
- se borra la memoria
- se realiza de nuevo la calibración automática

Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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

Cuidados y limpieza

En este capítulo se presenta información sobre

- los cuidados y la limpieza de su aparato
- el asistente de limpieza EasyClean®
- 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.

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.
Filtro antigrasa	Extraer el filtro antigrasa situado en la placa posterior del compartimento de cocción hacia arriba y limpiarlo con agua caliente con jabón o en el lavavajillas. Limpiar el filtro antigrasa cada vez que se utilice un modo de cocción que comporte una suciedad intensa ⚠ ¡Peligro de lesiones! Los ganchillos de sujeción del filtro antigrasa pueden producir lesiones. Limpiar el filtro antigrasa con mucho cuidado. Introducir el filtro antigrasa en el lavavajillas de tal forma que los ganchillos para colgar miren hacia abajo.
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)

¡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 EasyClean®).

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.

Esponja de limpieza

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

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

Paño de microfibras

El paño de microfibras con estructura de celdas está especialmente indicado para limpiar superficies delicadas como cristal, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 460 770, también disponible en la tienda online). El paño de microfibras elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

Set de asado

Siempre que sea posible, utilizar el set de asado para preparar un asado (n.º de pedido Z1684X3, también disponible online en la tienda virtual). Este reduce sensiblemente la suciedad del compartimento de cocción debida a las salpicaduras del asado.

el asistente de limpieza EasyClean®

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.º aclarado (20 segundos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador
- 2.º aclarado (20 segundos), a continuación, eliminar los restos de agua


Deben haberse completado los tres pasos. Después del 2.º aclarado, el aparato vuelve a estar listo para el funcionamiento.

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. Presionar el mando de los modos de funcionamiento para enclavarlo.
El aparato se enciende.
2. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición EasyClean® .
3. Llenar el depósito de agua hasta la marca "max" e introducirlo.
4. Pulsar la tecla Start.
Se inicia el asistente de limpieza. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada. En la pantalla de temperatura se muestra **ECS**.

Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla se muestra el mensaje "Limpiar aparato".

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.

1. Aclarar

Pulsar la tecla Start.

Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "1. Aclarar".

Vaciar cubierta del evaporador

Tras 20 segundos se muestra en la pantalla de mensajes "Vaciar cubierta".

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

2. Aclarar

Pulsar la tecla Start.

Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "2. Aclarar".

Eliminar los restos de agua

Tras 20 segundos se muestra en la pantalla de mensajes "Finalizado" y "Vaciar cubierta".

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. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición 0.
5. Presionar el mando de los modos de funcionamiento y bloquearlo 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. Este permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta la finalización del segundo aclarado.

1. Mantener pulsada la tecla Stop para cancelar el asistente de limpieza.
Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de lavavajillas.
2. Pulsar la tecla Start.
En la pantalla se muestra el mensaje "Limpiar aparato".
3. En caso necesario, llenar el depósito con agua, volver a insertarlo y pulsar la tecla Start.

A continuación proceder como 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 "Descalcificar el aparato" avisa de que debe realizarlo.

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada.

La descalcificación consta de los siguientes pasos:

- Descalcificar (aprox. 30 minutos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar el depósito de agua
- 1. Aclarar aclarado (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.

Productos descalcificadores

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


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

¡Atención!

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

Iniciar el proceso Descalcificar

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

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

Vaciar la cubierta del evaporador y rellenar el depósito de agua

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla se muestra el mensaje "Vaciar cubierta y rellenar depósito de agua".

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Eliminar la solución descalcificadora de la cubierta del evaporador con la esponja suministrada.
3. Enjuagar bien el depósito, llenarlo de agua y volver a introducirlo.
En la pantalla de mensajes se muestra "Aparato listo para limpieza" y "1.er aclarado".
4. Cerrar la puerta del aparato.

1. Aclarar

Pulsar la tecla Start.
Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "1. Aclarar".

Vaciar cubierta del evaporador

Tras 20 segundos se muestra en la pantalla de mensajes "Vaciar cubierta".

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

2. Aclarar

Pulsar la tecla Start.
Se inicia el proceso de aclarado. En la pantalla se muestra "2. Aclarar".

Eliminar los restos de agua

Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla de mensajes "Finalizado" y "Vaciar bandeja".

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
3. Limpiar el interior del horno con la esponja y secarlo con un paño suave.
4. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición O.
5. Presionar el mando de los modos de funcionamiento y encajarlo para apagar el aparato.

La descalcificación ha finalizado.

Cancelar la descalcificación

Nota: Es preciso aclarar el aparato una vez cancelado el proceso de descalcificación. Este permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta la finalización del segundo aclarado.

1. Pulsar la tecla Stop durante unos segundos para cancelar la descalcificación.
Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de solución descalcificadora.
2. Pulsar la tecla Start.
En la pantalla se muestra el mensaje "Vaciar cubierta y rellenar depósito de agua".

Proceder ahora como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar 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.

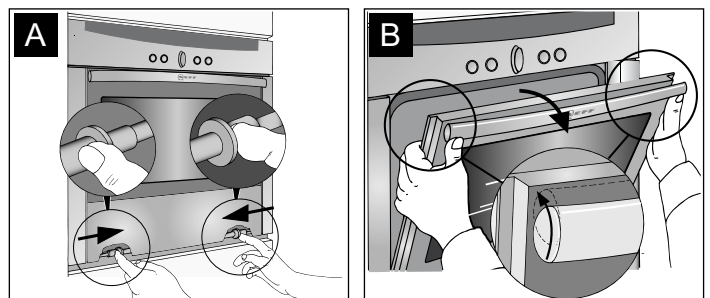
La cubierta del evaporador también puede descalcificarse manualmente.

Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

Desmontar la puerta

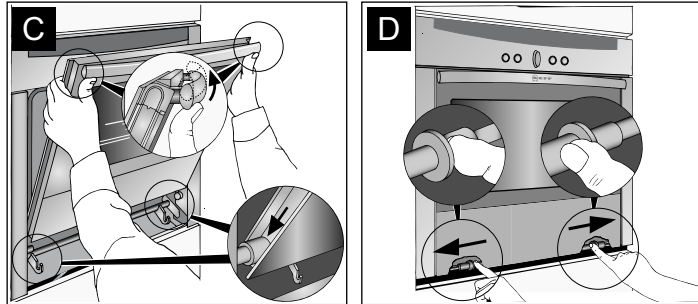
1. Desplazar los dos pestillos de la parte inferior de la puerta hacia dentro (figura A).
2. Abrir la puerta del aparato un poco (figura B).
3. Levantar ligeramente el tirador con los pulgares y extraer la puerta hacia arriba.



Colgar la puerta

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

1. Introducir la puerta en posición inclinada a través de las guías (figura C).
2. Levantar ligeramente el tirador con los pulgares de manera horizontal hasta que la puerta quede encajada.
3. Cerrar la puerta del aparato.
4. Desplazar los dos pestillos de la parte inferior de la puerta hacia fuera (figura D).



Limpiar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.

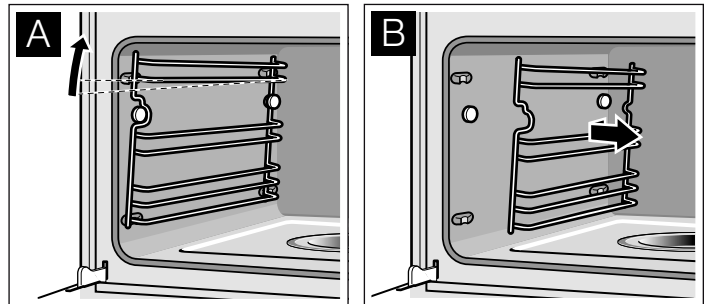
⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

Descolgar las rejillas

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

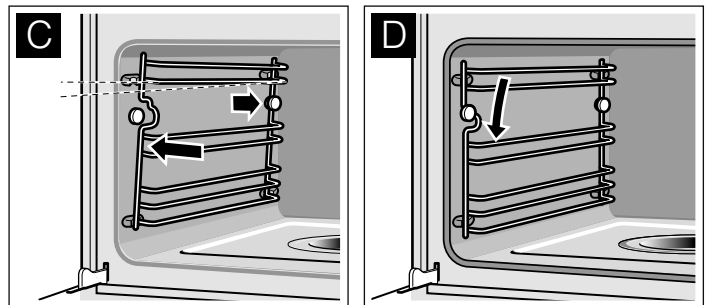
1. Empujar con cuidado la parte delantera de la rejilla hacia arriba hasta que se desenganche, y soltarla lateralmente del soporte (figura A).
2. Desenganchar la rejilla del soporte y extraerla (figura B).



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

Montar las rejillas

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



Las rejillas sólo pueden ajustarse por el lado respectivo.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones en el sistema electrónico debe realizarlas exclusivamente un técnico especialista.
- Las reparaciones en el sistema electrónico del aparato deben efectuarse siempre sin corriente eléctrica. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato está en correcto estado
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
El aparato no se enciende	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 0 y volver a conectarlo

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no se puede poner en marcha; en la pantalla de mensajes aparece "Descalcificar"	Se interrumpe el proceso de descalcificación	Pulsar la tecla Start. A continuación, aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Descalcificar. Proceder como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar el depósito de agua")
El aparato no se puede poner en marcha; en la pantalla de mensajes aparece "Limpiar"	Se ha interrumpido el asistente de limpieza	Pulsar la tecla Start. A continuación, aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Asistente de limpieza EasyClean®). A continuación, proceder como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato")
En la pantalla de la hora parpadea 0:00	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Reloj electrónico)
En la pantalla de la hora parpadea 0:00; en la pantalla de temperatura aparece rrrr	Corte en el suministro eléctrico durante el funcionamiento	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <> y volver a programar la hora (véase el capítulo: Reloj electrónico)
El aparato no funciona. En la pantalla se muestra una duración	No se ha pulsado la tecla Start después de programar el aparato	Pulsar la tecla Start o cancelar la programación con la tecla Stop
En la pantalla de mensajes se muestra "Desconexión de seguridad" y en la pantalla de temperatura parpadea 000	La desconexión automática está activada	Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición 0 y enclavarlo
En la pantalla de temperatura parpadea 000	El aparato no está apagado	Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición 0 y enclavarlo
Aparece "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente El sistema de reconocimiento no funciona	Introducir el depósito de agua hasta que quede enclavado Avisar al Servicio de Asistencia Técnica
Se muestra "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua todavía no está vacío o el mensaje "Llenar depósito agua" no aparece 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	Cerrar la tapa hasta que encaje correctamente
	La junta de la tapa del depósito está sucia	Limpiar la junta
	La junta de la tapa del depósito está defectuosa	Adquirir un depósito de agua nuevo en el Servicio de Asistencia Técnica
La cocción se ha realizado con la cubierta del evaporador vacía a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede enclavado
	La tubería de alimentación está atascada	Descalcificar el aparato. Comprobar si la dureza del agua está correctamente ajustada
En la pantalla se muestra el mensaje "¿Vaciar depósito/limpiar?"	El aparato no se ha utilizado durante al menos dos días y el depósito de agua está lleno	Vaciar el depósito de agua y limpiarlo. Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados debido al vapor de agua	Esto es normal
Durante la cocción al vapor se genera mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Esto es normal
Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer los ajustes de fábrica del aparato (véase el capítulo: Ajustes básicos). A continuación, iniciar el programa de cocción al vapor ☞ para 20 minutos a 100 °C
Durante la cocción, el vapor se escapa por las aberturas de ventilación		Esto es normal
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente	El aparato tiene cal	Descalcificar el aparato (véase el capítulo: Descalcificar)
En la pantalla de temperatura se muestra el mensaje de error "E011"	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <> para eliminar el mensaje de error. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias

Avería	Posible causa	Consejos/solución
En la pantalla de temperatura se muestra un mensaje de error "E..."	Fallo técnico	Pulsar la tecla de las funciones de tiempo <D> para eliminar el mensaje de error; dado el caso, volver a ajustar la hora. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
El aparato deja de calentar. En la pantalla de la hora parpadean los dos puntos. En la pantalla de la temperatura se muestra, p.ej., <i>1000</i>	Se ha pulsado una combinación de teclas	Apagar el aparato y pulsar la tecla Info <i>i</i> durante 3 segundos; a continuación, la tecla de las funciones de tiempo <D> durante 4 segundos y finalmente de nuevo la tecla Info <i>i</i> durante 3 segundos

Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

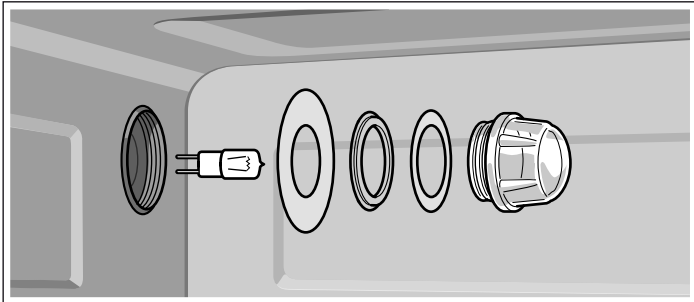
En el Servicio de Asistencia Técnica pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V/25 W resistentes a la temperatura con juntas. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

⚠ ¡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.

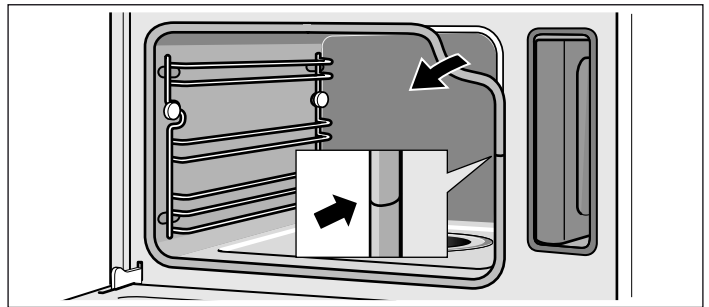
Sustituir el vidrio protector o las juntas

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 902 406 416

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

Consejos para ahorrar energía

- Precalentar el aparato 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).

Filtro de grasa

Deje el filtro de grasa en el compartimento de cocción para todas las aplicaciones.

Programa cocción vapor

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

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.

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.

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

* Precalear el aparato

Cocinar un menú

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

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

Aire caliente

El modo de funcionamiento "Aire caliente" es ideal para preparar repostería dulce y salada, estofados y pasteles variados.

CircoSteam®

Gracias a la combinación de aire caliente y vapor, el modo CircoSteam® es especialmente apto 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
Espárragos, verdes*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	7 - 12
Espárragos, blancos*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Espinacas*	-	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	2 - 3
Romanescu	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	8 - 10
Coles de Bruselas	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	20 - 30
Remolacha roja	entera	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	8 - 12

* Precalentar el aparato

Guarniciones y legumbres

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

La bandeja sin agujeros se puede insertar en cualquier altura.

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

Con el modo CircoSteam® se obtiene una carne especialmente jugosa en el interior y crujiente en el exterior.

Ave

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	180 - 190	50 - 60
Pollo, en dos mitades	0,4 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	180 - 190	35 - 45
Pechuga de pollo	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	15 - 25
Piezas de pollo	0,12 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 35
Pato, entero	2 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam® Aire caliente	170 210	60 - 80 15 - 20
Pechuga de pato*	0,35 kg/ud.	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	170 - 180	10 - 15
Carne enrollada de pavo	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	150 - 160	70 - 90
Pechuga de pavo	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	150 - 160	60 - 80

* Soasar previamente

Carne de buey

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de buey*	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	140 - 150	100 - 140
Filete de buey, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	170 - 180	20 - 28
Roastbeef fino, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	40 - 55
Roastbeef fino, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	30 - 45
Roastbeef grueso, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	45 - 60
Roastbeef grueso, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	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, veteadado	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	160 - 170	60 - 70
Asado de ternera, magro	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Espalda de ternera*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 25
Pecho de ternera relleno	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	140 - 160	75 - 120

* Soasar previamente

Carne de cerdo

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado sin tocina (p.ej. cabezada)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80
Asado con corteza (crujiente)	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Programa cocción vapor	100	20 - 25
				CircoSteam®	140 - 160	40 - 50
				Aire caliente	210 - 220	20
Lomo de cerdo*	0,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	160 - 180	20 - 30
Solomillo en pasta de hojaldre	1 kg	bandeja de horno	2	CircoSteam®	180 - 200	40 - 60
Lacón con hueso	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	120 - 140	60 - 70
Costillas de cerdo ahumado*	en lonchas	bandeja de horno	2	Programa cocción vapor	100	15 - 20
Carne enrollada	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80

* Soasar previamente

Otros

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Asado de carne picada	de 0,5 kg de carne picada	bandeja de horno	2	CircoSteam®	140 - 150	45 - 60
Espalda de corzo con hueso*	0,6 - 0,8kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	150 - 170	15 - 30
Pierna de cordero sin hueso	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	170 - 180	60 - 80
Lomo de cordero con hueso*	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	160 - 170	15 - 25
Piezas de conejo	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	CircoSteam®	150 - 160	40 - 60
Salchichas vienasas	-	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 85	12 - 18
Salchichas blancas	-	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción 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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Dorada, entera	0,3 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	15 - 25
Filete de dorada	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de pescado	recipiente para baño María 1,5 l	parrilla	2	Programa cocción vapor	70 - 80	40 - 80
Trucha, entera	0,2 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	12 - 15
Filete de bacalao	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmón	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	8 - 10
Mejillones	1,5 kg	bandeja de horno	2	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Gallineta nórdica	0,15 kg/ud.	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 90	10 - 20
Rollitos de lenguado, rellenos	-	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción 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	CircoSteam®	150 - 170	30 - 40
Gratinado dulce	molde para gratinar + parrilla	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 45
Lasaña	bandeja de horno	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Souflé	moldes pequeños + parrilla	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25
Dados de flan	sin agujeros	2	Programa cocción vapor	90	15 - 20
Albóndigas de sémola	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	90 - 95	7 - 10
Huevos duros (tamaño M, máx. 1,8 kg)	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	10 - 12
Huevos cocidos (tamaño M, máx. 1 kg)	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción 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	Programa cocción vapor	100	20 - 25
Crema de caramelo	moldes pequeños + parrilla	Programa cocción vapor	90 - 95	15 - 20
Gratinado dulce (p.ej., gratinado de sémola)	molde para gratinar + parrilla	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Arroz con leche*	bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	25 - 35
Yogur*	tarros individuales + parrilla	Programa cocción vapor	40	300 - 360
Compota de manzana	bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de pera	bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de cereza	bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	bandeja de horno	Programa cocción vapor	100	10 - 15
Compota de ciruela	bandeja de horno	Programa cocción 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	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de masa de bizcocho	molde corona / rectangular	2	Aire caliente	150 - 160	60 - 70
Bases de tarta de masa batida	tartera	2	Aire caliente	150 - 160	30 - 45
Pastel de fruta fino, masa batida	molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	45 - 55
Base de bizcocho (2 huevos)	tartera	2	Aire caliente	180 - 190	12 - 16
Base de bizcocho (6 huevos)	molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	25 - 35
Base de pastaflores con borde	molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	40 - 50
Quiche suiza	molde desarmable	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Pastel de molde concéntrico	molde concéntrico	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Pastel salado (p.ej. quiche)	molde para quiche	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Tarta de manzana	molde para tartas	2	Aire caliente	170 - 190	35 - 50

Pasteles en bandeja

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

Pan, panecillos

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

Pastelitos

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Merengue	bandeja de horno	2	Aire caliente	80 - 90	120 - 180
Almendrados	bandeja de horno	2	Aire caliente	140 - 160	15 - 25
Pasteles de hojaldre	bandeja de horno	2	CircoSteam®	170 - 190	10 - 20
Tartaletas	bandeja-molde de tartaletas	2	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Ensamadas	bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 190	27 - 35
Galletas	bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	12 - 17
Repostería de masa levadura	bandeja de horno	2	Aire caliente	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 untar con mantequilla el borde del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo
El pastel está muy oscuro por la parte de atrás	No colocar el molde al lado de 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 CircoSteam®
El pan o el pastel tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (húmedo, poco esponjoso)	Utilizar menos líquido la próxima vez. Hornear a una temperatura más baja durante un poco más 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	CircoSteam®	170 - 180	6 - 8
Baguette*	parrilla	2	CircoSteam®	170 - 180	5 - 10
Pan*	parrilla	2	CircoSteam®	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 Programa descongelación .

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

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

¡Riesgos para la salud!

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

Después de la descongelación, dejar funcionar el horno de convección con función vapor con Aire caliente 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

Programa fermentación

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

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

Atención: ¡No 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 introducirlas 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 licuar el zumo restante.

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min
Frambuesas	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	30 - 45
Grosellas	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	40 - 50

Conservar

Conservar alimentos frescos en la medida de lo posible. Los alimentos conservados durante un tiempo prolongado pierden vitaminas y fermentan.

Utilizar sólo fruta y verdura en perfecto estado.

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

Comprobar los tarros de conservas, las arandelas de goma, los cierres y los muelles.

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

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

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

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Verduras	tarros de conserva de 1 litro	2	Programa cocción vapor	100	30 - 120
Fruta con hueso	tarros de conserva de 1 litro	2	Programa cocción vapor	100	25 - 30
Fruta con pepitas	tarros de conserva de 1 litro	2	Programa cocción vapor	100	25 - 30

Productos congelados

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

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas fritas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	170 - 190	25 - 35
Croquetas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22

* Añadir un poco de agua

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Tortitas de patata	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	25 - 30
Pastas, frescas, congel.*	bandeja de horno	2	Programa cocción vapor	100	5 - 10
Lasaña, ultracongelada	bandeja de horno + parrilla	2	CircoSteam®	190 - 210	35 - 55
Pizza, base fina	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 23
Pizza, base gruesa	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	12 - 17
Baguette de mantequilla con hierbas aromáticas, congelada	bandeja de horno	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 20
Panecillos, baguettes, ultracongelados	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Brezels, ultracongelados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Panecillos/baguettes preparados, prehorneados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	150 - 170	12 - 15
Pastel de hojaldre, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Varitas de pescado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	195 - 205	20 - 24
Trucha	con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de abadejo	bandeja de horno + parrilla	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Filete de salmón	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	80 - 100	20 - 25
Aros de calamar	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	190 - 210	25 - 30
Brócoli	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 6
Coliflor	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	5 - 8
Judías	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 6
Guisantes	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 6
Zanahorias	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	3 - 5
Revuelto de verduras	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	4 - 8
Coles de Bruselas	bandeja con agujeros + bandeja de horno	3 1	Programa cocción vapor	100	5 - 10

* Añadir un poco de agua

Platos de prueba

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

Hornear

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

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

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

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

Cocción al vapor

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

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Brócoli (suministro de vapor)	con agujeros + 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	41	Protecção do meio ambiente	66
Causas de danos	42	Eliminação ecológica	66
O seu novo aparelho	43	Sugestões para poupança de energia	66
Painel de comandos	43	Tabelas e sugestões	66
Modos de funcionamento	44	Potência de cozedura a vapor	66
Calibração automática	44	Ar quente circulante	66
O seu acessório	45	CircoSteam®	66
Acessórios	45	Legumes	67
Inserir o acessório	45	Acompanhamentos e leguminosas	68
Interior do aparelho	45	Aves e carne	69
Acessórios especiais	46	Peixe	71
Antes da primeira utilização	46	Assar carne lentamente	71
Regular o idioma	46	Soufflés, guarnição de sopas	71
Acertar a hora	46	Sobremesas, compota	72
Regular a dureza da água	46	Bolos e bolachas	72
Primeira colocação em funcionamento	47	Aquecer refeições	74
Limpar previamente os acessórios	47	Descongelar	75
Encaixar o filtro de gorduras	47	Nível de fermentação	75
Utilizar o aparelho	47	Extracção de sumo	75
Encher depósito de água	48	Fazer compotas	76
Ligar o aparelho	48	Produtos ultracongelados	76
Desligar o aparelho	49	Refeições de teste	78
Após cada utilização do aparelho	49	Cozer	78
Relógio electrónico	49	Cozinhar a vapor	78
Visor do relógio	50		
Despertador de curta duração	50		
Duração de funcionamento	50		
Fim de funcionamento	51		
Funcionamento pré-seleccionado	51		
Acertar a hora	51		
Verificar, corrigir ou apagar as regulações	51		
Automático de programas	51		
Regular um programa	51		
Informações sobre os programas	52		
Tabelas de programas	53		
Memória	57		
Memorizar a memória	57		
Activar a memória	57		
Apagar a memória	57		
Fecho de segurança para crianças	58		
Bloqueio	58		
Bloqueio permanente	58		
Regulações base	58		
Corte automático de segurança	59		
Manutenção e limpeza	59		
Produtos de limpeza	60		
Ajuda de limpeza EasyClean®	60		
Descalcificar	61		
Desencaixar e encaixar a porta do aparelho	62		
Limpeza das estruturas de suporte	62		
Uma anomalia, que fazer?	63		
Trocar a lâmpada do interior do aparelho	65		
Substituir o vedante da porta	65		
Serviço de Assistência Técnica	65		
Referências E e FD	65		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.neff-international.com e na loja Online: www.neff-eshop.com

⚠ 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 os recipientes de cozedura, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente os recipientes de cozedura quentes 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!

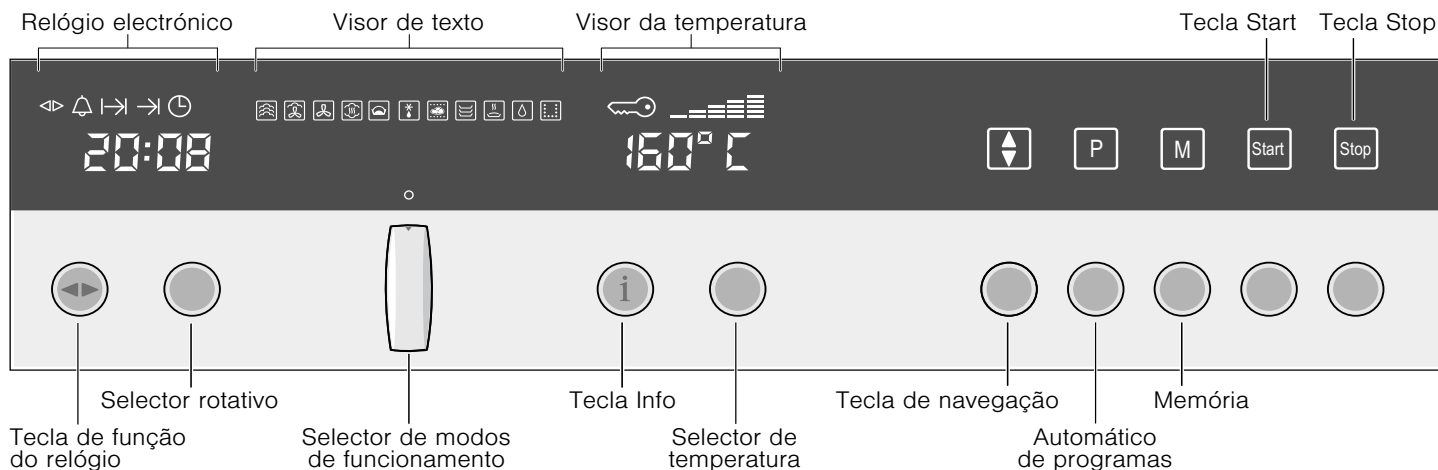
- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.
A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num 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.
- Ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre tabuleiro 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.
- 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 modos de funcionamento
- a calibração automática

Painel de comandos



Elemento de comando	Utilização/significado
Seletor de modos de funcionamento	Ligar e desligar o aparelho Selecionar o modo de funcionamento pretendido

Relógio eletrónico

◀▶	Tecla de função do relógio	Selecionar a função de relógio (ver capítulo: Relógio eletrónico)
	Seletor rotativo	Proceder a regulações dentro de uma função de relógio (ver capítulo: Relógio eletrónico)

Visor da temperatura (Regulações base)

i	Tecla de informação	Premir brevemente: consultar informações adicionais, p.ex. indicar a temperatura atual durante o aquecimento Premir longamente: aceder ao menu Regulações base (ver capítulo: Alterar Regulações base)
	Seletor de temperatura	Regular a temperatura Alterar as regulações no menu Regulações base (ver capítulo: Alterar as regulações base)

Teclas












↕	Tecla de navegação	Alternar entre as linhas do visor de texto. Todas as regulações serão gravadas. Se o símbolo ▽ piscar no visor de texto, ainda tem mais possibilidades de seleção. Para selecionar prima a tecla de navegação ↕.
P	Tecla de programas	Selecionar programas automáticos (ver capítulo: Vapor)
M	Tecla de memória	Memorizar e consultar as regulações (ver capítulo: Memória)
Start	Tecla Start	Iniciar o funcionamento
Stop	Tecla Stop	Premir brevemente: interromper o funcionamento (Pausa) Premir prolongadamente: terminar o funcionamento

Comandos retrácteis

Os selectores de temperatura, de modos de funcionamento e rotativo são retrácteis. Basta carregar no respectivo comando (botão) para o retrair ou extrair.

Modos de funcionamento

Pode regular os seguintes modos de funcionamento com o respectivo selector:

Modo de funcionamento	Aplicação
 Potência de cozedura a vapor 35 - 100 °C	para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear
 CircoSteam® 120 - 230 °C	Para carne, soufflés e bolos. O ar quente circulante e o vapor são combinados
 Ar quente circulante 30 - 230 °C	Para bolos húmidos, pão-de-ló, carne estufada. Uma ventoinha no painel posterior distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho
 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
 Nível de fermentação 35 - 50 °C	Para massa lêveda e massa azeda. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. O ar quente circulante e o vapor são combinados para que a superfície da massa não seque
 Nível de descongelação 35 - 60 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. O ar quente circulante e o 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 refeições quentes até duas horas
 EasyClean®	Facilita a limpeza do interior do aparelho
 Descalcificar	Para eliminar o calcário do sistema de água e do recipiente de vaporização

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

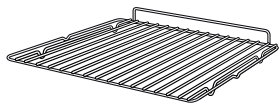
O aparelho memoriza as regulações da calibração, mesmo em caso de corte de corrente ou corte de rede. Não é necessário calibrar o aparelho novamente.

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.

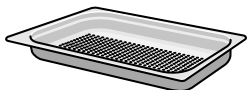
Acessórios

O seu aparelho inclui os seguintes acessórios:



Grelha

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



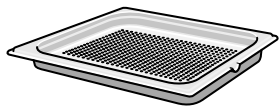
Recipiente perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade

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

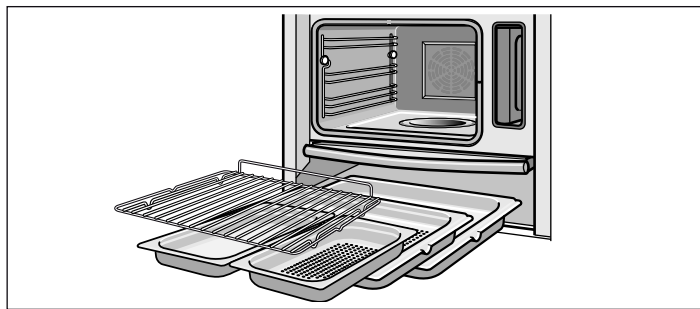


Filtro de gorduras

Protege a ventoinha na parede traseira do interior do aparelho contra sujidade (p.ex. de salpicos de assados)

Pode guardar os acessórios por baixo do interior do aparelho. Coloque os acessórios uns dentro dos outros pela ordem correcta (ver figura abaixo).

Em seguida, insira tudo junto até ao batente, para que a porta do aparelho não seja danificada ao abrir.



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

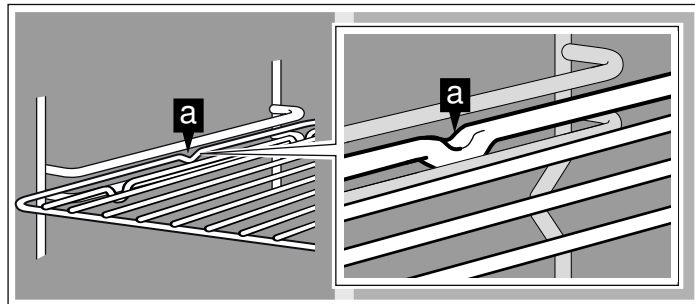
Nota: Os recipientes podem ficar deformados durante e após a cozedura, devido às elevadas diferenças de temperatura a que os acessórios estão sujeitos. Essas diferenças podem ocorrer quando se utiliza apenas uma parte do acessório ou quando se colocam alimentos ultracongelados, p. ex., pizza, sobre o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

Inserir o acessório

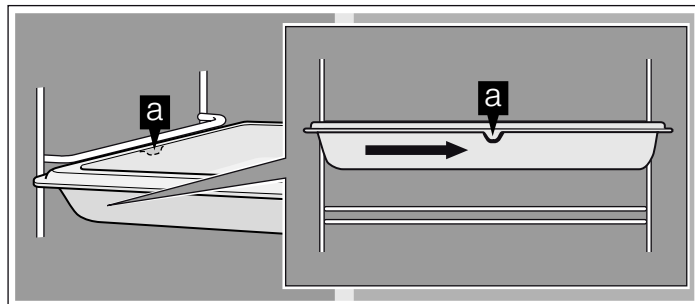
O acessório dispõe de uma função de encaixe. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido correctamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

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.



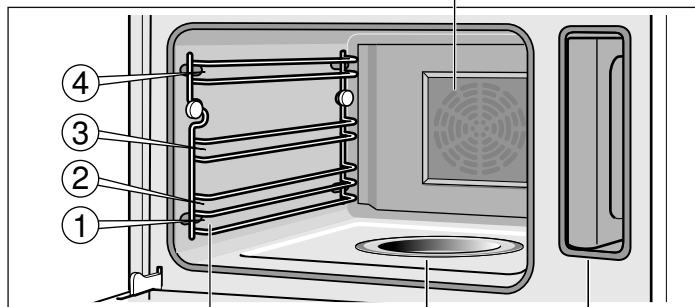
Ao inserir o recipiente, certifique-se de que a saliência de encaixe (a) está virada para baixo.



Interior do aparelho

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

Filtro de gorduras



Estruturas de suporte para os acessórios

Recipiente de vaporização

Caixa do depósito com reservatório 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. ^a
Recipiente, não perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	Z1683X3
Recipiente, perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	Z1682X3
Recipiente, não perfurado, GN 2/3, 28 mm de profundidade (tabuleiro)	Z1673X3
Recipiente, não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	Z1663X0

Acessórios	Ref. ^a
Recipiente, perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	Z1662X0
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 2/3	Z1685X0
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 1/3	Z1665X0
Grelha	Z1664X3
Conjunto para assar	Z1684X3
Filtro de gorduras	Z1610X0
Espanja de limpeza	623 653
Produto anticalcário	311 138
Pano de microfibras com estrutura de favos	460 770

Antes da primeira utilização

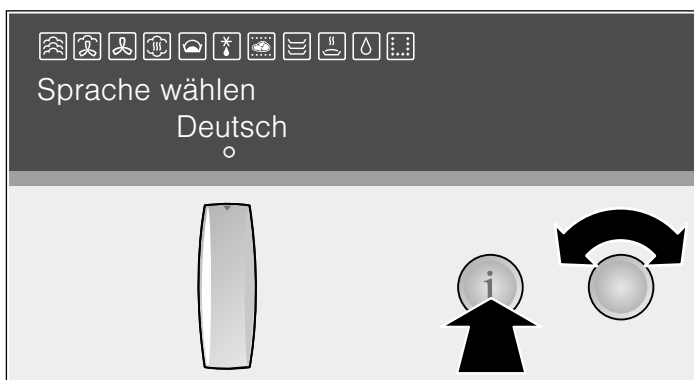
Neste capítulo, poderá consultar que passos são necessários antes da primeira utilização:

- regular a hora e o idioma
- regular a dureza da água
- iniciar a primeira colocação em funcionamento
- limpar previamente os acessórios
- encaixar o filtro de gorduras

Regular o idioma

Depois de ligar o aparelho à electricidade, é necessário regular o idioma para o visor de texto.

1. Rode o selector de temperatura, até o idioma desejado surgir no visor de texto.
2. Prima a tecla Info **i** durante 3 segundos.
A regulação é assumida.



Alterar idioma

O seu aparelho tem de estar ligado.

1. Rode eventualmente o seletor de modos de funcionamento para a posição **o**.
2. Prima a tecla de informação **i** durante 3 segundos.
Acede diretamente à seleção de idioma.
3. Rode o seletor de temperatura, até o idioma desejado surgir no visor de texto.
4. Prima a tecla de informação **i** durante 3 segundos.
A sua regulação é assumida.

Acertar a hora

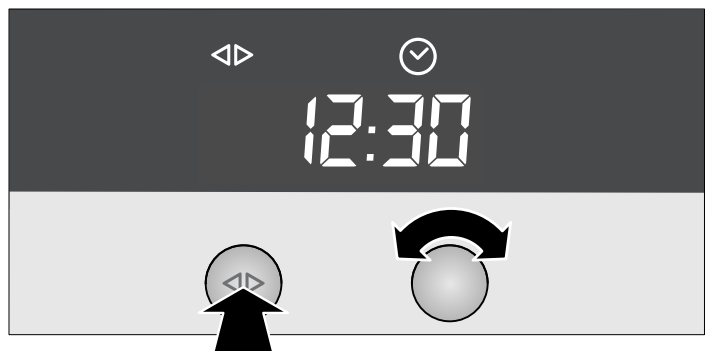
Nota: Ao premir a tecla de função do relógio **<>**, tem 3 segundos para regular a hora com o selector rotativo. Caso o tempo não tenha sido suficiente, poderá alterar a hora posteriormente.

No visor do relógio pisca **0:00**.

1. Prima brevemente a tecla de função do relógio **<>**, para aceder ao modo de regulação.
Os símbolos **<>** e **☑** acendem-se. No visor do relógio surge **12:00**.
2. Com o selector rotativo, acerte a hora actual.
A sua regulação é automaticamente assumida passados 3 segundos.

Alterar a hora

Para alterar a hora posteriormente, prima a tecla de função do relógio **<>** as vezes necessárias, até os símbolos **<>** e **☑** se acenderem novamente. Altere a hora com o selector rotativo.



Regular a dureza da água

Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

Utilize exclusivamente água potável fresca e fria, água descalcificada ou água mineral sem gás.

A dureza da água está pré-regulada para "média" (**62**). Altere o valor, se a água na sua casa for mais macia 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.

Notas

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para descalcificada.
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água: dura.
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás (ver capítulo: Encher e esvaziar depósito de água).

É possível alterar a dureza da água nas regulações base, com o aparelho ligado.

1. Rode eventualmente o seletor de modos de funcionamento para a posição O.
2. Mantenha a tecla de informação **i** premida, até a indicação "Selecionar idioma" aparecer no visor de texto.
3. Prima brevemente a tecla de informação **i** as vezes necessárias, até surgir **c 62** (dureza da água "média") no visor da temperatura.
4. Regule a dureza da água com o seletor de temperatura.

Dureza da água	Símbolo de regulação (Visor da temperatura)
descalcificada	c 60
macia	c 61
média	c 62
dura	c 63
muito dura	c 64

5. Prima a tecla informação **i** durante 3 segundos.
A sua regulação é assumida.

Primeira colocação em funcionamento

Antes da primeira utilização, aqueça o aparelho vazio durante 20 minutos, a 100 °C, no tipo de aquecimento Potência de cozedura a vapor . Durante este intervalo, não abra a porta do aparelho. O aparelho é calibrado automaticamente (ver capítulo: Calibração automática).

1. Prima o seletor de modos de funcionamento para o extrair.
O aparelho liga-se.
2. Encha o depósito de água e insira-o (ver capítulo: Encher depósito de água).
Humidifique o vedante da tampa do depósito com um pouco de água antes da primeira utilização.
3. Rode o seletor de modos de funcionamento até à Potência de cozedura a vapor .
4. Prima a tecla Start.
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 intervalo, não abra a porta do aparelho.
O funcionamento de cozedura é terminado automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.

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

5. Prima a tecla de função do relógio para concluir essa função.
6. Rode o seletor de modos de funcionamento para trás, para a posição O e encaixe-o para desligar o aparelho.
Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.

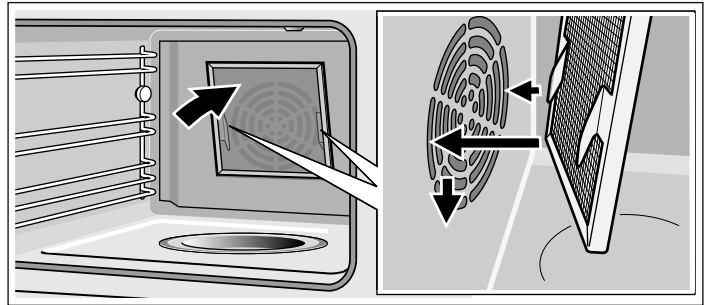
Limpar previamente os acessórios

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

Encaixar o filtro de gorduras

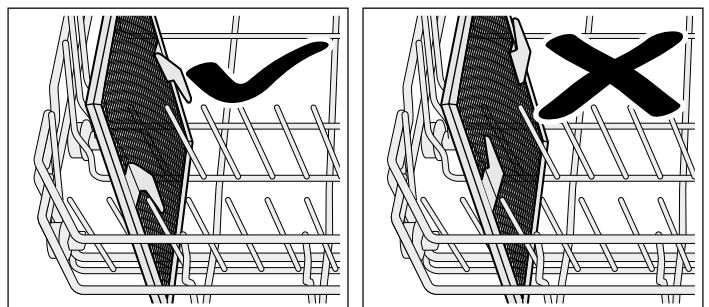
Encaixe o filtro de gorduras fornecido na grelha de ar quente na parede posterior do interior do aparelho.

Mantenha o filtro de gorduras no interior do aparelho durante todas as utilizações.



Perigo de ferimentos!

Poderá ferir-se nos ganchos do filtro de gorduras. Limpe o filtro de gorduras sempre cuidadosamente. Coloque o filtro de gorduras apenas na máquina de lavar loiça, de forma a que os ganchos para encaixar apontem para baixo.



Lave o filtro de gorduras sempre que o aparelho fique muito sujo após um cozinhado, com uma solução de água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça.

Encher depósito de água

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

Atenção!

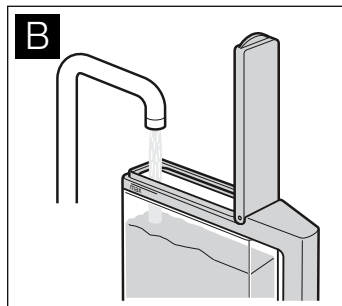
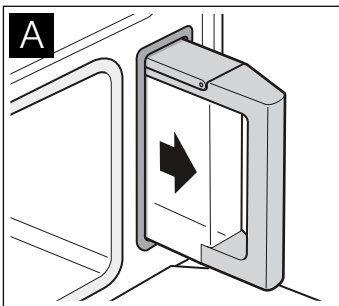
Danos no aparelho causados por líquidos inadequados

- 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.

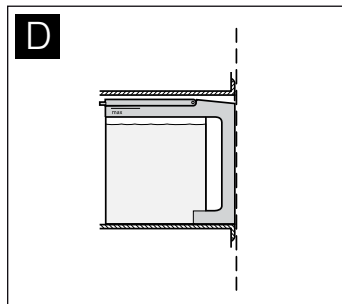
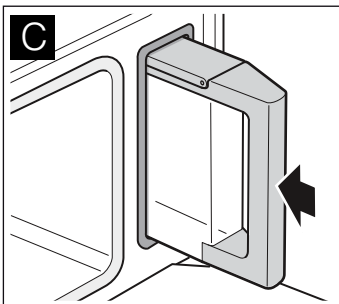
Encha o reservatório de água antes de cada utilização:

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

⚠ Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho e retirar os recipientes, podem salpicar líquidos quentes devido à deformação dos recipientes. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Retire os recipientes com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

Nota: Utilize o recipiente e a grelha sempre na posição normal de utilização (não ao contrário).



1. Prima o seletor de modos de funcionamento para o extrair. O aparelho liga-se. No visor de texto aparece “Aparelho pronto a funcionar”.
2. Rode o seletor de modos de funcionamento, até o modo de funcionamento desejado surgir no visor de texto. No visor da temperatura surge uma sugestão de temperatura.



3. Rode o seletor de temperatura, para alterar a temperatura sugerida.

Modo de funcionamento	Intervalo de temperaturas	Sugestão de tempo de duração
Cozinhar a vapor	35 - 100 °C	20 min
CircoSteam®	120 - 230 °C	30 min
Ar quente circulante	30 - 230 °C	-
Aquecer	100 - 180 °C	10 min
Deixar levedar	35 - 50 °C	30 min
Descongela	35 - 60 °C	30 min
Assar lentamente	60 - 120 °C	-
Pré-aquecer	30 - 70 °C	-
Manter quente	60 - 100 °C	-

Nos modos de funcionamento a vapor aparece uma sugestão de tempo de duração no relógio eletrónico. Os símbolos ◀▶ e |→| (duração de funcionamento) acendem-se.

4. Rode o seletor rotativo, para alterar o tempo de duração sugerido.

A nova duração de funcionamento é automaticamente memorizada após 3 segundos.

Também é possível regular a duração de funcionamento para os modos de funcionamento sem vapor (ver capítulo: Relógio eletrónico).

5. Prima a tecla Start.

Se não premir a tecla Start, ouve-se um sinal sonoro e a indicação “Premir tecla Start” surge no visor de texto.

Na potência de cozedura a vapor ☁, a duração de funcionamento só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento.

Mensagem “Encher depósito de água?”

A mensagem aparece se regular um modo de funcionamento 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.

Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento indica a subida de temperatura no interior do aparelho.

- Temperatura atingida (Figura A)
- Aparelho em reaquecimento (Figura B)



Temperatura actual

Prima a tecla Info **i**.

A temperatura actual é apresentada durante 3 segundos.

Indicar e alterar a duração de funcionamento

Prima a tecla de função do relógio **<D>** as vezes necessárias, até os símbolos **<D>** e **|>** se acenderem. A duração de funcionamento actual é indicada. Rode o selector rotativo, para alterar o tempo de duração. A alteração é memorizada automaticamente.

Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura a qualquer momento. Para isso, rode o selector de temperatura, até a temperatura desejada ser indicada.

Pausa

Prima brevemente a tecla Stop para interromper a cozedura (pausa). A turbina de arrefecimento pode continuar a trabalhar. Para iniciar, prima a tecla Start.

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 Start.

Se tiver ligado o início automático, não necessita de reiniciar (ver capítulo Regulações base).

Mensagem “Encher depósito de água”

Quando o depósito de água está vazio, soa um sinal. No visor aparece a indicação “Encher depósito de água”. 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 Start.

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 longamente a tecla Stop para terminar a cozedura.

Se tiver regulado uma duração de funcionamento, a cozedura termina automaticamente. Ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla de função do relógio **<D>** para desligar o sinal sonoro.

Ao abrir a porta do aparelho, a turbina de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Rode o selector de modos de funcionamento para trás, para a posição **O** e encaixe-o para desligar o aparelho.

No visor da temperatura é indicado se o nível de calor residual no interior do aparelho é baixo ou elevado.

Visor da temperatura	Visor de texto
H	Nível de calor residual elevado
h	Nível de calor residual baixo

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. Limpe as gotas de água que eventualmente tenham caído sobre a placa de fundo ao abrir a porta do aparelho.
4. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.
5. Seque os móveis ou puxadores com um pano, caso se tenha aí formado água de condensação.

Relógio electrónico

Neste capítulo poderá obter informações sobre

- como regular o despertador de curta duração
- como ligar e desligar o aparelho automaticamente (duração de funcionamento e fim de funcionamento)
- como ligar e desligar o aparelho automaticamente (funcionamento pré-seleccionado)
- como acertar a hora

Visor do relógio



Tecla de função do relógio

Selector rotativo

Função de relógio	Utilização
Despertador de curta duração	Podem utilizar o despertador de curta duração como um conta-minutos ou um temporizador de cozinha. O aparelho não se liga nem desliga automaticamente
Duração de funcionamento	O aparelho desliga-se automaticamente depois de terminada uma duração de funcionamento previamente regulada (p.ex., 1:30 horas)
Fim de funcionamento	O aparelho desliga-se automaticamente num momento pré-determinado (p.ex., 12:30 horas)
Funcionamento pré-seleccionado	O aparelho liga-se e desliga-se automaticamente. A duração de funcionamento e o fim de funcionamento são combinados
Hora	Acertar a hora

Notas

- O visor do relógio é escurecido entre **22:00** e **5:59** horas, se não efectuar regulações ou se não estiver activada uma função de relógio nesta fase.
- Quando regula uma função de relógio, o intervalo de tempo aumenta, caso regule valores mais elevados (p.ex., duração de funcionamento até **1:00h** regulável em intervalos de um minuto, superior a **1:00h** regulável em intervalos de exactamente 5 minutos).
- Nas funções de relógio Despertador de curta duração , Duração de funcionamento , Fim de funcionamento e Funcionamento pré-seleccionado, é emitido um sinal depois de decorrido o tempo regulado e o símbolo ou pisca. Para parar o sinal sonoro antes do tempo, prima a tecla de função do relógio .
- Prima brevemente a tecla de função do relógio para seleccionar uma função de relógio. Dispõe então de 3 segundos para regular a função de relógio seleccionada. Decorrido esse tempo, o modo de regulação desactiva-se automaticamente.

Ligar e desligar o visor do relógio

1. Prima a tecla de função do relógio durante 6 segundos. O visor do relógio desliga-se. Se uma função de relógio estiver activa, o respectivo símbolo mantém-se aceso.
2. Prima brevemente a tecla de função do relógio . O visor do relógio liga-se.

Despertador de curta duração

1. Prima a tecla de função do relógio as vezes necessárias, até os símbolos e se acenderem.
2. Com o selector rotativo, regule a duração (p.ex., **5:00** minutos). A regulação é assumida automaticamente. De seguida, a hora é novamente indicada e o tempo começa a decorrer no despertador de curta duração.

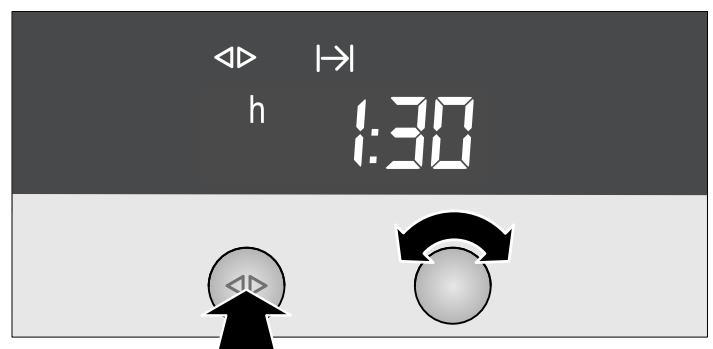


Duração de funcionamento


O aparelho desliga-se automaticamente depois de terminado um tempo de duração previamente regulado.

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura.
2. Prima a tecla de função do relógio as vezes necessárias, até os símbolos e se acenderem.
3. Com o selector rotativo, regule a duração de funcionamento (p.ex., **1:30** horas).
4. Prima a tecla Start.

No modo de funcionamento Potência de cozedura a vapor , a duração de funcionamento só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento.



O aparelho desliga-se automaticamente depois de a duração de funcionamento chegar ao fim.




1. Rode o selector de modos de funcionamento para trás, para a posição **O**.
2. Prima a tecla de função do relógio  para concluir essa função.

Fim de funcionamento

O aparelho desliga-se automaticamente a uma hora previamente regulada. No entanto, tal só é possível nos modos de funcionamento sem vapor.

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura. Prima a tecla Start.

O aparelho aquece.


2. Prima a tecla de função do relógio  as vezes necessárias, até os símbolos  e  se acenderem.

3. Com o selector rotativo, regule o fim de funcionamento (p.ex., **12:30** horas).

A regulação é assumida automaticamente. De seguida, a hora é novamente indicada.



O aparelho desliga-se automaticamente na hora de fim de funcionamento previamente regulada.


1. Rode o selector de modos de funcionamento para trás, para a posição **O**.
2. Prima a tecla de função do relógio  para concluir essa função.

Funcionamento pré-seleccionado

O aparelho liga-se automaticamente e desliga-se na hora de fim de funcionamento pré-seleccionada.

Tenha em atenção que os alimentos facilmente perecíveis não devem ficar demasiado tempo no interior do aparelho.

Em alguns programas do Automático de programas não é possível utilizar o funcionamento pré-seleccionado.





Na Potência de cozedura a vapor , a duração de funcionamento só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento. Desta forma o fim de funcionamento regulado é adiado de acordo com o tempo de pré-aquecimento.

Automático de programas


Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Existem 16 grupos de programas com um total de 70 programas.

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)

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura.
2. Prima a tecla de função do relógio as vezes necessárias, até os símbolos  e  se acenderem.
3. Com o selector rotativo, regule a duração de funcionamento (p.ex., **1:30** horas).
4. Prima a tecla de função do relógio as vezes necessárias, até os símbolos  e  se acenderem.
5. Com o selector rotativo, regule o fim de funcionamento (p.ex., **12:30** horas).
6. Prima a tecla Start.




O aparelho aguarda até ao momento adequado, para se ligar (no exemplo, às **11:00** horas).

O aparelho desliga-se automaticamente na hora de fim de funcionamento previamente regulada (**12:30** horas). Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo  pisca.

1. Rode o selector de modos de funcionamento para trás, para a posição **O**.
2. Prima a tecla de função do relógio para terminar o funcionamento pré-seleccionado.


Acertar a hora

Só é possível alterar a hora se nenhuma outra função de relógio estiver activa.

1. Prima a tecla de função do relógio  as vezes necessárias, até os símbolos  e  se acenderem.
 2. Regule a hora com o selector rotativo.
- A regulação é assumida automaticamente.



Verificar, corrigir ou apagar as regulações

1. Para verificar as regulações, prima a tecla de função do relógio  as vezes necessárias, até o símbolo correspondente se acender.
2. Se necessário, poderá corrigir a regulação com o selector rotativo.
3. Se desejar apagar a regulação, rode o selector rotativo para a esquerda, para o valor inicial.

Regular um programa

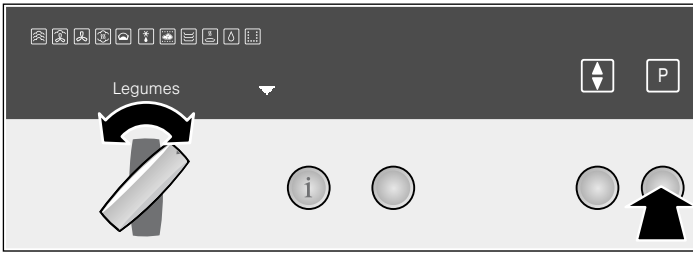
Selecione o programa correspondente na tabela de programas. Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

Exemplo na figura: deseja cozinhar a vapor 500 g de peito de frango fresco.

- Grupo de programas “Aves”
- Programa “Peito de frango, fresco, cozinhar a vapor”

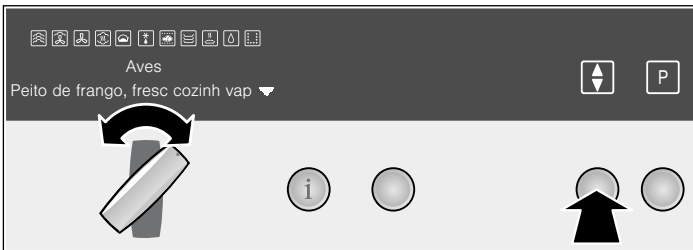
Seleccionar o grupo de programas

1. Prima o selector de modos de funcionamento para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla **P**.
O primeiro grupo de programas surge no visor de texto.
3. Rode o selector de modos de funcionamento até o grupo de programas desejado aparecer.



Seleccionar o programa

4. Prima a tecla **↓**.
O primeiro programa do grupo de programas surge no visor de texto.
5. Rode o selector de modos de funcionamento, até surgir o programa pretendido.



Ajustar individualmente o resultado de cozedura

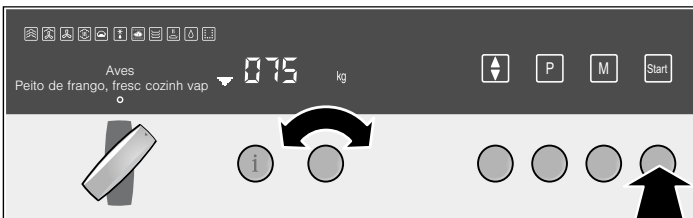
6. Prima a tecla **↓**.
O ajuste individual está assinalado “- □□□■□□□ +”.
7. Rode o selector de modos de funcionamento para ajustar o resultado da cozedura:
 - para a esquerda: regular resultado de cozedura mais fraco.
 - para a direita: regular resultado de cozedura mais forte

Também é possível ajustar permanentemente o resultado de cozedura de todos os programas (ver capítulo: Regulações base).

Introduzir o peso

No visor da temperatura surge uma sugestão de peso.

8. Rode o selector de temperatura para regular o peso dos alimentos a cozinhar.
Prima a tecla Info **i** para consultar informações sobre os acessórios. As mesmas são apresentadas durante alguns segundos.



9. Prima a tecla Start para iniciar o programa.
Não aparece qualquer controlo de aquecimento.

Consultar o tempo de duração

Prima a tecla de função do relógio **<|>** as vezes necessárias, até os símbolos **<|>** e **|>** se acenderem.

Programa com funcionamento pré-seleccionado

Para alguns programas, é possível regular um funcionamento pré-seleccionado **→|**. O programa inicia-se mais tarde e termina à hora desejada (ver capítulo: Relógio electrónico).

Cancelar o programa

Prima longamente a tecla Stop para cancelar o programa.

Fim do programa

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento de cozedura é terminado. Prima o selector de modos de funcionamento e encaixe-o 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	Altura
Cozinhar couve-flor vapor / em pedaços*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar raminhos de brócolos a vapor*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar feijão verde a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Genouras rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Rábano rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar couve-bruxelas a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar espargos a vapor / espargos brancos*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar espargos a vapor / espargos verdes* -	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Mistura de legumes, congelados, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

Batatas

Tempere as batatas só depois de as cozinhar.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Batatas cozidas*	tamanho médio, em quartos, peso por unidade 30 - 40 g	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Batatas cozidas, com pele*	tamanho médio, Ø 4 - 5 cm	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

Derivados de cereais

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

- Arroz 1:1,5
- Couscous 1:1
- Milho miúdo 1:3
- Lentilhas 1:2

Introduza o peso sem a água.

Mexa os derivados de cereais depois da cozedura, de modo que o excesso de água seja rapidamente absorvido.

Preparar risotto

Adicione água ao risotto na relação 1:2. Introduza como peso a quantidade total com água. A mensagem "mexer" aparece após cerca de 15 minutos. Mexa o risotto e, se necessário, prima a tecla Start.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Arroz / Arroz agulha	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Arroz / Arroz Basmati	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Arroz / Arroz integral	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Couscous	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Milho miúdo	máx. 0,55 kg	recipiente não perfurado	2
Risotto	máx. 2 kg	recipiente não perfurado	2
Lentilhas	máx. 0,55 kg	recipiente não perfurado	2

Soufflé

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Soufflé, salgado, ingredientes cozinhados*	máx. 4 cm de altura	grelha + forma de soufflé	2
Soufflé doce*	máx. 4 cm de altura	grelha + forma de soufflé	2

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

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	Altura
Frango, fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	grelha + tabuleiro	2
Frango em pedaços, fresco	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	grelha + tabuleiro	2
Pato, fresco	Peso total 1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Peito de frango, fresco, cozinhado a vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

Carne de vaca

Para rosbife é melhor utilizar rosbife alto.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Carne p estufar fresca*	1 - 1,5 kg	tabuleiro	2
Rosbife, fresco, assar lentamente / rosbife no ponto**	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2
Rosbife, fresco, assar lentamente / rosbife, inglês**	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

** Saltear previamente a carne em lume forte

Carne de vitela

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Carne fresca / carne magra*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Carne fresca / entremeada assada*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Barriga, recheada*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

Carne de porco

Dê primeiro uns cortes na gordura, do meio para fora.

A carne com courato fica melhor com uma peça de carne da pá.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Cachaço sem osso para assar, fresco*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Carne c/ courato fresca*	0,8 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Salsichas*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

Carne de borrego

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Perna, fresca / sem osso, bem passada	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Perna, fresca / s osso, no ponto, assar lentamente*	1 - 2 kg	tabuleiro	2

* Saltear previamente a carne em lume forte

Rolo de carne picada

Programa	Observações	Acessórios	Altura
de carne picada fresca	peso total 0,5 -2 kg	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	Altura
Cozinhar a vapor peixe fresc inteir	0,3 - 2 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar filete d peixe a vapor/Filete de peixe, fresco	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar filete d peixe a vapor/Peixe, ultracongelado	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Mexilhões	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Argolas de lulas panadas, congel.	0,5 - 1,25 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Barrinhas de peixe	0,5 - 1 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2

Bolinhos, sobremesa

Cozer trança levedada

Deixe a massa levedar a 40 °C durante meia hora no forno a vapor.

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.

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.

Fazer 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.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Trança levedada	0,6 - 1,8 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Bolo de massa batida	0,8 - 2 kg	Forma de mola untada com base ondulada Ø 26 cm + grelha	2
Compota de fruta*	-	tabuleiro	2
Arroz doce	-	tabuleiro	2
Frascos de iogurte	-	frascos + recipiente perfurado	2

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

Pão, pãezinhos

Cozer pão

Os programas foram concebidos para pão que não é cozido em 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

A mensagem "Dar cortes no pão" aparece após cerca de 20 minutos. Dê os cortes na massa e, se necessário, prima a tecla Start.

Cozer pãezinhos frescos

Os pãezinhos devem ter todos o mesmo peso. Introduza o peso de um único pãezinho.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Pão de mistura / cozer*	0,6 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de mistura / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de centeio / cozer*	0,6 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Pão de centeio / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão branco / cozer*	0,4 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão branco / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pãezinhos / cozer pãezinhos frescos*	Peso individual 0,05 - 0,1 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pãezinhos / pãezinhos congelados, cozer	Peso total 0,2 - 1 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este programa

Aquecer

Programa	Observações	Acessórios	Altura
1 dose*	-	grelha	2
2 doses*	-	grelha	2
Acompanhamentos cozinhados*	-	tabuleiro	2
Legumes, cozinhados*	-	tabuleiro	2
Pizza, cozida / pizza com massa fina*	-	grelha + tabuleiro	3
Pizza, cozida / pizza com massa alta*	-	grelha + tabuleiro	3

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este 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 o ar quente circulante 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 para assar individuais.

Descongelar fruta apenas ligeiramente

Se quiser descongelar fruta apenas ligeiramente, ajuste individualmente o resultado da cozedura.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Peixe / Peixe inteiro	máx. 3 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Peixe / Filete de peixe	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Aves inteiras	máx. 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Carne	peso máx. da peça 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Frutos de baga	-	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 ao processo de fervura convencional.

Fazer compotas

O programa é adequado para fruta com caroço ou pevides, bem como para legumes (excepto feijão).

Escalde a abóbora antes de fazer a compota.

O programa destina-se a frascos de 1 litro. No caso de frascos maiores ou mais pequenos, tem de ajustar o resultado da cozedura individualmente.

Após o fim do programa, abra a porta do aparelho, para evitar uma cozedura excessiva. Deixe os frascos arrefecerem ainda alguns minutos dentro do aparelho.

O programa destina-se a fruta firme. Se a fruta utilizada já não estiver muito dura, ajuste o resultado da cozedura individualmente.

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	Altura
Desinfectar biberões*	-	recipiente perfurado	2
Fazer compotas	em frascos de 1 litro	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Ovos / ovos cozidos*	Ovos de tamanho M, máx. 1,8 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Ovos / ovos mal cozidos*	Ovos de tamanho M, máx. 1 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível regular um funcionamento pré-seleccionado para este 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.

Memorizar a memória


1. Selecciona o modo de funcionamento, a temperatura e a duração de funcionamento ou um programa a partir do automático de programas (não prima a tecla Start).
2. Prima a tecla **M** para consultar o menu Memória.
3. Rode o selector de modos de funcionamento, para seleccionar um dos 6 espaços de memória.
4. Prima longamente a tecla **M** até se ouvir um sinal sonoro. No visor de texto surge a indicação "Memorizado".

Cancelar a memorização

Prima brevemente a tecla **M** para sair do menu Memória sem memorizar.

Activar a memória

1. Rode o selector de modos de funcionamento para a posição **O**.
2. Coloque os alimentos no interior do aparelho.
3. Prima a tecla **M** para consultar o menu Memória.
4. Rode o selector de modos de funcionamento, para seleccionar o espaço de memória.
5. Prima a tecla Start.
Depois de o aparelho iniciar o funcionamento, é possível alterar a temperatura e a duração de funcionamento (excepto em programas do automático de programas).

Se tiver seleccionado a Potência de cozedura a vapor , a duração de funcionamento só é iniciada depois de decorrido o tempo de pré-aquecimento.

Interromper a memória (pausa)



Prima brevemente a tecla Stop. A tecla Start pisca. A turbina de arrefecimento pode continuar a trabalhar. Para iniciar, prima a tecla Start.

Cancelar a Memória

Prima a tecla Stop prolongadamente.

Apagar a memória

É possível apagar um dos espaços de memória ou reatribuí-lo.

1. Rode o selector de modos de funcionamento para a posição **O**.
2. Prima a tecla **M** para consultar o menu Memória.
3. Rode o selector de modos de funcionamento, para seleccionar o espaço de memória.
4. Prima a tecla .
No visor de texto aparece a indicação "Apagar: Não".
5. Com o selector de modos de funcionamento, mude para "Apagar: Sim".
6. Prima a tecla  para apagar a memória.
7. Prima brevemente a tecla **M** para sair do menu Memória.

Fecho de segurança para crianças

Neste capítulo pode obter informações sobre

- como bloquear o aparelho
- como bloquear o aparelho de forma permanente

Bloqueio

O aparelho bloqueado não pode ser ligado inadvertidamente nem por pessoas sem autorização (p. ex. crianças a brincar).

Para voltar a ligar o aparelho, este tem de ser desbloqueado. O aparelho não é bloqueado automaticamente após o funcionamento. Se for necessário, bloqueie-o de novo ou active o bloqueio permanente.

Bloquear o aparelho

1. Ligue o aparelho.
2. Prima a tecla de informação **i** durante 3 segundos para aceder ao menu Regulações base.
3. Prima brevemente a tecla de informação **i** as vezes necessárias, até surgir (aparelho desbloqueado) no visor de temperatura **°C 10**.
4. Rode o seletor de temperatura, até surgir **°C 11** (aparelho bloqueado).
5. Mantenha a tecla de informação **i** premida até o símbolo **↔** surgir.

Nota: Se tentar ligar o aparelho bloqueado, surge: **-5** (aparelho bloqueado).

Desbloquear o aparelho

1. Mantenha a tecla de informação **i** premida, até surgir **°C 11** (aparelho bloqueado).
2. Rode o seletor de temperatura, até surgir **°C 10** (aparelho desbloqueado).
3. Mantenha a tecla de informação **i** premida até o símbolo **↔** se apagar.

Bloqueio permanente

O aparelho bloqueado de forma permanente não pode ser ligado inadvertidamente ou por pessoas não autorizadas (p. ex., crianças a brincar).

Para ligar o aparelho tem de interromper o bloqueio permanente por breves instantes. Depois de ter desligado o seu aparelho, este bloqueia-se automaticamente de novo.

Bloquear o aparelho de forma permanente

1. Ligue o aparelho.
2. Prima a tecla de informação **i** durante 3 segundos para aceder ao menu Regulações base.
3. Prima brevemente a tecla de informação **i** as vezes necessárias, até surgir (aparelho bloqueado) no visor de temperatura **°C 10**.
4. Rode o seletor de temperatura, até surgir **°C 21** (aparelho bloqueado de forma permanente).
5. Prima a tecla de informação **i** durante 3 segundos.
O seu aparelho ficará bloqueado passados 30 segundos. Surge o símbolo **↔**.

Nota: Se tentar ligar o aparelho bloqueado, surge: **-5P** (aparelho bloqueado de forma permanente).

Interromper bloqueio permanente

1. Mantenha a tecla de informação **i** premida, até surgir **°C 21** (aparelho bloqueado de forma permanente).
2. Rode o seletor de temperatura, até surgir **°C 20** (aparelho desbloqueado temporariamente).
3. Mantenha a tecla de informação **i** premida até o símbolo **↔** se apagar.
O bloqueio permanente foi interrompido.
4. Ligue o aparelho dentro de 30 segundos.
Depois de desligar o aparelho, o bloqueio permanente é novamente ativado após 30 segundos.

Desbloquear o aparelho de forma permanente

1. Mantenha a tecla de informação **i** premida, até surgir **°C 21** (aparelho bloqueado de forma permanente).
2. Rode o seletor de temperatura, até surgir **°C 20** (aparelho desbloqueado temporariamente).
3. Mantenha a tecla de informação **i** premida até o símbolo **↔** se apagar.
4. No espaço de 30 segundos volte a premir a tecla de informação **i** durante 3 segundos.
5. Prima brevemente a tecla de informação **i** as vezes necessárias, até surgir (aparelho bloqueado de forma permanente) no visor de temperatura **°C 21**.
6. Rode o seletor de temperatura, até surgir **°C 10** (aparelho desbloqueado).
7. Prima a tecla de informação **i** durante 3 segundos.
O aparelho está desbloqueado de forma permanente.

Regulações base

O seu aparelho tem várias regulações base que vêm predefinidas de fábrica. Pode alterar as regulações base, conforme as suas necessidades.

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

Só é possível alterar as Regulações base se o aparelho estiver ligado.

1. Rode eventualmente o seletor de modos de funcionamento para a posição **O**.
2. Mantenha a tecla de informação **i** premida, até a indicação “Selecionar idioma” aparecer no visor de texto.

3. Prima a tecla de informação **i** as vezes necessárias, até ser apresentada a regulação base pretendida (p. ex., “Sinal sonoro desl.”).
4. Altere a regulação base com o seletor de temperatura (p. ex., para “Duração do sinal sonoro 2 minutos”).
5. Prima a tecla de informação **i** durante 3 segundos.
A alteração foi memorizada.

É possível alterar as seguintes regulações base:

Menu Regulações base		
Submenu	Regulação base	Símbolo de regulação
Seleccionar idioma	Outros idiomas disponíveis	
Fecho de segurança para crianças	Bloqueio não está activado	c 10
	Bloqueio está activado	c 11
	Bloqueio permanente está activado	c 21
Sinal sonoro de tempo de duração	Sinal sonoro desligado	c 30
	Duração do sinal sonoro 30 segundos	c 31
	Duração do sinal sonoro 2 minutos	c 32
	Duração do sinal sonoro 10 minutos	c 33
Início automático	desligado	c 40
	ligado	c 41

* Repor as regulações de fábrica do aparelho:

- todas as alterações às regulações base são eliminadas
- a memória é apagada
- a calibração automática é novamente efectuada

Menu Regulações base		
Submenu	Regulação base	Símbolo de regulação
Ajustar individualmente	- □□□■□□□ +	c 5...
Regulação da dureza da água	descalcificada	c 60
	1-mole	c 61
	2-dureza média	c 62
	3-dura	c 63
	4-muito dura	c 64
Sinal de pré-aquecimento a vapor	desligado	c 70
	ligado	c 71
Para as regulações de fábrica*	não repor	c 80
	repor	c 81

* Repor as regulações de fábrica do aparelho:

- todas as alterações às regulações base são eliminadas
- a memória é apagada
- a calibração automática é novamente efectuada

Corte automático de segurança

O corte automático de segurança só é activado se não efectuar quaisquer regulações no aparelho durante um longo período de tempo.

O tempo de duração, após o qual o aparelho se desliga, depende das regulações seleccionadas.

No visor da temperatura pisca **000**. A cozedura é interrompida.

Rode o selector de modos de funcionamento para trás, para a posição O, para desactivar o corte de segurança automático. Agora pode regular novamente.

Manutenção e limpeza

Este capítulo contém informações sobre

- a limpeza e manutenção do seu aparelho
- a ajuda de limpeza EasyClean®
- 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 EasyClean®).

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 de limpeza de vidros ou um pano de microfibras que não largue fios, 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. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
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 da 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, nem com a lâmpada e o recipiente de vaporização. Deixe actuar no máximo 12 horas e não ligue o aparelho durante este tempo. A seguir, limpe bem o interior do forno com água (p.ex. com um pulverizador) para remover todos os resíduos do gel.
Filtro de gorduras	Retire o filtro de gorduras da parede posterior do interior do aparelho por cima e lave-o com uma solução de água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça. Lave o filtro de gorduras sempre que o aparelho fique muito sujo após um cozinhado. ⚠ Perigo de ferimentos! Poderá ferir-se nos ganchos do filtro de gorduras. Limpe o filtro de gorduras sempre cuidadosamente. Coloque o filtro de gorduras apenas na máquina de lavar loiça, de forma a que os ganchos para encaixar apontem para baixo.
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

Esponja 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).

Pano de microfibras

O pano de microfibras com estrutura de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio (Ref.ª 460 770, também disponível on-line no eShop). Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Conjunto para assar

Quando fizer assados, se possível, utilize o conjunto para assar (ref.ª Z1684X3, 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 EasyClean®

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 está pronto a ser novamente utilizado 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 o selector de modos de funcionamento para o extrair. O aparelho liga-se.
2. Rode o selector de modos de funcionamento para EasyClean® .
3. Encha o depósito de água até à marcação “máx” com água e introduza-o.
4. Prima a tecla Start .
A ajuda de limpeza inicia-se. A lâmpada no interior do aparelho mantém-se desligada. No visor da temperatura surge **EE5**.

Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro. No visor de texto aparece “Limpar aparelho”.

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 Start.
O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece “1.º enxaguamento”.

Esvaziar o recipiente de vaporização

Passados 20 segundos, aparece no visor de texto “Esvaziar recipiente”.

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 Start.
O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece “2.º enxaguamento”.

Remover a água residual

Passados 20 segundos, aparece no visor de texto “Concluído” e “Esvaziar recipiente”.

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 com um pano macio.
4. Rode o selector de modos de funcionamento para trás, para a posição 0.
5. Prima o selector de modos de funcionamento e encaixe-o 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 ao fim do segundo ciclo de enxaguamento, o aparelho é bloqueado para outras utilizações.

1. Prima prolongadamente a tecla Stop para cancelar a ajuda de limpeza.
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 Start.
No visor surge a indicação “Limpar aparelho”.
3. Se necessário, encha o depósito com água, volte a inseri-lo e prima a tecla Start.

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 “Descalcificar o aparelho” 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); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização e encha novamente o depósito de água
- 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 depois do 2.º enxaguamento.

Produto anti-calcário

Para descalcificar o aparelho, utilize apenas o produto anticalcário líquido recomendado pelo serviço de assistência técnica (ref.ª 311 138, também disponível on-line no eShop). Outros produtos anti-calcário podem danificar o aparelho.


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

Atenção!

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

Iniciar o modo Descalcificar

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

1. Prima o selector de modos de funcionamento para o extrair. O aparelho liga-se.
2. Rode o selector de modos de funcionamento para Descalcificar .
3. Insira o depósito de água com a solução anticalcária e feche a porta do aparelho.
4. Prima a tecla Start.
A descalcificação inicia-se. A lâmpada no 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. No visor de texto aparece "Esvaziar recipiente e reencher o depósito de água".

1. Abra a porta do aparelho.
2. Remova a solução anticalcária do recipiente de vaporização utilizando a esponja fornecida com o aparelho.
3. Enxague bem o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.
No visor de texto surgem as indicações "Aparelho pronto para lavagem" e "1.º enxaguamento".
4. Feche a porta do aparelho.

1.º enxaguamento

Prima a tecla Start.

O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece "1.º enxaguamento".

Esvaziar o recipiente de vaporização

Passados 20 segundos, aparece no visor de texto "Esvaziar recipiente".

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 Start.

O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece "2.º enxaguamento".

Remover a água residual

Passados 20 segundos, aparece no visor de texto "Concluído" e "Esvaziar recipiente".

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. Rode o seletor de modos de funcionamento para trás, para a posição O.
5. Prima o seletor de modos de funcionamento e encaixe para desligar o aparelho.

A descalcificação está terminada.

Cancelar o modo descalcificar

Nota: Depois de cancelar a descalcificação, tem de enxaguar duas vezes o aparelho. Até ao fim do segundo ciclo de enxaguamento, o aparelho é bloqueado para outras utilizações.

1. Prima longamente a tecla Stop para cancelar a descalcificação.
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 Start.
No visor de texto aparece "Esvaziar recipiente e reencher o 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.

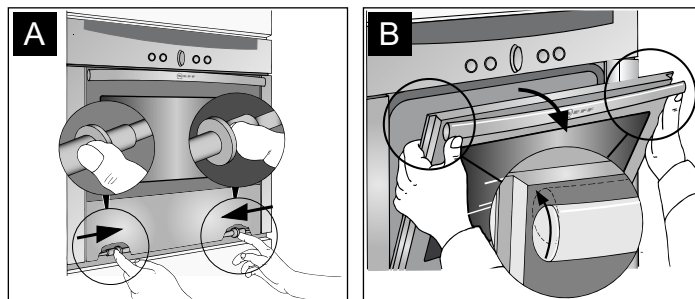
O recipiente de vaporização também pode ser descalcificado manualmente.

Desencaixar e encaixar a porta do aparelho

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

Desencaixar a porta do aparelho

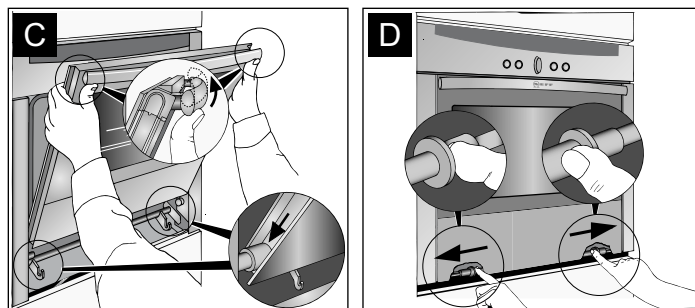
1. Empurre para dentro as duas barras na parte inferior da porta (figura A).
2. Abra ligeiramente a porta do aparelho (figura B).
3. Levante ligeiramente o puxador da porta com os dois polegares e retire para fora a porta do aparelho, puxando-a para cima.



Encaixar a porta do aparelho

Volte a montar a porta do aparelho após a limpeza.

1. Insira a porta do aparelho na diagonal através dos rolos de guia (figura C).
2. Levante ligeiramente o puxador da porta até à posição horizontal com os dois polegares, até a porta do aparelho encaixar.
3. Feche a porta do aparelho.
4. Empurre para fora as duas barras na parte inferior da porta (figura D).



Limpeza das estruturas de suporte

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

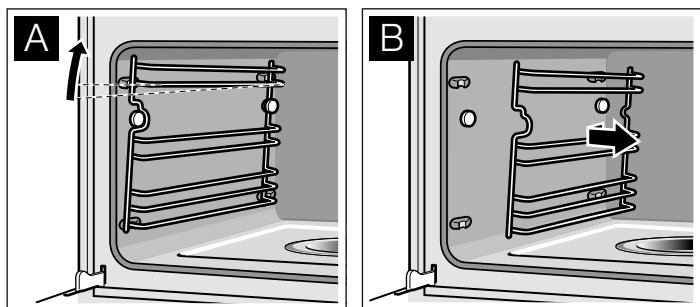
⚠ Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!

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.

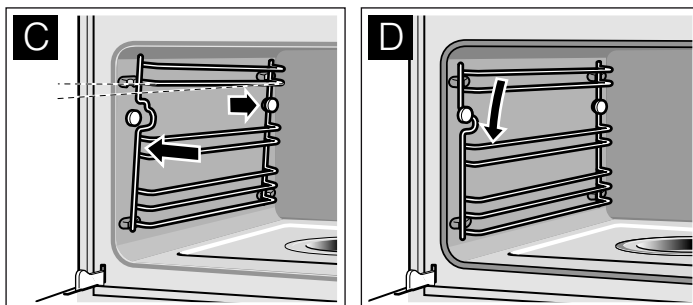
1. Pressione a estrutura à frente cuidadosamente para cima, até ficar desencaixado, e solte-o lateralmente da suspensão (figura A).
2. Desencaixe a estrutura da suspensão e retire-a (figura B).



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
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento	Utilização incorreta	Desligue o fusível correspondente ao aparelho na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo após cerca de 10 segundos
	A porta do aparelho não está bem fechada	Feche a porta do aparelho
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor de texto surge "O aparelho não está desligado"	O aparelho não está desligado	Volte a rodar o seletor de modos de funcionamento para a posição O e ligue novamente
	O modo Descalcificar foi cancelado	Prima a tecla Start. Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Descalcificar). Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o reservatório de água"
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor de texto surge "Limpar"	A ajuda de limpeza foi cancelada	Prima a tecla Start. Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Ajuda de limpeza EasyClean®). Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho"
	No visor do relógio pisca 0:00	Falha de corrente

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
No visor do relógio pisca 0:00 , no visor da temperatura aparece rrr	Falha de corrente durante a cozedura	Prima a tecla de função do relógio  , acerte novamente a hora (ver capítulo: Relógio eletrónico)
O aparelho não está em funcionamento. O visor está a indicar um tempo de duração	Depois da regulação, a tecla Start não foi premida	Prima a tecla Start ou anule a regulação com a tecla Stop
No visor de texto aparece “Corte automático de segurança”, no visor da temperatura pisca 000	O corte automático de segurança está ativo	Volte a rodar o seletor de modos de funcionamento para a posição O e encaixe-o
No visor da temperatura pisca 000	O aparelho não está desligado	Volte a rodar o seletor de modos de funcionamento para a posição O e encaixe-o
A indicação “Encher reservatório de água” aparece, embora o reservatório esteja cheio	O reservatório de água não está bem inserido	Empurre o reservatório de água até este encaixar
	O sistema de deteção não está a funcionar	Contacte o Serviço de Assistência Técnica
A indicação “Encher reservatório de água” aparece, embora o reservatório ainda não esteja vazio ou o reservatório de água está vazio mas a indicação “Encher reservatório de água” não aparece	O reservatório de água está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o reservatório de água e limpe-o. Se as peças não se desprenderem, adquira um novo reservatório de água junto do Serviço de Assistência Técnica
O reservatório de água esvazia-se sem razão aparente. O recipiente de vaporização transborda	O reservatório de água não foi bem fechado	Feche a tampa até esta encaixar nitidamente
	O vedante da tampa do reservatório está sujo	Limpe o vedante
	O vedante da tampa do reservatório está com defeito	Adquira um novo reservatório de água junto do Serviço de Assistência Técnica
O recipiente de vaporização está vazio, embora o reservatório de água esteja cheio	O reservatório 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
No visor de texto aparece “Esvaziar reservatório/limpar?”	O aparelho não foi utilizado, no mínimo, durante dois dias e o reservatório de água está cheio	Esvazie o reservatório de água 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 a potência de cozedura 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 da temperatura aparece a mensagem de erro “E011”	Uma tecla foi premida demasiado tempo ou está encravada	Prima a tecla de função do relógio  , para anular a mensagem de erro. Prima as teclas todas, uma por uma, e verifique se estão limpas
No visor da temperatura aparece uma mensagem de erro “E...”	Avaria técnica	Prima a tecla de função do relógio  para apagar a mensagem de erro e, se necessário, acerte novamente a hora. Se a mensagem de erro aparecer de novo, contacte o Serviço de Assistência Técnica
O aparelho já não aquece. No visor do relógio piscam os dois pontos. No visor da temperatura aparece, p. ex., 1000	Foi premida uma combinação de teclas	Desligue o aparelho, prima a tecla de informação i durante 3 segundos, depois prima a tecla de função do relógio  durante 4 segundos, depois prima novamente a tecla de informação i durante 3 segundos

Trocar a lâmpada do interior do aparelho

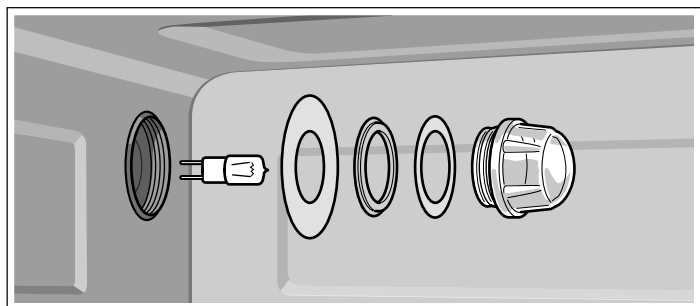
Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V/25 W resistentes à temperatura, com vedantes, junto do serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

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!

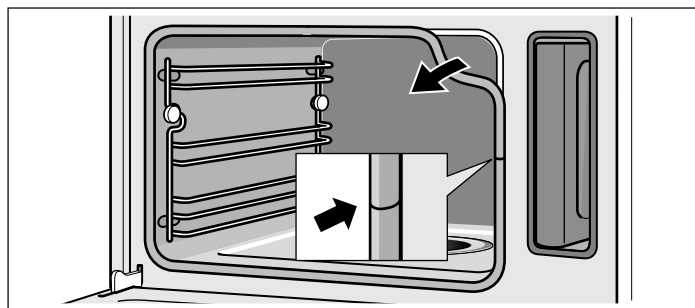
Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes

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 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

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).

Filtro de gorduras

Mantenha o filtro de gorduras no interior do aparelho durante todas as utilizações.

Potência de cozedura 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 ou menos maduros. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação.

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.

Ar quente circulante

O modo de funcionamento Ar quente circulante é especialmente adequado para bolos doces e salgados, assim como para carne estufada.

CircoSteam®

Graças à combinação de ar quente circulante e vapor, o modo de funcionamento CircoSteam® é especialmente adequado para a preparação de assados, frango e artigos de pastelaria, tais como produtos de massa lêveda e pão.

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.

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.

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

* Pré-aquecer o aparelho

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Beterraba	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	40 - 50
Couve roxa	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	30 - 35
Repolho/Couve	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	25 - 35
Courgetes	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	2 - 3
Ervilhas de quebrar	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Potência de cozedura 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 líquido.

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

Alimentos	Relação	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas cozidas, com pele (tamanho médio)	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	35 - 45
Batatas cozidas (em quartos)	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	20 - 25
Gratinado de batata	-	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	35 - 45
Arroz integral	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	30 - 40
Arroz agulha	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	20 - 30
Arroz Basmati	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	20 - 30
Arroz estufado	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	30 - 35
Lentilhas	1:2	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	30 - 45
Feijão branco, demolhado	1:2	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	65 - 75
Couscous	1:1	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	6 - 10
Escândea, triturada	1:2,5	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	15 - 20

Alimentos	Relação	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Milho miúdo, inteiro	1:2,5	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	25 - 35
Trigo, inteiro	1:1	Rec. não perfurado	-	Potência de cozedura a vapor	100	60 - 70
Bolinhos de batata	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura 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.

No modo de funcionamento CircoSteam®, a carne fica especialmente suculenta por dentro e estaladiça por fora.

Aves

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Frango, inteiro	1,2 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	180 - 190	50 - 60
Frango, em metades	0,4 kg cada	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	180 - 190	35 - 45
Peito de frango	0,15 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	15 - 25
Frango em pedaços	0,12 kg cada	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 35
Pato, inteiro	2 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	170	60 - 80
				Ar quente circulante	210	15 - 20
Peito de pato*	0,35 kg cada	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	170 - 180	10 - 15
Rolo de carne de peru	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	150 - 160	70 - 90
Peito de peru	1 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	150 - 160	60 - 80

* saltear primeiro

Carne de vaca

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne vaca para estufar*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	140 - 150	100 - 140
Lombo de vaca, médios*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	170 - 180	20 - 28
Rosbife fino, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	40 - 55
Rosbife fino, inglês*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	30 - 45
Rosbife alto, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	45 - 60
Rosbife alto, inglês*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	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	CircoSteam®	160 - 170	60 - 70
Carne de vitela para assar, magra	1 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60

* saltear primeiro

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Costeleta de vitela*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 25
Peito de vitela, recheado	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	140 - 160	75 - 120

* saltear primeiro

Carne de porco

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne sem courato para assar (p.ex., cachaço)	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80
Carne com gordura (estaladiça)	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Potência de cozedura a vapor	100	20 - 25
				CircoSteam®	140 - 160	40 - 50
				Ar quente circulante	210 - 220	20
Lombinho de porco*	0,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	160 - 180	20 - 30
Lombo em massa folhada	1 kg	tabuleiro	2	CircoSteam®	180 - 200	40 - 60
Carne de porco defumada	1 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	120 - 140	60 - 70
Costeleta de porco defumada	em fatias	tabuleiro	2	Potência de cozedura a vapor	100	15 - 20
Rolo de carne para assar	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80

* saltear primeiro

Outros

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Rolo de carne picada	com 0,5 kg de carne picada	tabuleiro	2	CircoSteam®	140 - 150	45 - 60
Lombo de veado com osso*	0,6 - 0,8 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	150 - 170	15 - 30
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	170 - 180	60 - 80
Lombo borrego com osso*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	160 - 170	15 - 25
Coelho em pedaços	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	CircoSteam®	150 - 160	40 - 60
Salsichas de Viena	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 85	12 - 18
Salsichas brancas	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 85	15 - 20

* saltear 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	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Dourada, inteira	0,3 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 90	15 - 25
Lombo de dourada	0,15 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de peixe	forma para banho-maria 1,5 l	grelha	2	Potência de cozedura a vapor	70 - 80	40 - 80
Truta, inteira	0,2 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 90	12 - 15
Filetes de bacalhau fresco	0,15 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmão	0,15 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	8 - 10
Moluscos	1,5 kg	tabuleiro	2	Potência de cozedura a vapor	100	10 - 15
Filetes de peixe vermelho	0,15 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 90	10 - 20
Rolinhos linguado recheados	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura 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	CircoSteam®	150 - 170	30 - 40
Soufflé, doce	forma + grelha	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 45
Lasanha	tabuleiro	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Soufflé	pequenas formas + grelha	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Leite creme	Rec. não perfurado	2	Potência de cozedura a vapor	90	15 - 20
Pastéis de sêmola	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	90 - 95	7 - 10
Ovos cozidos (tamanho M, máx. 1,8 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	10 - 12
Ovos mal cozidos (tamanho M, máx. 1 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	6 - 8

Sobremesas, compota

Compota

Pese os frutos e adicione cerca de $\frac{1}{3}$ 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	Potência de cozedura a vapor	100	20 - 25
Crème caramel	pequenas formas + grelha	Potência de cozedura a vapor	90 - 95	15 - 20
Soufflé, doce (p.ex., soufflé de sêmola)	forma + grelha	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Arroz doce*	tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	25 - 35
Iogurte*	formas para doses individuais + grelha	Potência de cozedura a vapor	40	300 - 360
Compota de maçã	tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	10 - 15
Compota de pêra	tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	10 - 15
Compota de cereja	tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	tabuleiro	Potência de cozedura a vapor	100	10 - 15
Compota de ameixa	tabuleiro	Potência de cozedura 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	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolo de massa batida	Forma de buraco/de bolo inglês	2	Ar quente circulante	150 - 160	60 - 70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	150 - 160	30 - 45
Bolo fruta fino, massa batida	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	45 - 55
Base de massa (2 ovos)	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	180 - 190	12 - 16
Bolo de quatro quartos (6 ovos)	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	25 - 35
Bases de massa quebrada rebord	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	40 - 50
Tarte suíça	Forma de mola	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Panettone	Forma de buraco	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Tartes salgadas (p.ex., quiche)	Forma de quiche	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Tarte de maçã	Forma de tarte	2	Ar quente circulante	170 - 190	35 - 50

Bolos no tabuleiro

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolos de massa lêveda com cobertura seca	tabuleiro	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Bolos de massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	35 - 45
Torta enrolada	tabuleiro	2	Ar quente circulante	180 - 200	10 - 15
Trança levedada (500 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	150 - 160	25 - 35
“Strudel”, doce	tabuleiro	2	CircoSteam®	160 - 180	40 - 60
Tarte de cebola	tabuleiro	2	CircoSteam®	170 - 180	30 - 40

Pão, pãezinhos

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão branco (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	200 - 210	15 - 20
			Ar quente circulante	160 - 170	20 - 25
Pão de massa azeda (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 25
			Ar quente circulante	150 - 160	40 - 60
Pão de mistura (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 20
			Ar quente circulante	160 - 170	25 - 40
Pão integral (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Ar quente circulante	140 - 150	40 - 60
Pão de centeio (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Ar quente circulante	150 - 160	50 - 60
Pãezinhos (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	190 - 200	25 - 30
Pãezinhos massa lêveda, doces (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	170 - 180	20 - 30

Bolos pequenos

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Suspiros	tabuleiro	2	Ar quente circulante	80 - 90	120 - 180
Bolos de amêndoa	tabuleiro	2	Ar quente circulante	140 - 160	15 - 25
Folhado	tabuleiro	2	CircoSteam®	170 - 190	10 - 20
Queques	Tabuleiro para queques	2	Ar quente circulante	170 - 180	20 - 30
Bolo de massa de choux	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 190	27 - 35
Bolachas	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	12 - 17
Bolos de massa lêveda	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	15 - 20

Conselhos para fazer bolos

Pretende fazer um bolo usando uma receita sua.	Orienta-se por um artigo de pastelaria de preparação semelhante, constante nas tabelas de cozedura.
Para 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 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 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 regue-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 modo de funcionamento CircoSteam®
O pão ou o bolo tem bom aspecto, mas por dentro ficou mal cozido (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 a base previamente. 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 servid. 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	CircoSteam®	170 - 180	6 - 8
Baguete*	grelha	2	CircoSteam®	170 - 180	5 - 10
Pão*	grelha	2	CircoSteam®	170 - 180	8 - 12
Pizza	grelha + tabuleiro	3	Aquecer	170 - 180	12 - 15

* pré-aquecer 5 minutos

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.

Utilize o modo de funcionamento Nível de descongelação

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 o ar quente circulante 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

Nível de fermentação

No modo de funcionamento Nível de fermentação , a massa leveda nitidamente mais rápido 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 ficar 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	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Framboesas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	30 - 45
Groselhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura 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 poderá utilizar os seguintes alimentos para fazer compotas no aparelho:

Enlatados, 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	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Legumes	Frascos de compota de 1 litro	2	Potência de cozedura a vapor	100	30 - 120
Fruta com caroço	Frascos de compota de 1 litro	2	Potência de cozedura a vapor	100	25 - 30
Frutos com semente	Frascos de compota de 1 litro	2	Potência de cozedura a vapor	100	25 - 30

Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas fritas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	170 - 190	25 - 35
Croquetes	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Batatas salteadas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	25 - 30
Massas alimentícias frescas, frias*	tabuleiro	2	Potência de cozedura a vapor	100	5 - 10
Lasanha, ultracongelada	tabuleiro + grelha	2	CircoSteam®	190 - 210	35 - 55
Pizza com massa fina	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	15 - 23
Pizza com massa alta	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 25
Baguete de pizza	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	12 - 17
Baguete com manteiga de ervas aromáticas, fria	tabuleiro	2	Ar quente circulante	180 - 200	15 - 20
Pãezinhos, baguetes, ultracongelados	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Rosquilhas, ultracongeladas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	150 - 170	12 - 15
“Strudel”, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Barrinhas de peixe	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	195 - 205	20 - 24

* adicionar um pouco de água

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Truta	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de escamudo	tabuleiro + grelha	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Filete de salmão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	80 - 100	20 - 25
Argolas de lulas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	190 - 210	25 - 30
Brócolos	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	4 - 6
Couve-flor	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	5 - 8
Feijão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	4 - 6
Ervilhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	4 - 6
Cenouras	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	3 - 5
Mistura de legumes	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	4 - 8
Couve-de-bruxelas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Potência de cozedura 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.

Os valores constantes das tabelas são válidos para iniciar o cozinhado com o aparelho frio.

Nota: Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Biscoitos	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160 - 170	17 - 20
Bolos pequenos	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160 - 170	25 - 33
Bolo de água	Forma de mola 26 cm	2	Ar quente circulante	150 - 160	35 - 40
Bolo de maçã com cobertura	Forma de mola 20 cm	2	Ar quente circulante	160 - 170	60 - 70

Cozinhar a vapor

Refeições de teste de acordo com a norma EN 60350-1.

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Brócolos (Distribuição do vapor)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	*
Brócolos (Fornecimento de vapor)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Potência de cozedura a vapor	100	*
Ervilhas** (Quantidade máxima)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Potência de cozedura 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.



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



9000801646

930731