
Instrucciones de uso

ES

Instruções de utilização

PT

HKE 930 S



The TEKA logo, consisting of a stylized lowercase 'i' with a solid black circle above it, followed by the word 'TeKa' in a bold, italicized, sans-serif font.

Le rogamos que lea atentamente las instrucciones contenidas en este libro, que le ayudarán a obtener buenos resultados al utilizar su horno de cocción al vapor.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE APARATO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Tenga siempre a mano las instrucciones de uso. Si entrega el aparato a terceros, entréguelos también las respectivas instrucciones de uso.

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con un Punto Verde.

Utilice contenedores apropiados para eliminar los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliestireno expandido y las láminas de plástico. De este modo se garantiza el reciclaje de los materiales del embalaje.



Eliminación de aparatos abandonados

La Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos estipula que los electrodomésticos no se pueden eliminar en el flujo de desechos municipales sólidos.

Los aparatos que ya no se utilicen deben recogerse de forma separada para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen, y así evitar daños potenciales para la salud de las personas y para el medioambiente. El símbolo, formado por un contenedor de basura tachado con una cruz, debe incluirse en todos los productos como recordatorio de que es obligatorio recogerlos de forma separada.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con los centros de venta para obtener información sobre el lugar indicado para la recogida de electrodomésticos.

Vuelva inutilizable su aparato antes de eliminarlo. Extraiga el cable de red, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación	3
Antes de la instalación.....	3
Después de la instalación.....	3
Indicaciones de seguridad	4
Descripción del aparato	6
Ajustes básicos	7
Ajustes iniciales	7
Ajuste de la hora.....	7
Mostrar/ocultar hora	7
Ajuste de la dureza del agua	8
Bloqueo de seguridad / protección para niños.....	8
Funciones básicas	9
Cocción al vapor a 100 °C	9
Cocción al vapor a 80 °C	9
Cocción al vapor a 40 °C	10
Descongelar	10
Carga de agua	11
Durante el funcionamiento	12
Interrupción de un proceso de cocción.....	12
Modificación de los parámetros	12
Cancelar un proceso de cocción	12
Finalización de un proceso de cocción	12
Tablas y consejos	13
Mantenimiento	18
Limpieza de la cámara interior.....	18
Desenganche de las parrillas laterales.....	18
Extracción de la puerta del aparato	19
Descalcificación	20
Producto descalcificadores apropiados	20
Descalcificación	21
Limpieza y mantenimiento del aparato	22
Parte frontal	22
Cámara de cocción.....	22
Accesorios	22
¿Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?	23
Cambio de lámpara	23
Características técnicas	24
Descripción de funciones	24
Pantallas.....	24
Especificación.....	24
Montaje	50

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características es la misma que la tensión de red de su instalación.

Abra la puerta y saque **todos los accesorios** y el material del embalaje.

Atención: La parte frontal del aparato puede tener una **lámina de protección**. Quite esta lámina con cuidado antes de utilizar el aparato por primera vez, comenzando por su parte inferior.

Cerciórese de que el aparato no esté dañado. Compruebe que la puerta se cierre correctamente y que la parte interior de la puerta y la parte frontal de la cámara interior no estén dañadas. En caso de daños, informe al Servicio de Atención al Cliente. Encontrará los números de teléfono en la contraportada de este libro.

NO UTILICE EL APARATO si el cable de red o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o se ha caído. En cualquiera de estos casos, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente. Los números están en la contraportada de este libro.

Coloque el aparato sobre una superficie lisa y estable. No está permitido montar el aparato en las proximidades de radiadores, radios o televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de red no entre en contacto con humedad, objetos puntiagudos o con la parte trasera del aparato, ya que las altas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: Una vez colocado el aparato, el enchufe debe estar accesible.

Después de la instalación

El aparato está equipado con un cable de red y un enchufe para corriente monofásica de 230-240V ~ 50Hz.

En caso de una conexión permanente, el aparato deberá ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión deberá realizarse en un circuito eléctrico con un disyuntor para todos los polos, con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

ATENCIÓN: EL APARATO DEBE ESTAR OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por posibles daños causados a personas, animales o cosas en caso de que se demuestre que no se han seguido las presentes instrucciones de instalación.

El aparato sólo funciona cuando la puerta está correctamente cerrada.

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el interior del aparato y los accesorios de acuerdo con las indicaciones sobre limpieza recogidas en el apartado "Limpieza y mantenimiento del aparato".

Durante la instalación deben seguirse las instrucciones suministradas por separado.



- **Atención:** No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
 - **Atención:** Si detecta humo o fuego, mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el aparato y extraiga el enchufe de la toma de corriente o corte el suministro de corriente del aparato.
 - Las grasas y los aceites calentados excesivamente pueden inflamarse con facilidad. Por tanto, no caliente aceite o grasa en la cámara de cocción. Nunca intente extinguir grasas o aceites ardiendo con agua (peligro de explosión). Sofoque las llamas con un paño húmedo y mantenga todas las puertas y ventanas cerradas.
 - **Atención:** No utilice alcohol de alta gradación para cocinar con este aparato. Puede provocar un sobrecalentamiento de los alimentos, ¡peligro de explosión!
 - **Atención:** Las personas que no se encuentren en plena posesión de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales (niños incluidos) no pueden utilizar este aparato. Los usuarios que no tengan suficiente experiencia o conocimiento del aparato, o que no hayan sido instruidos en la utilización del mismo, deben estar bajo la supervisión de una persona que vele por su seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato. Utilice el bloqueo de seguridad para niños.
 - El aparato puede calentarse mucho durante su utilización. Tenga cuidado y evite cualquier tipo de contacto con los elementos calentadores del interior del aparato. **¡PELIGRO DE QUEMADURA!**
 - **Precaución:** Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga alejados a los niños del aparato.
 - **Atención:** Al abrir la puerta durante o después del proceso de cocción, pueden salir vapor y gotas de agua calientes del aparato. Póngase a un lado o échese hacia atrás.
 - **Precaución:** Nunca aprisione el cable de red de otro dispositivo eléctrico con la puerta caliente del aparato. El aislamiento del cable puede fundirse. **¡Peligro de cortocircuito!**

Indicaciones de seguridad

Este aparato está exclusivamente diseñado para el uso doméstico.

Este aparato es adecuado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico. No se asume ninguna responsabilidad por aquellos daños que se produzcan a causa del uso inapropiado o no autorizado del aparato.

Si sigue estas indicaciones, evitará provocar daños al aparato y otras situaciones peligrosas:

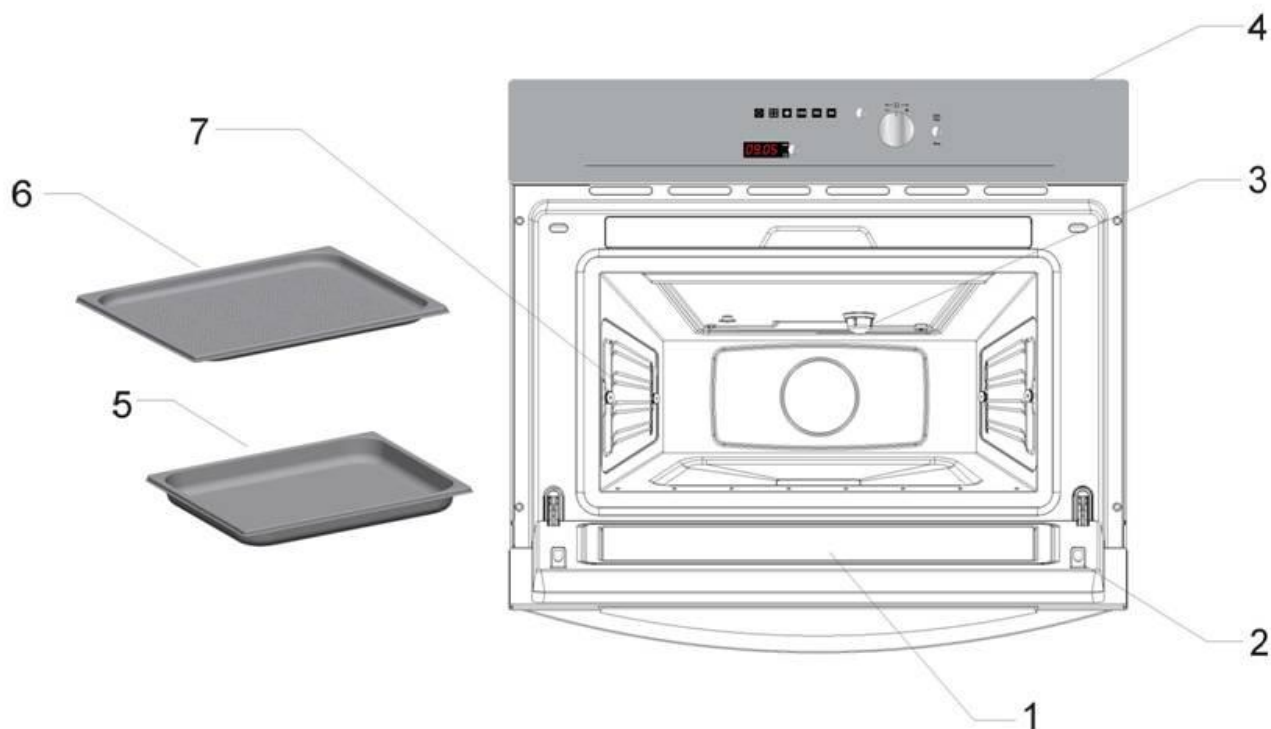
- No cubra u obstruya los orificios y las ranuras de ventilación.
- No guarde dentro del aparato objetos que puedan representar un peligro en caso de que el aparato se active de forma no intencionada.
- No utilice el aparato como lugar de almacenamiento de alimentos.
- No vierta bebidas alcohólicas de alta graduación (como brandy, whisky, licores, etc.) sobre los alimentos calientes. Peligro de explosión.
- Los accesorios, como la parrilla o las bandejas, se calientan mucho en la cámara de cocción. Utilice manoplas para horno.
- Para evitar quemaduras, póngase siempre guantes de cocina para manipular platos y recipientes que se encuentren en el interior del aparato.
- No se apoye sobre la puerta abierta del aparato. Esto puede provocar daños, especialmente en la zona de las bisagras. La puerta soporta un peso máximo de 8 kg.
- Las parrillas tienen una capacidad de carga máxima de 8 kg. A fin de evitar daños, no supere esta capacidad de carga.

Limpieza:

- El aparato permanece caliente durante un tiempo cuando se desconecta después de su utilización. Deje que se enfríe durante un tiempo suficiente antes de comenzar a limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza corrosivos, abrasivos o raspadores de metal afilados para la limpieza del cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie y estropear así el cristal.
- Las superficies de contacto de la puerta (lado frontal de la cámara de cocción y lado interior de la puerta) deben mantenerse muy limpias para garantizar un funcionamiento perfecto.
- Preste atención a las indicaciones relativas a la limpieza del apartado "Limpieza y mantenimiento del aparato".

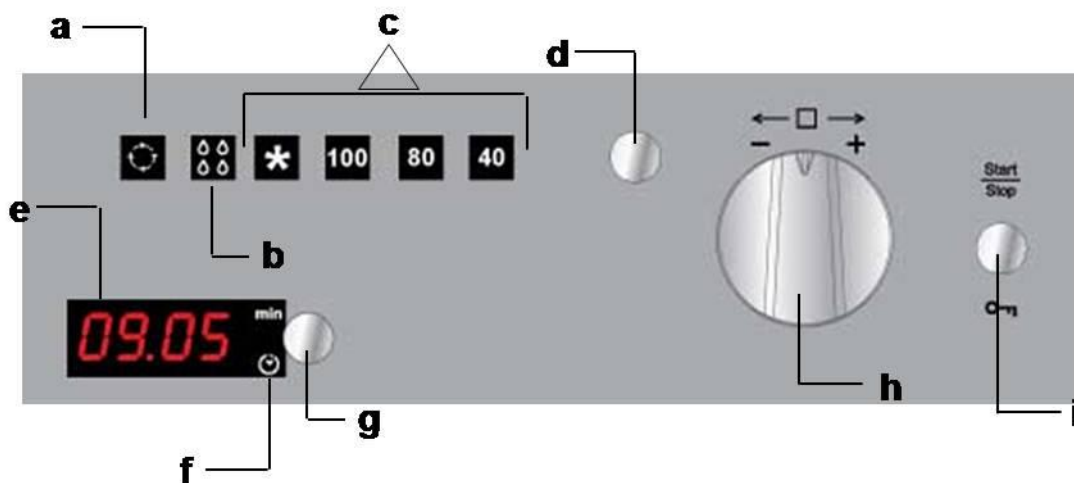
En caso de reparación:

- Si el cable de red resulta dañado deberá ser sustituido por el fabricante, por un representante autorizado o por un técnico capacitado para realizar esta tarea a fin de evitar situaciones peligrosas. Además, se necesita una herramienta especial.
- Las reparaciones y los trabajos de mantenimiento, especialmente en piezas conectadas a la corriente, sólo pueden ser realizados por los técnicos autorizados por el fabricante.



- 1. – Cristal de la puerta
- 2. – Bloqueo de seguridad
- 3. – Lámpara
- 4. – Pantalla de mando

- 5. – Bandeja no perforada
- 6. – Bandeja perforada
- 7. – Parrilla lateral



- a. – Piloto de descalcificación
- b. – Piloto del depósito de agua
- c. – Pilotos de función
- d. – Botón selector de función
- e. – Pantalla de selección de hora y tiempo

- f. – Piloto de selección de hora y tiempo
- g. – Botón de ajuste de hora y tiempo
- h. – Ruedecilla giratoria
- Botón de inicio y parada / bloqueo de seguridad

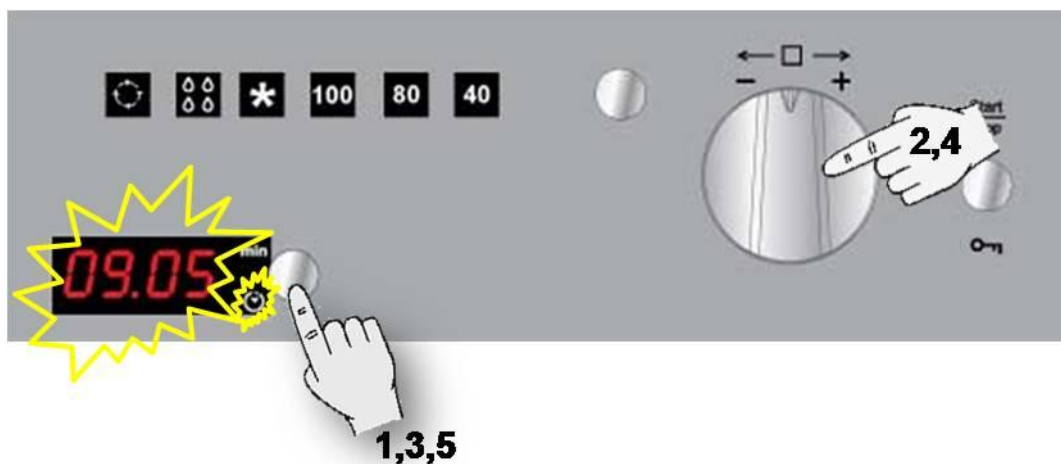
Ajustes básicos

Ajustes iniciales

Tras conectar el aparato a la red o después de un corte de corriente, el reloj parpadeará, indicando que la hora no es correcta.

El aparato no puede ponerse en funcionamiento hasta que no se haya ajustado la hora y la dureza del agua. Para ajustar la hora y la dureza del agua, proceda como se indica a continuación.

Ajuste de la hora



Siga estos pasos para ajustar la hora:

1. Pulse el botón de ajuste de **hora**. El indicador de la hora comenzará a parpadear (no hace falta después de conectar el aparato a la red o tras un corte de corriente).
2. Gire la ruedecilla giratoria para ajustar la hora.

3. Pulse de nuevo el botón de ajuste de hora para fijar los minutos, que comenzarán a parpadear.
4. Gire la ruedecilla giratoria para ajustar los minutos.
5. Pulse de nuevo el botón de ajuste de hora para terminar.

Mostrar/ocultar hora

Si el reloj le molesta, puede ocultarlo manteniendo pulsado el botón de ajuste de hora durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos seguirán parpadearo hasta que se oculte el reloj.

Si desea volver a mostrar la hora, pulse de nuevo el botón de ajuste de hora durante 3 segundos.

Ajuste de la dureza del agua

Este aparato tiene un sistema que le indica automáticamente cuando es necesaria una descalcificación.

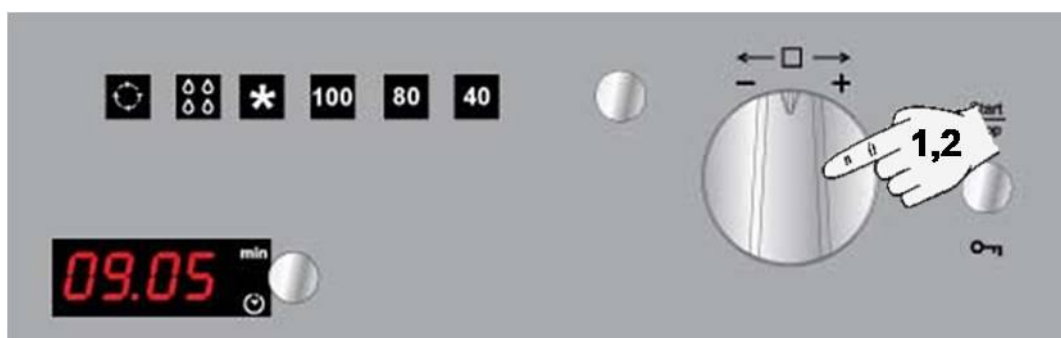
El sistema puede utilizarse en una vivienda con agua muy blanda (también usando un dispositivo para descalcificar agua) o con agua muy dura (consulte la siguiente tabla) mediante la modificación de los ajustes de dureza del agua.

Para ajustar los parámetros de dureza del agua, proceda como se indica a continuación:

1. Pulse simultáneamente el botón **Inicio/Parada** y el **botón selector de función**. El indicador de dureza comenzará a parpadear (no hace falta después de conectar el aparato a la red o tras un corte de corriente).
2. Gire la ruedecilla giratoria para ajustar la dureza del agua, de acuerdo con la siguiente tabla.
3. Pulse el botón de ajuste de **hora** para fijar los parámetros. Aparecerá el reloj.

Tipo	Dureza del agua				Indicador
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°fH]	Grados alemanes [°dH]	
Agua blanda	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	1
Agua de dureza media	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	2
Agua dura	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	3

Bloqueo de seguridad / protección para niños



El funcionamiento de este aparato puede bloquearse (por ejemplo, para impedir que lo usen los niños).

1. Pulse el botón **Inicio/Parada** durante 3 segundos para bloquear el aparato. A continuación sonará un pitido y en la **pantalla** aparecerá la palabra "SAFE". Así, el aparato está bloqueado y no permite ningún tipo de funcionamiento.

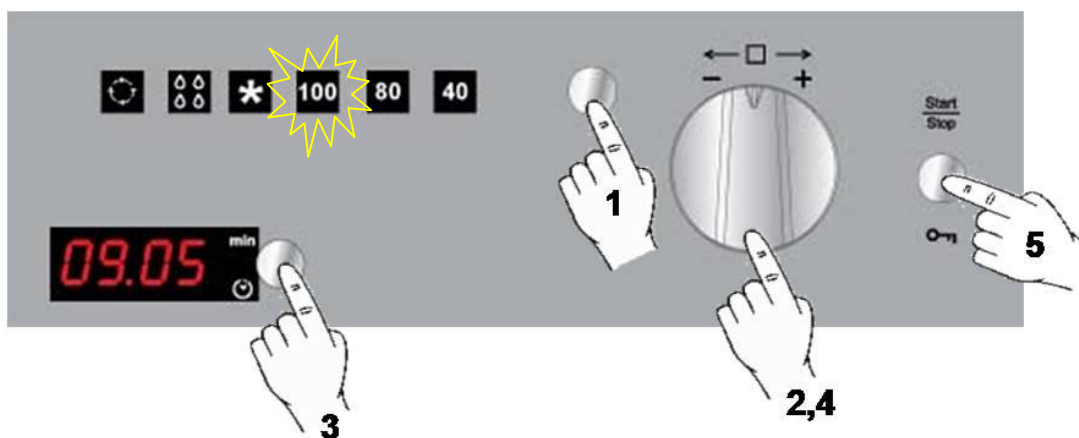
2. Pulse de nuevo el botón **Inicio/Parada** durante 3 segundos para desbloquear el aparato. A continuación sonará un pitido y en la **pantalla** aparecerá la hora de nuevo.

Si desea ver el reloj, pulse brevemente el botón **Inicio/Parada**.

Funciones básicas

Cocción al vapor a 100 °C

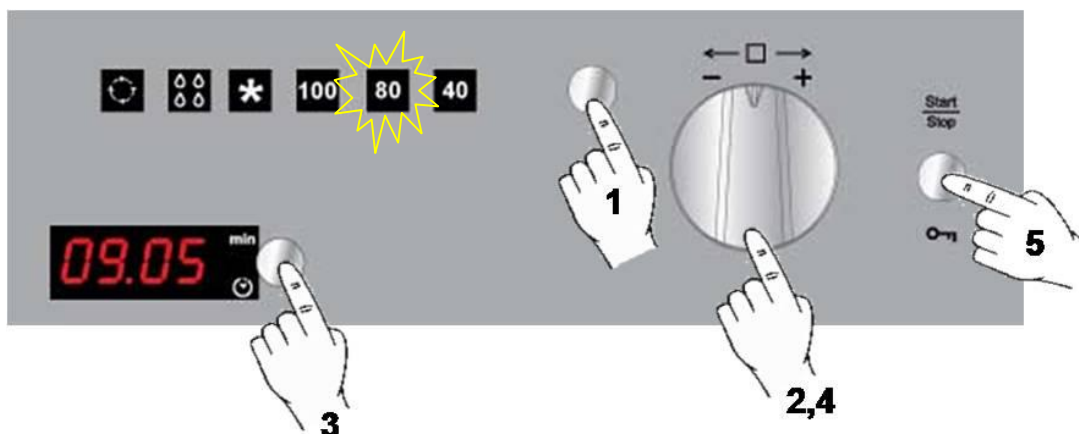
Utilice esta función para preparar y calentar todo tipo de verduras, arroces, carnes y pescados. También es adecuado para deszumar bayas, y para descongelar y cocer verduras a baja intensidad simultáneamente. Regenerar.



1. Pulse el botón **Selección de función**. Una de las luces indicadoras de función parpadea.
2. Gire la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección hasta que el piloto de función que indica "100" parpadee.
3. Pulse el **botón selector de tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El piloto correspondiente parpadeará.
4. Seleccione el tiempo de funcionamiento deseado girando la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección (p. ej.: 9 minutos).
5. Pulse el botón **INICIO**. El aparato comenzará a funcionar.

Cocción al vapor a 80 °C

Utilice esta función para cocer pescado y carne, preparar postres y esterilizar fruta.

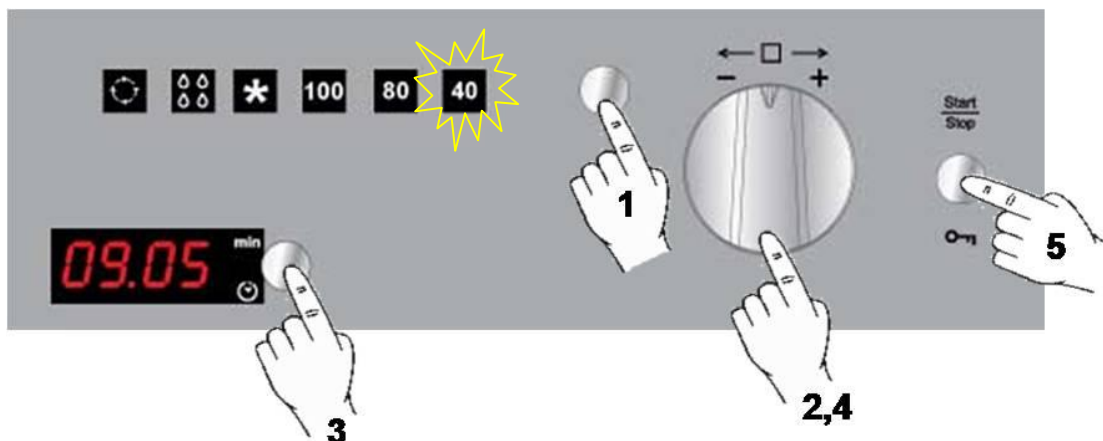


1. Pulse el botón **Selección de función**. Uno de los pilotos de función parpadeará.
2. Gire la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección hasta que el piloto de función que indica "80" parpadee.
3. Pulse el **botón selector de tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El piloto correspondiente parpadeará.
4. Seleccione el tiempo de funcionamiento deseado girando la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección (p. ej.: 9 minutos).
5. Pulse el botón **INICIO**. El aparato comenzará a funcionar.

Funciones básicas

Cocción al vapor a 40 °C

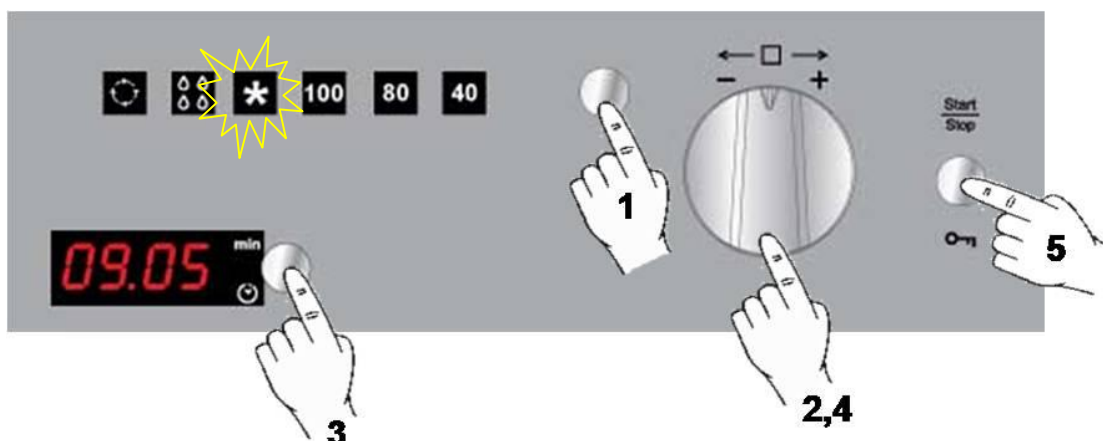
Utilice esta función para hacer yogur y descongelar alimentos delicados.



1. Pulse el botón **Selección de función**. Uno de los pilotos de función parpadeará.
2. Gire la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección hasta que el piloto de función que indica "40" parpadee.
3. Pulse el **botón selector de tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El piloto correspondiente parpadeará.
4. Seleccione el tiempo de funcionamiento deseado girando la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección (p. ej.: 9 minutos).
5. Pulse el botón **INICIO**. El aparato comenzará a funcionar.

Descongelar

Utilice esta función para descongelar alimentos cuidadosamente.



1. Pulse el botón **Selección de función**. Uno de los pilotos de función parpadeará.
2. Gire la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección hasta que el piloto de la función de descongelación parpadee.
3. Pulse el **botón selector de tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El piloto correspondiente parpadeará.
4. Seleccione el tiempo de funcionamiento deseado girando la **ruedecilla giratoria** en cualquier dirección (p. ej.: 9 minutos).
5. Pulse el botón **INICIO**. El aparato comenzará a funcionar.

Carga de agua

Llenado del depósito de agua

El depósito de agua debe estar lleno para todas las funciones.

Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta la marca "MAX" e introduzca el depósito de agua hasta la muesca sobre la cámara interior. Aprox. 1l.

La indicación "rES" significa que el depósito de agua no está correctamente colocado.

Relleno de agua

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua. Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno.

PELIGRO DE REBOSE.

Vaciado del depósito de agua

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

Mientras el agua se está bombeando, aparece la indicación "PUMP".

Esta indicación se muestra hasta que el agua alcanza una temperatura de 75° C antes de ser bombeada de vuelta al depósito de agua.

Atención: el agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!

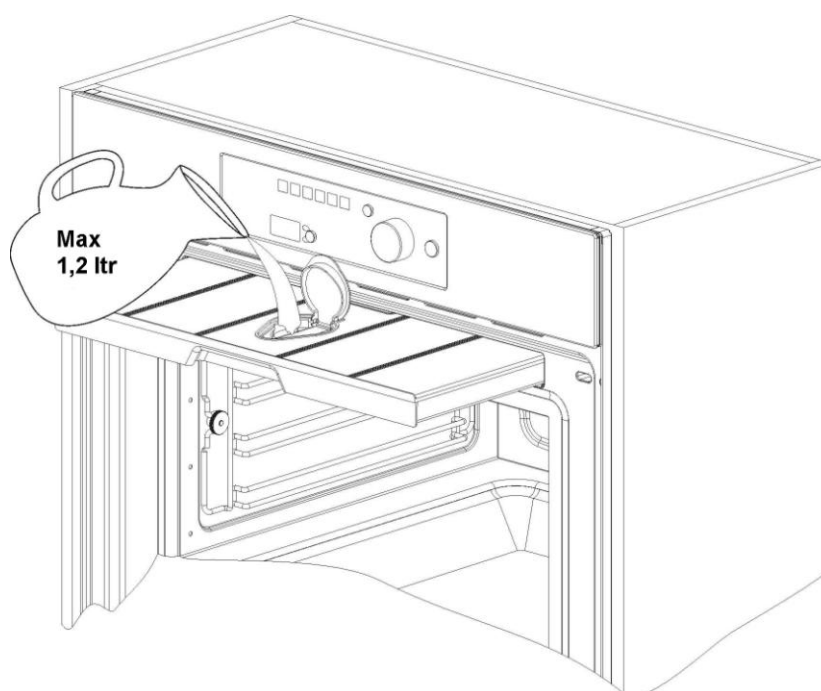
Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación "DEP" en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación "DEP".

Para quitar esta indicación, pulse el botón **Parada**, así podrá iniciar un nuevo proceso de cocción sin necesidad de extraer y vaciar el depósito de agua.



Interrupción de un proceso de cocción

Puede interrumpir en todo momento el proceso de cocción pulsando una vez el botón **Inicio/Parada**.

El aparato tiene una función de eliminación del vapor que se activa con el botón **Inicio/Parada**. De este modo se evita la salida de vapor al abrir la puerta.

Dura aproximadamente tres minutos y, durante este tiempo, aparece VAP en la pantalla.

Atención: Si se abre la puerta, durante o después del proceso de cocción, sale vapor caliente del aparato. Échese a un lado o hacia atrás.

En este momento:

- **La generación de vapor se interrumpió.**
- Las paredes de la cámara de cocción y el depósito de agua siguen estando muy calientes. **¡Peligro de lesiones por quemadura!**
- La pantalla de selección de hora y tiempo se detiene y en ella aparece el tiempo de funcionamiento restante (en caso de que se haya fijado).

Si lo desea, puede:

1. dar la vuelta o remover los alimentos
2. modificar los parámetros del proceso.

Cierre la puerta y pulse el botón **Inicio/Parada** para continuar el proceso.

Modificación de los parámetros

La duración puede modificarse mientras el aparato está en funcionamiento, o en caso de que el proceso de cocción se interrumpiese por haber girado la ruedecilla giratoria. La nueva duración definida sólo es válida a partir de que la pantalla deja de parpadear.

La temperatura sólo puede modificarse si se desconecta el aparato. La temperatura se modifica pulsando el **botón selector de función** y girando la **ruedecilla giratoria** hasta que la nueva temperatura parpadee. Para confirmarla, pulse el **botón selector de función**.

Cancelar un proceso de cocción

Si desea cancelar un proceso de cocción, pulse durante 3 segundos el botón **Inicio/Parada**.

A continuación sonarán 3 pitidos y aparece la hora en la **pantalla**.

Finalización de un proceso de cocción

Después de la finalización del proceso de cocción o tras pulsar el botón **Inicio/Parada**, comienza la función de supresión del vapor.

Al final del proceso sonarán 3 pitidos y en la pantalla aparecerá la indicación **“End”**.

Esta función suprime gradualmente el vapor de la cámara de cocción para que al abrir la puerta del aparato salga menos vapor.

Dura aproximadamente un minuto y, durante este tiempo, aparece **“VAP”** en la pantalla.

Atención: Si se abre la puerta, durante o después del proceso de cocción, sale vapor caliente del aparato. Échese a un lado o hacia atrás.

Una vez desconectado el aparato, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo. Esta función reduce la temperatura del aparato.

Cuando aparece la indicación **“DEP”** en la pantalla, significa que el agua ha sido bombeada de vuelta, así que puede extraer el depósito de agua.

Extraiga el depósito de agua y séquelo a fondo. Deje que la cámara interior del aparato se enfríe durante un tiempo y luego séquela con un paño. La puerta del aparato deberá permanecer abierta durante un tiempo para que el aparato se seque completamente.

Tablas y consejos

Utilización de los accesorios

La bandeja perforada se utiliza para la cocción al vapor de verduras, carnes y aves frescas o ultracongeladas.

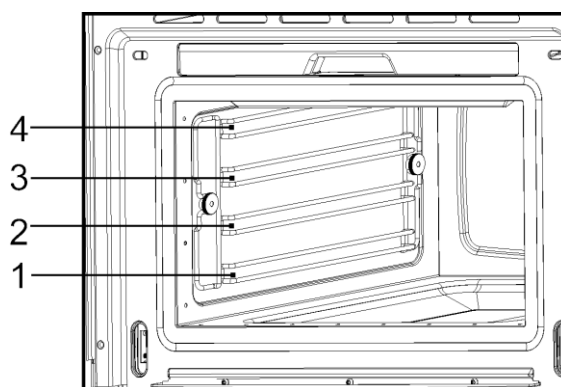
Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde abajo.

La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p. ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

Los valores sobre la duración de la cocción y la temperatura se indican de manera orientativa. La duración de la cocción variará en función de la clase de producto que se quiera cocinar y del estado en el que éste se encuentre.



Pescado

Pescado	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Dorada	800-1200 g	80	30-40	perforada	2
Trucha	4 x 250 g	80	20-25	perforada	2
Filete de salmón	500-1000 g	80	15-25	Perforada	2
Trucha asalmonada	1000-1200 g	80	25-35	Perforada	1/2
Carabinero	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Mejillones verdes	1000-1500 g	100	25-35	Perforada	2
Filete de mero	500-1000 g	80	20-25	Perforada	2
Berberechos	500-1000 g	100	10-20	Perforada	2
Bogavante, ultracongelado	800-1200 g	100	25-30	Perforada	1/2
Bacalao	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Mejillones	1000-1200 g	100	15-25	Perforada	2
Trucha ártica	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2
Abadejo	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Filete de atún	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Lucioperca	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2

Carne

Carne	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Pepitos de pollo	4-10	100	40-45	perforada	2
Pechuga de pollo	4-6	100	25-35	perforada	2
Costillitas de cerdo ahumadas	500g -1000g	100	40-50	perforada	2
Escalope de pavo	4-8	100	20-25	perforada	2
Filete de cerdo, completo	4-8	100	20-30	perforada	2
Salchichas		80-100	10-15	perforada	2

Huevos

Huevos	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Huevo en vaso	100	10-15	parrilla	2
Huevos, duros	100	15	parrilla	2
Huevos, blandos	100	10-12	parrilla	2

Guarniciones

Guarniciones	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Cebada montada + líquido	200g + 400ml	100	30-35	parrilla, cuenco de cristal	2
Sémola + líquido	200g + 300ml	100	10-20	parrilla, cuenco de cristal	2
Lentejas + líquido	200g + 375ml	100	20-50	parrilla, cuenco de cristal	2
Arroz + líquido	200g + 250ml	100	25-40	parrilla, cuenco de cristal	2

Tablas y consejos

Verduras

Verduras/frescas		Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Berenjenas	en rodajas	100	15-20	perforada	2
Judías		100	35-45	perforada	2
Brécol	ramitas con tallo	100	25-30	perforada	2
Brécol	ramitas sin tallo	100	15-20	perforada	2
Coliflor	ramitas	100	25-30	perforada	2
Coliflor	cabeza completa	100	40-45	perforada	1
Guisantes		100	30-35	perforada	2
Hinojo	en tiras	100	15-20	perforada	2
Hinojo	partido por la mitad	100	20-30	perforada	2
Patatas con piel	enteras, muy pequeñas	100	20-25	perforada	2
Patatas con piel	enteras, muy gruesas	100	45-50	perforada	2
Patatas sin piel	en trozos	100	20-25	perforada	2
Colinabos	troceado	100	20-25	perforada	2
Judías		100	15-20	perforada	2
Zanahorias	en rodajas	100	25-30	perforada	2
Mazorcas		100	50-60	perforada	2
Pimientos	en tiras	100	12-15	perforada	2
Guindillas		100	12-15	perforada	2
Setas	en cuartos	100	12-15	perforada	2
Puerros	en rodajas	100	10-12	perforada	2
Coles de Bruselas		100	25-35	perforada	2
Apio	en tiras	100	15-20	perforada	2
Espárragos		100	20-35	perforada	2
Espinacas		100	12-15	perforada	2
Apio en rama		100	25-30	perforada	2
Calabacines	en rodajas	100	12-18	perforada	2

Bolas de masa

Bolas de masa	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Bolas rellenas de mermelada	100	20-30	no perforada	2
Bollos de masa de levadura	100	15-20	no perforada	2
Bolas de masa de levadura	100	15-25	no perforada	2
Bolas hechas a base de pan	100	20-25	no perforada	2
Bolas de masa cocinadas en paños	100	25-30	no perforada	2

ES

Tablas y consejos

Postres

Postres	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Compota de manzana	500-1500 g	100	15-25	no perforada	2
Compota de pera	500-1500 g	100	25-30	no perforada	2
Crema catalana		80	20-25	parrilla-cuenquillo	2
Crema de caramelo		80	25-30	parrilla-cuenquillo	2
Yogur		40	4-6 horas	parrilla-cuenquillo	2
Compota de melocotón	500-1500 g	100	15-20	no perforada	2

Fruta (esterilizar/cocinar)

Fruta	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Peras	4-6 copas de 1l	100	30-35	Parrilla	1
Cerezas	4-6 copas de 1l	80	30-35	Parrilla	1
Melocotones	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1
Ciruelas	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1

Regenerar

Calentamiento	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Platos	1-2	100	12-15	Parrilla	2
Platos	3-4	100	15-20	Parrilla	2
Platos preparados		100	15-20	Parrilla	2

Escaldar

Verduras	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
p. ej., judías, puerro		100	10-12	perforada	2
Col verde	1000-2000 g	100	12-16	perforada	2
Hojas de col rizada	10-20	100	12-15	perforada	2
Repollo, completo	2000-2500 g	100	30-45	perforada	1
Tomates, pelados		80	12	parrilla	2

Tablas y consejos

Descongelación

Verduras/guarniciones		Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Brécol	ramitas con tallo	100	15-20	perforada	2
Menestra		100	15-20	perforada	2
Hojas de espinaca	raciones	100	10-15	no perforada	2
Coliflor	ramitas	100	15-20	perforada	2
Guisantes		100	15-25	perforada	2
Col verde	bloque grueso	100	25-35	no perforada	2
Zanahorias	en rodajas	100	15-20	perforada	2
Coles de Bruselas		100	20-25	perforada	2
Espárragos		100	25-30	perforada	2
Platos preparados		100	según se precise	parrilla	2
Pan		100	10-25	parrilla	2
Arroz		100	15-25	no perforada	2
Lentejas		100	15-20	no perforada	2
Pasta		100	15-20	no perforada	2

Cocción en 2 niveles

Indicaciones:

Para la cocción en dos niveles, los accesorios deben estar siempre en el 2º o 3º y en el 1º soporte desde abajo.

Los distintos tiempos de cocción se regulan como se indica a continuación:

Los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más prolongado deben colocarse en la parte superior del horno de cocción al vapor. Los alimentos con tiempos de cocción más cortos se introducen en el primer soporte desde abajo.

Un ejemplo: Verduras, patatas y carne.

Introduzca las verduras y las patatas en el aparato en cualquier recipiente sobre la parrilla en el 2º o 3º soporte desde abajo.

Introduzca el pescado sobre el 1º soporte desde abajo.

Si se debe utilizar la bandeja perforada para el pescado, la bandeja no perforada deberá colocarse en el fondo del aparato para capturar el caldo de pescado que gotea. De este modo, el aparato se mantiene limpio.

Tiempo de cocción: Verduras y patatas 25-35 min.

Tiempo de cocción: Pescado, según el tipo, 15-25 min.

Se fija el tiempo más largo de cocción pero, gracias a los distintos niveles, la comida estará lista al mismo tiempo sin que nada se cocine excesivamente.

Limpieza de la cámara interior

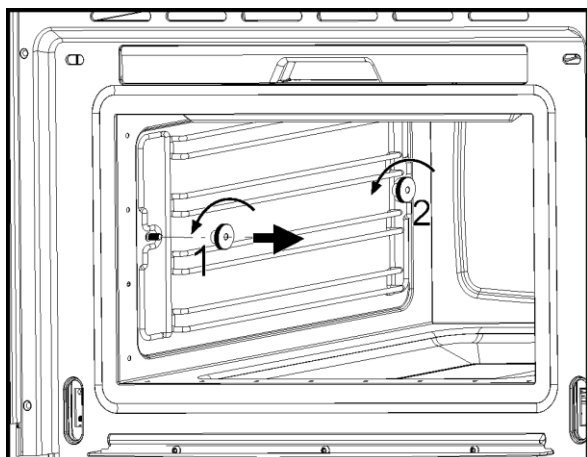
Bajo ninguna circunstancia utilice productos de limpieza abrasivos, como esponjas abrasivas multiuso, estropajos de metal, etc., ya que pueden dañar la superficie.

Limpie la cámara de cocción en caliente con un paño húmedo. A continuación, séquela frotando.

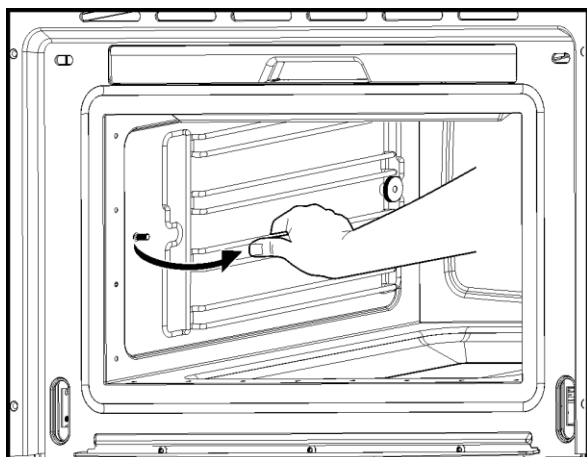
Para una limpieza más sencilla pueden extraerse las parrillas laterales. (Consulte el siguiente apartado).

Desenganche de las parrillas laterales

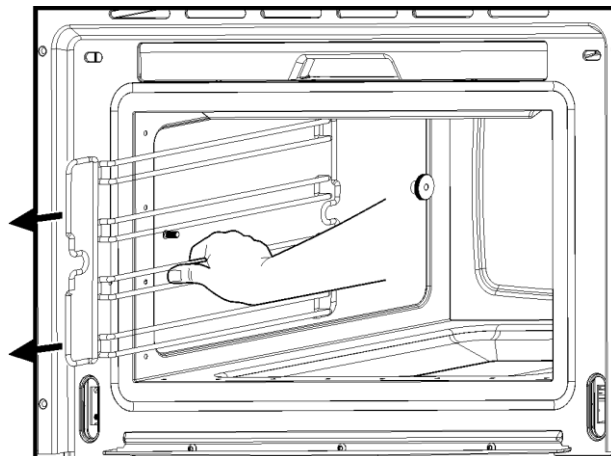
En las parrillas de colocación, afloje la tuerca estriada 1 hacia adelante en sentido contrario al de las agujas del reloj.



Afloje ligeramente la tuerca estriada 2 detrás en las parrillas de colocación en sentido contrario al de las agujas del reloj. No extraiga las tuercas estriadas.



Tire ligeramente hacia delante de la parrilla de colocación y extráigala.

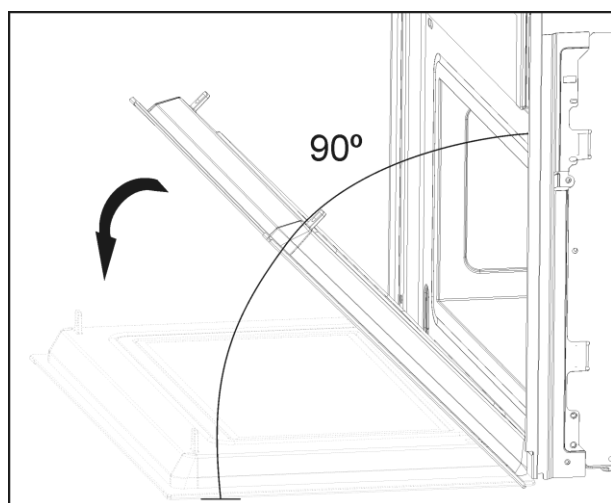


Para el montaje, deslice la parrilla de colocación por la tuerca estriada 2. Enrosque la tuerca estriada 1 en sentido de las agujas del reloj hasta el tope, y luego apriete la tuerca estriada 2.

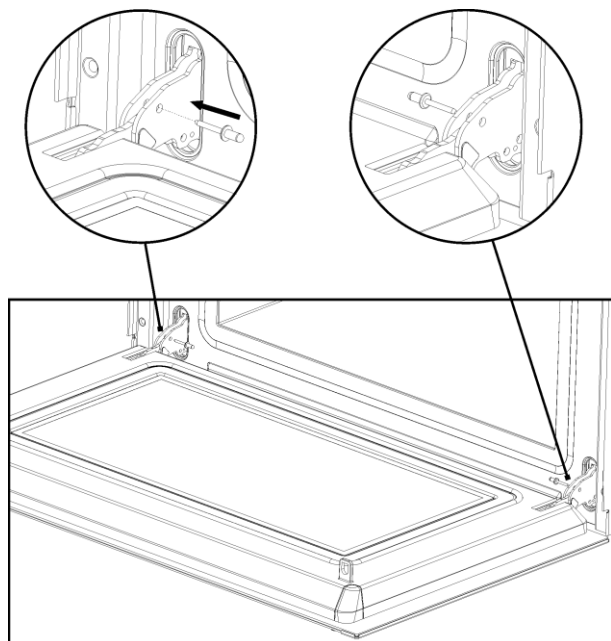
Mantenimiento

Extracción de la puerta del aparato

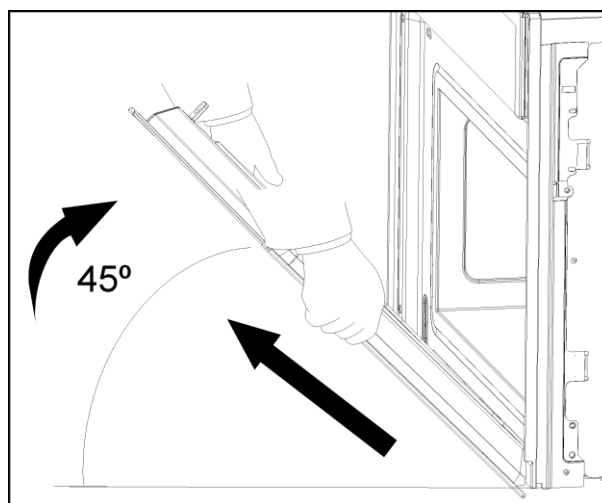
1. Abra la puerta al máximo.



2. Introduzca dos pernos en los agujeros de los quicios de la puerta.



3. Cierre la puerta lo suficiente para elevarla.



4. Para volver a montarla, introduzca las bisagras en los agujeros.

5. Abra la puerta del aparato al máximo y extraiga los pernos.

Descalcificación

Con cada generación de vapor, se deposita cal en el generador de vapor en función de la dureza del agua local (es decir, del contenido de cal del agua).

El intervalo de descalcificación depende de la respectiva dureza del agua y de la frecuencia con la que utilice el aparato. Tras 4 cocciones al vapor de 30 minutos por semana, en función de la dureza del agua, se debe descalcificar el aparato según lo indicado a continuación:

Dureza del agua	Descalcificación tras
Muy blanda	18 meses
Media	9 meses
Muy dura	6 meses

El aparato detecta automáticamente cuándo debe realizarse la descalcificación y el piloto de descalcificación se encenderá. Si no se realiza la descalcificación, el piloto parpadeará. Si no descalcifica el aparato después de varios procesos sucesivos de cocción al vapor, se bloqueará su funcionamiento. La indicación "CAL" en la pantalla y la lámpara parpadearán.

NOTA IMPORTANTE: Si el aparato no se descalcifica, se mermará su funcionamiento o se producirán daños en el aparato.

Producto descalcificadores apropiados

Para la descalcificación utilice el producto descalcificador "durgol".

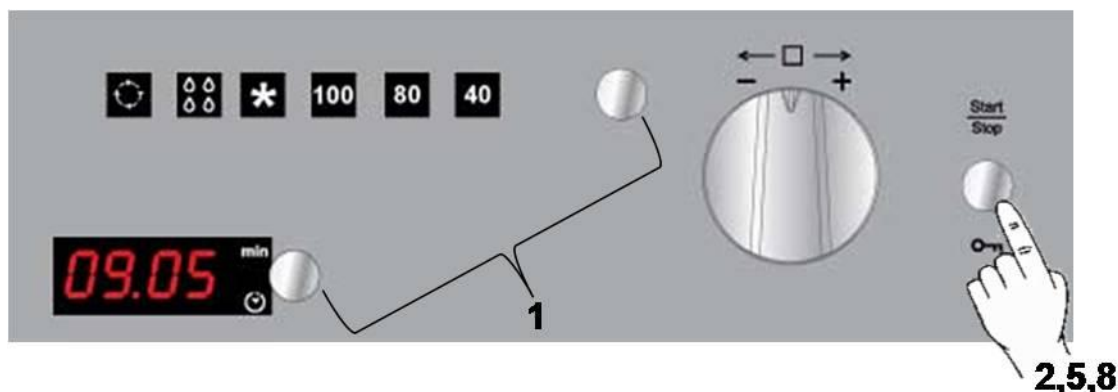
Este producto le permite realizar una descalcificación profesional y cuidadosa de su aparato. Disponibles en el Servicio de Atención al Cliente.

Atención: No utilice vinagre o productos de limpieza con ácido acético, ya que pueden dañar el circuito interior de agua.

Los productos descalcificadores convencionales no son adecuados, ya que pueden contener aditivos espumantes

Mantenimiento

Descalcificación



Atención: Por motivos de seguridad, el proceso de descalcificación no puede ser interrumpido.

El aparato puede descalcificarse con la puerta abierta o cerrada. El aparato debe estar desconectado antes de comenzar el proceso de descalcificación. El proceso de descalcificación se realiza siguiendo estos pasos:

1. Pulse simultáneamente **el botón selector de función y el de tiempo**. En la pantalla aparecerá "CAL" y sonará un pitido.
2. Pulse el botón **Inicio/Parada**.
3. La pantalla mostrará "0.5L", extraiga el depósito de agua.
4. Vierta 0,5 litros de solución descalcificadora en el depósito de agua y vuelva a introducir el depósito de agua hasta la muesca sobre la cámara interior (consulte el siguiente apartado).
5. Pulse el botón **Inicio/Parada**. El proceso de descalcificación comenzará y durará unos 30 min.
6. Si aparece en la pantalla "1.0L" de forma intermitente y suena un pitido, debe extraer y vaciar el depósito de agua.
7. Llene el depósito de agua con 1,0 litros de agua fresca y vuélvalo a introducir hasta la muesca sobre la cámara interior.
8. Pulse el botón **Inicio/Parada**. Comenzará el primer enjuague.
9. Si vuelve a aparecer en la pantalla "1.0L" de forma intermitente y suena un nuevo pitido, debe extraer y vaciar el depósito de agua.
10. Llene el depósito de agua con 1,0 litros de agua fresca y vuélvalo a colocar.
12. Pulse el botón **Inicio/Parada**. Comenzará el segundo enjuague.
13. Cuando finalice el enjuague aparecerá "End" en la pantalla.
14. Extraiga, vacíe y seque el depósito de agua.

Atención: La limpieza debe realizarse con el aparato desconectado de la corriente. **Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.**

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, paños abrasivos ni objetos puntiagudos, ya que pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza de chorro a alta presión o de vapor.

Parte frontal

Es suficiente con limpiar el aparato con un paño húmedo. Si está muy sucia, añada al agua unas gotas de lavavajillas. A continuación, limpie el aparato con un paño seco.

Para los aparatos con una parte frontal de aluminio utilice un producto de limpieza de cristal suave y un paño suave, que no suelte pelusa. Límpiela en sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina. Estas manchas pueden provocar corrosión.

Evite que penetre agua en el interior del aparato.

Cámara de cocción

Limpie las paredes interiores con un paño húmedo después de cada uso. Deje la puerta abierta para que se enfríe y seque la cámara interior.

No utilice un producto de limpieza agresivo para eliminar manchas persistentes. **No utilice aerosoles para hornos ni otros medios de limpieza agresivos o corrosivos.**

Mantenga siempre limpia la puerta y la parte frontal del aparato para garantizar su perfecto funcionamiento.

Evite la penetración de agua en los orificios de ventilación.

La cubierta de cristal de la lámpara se encuentra en la tapa del aparato y puede extraerse fácilmente para su limpieza. Para ello, desatornillela y límpiela con agua y lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios después de cada uso. Si están muy sucios, ablándelos primero y utilice a continuación un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden limpiarse en el lavavajillas.

¿Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por técnicos especialistas. Todas las manipulaciones realizadas por personas sin autorización del fabricante entrañan peligro.

Los siguientes problemas pueden solucionarse sin necesidad de informar al Servicio de Atención al Cliente:

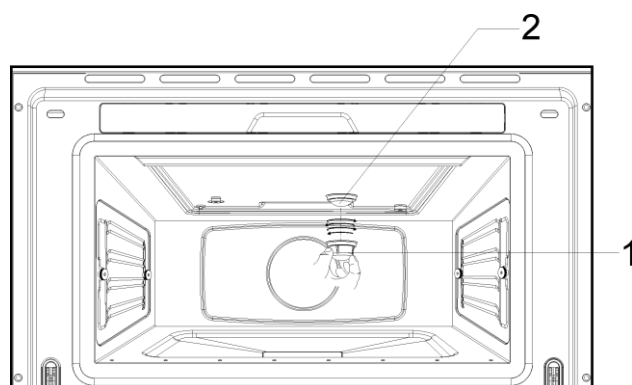
- **La pantalla está apagada.** Compruebe si:
 - el piloto de hora está desactivado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **No pasa nada cuando se pulsan los botones.** Compruebe si:
 - el bloqueo de seguridad está activado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **El aparato no funciona.** Compruebe si:
 - el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente,
 - el circuito de alimentación de corriente del aparato está activado,
- **Se escuchan ruidos durante el funcionamiento**
 - Se trata de ruidos de funcionamiento que pueden producirse durante todo el tiempo de cocción al vapor, p. ej., por las bombas de agua en el generador de vapor.
 - Estos ruidos son normales, no representan un problema.
- **Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente.** Compruebe si:
 - Ha seleccionado la temperatura y el tiempo de funcionamiento correctos,
 - Ha introducido una cantidad de alimentos superior o más fría de lo normal en el interior del aparato.
- **Si aparece en la pantalla “Err_”, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.**

- **Al finalizar un proceso de cocción se escucha un ruido.** Esto no es un problema.
 - El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un tiempo determinado. El ventilador se desactiva cuando la temperatura ha descendido lo suficiente.
- **El aparato funciona, pero la iluminación interior no.**
 - Si todas las funciones se ejecutan correctamente, es posible que la lámpara se haya fundido. Puede seguir utilizando el aparato.

Cambio de lámpara

Siga estos pasos para sustituir la lámpara:

- Desconecte el aparato del suministro de corriente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.
- Desatornille la tapa de cristal delante de la lámpara **(1)**.
- Extraiga la lámpara halógena **(2)**. **Atención: La lámpara puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva lámpara E14 230-240V / 15W. Siga las indicaciones del fabricante de la lámpara.
- Atornille la tapa de cristal delante de la lámpara **(1)**.
- Vuelva a conectar el aparato a la toma de corriente.



Descripción de funciones

Símbolo	Función	Alimento
100	Cocción al vapor 100 °C	Regenerar verduras, cereales, compota, pescado y carne Deszumar bayas.
80	Cocción al vapor 80 °C	Cocer carne y pescado
40	Cocción al vapor 40 °C	Preparar yogur.
*	Descongelar y cocer a baja intensidad	Descongelar y preparar verduras.

Pantallas

Pantalla	Descripción
Descalcificación	
1	Agua blanda.
2	Agua de dureza media.
3	Agua dura.
<i>CAL</i>	Es necesario deslcalificar el aparato. Si parpadea, comienza el proceso de descalcificación.
<i>0.5L</i>	Verter 0.5 litros de producto descalcificador en el depósito de agua.
<i>1.0L</i>	Verter 1.0 litros de agua en el depósito de agua para limpiarlo.
Depósito de agua	
<i>rES</i>	Aviso de error de ausencia del depósito de agua.
<i>dEP</i>	Es necesario sacar el depósito, vaciarlo y volver a colocarlo en su sitio.
Reducir vapor	
<i>END</i>	
<i>VAP</i>	Indica que el aparato se encuentra en proceso de eliminación de vapor.
<i>PUMP</i>	Indica el bombeo de agua fría hacia la caldera y la salida de agua caliente hacia el depósito de agua.
<i>FULL</i>	Es necesario sacar el depósito, vaciarlo y volver a colocarlo en su sitio.
Avisos del sistema	
<i>H0t</i>	La temperatura en la placa de circuitos impresos es demasiado alta.

Especificación

- Tensión alterna (ver placa de características)
- Consumo de potencia 1500 W
- Dimensiones exteriores (anch. x alt. x prof.) 595 x 455 x 472 mm
- Dimensiones de la cámara de cocción (anch. x alt. x prof.) 420 x 210 x 390 mm
- Capacidad del horno. 35 l
- Peso 32 kg

Leia atentamente as instruções deste folheto, pois irão ajudar-lhe a obter bons resultados com o seu forno de vapor.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO, ASSIM PODERÁ CONSULTÁ-LA TAMBÉM MAIS TARDE.

Mantenha estas instruções sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respectivas instruções.

Notas sobre a protecção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem está marcada com um Ponto Verde.

Elimine todos os materiais de embalagem, tais como o papelão, o poliestireno e os plásticos, introduzindo-os nos contentores adequados. Desta forma assegura-se a reciclagem dos materiais de embalagem.



Eliminação de aparelhos inutilizados

A Directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) estabelece que os electrodomésticos não podem ser eliminados juntamente com os resíduos urbanos normais.

Os aparelhos colocados fora de serviço devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a percentagem de recuperação e reutilização dos materiais e para evitar potenciais danos para a saúde do Homem e do ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos, a fim de recordar o dever da recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda, com o objectivo de obterem informações sobre o local apropriado para o armazenamento dos electrodomésticos usados.

Inutilize o seu aparelho, antes de o eliminar. Tire o cabo para fora, corte e elimine-o.

Instruções de instalação	27
Antes da instalação	27
Depois da instalação	27
Instruções de segurança	28
Descrição do aparelho	30
Regulações básicas	31
Regulações iniciais.....	31
Acertar o relógio	31
Ocultar/mostrar o relógio	31
Regular a dureza da água	32
Bloqueio de segurança / Segurança para crianças	32
Funções básicas	33
Cozedura a vapor a 100 °C	33
Cozedura a vapor a 80 °C	33
Cozedura a vapor a 40 °C	34
Descongelar	34
Encher com água	35
Durante o funcionamento	36
Interrupção do processo de cozedura	36
Alteração dos parâmetros.....	36
Anular um processo de cozedura	36
Fim do processo de cozedura	36
Tabelas e dicas	37
Utilização dos acessórios	37
Manutenção	43
Limpeza do interior	43
Remover as grelhas laterais	43
Desmontar a porta.....	44
Descalcificação.....	45
Produto de descalkificação adequado	45
Descalcificação.....	46
Limpeza e manutenção do aparelho	47
Frente do aparelho	47
Interior	47
Acessórios	47
O que fazer em caso de avaria de funcionamento?	48
Substituição da lâmpada	48
Características técnicas	49
Descrição das funções	49
Indicações	49
Especificações.....	49
Instalação	50

Instruções de instalação

Antes da instalação

Verifique a tensão de alimentação indicada na placa de características! Tem de corresponder à tensão da sua rede.

Abra a porta do aparelho e retire **todos os acessórios** bem como o material de embalagem.

Atenção! A parte da frente do aparelho pode estar coberta por uma **película de protecção**. Remova esta película cuidadosamente antes da primeira utilização do aparelho. Comece na parte inferior.

Assegure-se que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta fecha correctamente e se a face interior da porta e o espaço interior da frente não apresentam danos. Se detectar algum dano, contacte o Serviço de Assistência Técnica. O número de telefone encontra-se na contra-capa deste folheto.

NÃO USE O APARELHO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho não funcionar correctamente, ou se o aparelho tiver ficado danificado ou caído. Contacte, eventualmente, o Serviço de Assistência Técnica. O número de telefone encontra-se na contra-capa deste folheto.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente. O aparelho não deve ser instalado na proximidade de elementos de aquecimento, rádios ou televisores.

Aquando da instalação assegure-se que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, com objectos de arestas vivas ou com a parte de trás do aparelho, uma vez que as temperaturas elevadas podem danificar o cabo.

Atenção: O aparelho instalado não pode bloquear o acesso à ficha.

Depois da instalação

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e uma ficha para corrente monofásica, 230-240V - 50Hz.

Em caso de ligação permanente, o aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado.

Nesse caso, a ligação a um circuito eléctrico deve ser feita com um disjuntor para todos os pólos, com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.

ATENÇÃO: É OBRIGATÓRIO LIGAR O APARELHO À TERRA.

Tanto o fabricante como os revendedores declinam qualquer responsabilidade por danos que possam ser causados a pessoas, animais ou coisas, caso se verifique que as presentes instruções de instalação não foram observadas.

O aparelho só funciona com a porta correctamente fechada.

Antes da primeira utilização limpe o interior do aparelho e os acessórios de acordo com as instruções de limpeza constantes do capítulo "Limpeza e manutenção do aparelho".

A instalação deve respeitar as instruções fornecidas separadamente.



- **Atenção!** Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
 - **Atenção!** Se notar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada para abafar as chamas. Desligue o aparelho e tire a ficha da tomada ou interrompa a alimentação eléctrica do aparelho.
 - Gorduras e óleos sobreaquecidos inflamam facilmente. Por isso, não aqueça óleo ou gordura dentro do aparelho. Em caso algum, tente apagar gordura ou óleo a arder com água (perigo de explosão)! Abafe as chamas com um pano húmido e mantenha todas as portas e janelas fechadas.
 - **Atenção!** Não use álcool com elevado teor alcoólico para fazer os seus cozinhados no aparelho. Poderá levar a um sobreaquecimento dos alimentos, perigo de explosão!
 - **Atenção!** Este aparelho não é apropriado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) que não estejam na plena posse das suas faculdades físicas, sensoriais e mentais. Os utilizadores que não têm nem experiência nem conhecimento do aparelho e aos quais o funcionamento do aparelho não foi explicado, devem ser vigiados por uma pessoa que seja responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Use a segurança para crianças.
 - O aparelho pode ficar muito quente durante a utilização. Tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de aquecimento que se encontram no interior do aparelho. **PERIGO DE QUEIMADURAS!**
 - **Cuidado!** As peças acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
 - **Atenção!** Se abrir a porta do aparelho durante ou depois da cozedura, podem sair vapor quente e gotas de água. Afaste-se para o lado ou para trás.
 - **Cuidado!** Em caso algum, use a porta quente do aparelho para fixar cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**

Instruções de segurança

Este aparelho destina-se, exclusivamente, ao uso doméstico!

Este aparelho é adequado para a confecção de produtos alimentares em casa. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos provocados por um uso não apropriado ou não permitido.

Se proceder em conformidade com as instruções, evitará danos no aparelho e outras situações perigosas:

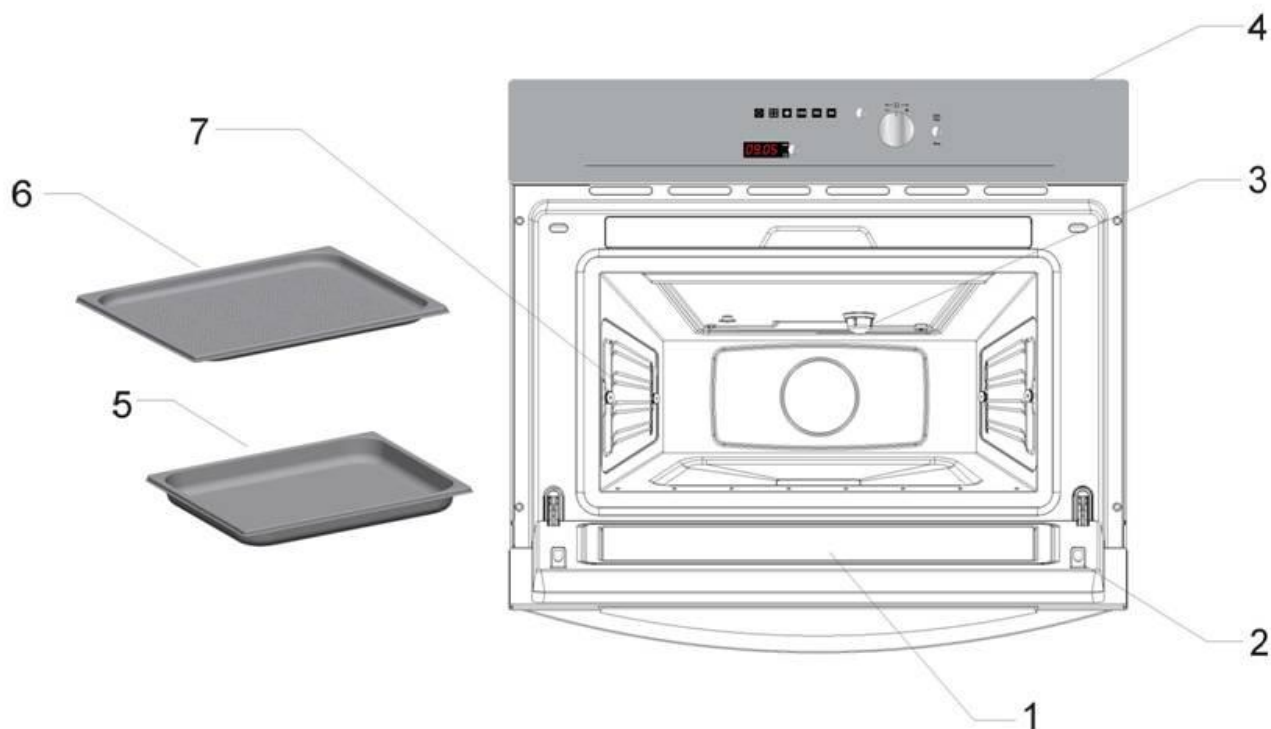
- Não tape ou obstrua as aberturas de ventilação.
- Não guarde dentro do aparelho objectos que em caso de ligação acidental podem provocar perigo.
- Não use o aparelho como despensa.
- Não deite aguardente (por exemplo, brandy, uísque, *schnaps*) por cima dos alimentos quentes. Perigo de explosão!
- Os acessórios, tais como as grelhas e os tabuleiros, aquecem muito dentro do forno. Use pegas.
- Para evitar queimaduras, use sempre luvas de cozinha quando, ao mexer em loiças e recipientes, tem de tocar no interior do aparelho.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do aparelho, pois poderá provocar danos, sobretudo, na área das dobradiças. A porta aguenta, no máximo, 8 kg.
- As grelhas têm uma capacidade de carga máxima de 8 kg. Para evitar danos, não ultrapasse este peso.

Limpeza:

- Mesmo depois de desligar o aparelho, este ainda se mantém quente durante algum tempo. Dê-lhe tempo suficiente para arrefecer antes de começar, por exemplo, com a limpeza.
- Não use produtos abrasivos ou raspadores metálicos cortantes para a limpeza do vidro da porta do forno, porque podem riscar a superfície e destruir o vidro.
- As superfícies de contacto da porta (frente do forno e lado interior da porta) devem estar sempre impecavelmente limpas, a fim de garantir o funcionamento correcto.
- Consulte as instruções de limpeza no capítulo “Limpeza e manutenção do aparelho”.

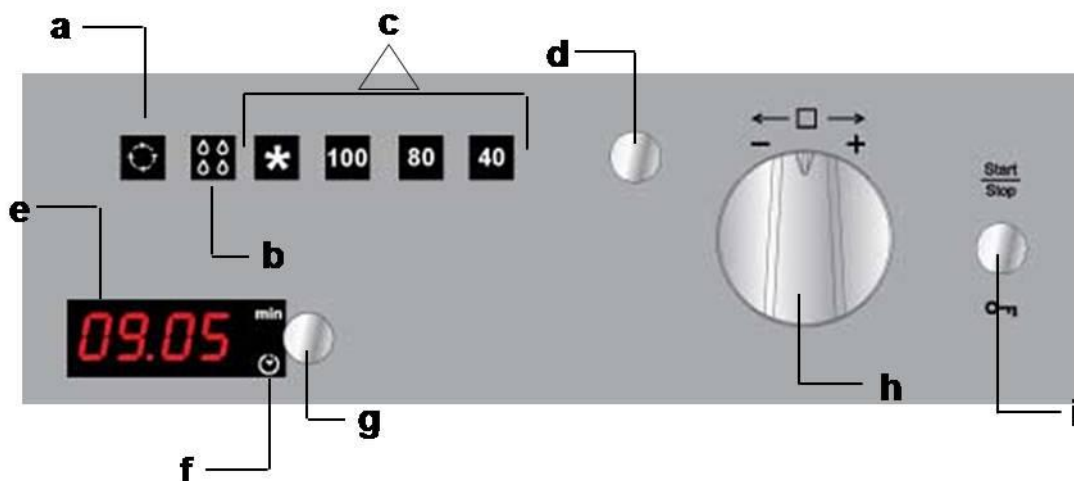
Em caso de reparação:

- Caso se verifiquem danos no cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante, por um representante autorizado ou por um técnico qualificado para este trabalho, a fim de evitar situações perigosas. Além disso, é necessária uma ferramenta especial.
- As reparações e os trabalhos de manutenção, sobretudo em componentes eléctricos sob tensão, só podem ser executados por técnicos autorizados pelo fabricante.



- 1. - Vidro da porta
- 2. - Bloqueio de segurança
- 3. - Lâmpada
- 4. - Painel de comando

- 5. - Tabuleiro
- 6. - Tabuleiro com furos
- 7. - Grelha lateral



- a. - Lâmpada de descalcificação
- b. - Lâmpada do depósito de água
- c. - Lâmpada indicadora de funcionamento
- d. - Tecla de selecção de função
- e. - Indicação das horas e do tempo seleccionado

- f. - Relógio e lâmpada do selector de tempo
- g. - Tecla de regulação do relógio e selecção do tempo
- h. - Botão giratório
- i. - Tecla de Start e Stop / Tecla de bloqueio de segurança

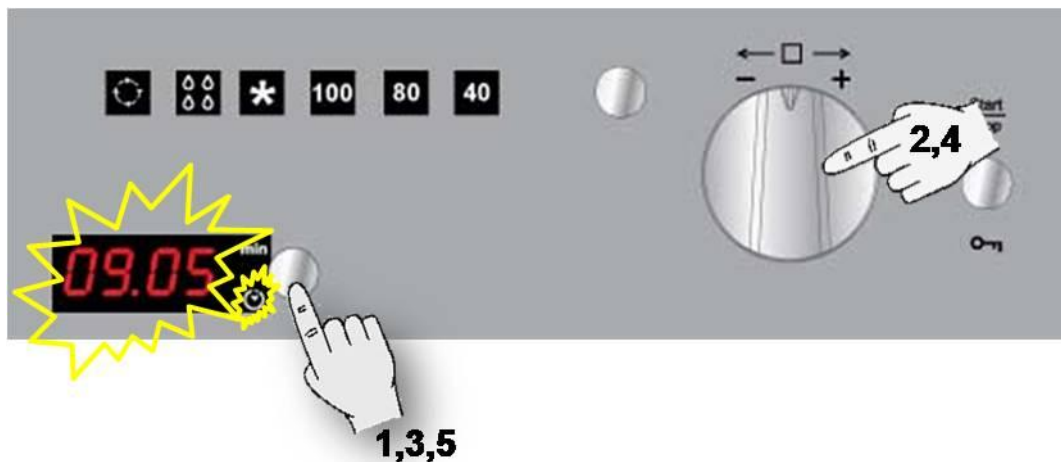
Regulações básicas

Regulações iniciais

Após a ligação do aparelho à rede ou após uma falha de corrente, o relógio fica a piscar, indicando desse modo que as horas não estão correctas.

O aparelho não funciona antes de acertar as horas e a dureza da água. Para acertar o relógio e a dureza da água, proceda da seguinte forma:

Acertar o relógio



Para acertar o relógio, proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla de acerto do **relógio**. As horas começam a piscar (não é necessário após a ligação do aparelho à rede ou após uma falha de corrente).
2. Rode o botão giratório para definir as horas.

3. Prima novamente a tecla de acerto do **relógio** para definir os minutos. Estes começam a piscar.
4. Rode o botão giratório para definir os minutos.
5. Prima novamente a tecla de acerto do **relógio** para concluir.

Ocultar/mostrar o relógio

Se o relógio incomodar, poderá ocultá-lo, premindo a tecla de acerto do **relógio** durante 3 segundos. Os pontos que separam as horas dos minutos continuam a piscar até o relógio estar oculto.

Para mostrar novamente o relógio, volte a premir a tecla de acerto do **relógio** durante 3 segundos.

Regular a dureza da água

Este aparelho dispõe de um sistema que lhe indica automaticamente a necessidade de proceder a uma descalcificação.

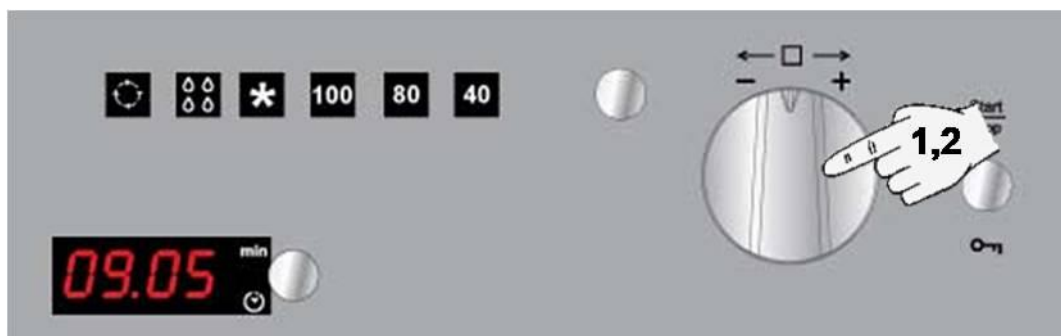
Pode alterar as regulações da dureza da água para otimizar o sistema, adaptando-o ao local de instalação, consoante a água seja muito macia (inclusive devido à utilização de um descalcificador) ou muito dura (ver tabela seguinte).

Para regular o parâmetro da dureza da água, proceda da seguinte forma:

1. Prima simultaneamente a **tecla Start/Stop** e a **tecla de selecção de função**. O algarismo que indica a dureza começa a piscar (não é necessário após a ligação do aparelho à rede ou após uma falha de corrente).
2. Rode o botão giratório para regular a dureza da água, de acordo com a tabela seguinte.
3. Prima novamente a tecla de acerto do **relógio** para regular os parâmetros. O relógio é mostrado.

Tipo	Dureza da água				Indicação
	Ca + Mg (ppm)	Grad. inglesa [°eH]	Grad. francesa [°fH]	Grad. alemã [°dH]	
Água macia	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	1
Água média	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	2
Água dura	351 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	3

Bloqueio de segurança / Segurança para crianças



O aparelho pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar que seja usado por crianças).

1. Prima a tecla **Start/Stop** durante 3 segundos, para bloquear o aparelho. Irá ouvir um sinal sonoro e no **visor** aparece a palavra "SAFE". O aparelho está bloqueado e não permite executar qualquer comando.

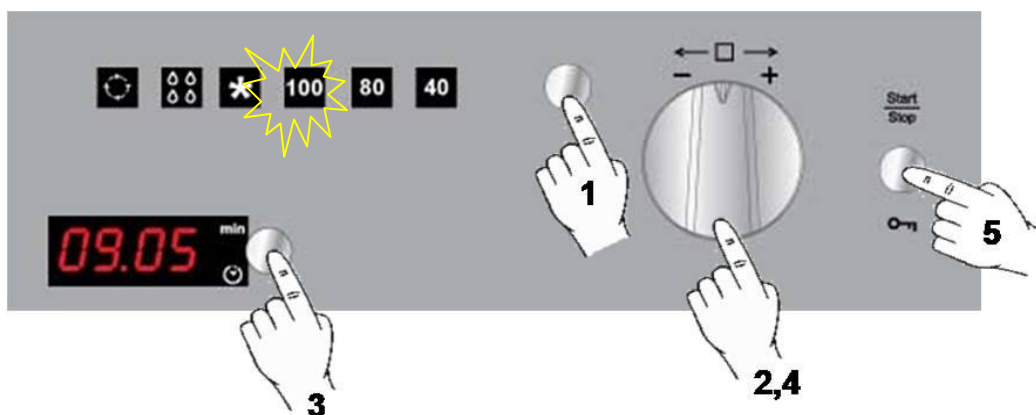
2. Para desbloquear o aparelho, prima novamente a tecla **Start/Stop** durante 3 segundos. Irá ouvir novamente um sinal sonoro e no visor aparecem a hora.

Para ver o relógio, prima brevemente a tecla **Start/Stop**.

Funções básicas

Cozedura a vapor a 100 °C

Use esta função para preparar ou aquecer todo o tipo de legumes, arroz, peixe e carne. Também é adequada para retirar o sumo de bagas e para descongelar e, simultaneamente, cozer legumes. Regenerar.

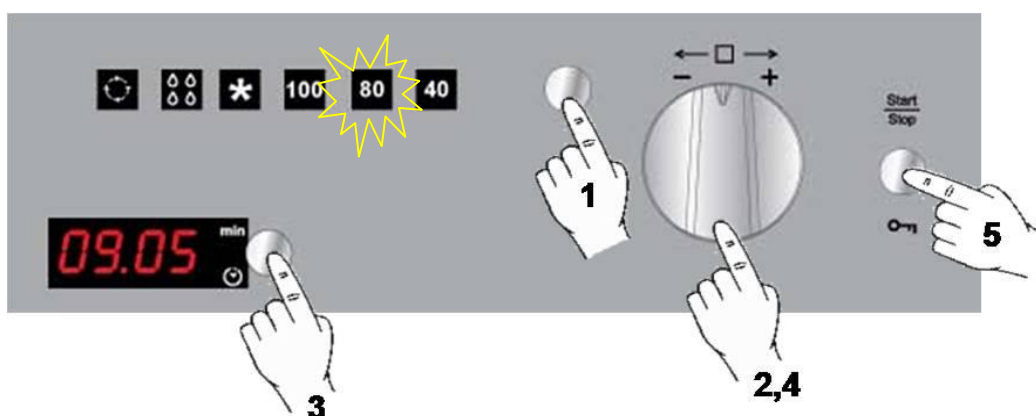


1. Prima a tecla **Seleção de função**. Uma das lâmpadas indicadoras de função pisca.
2. Rode o **botão giratório** para a esquerda ou para a direita, até o indicador de função "100" piscar.
3. Prima a tecla de **selecção do tempo**, para alterar a duração de funcionamento. O respectivo indicador pisca.

4. Seleccione a duração de funcionamento desejada, rodando o **botão giratório** para a esquerda ou para a direita (por exemplo: 10 minutos).
5. Prima a tecla **START**. O aparelho começa a trabalhar.

Cozedura a vapor a 80 °C

Use esta função para cozinhar peixe e carne a baixa temperatura, confeccionar sobremesas e esterilizar fruta.

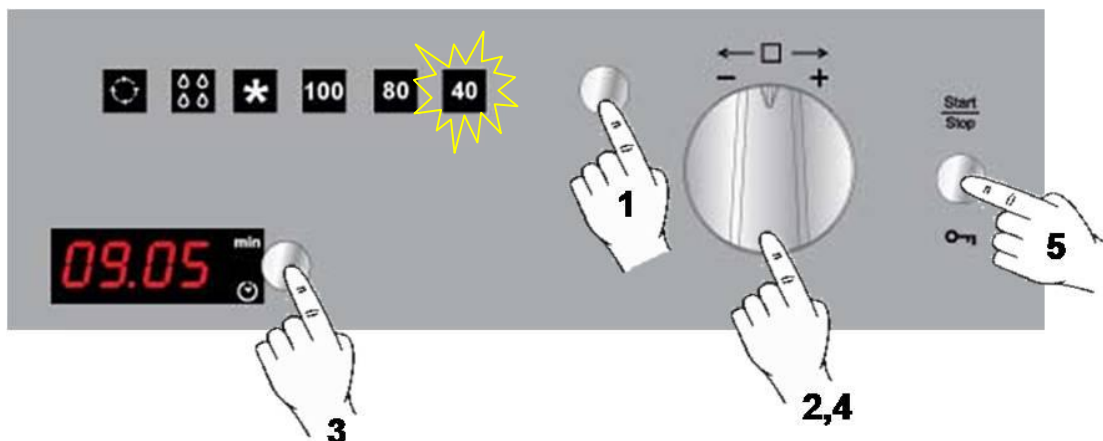


1. Prima a tecla **Seleção de função**. Uma das lâmpadas indicadoras de função pisca.
2. Rode o **botão giratório** para a esquerda ou para a direita, até piscar o indicador de função "80".
3. Prima a tecla de **selecção do tempo**, para alterar a duração do funcionamento. O respectivo indicador pisca.

4. Seleccione a duração de funcionamento desejada, rodando o **botão giratório** para a esquerda ou a direita (por exemplo: 10 minutos).
5. Prima a tecla **START**. O aparelho começa a trabalhar.

Cozedura a vapor 40 °C

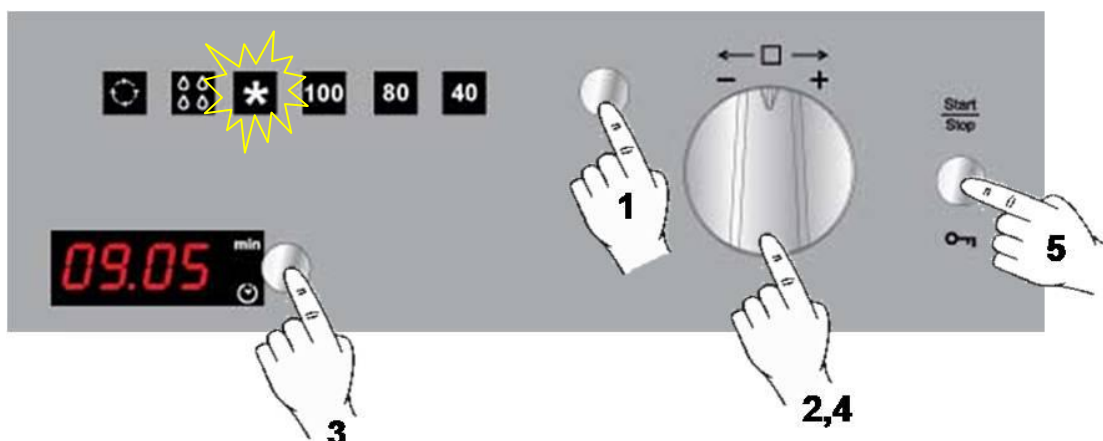
Use esta função para fazer iogurtes e para descongelar alimentos sensíveis.



1. Prima a tecla **Seleção de função**. Uma das lâmpadas indicadores de função pisca.
2. Rode o **botão giratório** para a esquerda ou para a direita, até piscar o indicador de função "40".
3. Prima a tecla de **selecção do tempo**, para alterar a duração de funcionamento. O respectivo indicador pisca.
4. Seleccione a duração de funcionamento desejada, rodando o **botão giratório** para a esquerda ou para a direita (por exemplo: 10 minutos).
5. Prima a tecla **START**. O aparelho começa a trabalhar.

Descongelo

Use esta função para uma descongelação cuidadosa dos alimentos.



1. Prima a tecla **Seleção de função**. Uma das lâmpadas indicadores de função pisca.
2. Rode o **botão giratório** para a esquerda ou para a direita, até piscar o indicador de descongelação.
3. Prima a tecla de **selecção do tempo**, para alterar a duração de funcionamento. O respectivo indicador pisca.
4. Seleccione a duração de funcionamento desejada, rodando o **botão giratório** para a esquerda ou para a direita (por exemplo: 10 minutos).
5. Prima a tecla **START**. O aparelho começa a trabalhar.

Encher com água

Encher o depósito de água

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria até à marcação “MAX” e coloque-o na parte superior do forno até encaixar. aproximadamente 1 l

A indicação “rES” significa que o depósito de água não está correctamente posicionado.

Introduzir mais água

O volume de água chega, normalmente, para um processo de cozedura de 50-60 minutos.

A necessidade de introduzir mais água, é indicada pela lâmpada do depósito de água. Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito. **PERIGO DE TRANSBORDO!**

Esvaziar o depósito de água

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.

Enquanto a bomba estiver a trabalhar, o visor mostra “PUMP”.

Esta informação mantém-se no visor até a água atingir uma temperatura de 75°C, antes de ser bombeada de volta ao depósito de água.

Atenção: A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

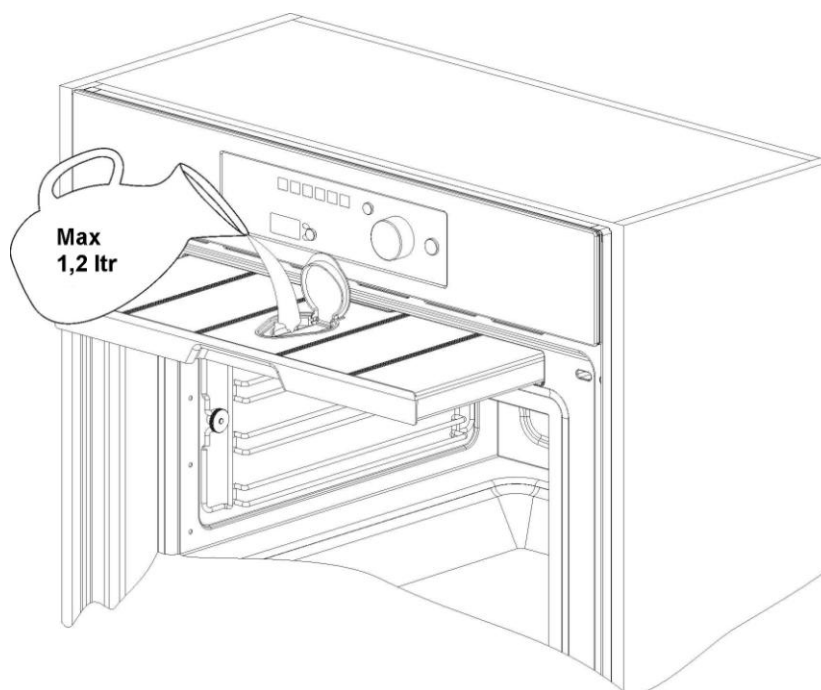
Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra “DEP”. Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.

IMPORTANTE: Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.

Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a indicação “DEP”.

Para apagar este aviso, prima a tecla **Stop**. A seguir poderá iniciar um novo processo de cozedura sem retirar e esvaziar o depósito de água.



Interrupção do processo de cozedura

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, premindo uma vez a tecla **Start/Stop**.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é activada com a tecla **Start/Stop**. Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.

O processo tem uma duração de aproximadamente três minutos, e durante este tempo o visor mostra "VAP".

Atenção: Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.

Neste momento:

- **A produção de vapor foi interrompida.**
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. **Perigo de queimaduras!**
- O relógio pára, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

Se desejar, pode:

1. virar ou mexer os alimentos,
2. alterar os parâmetros do processo.

Feche a porta e prima a tecla **Start/Stop** para continuar o processo.

Alteração dos parâmetros

O tempo de duração pode ser alterado enquanto o aparelho está em funcionamento ou quando o processo de cozedura é interrompido por accionamento do botão giratório. O novo tempo de duração só fica válido quando a indicação deixa de piscar.

A temperatura só pode ser alterada se o aparelho for desligado. A temperatura é alterada premindo

a **tecla de selecção da função** e rodando o **botão giratório** até a temperatura nova piscar. Para confirmar, prima a **tecla de selecção de função**.

Anular um processo de cozedura

Para anular o processo de cozedura, prima durante 3 segundos a tecla **Start/Stop**.

São emitidos 3 sinais sonoros e no **visor** aparece a hora.

Fim do processo de cozedura

No final do processo de cozedura ou depois de ter sido premido a tecla **Start/Stop** é iniciada a função de redução do vapor.

No final do processo são emitidos 3 sinais sonoros e no visor aparece a indicação "End".

Esta função expulsa, pouco a pouco, o vapor do interior do forno, de modo que, ao abrir a porta, sai menos vapor.

O processo tem uma duração de aproximadamente 1 minuto, e durante este tempo o visor mostra "VAP".

Atenção: Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.

Mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, o ventilador ainda continua a trabalhar durante algum tempo. Esta função serve para reduzir a temperatura do aparelho.

A indicação "DEP" significa que toda a água voltou ao depósito e que este pode ser retirado.

Retire o depósito de água e seque-o cuidadosamente. Deixe o interior do aparelho arrefecer um pouco e depois seque-o com um pano. A porta do aparelho ainda deve ficar aberta durante algum tempo, para que o aparelho possa secar totalmente.

Tabelas e dicas

Utilização dos acessórios

O recipiente com furos é usado para cozinhar legumes, carne e aves, frescos ou congelados.

É importante que o recipiente sem furos seja introduzido no primeiro nível a contar de baixo. Desta forma, as gotas de líquido que caem são recolhidas e não sujam o aparelho. O recipiente com furos que contém os alimentos é introduzido no segundo nível a contar de baixo.

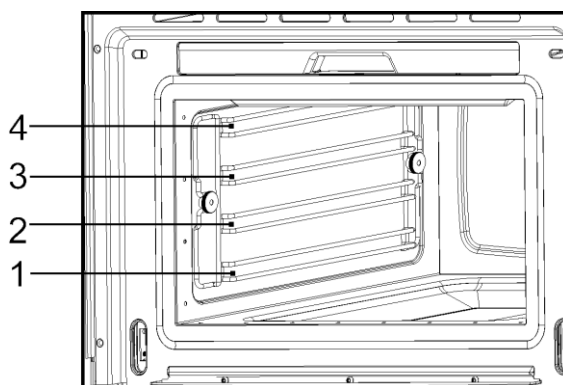
O recipiente sem furos é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis como, por exemplo,

compotas, *knödel* (bolas de massa à base de pão) e alimentos que aumentam de volume.

A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas.

Os valores indicados relativos à cozedura e à temperatura são valores de orientação. A duração efectiva da cozedura pode variar em função do tipo e da qualidade dos produtos.



Peixe

Peixe	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Dourada	800-1200 g	80	30-40	com furos	2
Truta	4 x 250 g	80	20-25	com furos	2
Filete de salmão	500-1000 g	80	15-25	com furos	2
Truta salmonada	1000-1200 g	80	25-35	com furos	1/2
Camarão	500-1000 g	80	15-20	com furos	2
Mexilhão da Nova Zelândia	1000-1500 g	100	25-35	com furos	2
Filete de alabote	500-1000 g	80	20-25	com furos	2
Berbigão	500-1000 g	100	10-20	com furos	2
Lavagante, cong.	800-1200 g	100	25-30	com furos	1/2
Filete de bacalhau fresco	1000-1200 g	80	20-25	com furos	2
Amêijoa	1000-1200 g	100	15-25	com furos	2
Salvelino-ártico	4 x 250 g	80	25-30	com furos	2
Pescada	1000-1200 g	80	20-25	com furos	2
Filete de atum	500-1000 g	80	15-20	com furos	2
Lúcio perca	4 x 250 g	80	25-30	com furos	2

Carne

Carne	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Coxas de frango	4-10	100	40-45	com furos	2
Peito de frango	4-6	100	25-35	com furos	2
Carne de porco salgada e fumada	500g -1000g	100	40-50	com furos	2
Bife de peru	4-8	100	20-25	com furos	2
Lombo de porco	4-8	100	20-30	com furos	2
Salsichas		80-100	10-15	com furos	2

Ovos

Ovos	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Ovos cozidos em recipiente de vidro	100	10-15	grelha	2
Ovos cozidos	100	15	grelha	2
Ovos escalfados	100	10-12	grelha	2

Acompanhamentos

Acompanhamentos	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Cevadinha + líquido	200g + 400ml	100	30-35	grelha, taça de vidro	2
Sêmola + líquido	200g + 300ml	100	10-20	grelha, taça de vidro	2
Lentilhas + líquido	200g + 375ml	100	20-50	grelha, taça de vidro	2
Arroz + líquido	200g + 250ml	100	25-40	grelha, taça de vidro	2

Tabelas e dicas

Legumes

Legumes frescos		Temperatura °C	Tempo de cozedura mín.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Beringelas	cortadas em rodelas	100	15-20	com furos	2
Feijão		100	35-45	com furos	2
Brócolos	raminhos com caule	100	25-30	com furos	2
Brócolos	raminhos sem caule	100	15-20	com furos	2
Couve-flor	raminhos	100	25-30	com furos	2
Couve-flor	inteira	100	40-45	com furos	1
Ervilhas		100	30-35	com furos	2
Funcho	cortado em tiras	100	15-20	com furos	2
Funcho	cortado em metades	100	20-30	com furos	2
Batatas com casca	inteiras, muito pequenas	100	20-25	com furos	2
Batatas com casca	inteiras, muito grandes	100	45-50	com furos	2
Batatas sem casca	cortadas em pedaços	100	20-25	com furos	2
Couve-rábano	cortado em palitos	100	20-25	com furos	2
Vagens tenras de ervilhas		100	15-20	com furos	2
Cenouras	cortadas em rodelas	100	25-30	com furos	2
Maçaroca		100	50-60	com furos	2
Pimentos	cortados em tiras	100	12-15	com furos	2
Pimentos peperoni		100	12-15	com furos	2
Cogumelos	cortados em quartos	100	12-15	com furos	2
Alho francês	cortado em rodelas	100	10-12	com furos	2
Couve-de-bruxelas		100	25-35	com furos	2
Aipo	cortado em tiras	100	15-20	com furos	2
Espargos		100	20-35	com furos	2
Espinafres		100	12-15	com furos	2
Aipo		100	25-30	com furos	2
Courgete	cortada em rodelas	100	12-18	com furos	2

Knödel

Knödel	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
<i>Buchteln (doces)</i>	100	20-30	sem furos	2
<i>Dampfnudeln (bolas de massa ao vapor)</i>	100	15-20	sem furos	2
<i>Knödel levedadas</i>	100	15-25	sem furos	2
<i>Knödel de pão</i>	100	20-25	sem furos	2
<i>Knödel cozidas em guardanapo de pano</i>	100	25-30	sem furos	2

Sobremesas

Sobremesas	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Compota de maçã	500-1500 g	100	15-25	sem furos	2
Compota de pêra	500-1500 g	100	25-30	sem furos	2
Leite creme		80	20-25	taça sobre a grelha	2
Pudim flan		80	25-30	taça sobre a grelha	2
Iogurte		40	4-6 h	taça sobre a grelha	2
Compota de pêssego	500-1500 g	100	15-20	sem furos	2

Fruta (esterilizar / fazer conserva)

Fruta	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Pêras	4-6 frascos de 1 l	100	30-35	grelha	1
Cerejas/ginjas	4-6 frascos de 1 l	80	30-35	grelha	1
Pêssegos	4-6 frascos de 1 l	90	30-35	grelha	1
Ameixas	4-6 frascos de 1 l	90	30-35	grelha	1

Tabelas e dicas

Regenerar

Aquecer	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Comida no prato	1-2	100	12-15	grelha	2
Comida no prato	3-4	100	15-20	grelha	2
Comida pronta		100	15-20	grelha	2

Branquear

Legumes	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
p.ex., feijão, alho francês		100	10-12	com furos.	2
Couve-galega	1000-2000 g	100	12-16	com furos	2
Folhas de couve lombarda	10-20	100	12-15	com furos	2
Repolho, inteiro	2000-2500 g	100	30-45	com furos	1
Tomate, pelar		80	12	grelha	2

Descongela

Legumes / acompanhamento		Temperatura °C	Tempo de cozedura mín.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Brócolos	raminhos com caule	100	15-20	com furos	2
Legumes típicos dos Balcãs		100	15-20	com furos	2
Espinafres em folhas	divididos em doses individuais	100	10-15	sem furos	2
Couve-flor	raminhos	100	15-20	com furos	2
Ervilhas		100	15-25	com furos	2
Couve-galega	barra grossa	100	25-35	sem furos	2
Cenouras	cortadas em rodelas	100	15-20	com furos	2
Couve-de-bruxelas		100	20-25	com furos	2
Espargos		100	25-30	com furos	2
Comida pronta		100	conforme necessidade	grelha	2
Pão		100	10-25	grelha	2
Arroz		100	15-25	sem furos	2
Lentilhas		100	15-20	sem furos	2
Massa		100	15-20	sem furos	2

Cozer em 2 níveis

Alguns conselhos:

Para cozer em dois níveis, os acessórios devem ser colocados sempre no segundo ou terceiro nível e no primeiro nível a contar de baixo.

Os tempos de cozedura diferentes são regulados da seguinte forma:

Os alimentos que necessitam de mais tempo para cozer são colocados na parte superior do aparelho. Os alimentos que necessitam de menos tempo para cozer são colocados no primeiro nível a contar de baixo.

Exemplo: Legumes, batatas e peixe

Coloque os legumes e as batatas em qualquer tipo de recipiente sobre a grelha no segundo ou terceiro nível a contar de baixo.

O peixe deve ser colocado no primeiro nível a contar de baixo.

Se usar o recipiente com furos para o peixe, o recipiente sem furos tem de ser colocado na base do aparelho, a fim de recolher o líquido da cozedura. Assim, o aparelho fica limpo.

Tempo de cozedura: Legumes e batatas 25-35 minutos.

Tempo de cozedura: peixe, conforme a espécie, 15-25 minutos

É regulado o tempo de cozedura mais longo. Uma vez que os alimentos foram colocados em níveis diferentes, estarão prontos à mesma altura, sem que um deles esteja demasiado cozido.

Manutenção

Limpeza do interior

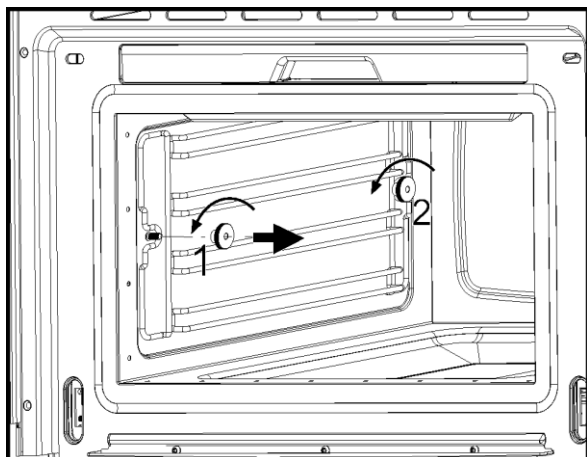
Em caso algum, use produtos de limpeza abrasivos como esponjas abrasivas multi-uso, palha-de-aço etc. Estes produtos danificam a superfície.

Limpe o interior em quente, usando para o efeito um pano húmido. A seguir, seque.

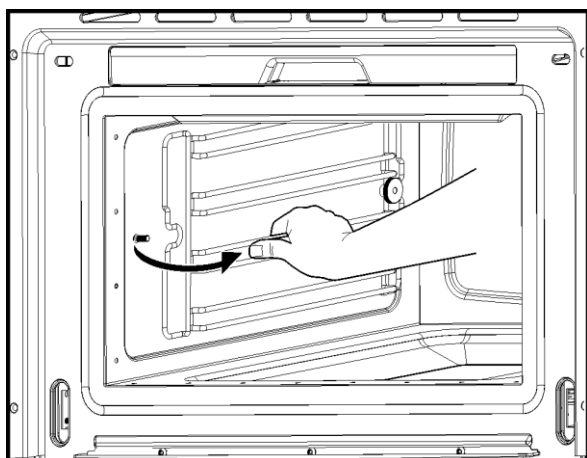
Para facilitar a limpeza, podem ser removidas as grelhas laterais (veja o capítulo seguinte).

Remover as grelhas laterais

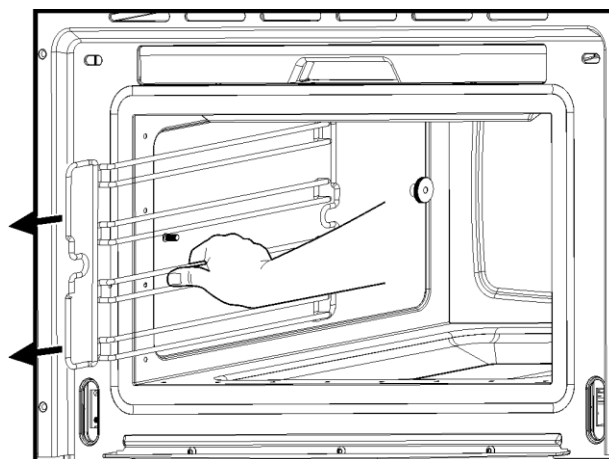
Desaperte a porca serrilhada 1 na parte da frente das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Desaperte ligeiramente a porca serrilhada 2 na parte de trás das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Não remova a porca serrilhada.



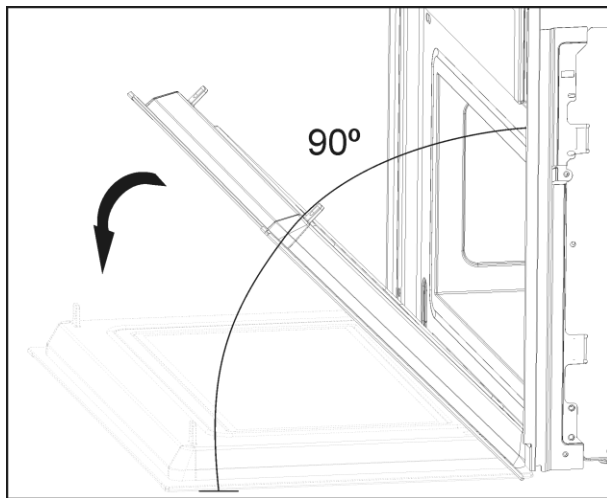
Puxe a grelha lateral um pouco para a frente e tire-a para fora.



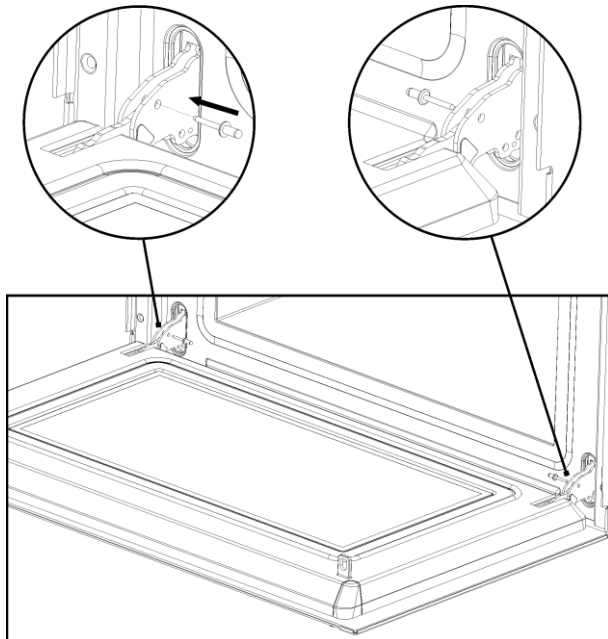
Para montar as grelhas laterais novamente, insira-as na porca serrilhada 2. Introduza a porca serrilhada 1 e aperte-a no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto e depois aperte a porca serrilhada 2.

Desmontar a porta

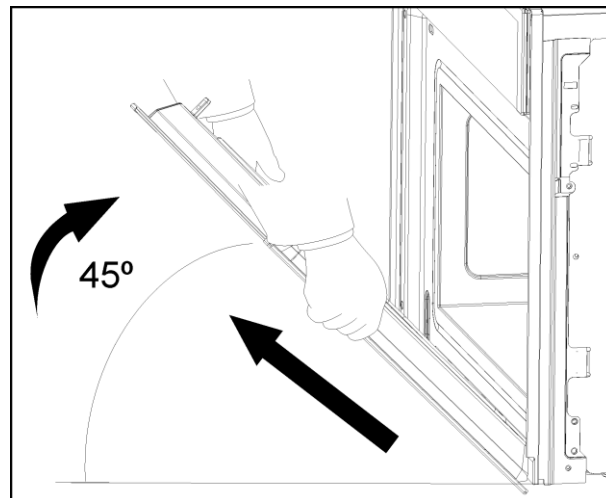
1. Abra a porta o mais possível.



2. Introduza dois pernos nos furos dos gonzos da porta.



3. Feche a porta, mas apenas até ao ponto em que consegue levantá-la.



4. Para montá-la novamente, introduza as dobradiças nos furos.

5. Abra a porta o mais possível e puxe os pernos para fora.

Manutenção

Descalcificação

Cada produção de vapor faz com que se deposite calcário no gerador de vapor, conforme a dureza da água no local (isto é, o teor de calcário da água).

O intervalo de descalcificação depende da respectiva dureza da água e da frequência de uso. Considerando 4x30 minutos de vapor por semana, a descalcificação deve guiar-se pelos seguintes valores, sempre em função da dureza da água:

Dureza da água	Descalcificar após
muito macia	18 meses
média	9 meses
muito dura	6 meses

O aparelho detecta automaticamente a altura da descalcificação. Acende a lâmpada de descalcificação. Se a descalcificação não for efectuada, a lâmpada começa a piscar. Se a descalcificação também não for efectuada após mais algumas operações de vaporização, o funcionamento será bloqueado. A palavra "CAL" no visor e a lâmpada piscam.

IMPORTANTE: Se o aparelho não for descalcificado, o funcionamento do aparelho será prejudicado e o aparelho poderá sofrer danos.

Produto de descalcificação adequado

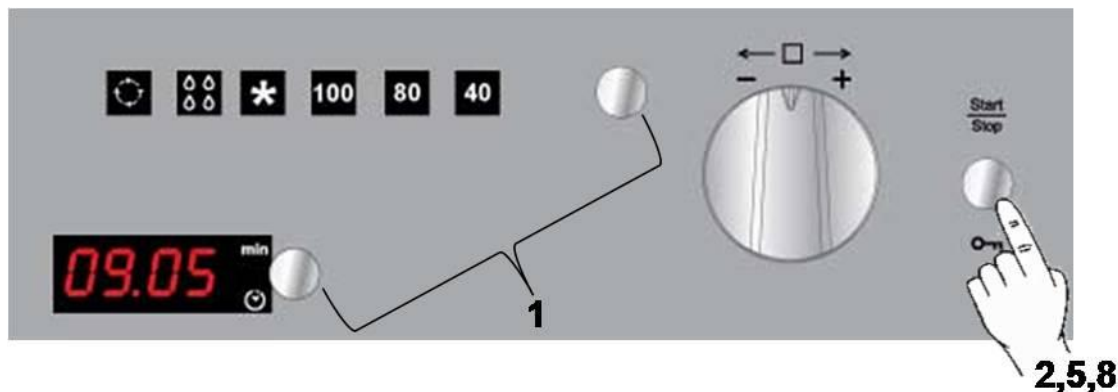
Use para a descalcificação o produto "durgol".

Este produto permite uma descalcificação profissional e cuidadosa do seu aparelho. Pode ser adquirido no Serviço de Assistência Técnica.

Atenção! Não use vinagre ou um produto à base de vinagre porque podem danificar o circuito interno da água.

Os produtos de descalcificação habituais não são apropriados, porque podem conter aditivos que formam espuma.

Descalcificação



Atenção: Por razões de segurança, o processo de descalcificação não pode ser interrompido.

O aparelho pode ser descalcificado com a porta aberta ou fechada. Antes de iniciar a descalcificação, o aparelho deve ser desligado. O processo de descalcificação realiza-se da seguinte forma:

1. Prima simultaneamente a **tecla de função e a tecla de selecção do tempo**. No visor aparece **"CAL"** e é emitido um sinal sonoro.
2. Prima a tecla **Start/Stop**.
3. O visor mostra **"0,5L"**, remova o depósito de água.
4. Deite 0,5 litros de solução de descalcificação no depósito de água e introduza este novamente por cima do forno, até ao encaixe (veja o capítulo seguinte).
5. Prima a tecla **Start/Stop**. A descalcificação é iniciada e tem uma duração aproximada de 30 minutos.
6. Quando o visor mostrar **"1,0L"** a piscar e for emitido um sinal sonoro, o depósito de água deve ser removido e esvaziado.
7. Encha o depósito de água com 1,0 litro de água fria e introduza-o de novo por cima do forno, até ao encaixe.
8. Prima a tecla **Start/Stop**. É iniciado o primeiro enxaguamento.
9. Quando no visor aparecer novamente **"1,0L"** a piscar e for emitido novamente um sinal sonoro, o depósito de água deve ser removido e esvaziado.
10. Encha o depósito de água com 1,0 litro de água fria e posicione-o novamente.
12. Prima a tecla **Start/Stop**. É iniciado o segundo enxaguamento.
13. No fim do enxaguamento, aparece no visor **"End"**.
14. Remova o depósito de água, esvazie e seque-o.

Limpeza e manutenção do aparelho

Atenção! A limpeza tem de ser efectuada com o aparelho desligado da alimentação eléctrica. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação eléctrica do aparelho.

Não use produtos de limpeza ou abrasão agressivos, nem panos grossos que riscam ou objectos pontiagudos, pois podem provocar manchas.

Não use dispositivos de limpeza de alta pressão ou de jacto a vapor.

Frente do aparelho

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se estiver muito sujo, deite algumas gotas de um detergente de loiça na água de lavagem. Depois, limpe o aparelho com um pano seco.

Nos **aparelhos com frente de alumínio**, use um produto de limpeza de vidros suave e um pano macio que não largue pêlos. Limpe no sentido horizontal, sem exercer qualquer pressão sobre a superfície.

As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem ser eliminadas de imediato. Debaxo destas manchas poderá surgir corrosão.

Evite a penetração de água no interior do aparelho.

Interior

Depois de cada uso limpe as paredes interiores com um pano húmido. Deixe a porta aberta, para que o interior possa arrefecer e secar.

Não use um produto de limpeza agressivo para eliminar sujidade persistente. Não use sprays de forno ou outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

Mantenha a porta e a frente do aparelho sempre bem limpas, a fim de garantir o seu funcionamento correcto.

Evite a penetração de água nas aberturas de ventilação.

A protecção de vidro da lâmpada encontra-se no tecto do aparelho e pode ser facilmente removida para efeitos de limpeza. Solte os parafusos e lave-a com água e detergente de loiça.

Acessórios

Limpe os acessórios após cada uso. Se estiverem muito sujos, deixe-os primeiro algum tempo de molho e depois use uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

O que fazer em caso de avaria de funcionamento?

ATENÇÃO! As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados. Uma intervenção por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

Os seguintes problemas podem ser resolvidos sem chamar o Serviço de Assistência Técnica:

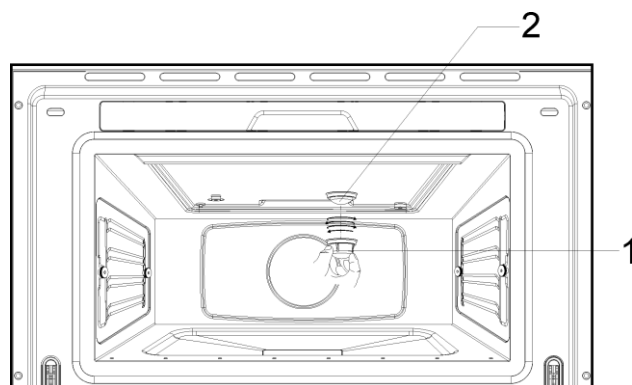
- **O visor está desligado!** Verifique se
 - a indicação das horas foi desligada (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **Eu primo as teclas mas não acontece nada!** Verifique se
 - o bloqueio de segurança foi activado (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **O aparelho não funciona!** Verifique se
 - a ficha está correctamente ligada à tomada,
 - o circuito de alimentação eléctrica do aparelho está ligado.
- **Oiço ruídos durante o funcionamento do aparelho!**
 - Trata-se de ruídos operacionais que podem surgir durante todo o tempo de vaporização e que são provocados, por exemplo, pela bombagem de água no gerador de vapor.
 - Estes ruídos são normais, não significam problemas.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem apenas muito lentamente!** Verifique se
 - escolheu a temperatura e o tempo de duração certos,
 - colocou no interior do aparelho uma quantidade de alimentos maior ou mais fria que o habitual.
- **Se no visor aparecer a indicação “Err_”, chame o Serviço de Assistência Técnica.**

- **No fim do processo de cozedura oiço um ruído!** Isto não significa um problema.
- O ventilador de arrefecimento ainda continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura tiver baixado o suficiente, o ventilador desliga.
- **O aparelho funciona mas a lâmpada no interior não acende!**
 - Se todas as funções forem executadas correctamente, é provável que a lâmpada tenha fundido. Pode continuar a usar o aparelho.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o aparelho da alimentação. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação eléctrica do aparelho.
- Solte os parafusos da protecção de vidro da lâmpada **(1)**.
- Retire a lâmpada de halogéneo **(2)**. **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Introduza uma nova lâmpada E14 230-240V / 15W. Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Volte a aparafusar a protecção de vidro da lâmpada **(1)**.
- Ligue o aparelho novamente à corrente.



Características técnicas

Descrição das funções

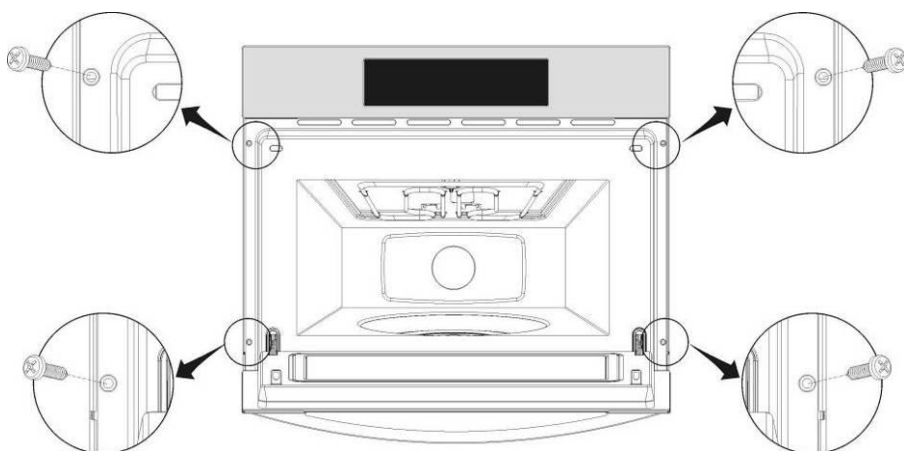
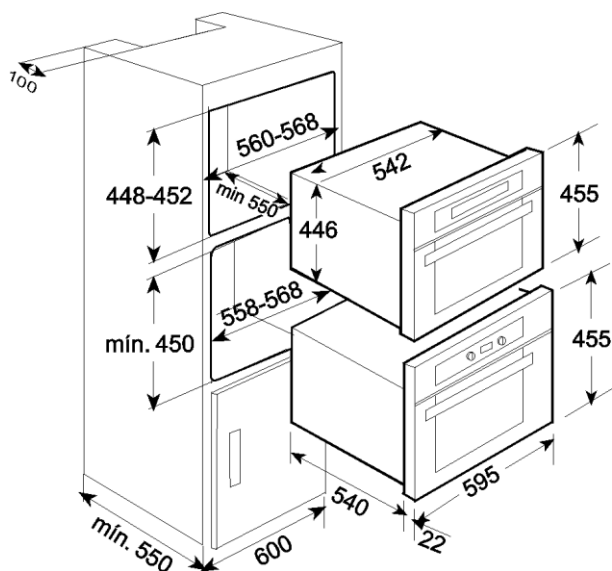
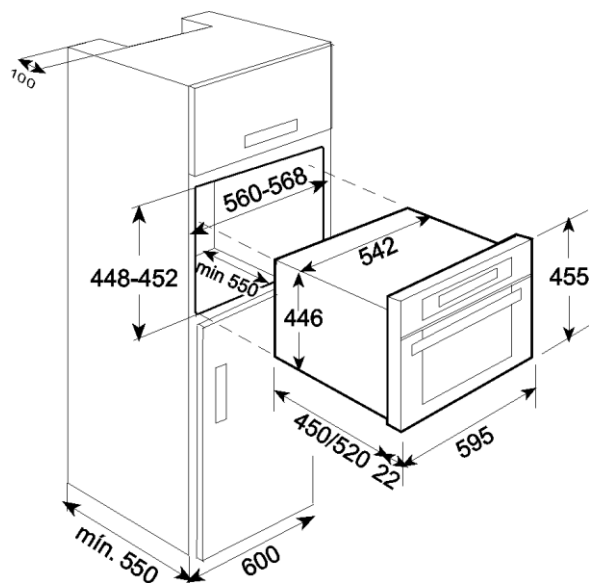
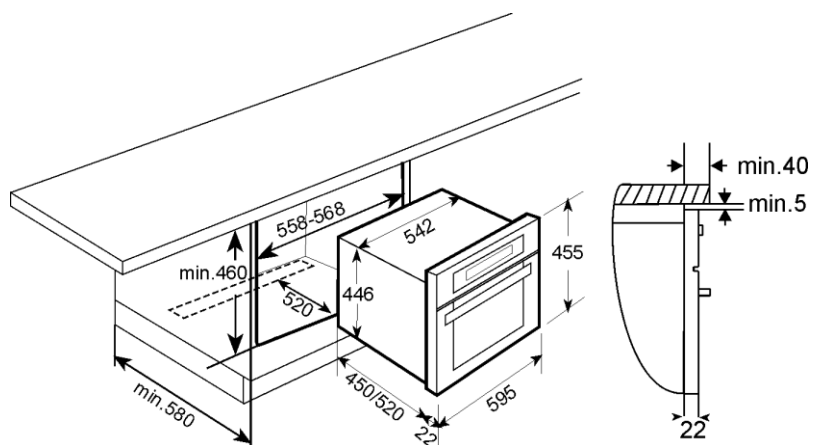
Símbolo	Função	Alimentos
100	Cozer a vapor 100 °C	Regenerar legumes, alimentos processados, compotas, peixe e carne Retirar o sumo de bagas
80	Cozer a vapor 80 °C	Cozinhar peixe e carne a baixa temperatura
40	Cozer a vapor 40 °C	Confeccionar iogurte
*	Descongelar e cozer	Descongelar e cozer legumes

Indicações

Visor	Descrição
Descalcificação	
1	Água macia.
2	Água média.
3	Água dura.
CAL	O aparelho precisa de ser descalcificado. A piscar, a descalcificação está a iniciar.
0.5L	Introduza no depósito de água 0,5 litros de solução de descalcificação.
1.0L	Introduza no depósito de água 1,0 litros de água fria para o enxaguamento.
Depósito de água	
rES	Chamada de atenção para a falta do depósito de água.
dEP	O depósito de água tem de ser removido, esvaziado e posicionado de novo.
Redução do vapor	
END	Indicação de fim de funcionamento
VAP	Chamada de atenção para o processo de redução de vapor em curso.
PUMP	Chamada de atenção para a entrada de água fria na caldeira e saída de água quente para o depósito de água.
FULL	O depósito de água tem de ser removido, esvaziado e posicionado de novo.
Avisos do sistema	
H0E	A temperatura da placa de circuito impresso é demasiado elevada.

Especificações

- Tensão alternada..... (ver placa de características)
- Potência exigida 1500 W
- Medidas exteriores (LxAxP) 595 x 455 x 472 mm
- Medidas interiores (LxAxP) 420 x 210 x 390 mm
- Capacidade do forno 35 l
- Peso 32 kg



ES

1. Introduzca el horno de cocción al vapor en el hueco y ajústelo.
2. Abra la puerta y fije el aparato al mueble de la cocina con los cuatro tornillos suministrados como se indica en la ilustración.

PT

1. Inserir o forno de vapor e ajustá-lo ao espaço existente.
2. Abrir a porta e fixar o aparelho no móvel usando para o efeito os quatro parafusos fornecidos, conforme mostra a imagem.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



**TEKA Küchentechnik
GmbH**
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10