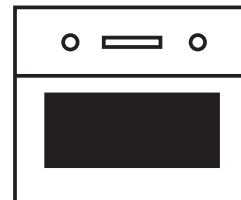


INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



ES

PT

EKDG6551.0



Küppersbusch

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Información sobre seguridad	3
Descripción del aparato	6
Ajustes básicos	8
Funciones básicas.....	12
Funciones especiales.....	15
Carga de agua	20
Cocinar con grill	21
Cocinar con Aire Caliente	22
Durante el funcionamiento... ..	24
Tablas y consejos.....	26
Mantenimiento	31
Limpieza y mantenimiento del aparato.....	34
Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?	35
Características técnicas.....	36
Protección medioambiental	37
Instrucciones de instalación.....	38
Montaje	77

Estimado cliente,

Gracias por elegir este producto **Küppersbusch**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE APARATO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!

El manual de uso también está disponible para su descarga en www.kueppersbusch.de

Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo hostales o pensiones

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- Las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

INSTALACIÓN

- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación.
- La protección contra el contacto tiene que estar garantizada a través de la instalación.

LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.

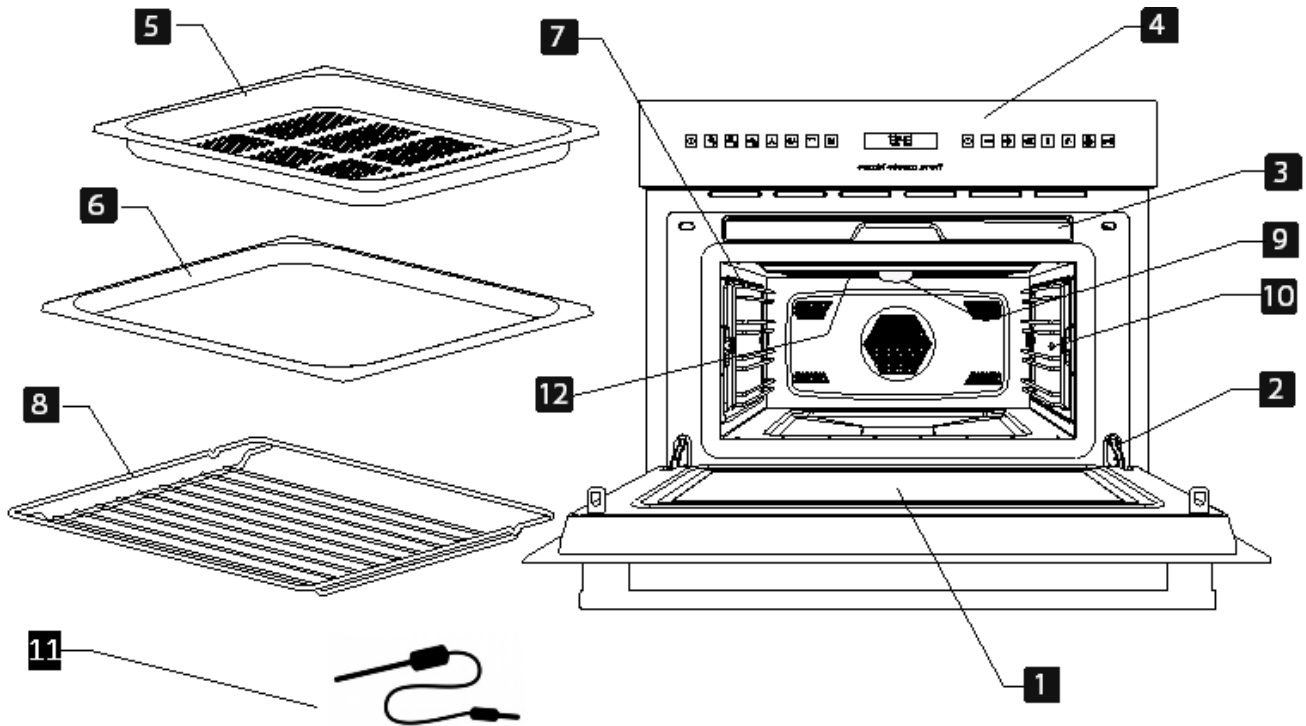
Información sobre seguridad

- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

REPARACIÓN

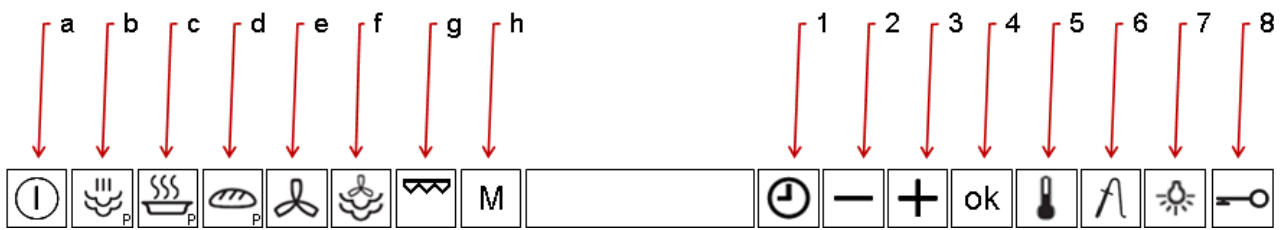
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Descripción del aparato



- 1. – Puerta de cristal
- 2. – Retenes de seguridad
- 3. – Bombilla
- 4. – Panel de control
- 5. – Bandeja de horno perforada
- 6. – Bandeja de horno
- 7. – Guías
- 8. – Rejilla
- 9. – Bombilla
- 10. – Entrada de la sonda de alimentos
- 11. – Sonda de alimentos
- 12. – Grill

Panel de control



Funciones:







- a. ON/OFF
- b. Vapor
- c. Regeneración y esterilización
- d. Cocina "Profi"
- e. Aire caliente
- f. Aire caliente + Vapor
- g. Gratinador
- h. Funciones de memoria (M1-M5)

Programación:

- 1. Funciones de tiempo
- 2. Menos
- 3. Más
- 4. Confirmación (OK)
- 5. Temperatura
- 6. Sonda para carnes
- 7. Lámpara
- 8. Bloqueo de seguridad

Descripción del aparato

Descripción de funciones

Símbolo	Función	Alimentos
	Vapor	Cocinar todo tipo de vegetales, arroz, cereales y carne. Obtener zumo de las bayas. Descongelar y cocinar simultáneamente los vegetales.
	Regeneración y Esterilización	Regenerar platos cocinados y comidas precocinadas. Esterilizar/hervir frutos.
	Cocina "Profi"	Pastelería y tortas.
	Aire caliente	Asar y hornear
	Cocinar carne	Cocinar comidas con aire húmedo caliente circulante. Cocinar las patatas, el arroz. Guarnición húmeda.
	Grill	Asar carne y pescado Asar patatas – ultra congeladas, descongelar y hornear.

Ajustes iniciales

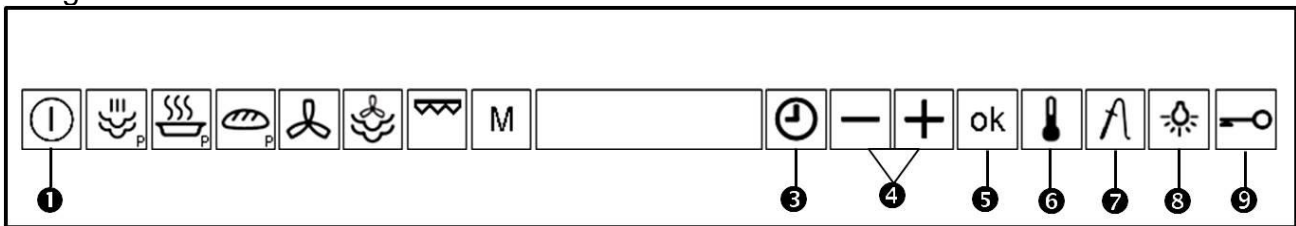
Después de enchufar por primera vez su horno de vapor o después de un fallo eléctrico, la pantalla del reloj indicará con un parpadeo que el tiempo que muestra no es correcto.

El horno no funcionará hasta que ajuste el reloj, el parámetro de dureza del agua y la Calibración.

Para ajustar el reloj y el valor del parámetro de dureza del agua proceda como se describe en los siguientes capítulos.

Ajuste del reloj

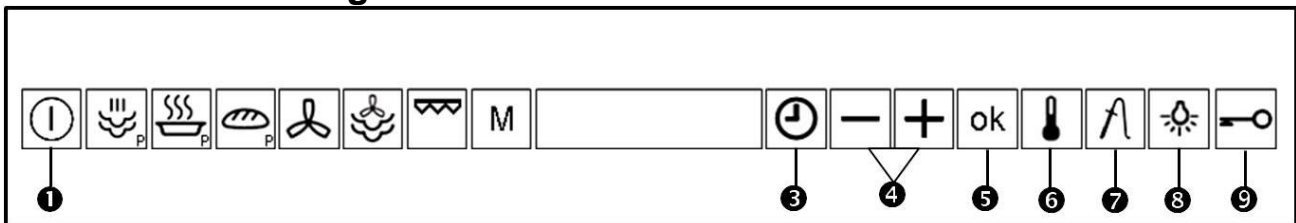
La pantalla del reloj parpadeará cuando enchufe el aparato por primera vez o después de un fallo eléctrico para indicar que el tiempo que muestra no es correcto. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente manera:



Para ajustar el reloj proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de "Funciones de tiempo".
3. (Paso 1 y 2 pueden ser omitidos si el dispositivo está siendo conectado por primera vez, o después de un fallo de alimentación).
4. Pulse los botones "-" y "+" para seleccionar la función ⌚.
5. Pulse el botón OK ❺, para confirmar
6. Pulse los botones "-" y "+" para seleccionar la hora que desee.
7. Pulse el botón OK ❺, para confirmar la hora.
8. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar los minutos.
9. Pulse el botón OK ❺, para confirmar los minutos.

Ajuste de la dureza del agua



El aparato actúa como un sistema que indica automáticamente cuándo se debe desescamar.

El sistema puede optimizarse para viviendas con agua muy blanda (también usando un aparato ablandador de agua) o agua muy dura, cambiando los ajustes a la escala correspondiente de dureza del agua (véase la tabla más abajo).

Para ajustar el parámetro de dureza del agua proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse los botones "+" ❹ y "OK" ❺ simultáneamente (aproximadamente 1 segundo). El indicador de nivel de dureza comenzará a parpadear en el display.
(Los pasos 1 y 2 no son necesarios si es la primera vez que enciende el horno o después de un fallo en el suministro eléctrico).
(Si mantiene los botones "-" y "+" durante unos 5 segundos el aparato se iniciará el proceso de descalcificación. Para cancelar el proceso de descalcificación, pulse el botón "On/Off" ❶.)

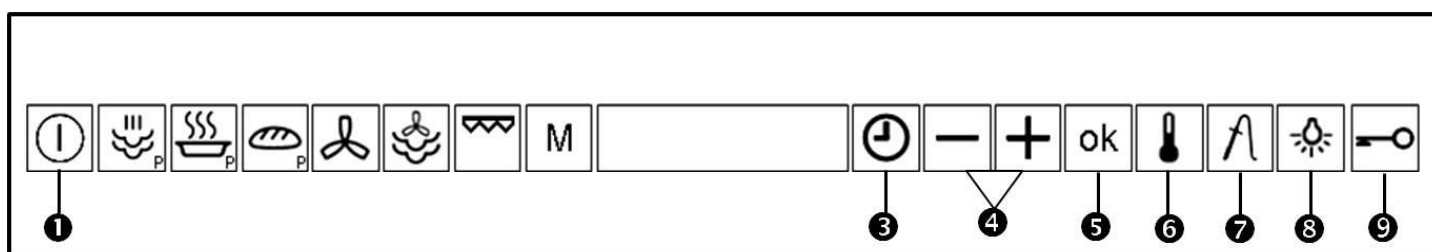
Ajustes básicos

3. Pulse los botones “-” y “+” ④ para establecer el valor correcto del parámetro de dureza del agua de acuerdo con la tabla de abajo.

4. Pulse el botón “OK” ⑤ para establecer el parámetro. El horno volverá al estado “ON”.

Tipo	Dureza del agua				Pantalla
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses. [°eH]	Grados franceses [°dF]	Grados alemanes [°dH]	
Agua blanda	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	SOFT
Agua media	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	MED
Agua dura	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	HARD

Ocultar/Mostrar el reloj

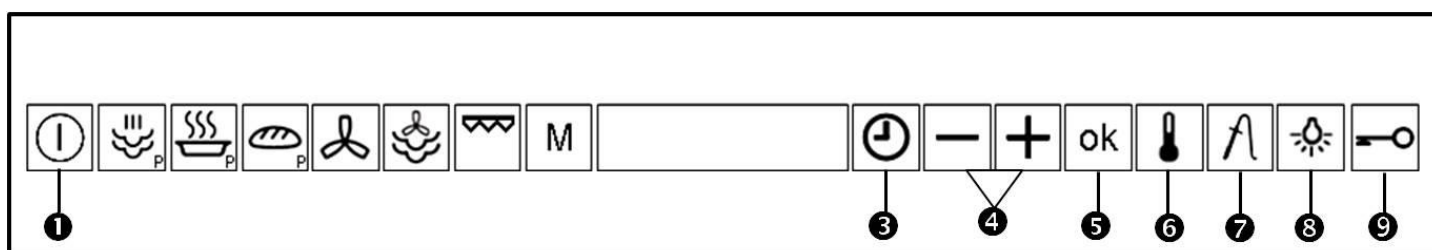


Si el reloj le molesta, puede ocultarlo haciendo lo siguiente:

1. Pulse el botón “On/Off” ① para encender el horno.
2. Pulse el botón de funciones de “Tiempo” ③.
3. Pulse los botones “-” y “+” ④ para ir a la función de Ocultar reloj.
4. Pulse “OK” ⑤ para validar.
5. Pulse los botones “-” y “+” ④ para elegir si desea ver u ocultar las horas.
6. Pulse “OK” ⑤ para validar.

Bloqueo de seguridad

El funcionamiento del horno puede bloquearse (por ejemplo, para evitar que sea usado por niños).



Para bloquear el horno proceda de la siguiente manera:

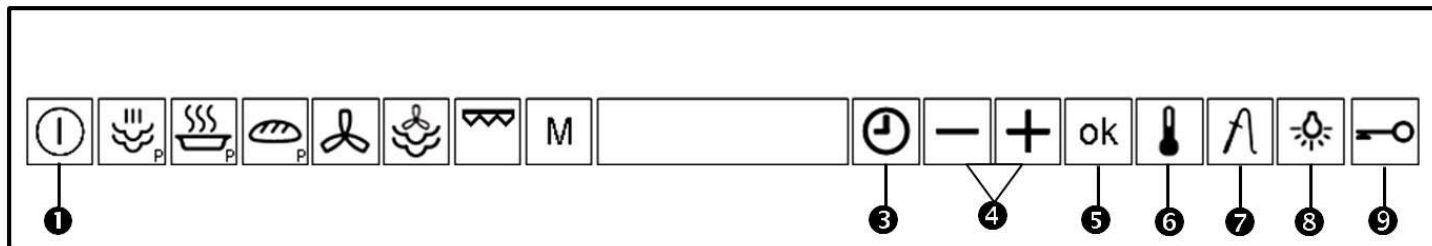
1. Pulse el botón “On/Off” ① para encender el horno.
2. Mantenga pulsado durante 3 segundos el botón “Bloqueo de seguridad” ⑨. El botón

“Bloqueo de seguridad” se encenderá y la pantalla mostrará los símbolos de un botón. El horno no funcionará hasta que se desbloquee.

3. Para desbloquear el horno repita el procedimiento anterior.

Temporizador

El temporizador funciona como un huevo temporizador. Puede usarse en cualquier momento independientemente de las demás funciones.



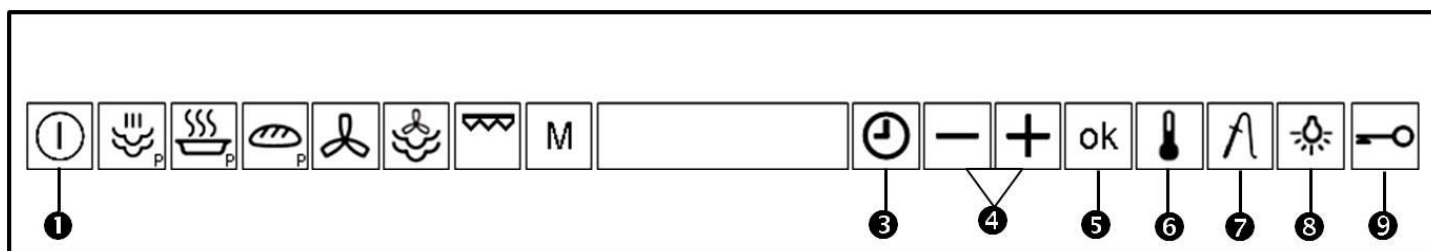
Para ajustar el temporizador proceda de la siguiente manera:

1. Pulse el botón “On/Off” ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de funciones de “Tiempo” ❸.
3. Pulse los botones “-” y “+” ❹ para ir a la función de “Temporizador” .
4. Con el botón “OK” ❺ confirme la función seleccionada
5. Pulse los botones “-” y “+” ❹ para seleccionar el tiempo deseado.
6. Pulse el botón OK ❺ para validar. El temporizador empezará su cuenta atrás.
7. Cuando el tiempo establecido se haya agotado el horno emitirá tres pitidos que se repetirán cada 30 segundos y el botón del temporizador parpadeará. Pulse el botón “Tiempo” ❸ para cancelar el pitido.


El temporizador estará encendido mientras esté funcionando. La pantalla y las luces mostrarán lo siguiente:

1. **Si no hay ninguna función activada,** la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador y el botón del temporizador se ilumina.
2. **Si hay alguna función activada,** la pantalla y los botones mostrarán los parámetros normales de funcionamiento. Para comprobar el tiempo restante del temporizador pulse el botón del temporizador. La pantalla mostrará el temporizador durante 5 segundos, o hasta que se pulse de nuevo el botón del temporizador, y después volverá a mostrar las indicaciones de funcionamiento. Mientras se muestre el temporizador, el tiempo restante puede cambiarse con los botones “-” y “+” ❹ como se describe arriba.


Ajustes básicos



Ajuste de la duración del cocinado

1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Seleccione la función y temperatura deseada.
3. Pulse el botón de funciones de "Tiempo" ❸.
4. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar el símbolo  (duración de cocción)
5. Pulse el botón "OK" ❺ para validar.
6. Seleccione el tiempo deseado con los botones "-" y "+" ❹.
7. Pulse el botón "OK" ❺ para validar.
8. Pulse el botón "OK" ❺. El horno comenzará a funcionar.

Ajuste del fin de cocción

1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Seleccione la función y temperatura deseada.
3. Pulse el botón "OK" ❺ para validar.
4. Pulse el botón de funciones de "Tiempo" ❸.
5. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar el símbolo  (fin de tiempo).
6. Pulse el botón "OK" ❺ para validar.
7. Seleccione el tiempo de fin de cocción deseado con los botones "-" y "+" ❹.
8. Pulse el botón "OK" ❺ para validar.
9. El horno comenzará a funcionar con el tiempo programado. Mientras tanto, el símbolo de "Tiempo" ❸ parpadea

Conexión y desconexión automáticas

Si se desea utilizar el horno con un retraso en el tiempo, entonces es posible combinar la duración y la finalización de la cocción. El momento de inicio de la cocción, en el cual el horno se conecta automáticamente, resulta de la combinación de ambos ajustes y no puede ser ajustado por sí solo.

Ejemplo:

Son las 8:00 y a las 13:00 quiero sacar un asado del horno que tiene que hacerse durante 90 minutos.

1. Poner a 1:30 la duración del cocinado, siguiendo las instrucciones explicadas en

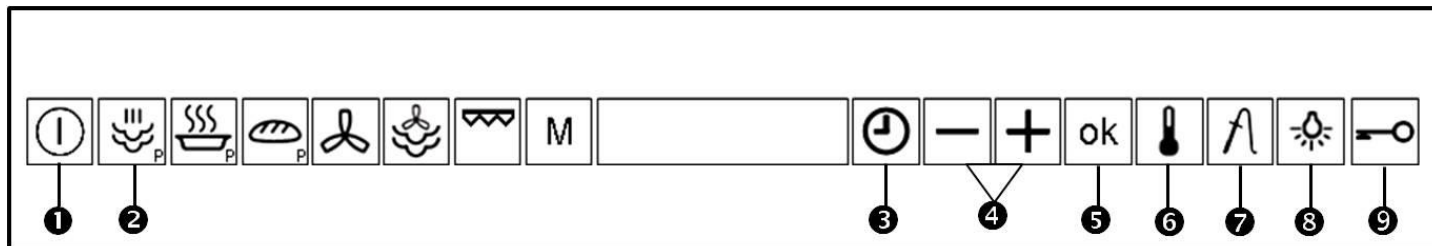
la sección "Ajuste de la duración del cocinado".

2. A continuación modificar el momento de finalización de la cocción de 9:30 a 13:00, siguiendo las indicaciones de "Ajuste del fin de cocción".
3. Los ajustes se aceptan automáticamente.
4. Seleccionar la función de cocinado o receta. Finalmente introducir el asado en el horno.

El horno se conectará a las 11:30 y finalizará el cocinado a las 13:00.

Función de vapor

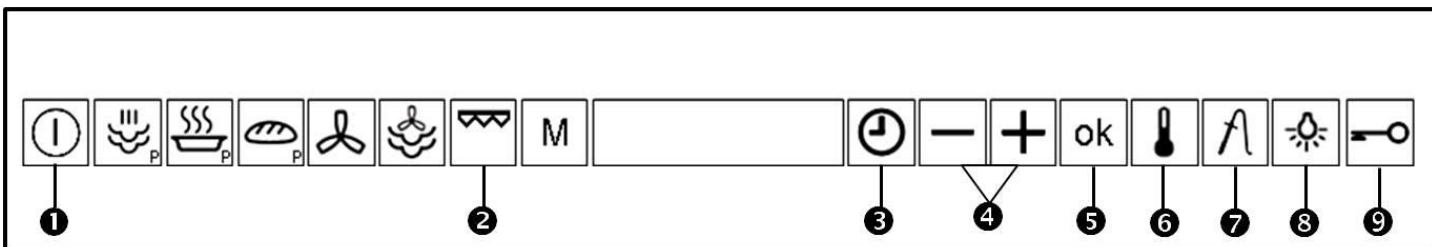
Utilice esta función para cocinar todo tipo de verduras, arroz, cereales y carne. También es adecuada para extraer el zumo de las frambuesas y para descongelar y cocinar simultáneamente verduras.



1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de "Función de vapor" ❷.
3. Pulse el botón "OK" ❺ si desea utilizar los valores predeterminados (Temperatura – 100 °C + Tiempo 30 min.).
4. El horno comenzará a funcionar. Si desea cambiar los parámetros haga lo siguiente:
5. Pulse el botón "Temperatura" ❻.
6. Seleccione la temperatura deseada con los botones "-" y "+". Pulse el botón "OK" ❺ para validar. El horno comenzará a funcionar.
7. Pulse el botón "Tiempo" ❸.
8. Pulse el botón "OK" ❺ para acceder al menú de duración.
9. Seleccione el tiempo deseado con los botones "-" y "+" ❹.
10. Pulse el botón "OK" ❺ para validar.
11. Pulse el botón "OK" ❺. El horno comenzará a funcionar.

Grill

Utilice esta función para dorar la parte de arriba de la comida rápidamente.

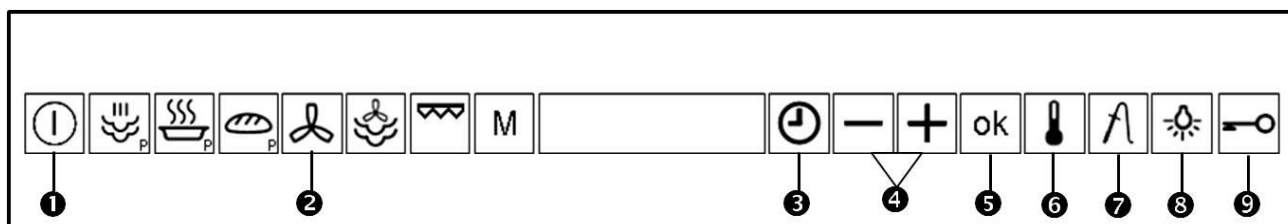


1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de funciones de "Gratinador" ❷, el dispositivo comienza a trabajar con los valores por defecto (160 °C + 20 min.).
3. Si desea cambiar la configuración, haga lo siguiente:
4. Pulse el botón "Temperatura" ❻.
5. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar la temperatura necesaria.
6. Pulse el botón "OK" ❺ para validar la temperatura.
7. Pulse el botón "Tiempo" ❸.
8. Con los botones "-" y "+" ❹ seleccione la función
9. Pulse el botón "OK" ❺.
10. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar el tiempo deseado.
11. Pulse el botón "OK" ❺ para validar el tiempo de cocción. El horno comenzará a funcionar.

Funciones básicas

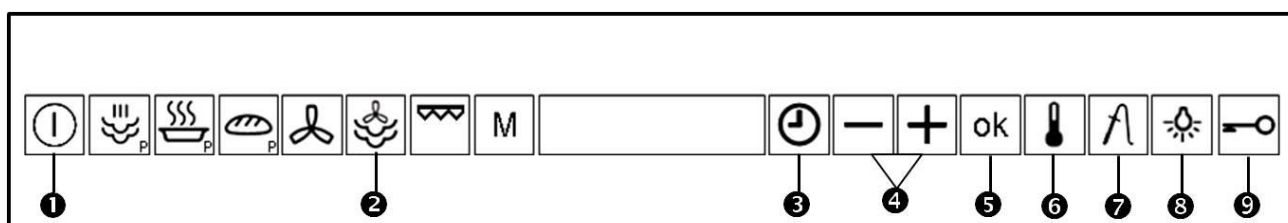
Aire caliente

Use esta función para hornear y asar.



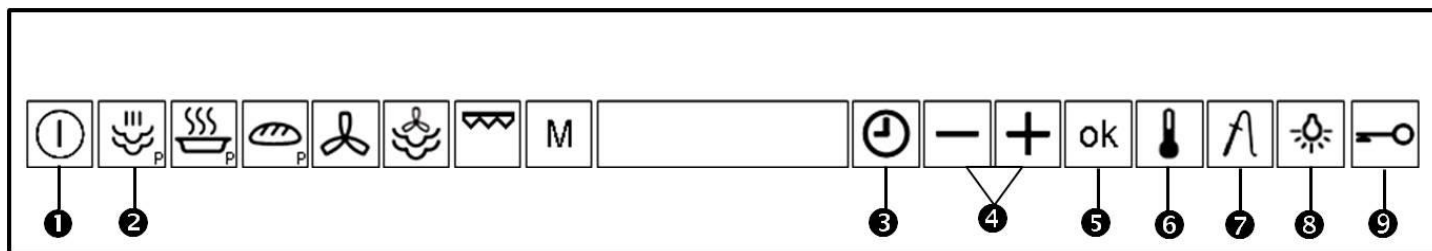
1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de la función "Aire caliente" ❷, el dispositivo comienza a trabajar con los valores por defecto (160 ° C + 20 min.).
3. Si desea cambiar la configuración, haga lo siguiente:
4. Pulse el botón "Temperatura" ❸.
5. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar la temperatura necesaria.
6. Pulse el botón "OK" ❺ para validar la temperatura.
7. Pulse el botón "Tiempo" ❽.
8. Con los botones "-" y "+" ❹ seleccione la función
9. Pulse el botón "OK" ❺.
10. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar el tiempo deseado.
11. Pulse el botón "OK" ❺ para validar el tiempo de cocción. El horno comenzará a funcionar.

Función de Aire caliente + Vapor



1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de la función "Aire caliente + Vapor" ❷, el dispositivo comienza a trabajar con los valores por defecto (160 ° C + 20 min.).
3. Si desea cambiar la configuración, haga lo siguiente:
4. Pulse el botón "Temperatura" ❸.
5. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar la temperatura necesaria.
6. Pulse el botón "OK" ❺ para validar la temperatura.
7. Pulse el botón "Tiempo" ❽.
8. Con los botones "-" y "+" ❹ seleccione la función
9. Pulse el botón "OK" ❺.
10. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para seleccionar el tiempo deseado.
11. Pulse el botón "OK" ❺ para validar el tiempo de cocción. El horno comenzará a funcionar.

Función de vapor - Cocción automática



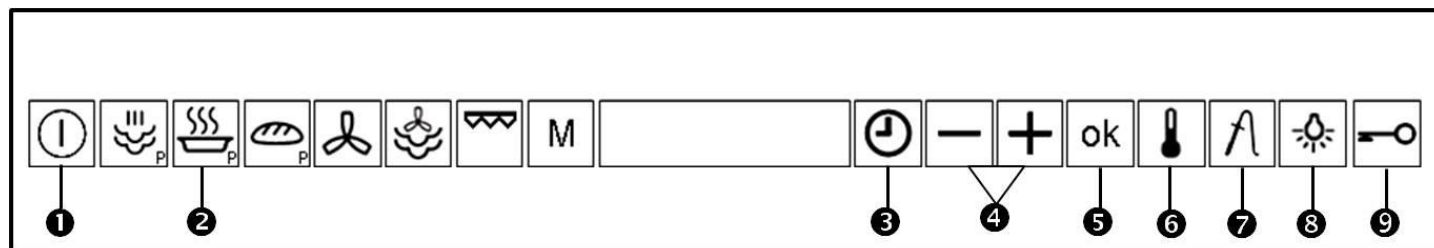
1. Pulse el botón “On/Off” ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de “Función de vapor” ❷.
3. Pulse el botón “+” para acceder al menú de “Función de vapor - Cocción automática”. La pantalla mostrará los siguientes datos con las funciones disponibles: *Verduras*, *Pescado*, *Carne* y *Guarniciones*.
4. Pulse el botón “OK” para seleccionar la función deseada.
5. Con los botones “-” y “+” seleccione el programa deseado.
6. Pulse el botón “OK” para validar. El horno comenzará a funcionar.

Función	Programa	Tipos de comida	Temperatura (°C)	Duración (min.)
	Vapor	Cocinar todo tipo de verduras, arroz, cereales y carne. Extraer el jugo de bayas. Descongelación simultánea y cocción de las verduras.		
Verduras 	A01	Brócoli / floretes	100	20
	A02	Floretes de coliflor	100	25
	A03	Patatas / piezas	100	25
	A04	Guisantes de nieve	100	15
	A05	Espárragos	100	25
Pescado 	B01	Trucha	80	25
	B02	Camarón	90	15
	B03	Filete de pescado	80	18
	B04	Mejillones	100	25
	B05	Langosta	100	30
Carne 	C01	Pechuga de pollo	100	30
	C02	Lomo de cerdo ahumado / piezas	100	45
	C03	Escalope de pavo	100	20
	C04	Filete de cerdo, todo	100	25
	C05	Salchichas de Viena	90	15
Guarniciones 	D01	Bola de masa de levadura dulce	100	20
	D02	Bola de masa de levadura	100	25
	D03	Bola de masa servilleta	100	30
	D04	Arroz	100	35
	D05	Lentejas	100	40

Funciones especiales

Regeneración y esterilización

Utilice esta función para regenerar los platos y las comidas ya hechas así como para esterilizar y reducir la fruta.

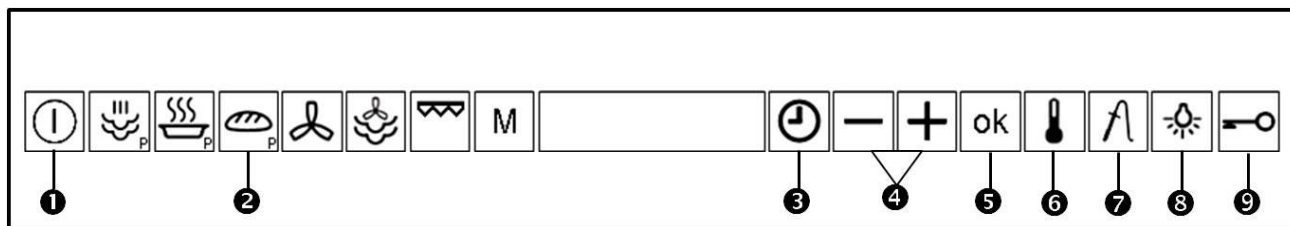


Menú de regeneración y esterilización

1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de "Regeneración y esterilización" ❷.
3. Pulse el botón "+" ❸ para acceder al "Menú de regeneración y esterilización".
4. Pulse el botón "OK" ❹ para validar.
5. Con los botones "-" y "+" ❺ seleccione el programa deseado. (Véase la tabla a continuación).
6. Pulse el botón "OK" ❻ para validar. El horno comenzará a funcionar.

Función	Programa	Tipo de comida	Temperatura °C	Tiempo (min.)	Instrucciones
Regeneración	R 01	Platos	100 °C	13	Retire la cubierta del envase y colóquelo en la rejilla.
	R 02	Comidas precocinadas/congeladas	100 °C	18	
Esterilización	R 03	Guisantes	100 °C	35	Los tiempos y temperaturas se refieren a tarros de conserva de 1L.
	R 04	cerezas	80 °C	35	
	R 05	ciruelas	90 °C	35	
	R 06	Biberones y chupetes	100 °C	12	Ponga los biberones (abiertos) y chupetes en la bandeja de horno perforada.

Cocina “Profi”



Menú de Cocina “Profi”






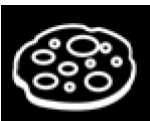
1. Pulse el botón “On/Off” ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón de Cocina “Profi” ❷ para acceder al menú.
3. Con el botón “+” acceda al menú de Cocina “Profi”. La pantalla mostrará los siguientes datos con las funciones disponibles. Existen Cocina “Profi”: Pan , Bizcocho  y Gratinado .
4. Pulse el botón “OK” ❺ para validar la función seleccionada.
5. Pulse los botones “-” y “+” ❹ para seleccionar el programa deseado. (Véase la tabla a continuación).
6. Pulse el botón “OK” ❺. El horno comenzará a funcionar.

Tabla de Cocina “Profi”

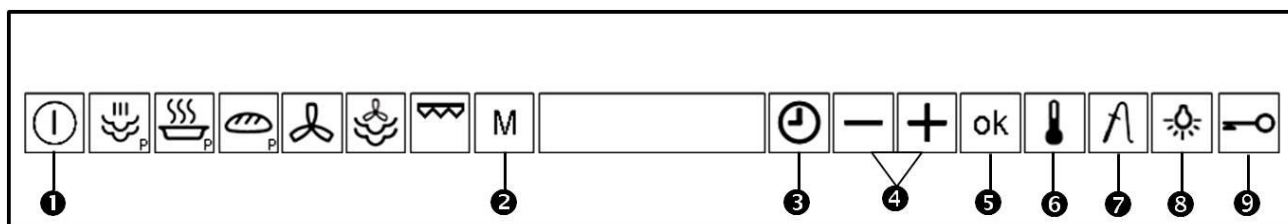
Función	Programa	Tipos de alimentos	Temperatura (°C)	Duración (min.)
Pan 	PC01	Hornear pan / bollos	200	12
	PC02	Bollos congelados	200	20
	PC03	Masa fresca	180	25
	PC04	Pan blanco	190	50
	PC05	Pan trenzado	200	40
	PC06	Pan moreno	200	60
	PC07	Pan integral	190	70
	PC08	Pan de frutas	180	70
Tarta 	PC09	Bizcocho	160	70
	PC10	Hojaldre	200	20
	PC11	Tarta dulce, seca	170	40
	PC12	Tarta seca con cobertura de fruta	170	50
	PC13	Tarta de queso	150	70
Gratinado 	PC14	Gratinado/Fresco	160	60
	PC15	Gratinado/Precocinado	160	50
	PC16	Guiso, Fresco	180	35
	PC17	Guiso, Precocinado	180	30
	PC18	(no asignado)	220	15
	PC19	(no asignado)	230	15

Funciones especiales

Funciones de memoria (M1-M5)

Esta función está pensada para almacenar cinco configuraciones separadas que pueden guardarse y recuperarse.

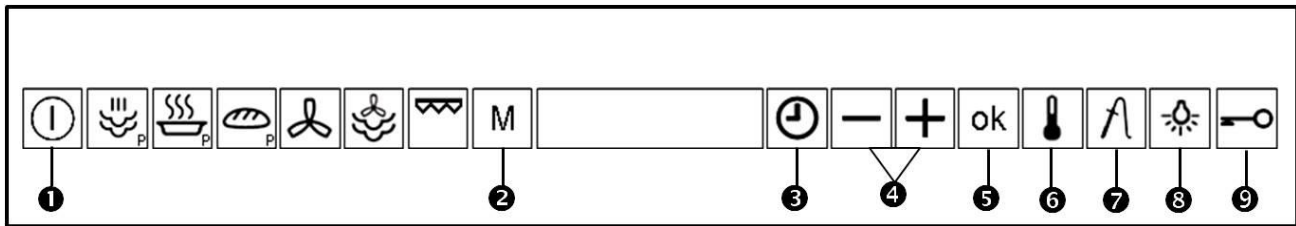
Almacenar una memoria



1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón "Función de memoria" ❷ durante 3 segundos.
3. Pulse los botones "-" y "+" ❸ para navegar por el menú y elija una de las memorias disponibles.
4. Pulse el botón "OK" ❹ para validar.
5. Seleccione una función que quiera memorizar.
6. Pulse el botón "Tiempo" ❺.
7. Pulse los botones "-" y "+" ❻ para seleccionar el tiempo deseado.
8. Pulse el botón "OK" ❼ para validar.
9. Pulse el botón de "Temperatura" ❸ para determinar una nueva temperatura.
10. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para definir la temperatura deseada.
11. Pulse el botón "OK" ❹ para validar.
12. Pulse el botón "Función de memoria" ❷ durante 3 segundos.
13. Pulse los botones "-" y "+" ❹ para navegar por el menú y elegir validar lo almacenado "M5" o cancelarlo.
14. Pulse el botón "OK" ❹ para validar la función elegida.

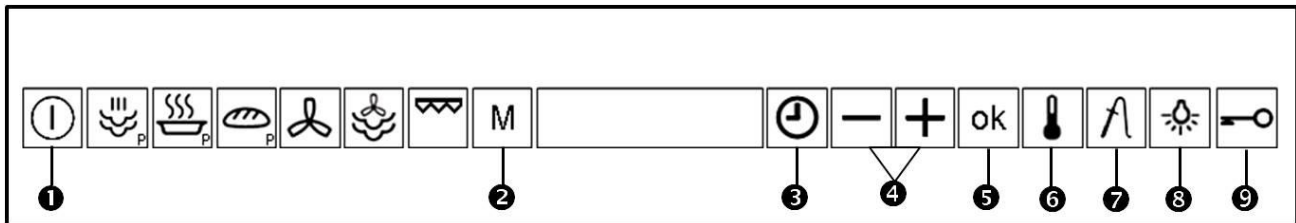
NOTA: Antes de volver a ocupar un espacio en la memoria, la memoria debe ser eliminado previamente. (Ver: "Borrar memoria").



Selección de una memoria almacenada



1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón "Funciones de memoria" ❷.
3. Pulse los botones "-" y "+" ❸ para seleccionar la memoria almacenada.
4. Pulse el botón "OK" ❹ para confirmar.
5. El sistema entra en estado de **Ejecución** y el horno empieza a funcionar con los parámetros almacenados de la memoria elegida.

Borrar memoria



1. Pulse el botón "On/Off" ❶ para encender el horno.
2. Pulse el botón "Funciones de memoria" ❷.
3. Pulse los botones "-" y "+" ❸ para seleccionar la opción  para borrar la memoria deseada.
4. Pulse el botón "OK" ❹.
5. Pulse los botones "-" y "+" ❸ para seleccionar la memoria almacenada que desea borrar.
6. Pulse el botón "OK" ❹ para validar.
7. La pantalla muestra .
8. Pulse los botones "-" y "+" ❸ para elegir validar la eliminación o cancelarla.
9. Pulse el botón "OK" ❹ para confirmar.

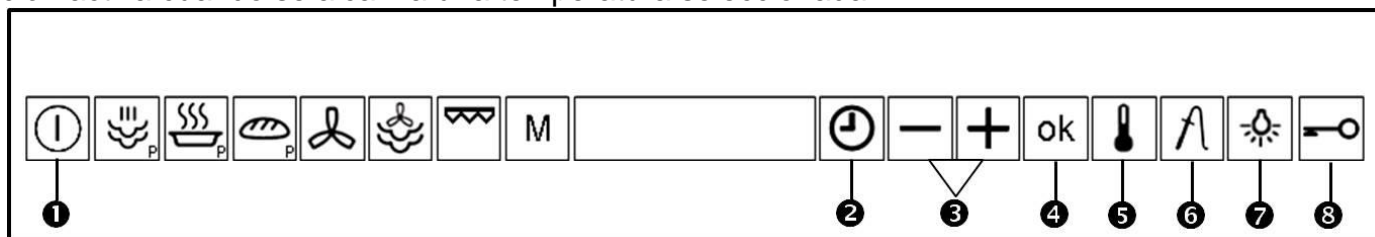
Borrar todas las memorias

1. Pulse los botones "-" y "+" ❸ para seleccionar el símbolo del.
2. Pulse el botón "OK" ❹.
3. Pulse los botones "-" y "+" ❸ para elegir validar la eliminación de todas las memorias o cancelarla.
4. El horno vuelve al estado ON (encendido).

Sonda de temperatura de alimentos

Sonda de temperatura de alimentos

La sonda de alimentos mide la temperatura interior de la comida que se está cocinando y termina la función activa cuando se alcanza una temperatura seleccionada.



1. Meta la sonda de alimentos en la ranura dentro de la cavidad del horno.

2. Pulse el botón Sonda para carnes ⑥.

3. La pantalla, independientemente de la función existente, mostrará parpadeando el dato de la temperatura predeterminada de "65°C"

65°

4. Pulse los botones “-“ y “+” ⑤ para elegir una nueva temperatura.

5. La selección es lineal de 35 °C a 99 °C en pasos de un grado.

6. Pulse el botón “OK” ⑤ o espere 10 segundos para validar la temperatura predeterminada o la nueva temperatura. El sistema vuelve al estado o función anterior al paso 1.

7. Cuando se activa una función de cocción, por ejemplo la función de Aire caliente, la pantalla muestra el parámetro de temperatura de la cavidad y el símbolo de la temperatura parpadeando (véase el capítulo) alternando con la temperatura medida en el momento por la sonda para carnes.

180° 12:30

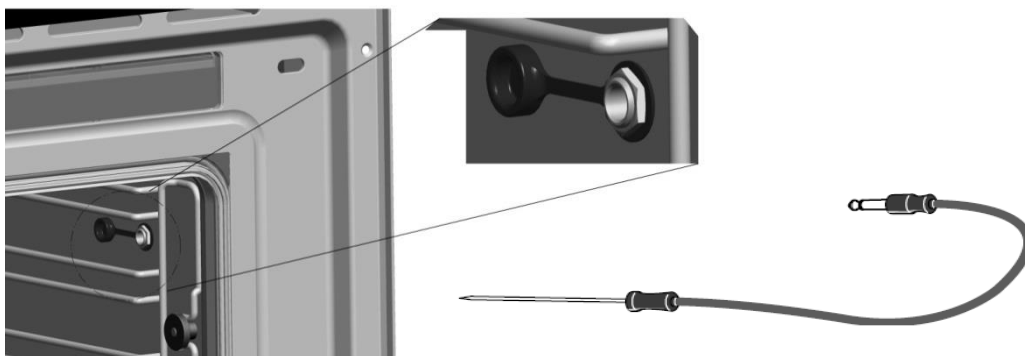
25° 12:30

8. Cuando se alcance la temperatura determinada por la sonda para carnes la función activa terminará

9. Cuando la función termine el sistema entra en estado de **FIN**.

¡Atención! Cubra la ranura dentro de la cavidad mientras no esté usando la sonda. Esto evitará posibles daños en el aparato.

Utilice únicamente la sonda recomendada para este horno.



Sonda de Alimentos - Consejos de ajuste (Vapor + Aire caliente)

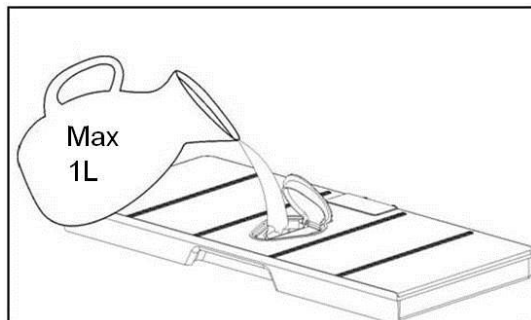
Recomendamos precalentar el horno hasta que la cavidad alcance la temperatura indicada en la tabla.

Carne	Temperatura de la cavidad °C	Temperatura de la Sonda de Alimentos °C	Tiempo (min)	Nivel	Accesorios
Solomillo de ternera, carne asada	200–210	53–58	40–50	2	
Paleta de Vaca	190–200	75–80	60–75	1	
Paleta de Ternera	200–210	75–80	60–75		
Paleta de cerdo	180–200	78–82	60–90		

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 (aprox. 1lt) e introduzca el depósito de agua hasta la muesca sobre la cámara interior.



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.

Cocinar con grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el horno.

Ponga la rejilla de modo que no entre en contacto con los alimentos.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill.
Mantenga los niños alejados.
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.

4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Lomo bajo	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Solomillo de cerdo/ Costillas o hueso Cerdo asado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Pollo entero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sin tapa. Coloque la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta 1x.
Pedazos de pollo	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sin tapa. Coloque los pedazos con la piel, hacia abajo. Dar la vuelta 1X.
Ternera asada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x; después de darle vuelta, siga con la cocción sin tapa.
Carne de vaca asada	1500-1800	200	200	70-80	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x

Consejos sobre cómo asar

Gire los pedazos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar 20 minutos con el horno apagado y con la puerta cerrada. Así, el jugo de la carne se distribuirá mejor.

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de su cantidad correspondiente.

Si en la tabla no se especifica el peso del asado, opte por lo especificado para el peso más bajo siguiente y aumente el tiempo.

Consejos sobre el recipiente

Compruebe que el recipiente cabe en el horno.

Los recipientes calientes de cristal han de colocarse sobre un paño de cocina seco. Si se colocaran sobre una superficie fría o mojada, el cristal podría agrietarse o partirse. Utilice unos agarradores para sacar el recipiente del horno.

Cocinar con Aire Caliente

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (Min.)
Pastel de nueces	Molde agujereado	1	170/180	30/35
Tarta de fruta	Molde de resorte Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Pastel inglés	Molde agujereado	1	170/190	30/45
Tartas saladas	Molde redondo de cristal	2	160/180	50/70
Dulces simples (pão de ló)	Molde de resorte Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Tronco	Molde de cristal para pasteles	2	110	35/45
Dulce de cerezas	Molde de cristal para pasteles	2	170/180	35/45

Consejos sobre los moldes para pasteles

Los moldes más utilizados son los de metal de color oscuro.

Consejos sobre cómo cocinar pasteles

La temperatura y la cocción del pastel dependen de la calidad y de la cantidad de la masa. La primera vez elija una temperatura inferior y la vez siguiente, si fuera necesario, una temperatura más elevada. Con una temperatura inferior se consiguen resultados más uniformes. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja o sobre el plato rotativo.

Consejos para la cocción

Cómo comprobar si un pastel está cocinado

Introduzca un palito en la parte más alta del dulce. Si la masa no se queda pegada al palito, el dulce está cocinado.

El pastel ha quedado muy oscuro

La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje que el pastel hornee durante más tiempo.

El pastel está muy seco

Realice unos pequeños agujeros en el mismo con un palito. Luego, empápelo con un poco de zumo o con una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura aproximadamente en 10° y reduzca el tiempo de cocción.

El pastel no se despega después de darle vuelta

Para que el pastel se desprege más fácilmente del molde, una vez horneado déjelo enfriar entre 5 a 10 minutos. Si aún no se despega, introduzca cuidadosamente un cuchillo entre el pastel y el molde. La próxima vez engrase bien el molde.

Consejos para ahorrar energía

Cuando se prepara más de un pastel, se aconseja introducirlos en el horno uno tras otro. El horno permanece aún caliente reduciendo así el tiempo de horneado del segundo pastel.

Utilice preferiblemente moldes oscuros, pintados o esmaltados de negro, puesto que absorben mejor el calor.

En caso de horneados más largos, se podrá apagar el horno 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para terminar de hornear el pastel.

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.

Alteración de parámetros

Si desea cambiar alguno de los parámetros de función activos, pulse las teclas “<” o “>” **para seleccionar el parámetro y después las teclas “+” y “-”** para seleccionar un valor distinto. Pulse la tecla “OK” o espere algunos segundos para validar el valor del nuevo parámetro.

Cancelar un ciclo de cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse la tecla **Parar** dos veces.

Escuchará 3 avisos sonoros y el reloj aparecerá en el **display**.

Fin de un ciclo de cocción

Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla **Parar** para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra “**End**” (“**Fin**”); el horno empieza la función de reducción de vapor.

Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.

Esta función tarda cerca de 3 minutos, en los que el display enseña la palabra “**VAP**”.

¡Atención! Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

El agua residual en la caldera puede bajar su temperatura hasta los 75° C antes de bombearse de vuelta hacia el depósito. Mientras el agua está siendo bombeada, el display enseña la palabra “**PUMP**”.

Advertencia: El agua en el depósito puede estar caliente. ¡Peligro de quemaduras!

Cuando el display enseña la palabra “DEP”, esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

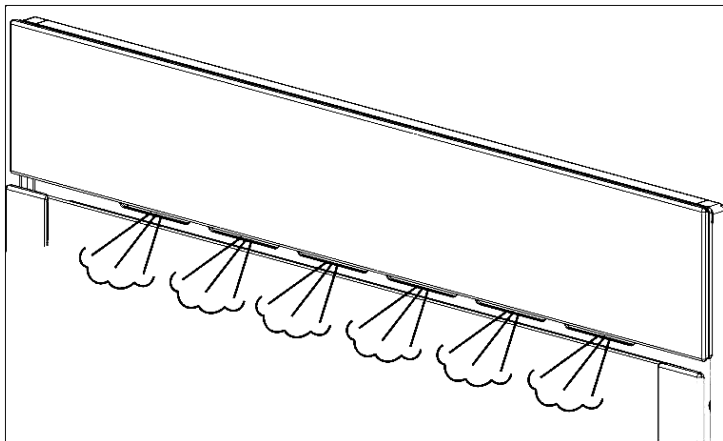
Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

Durante el funcionamiento...

Flujo de vapor

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno.

Ello suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.



Agua residual en el horno

Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior. La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante puede secarse fácilmente con un paño.

ES 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.

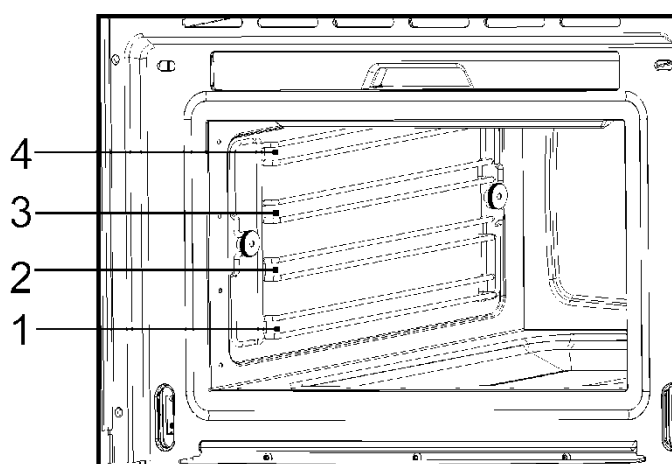
Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde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

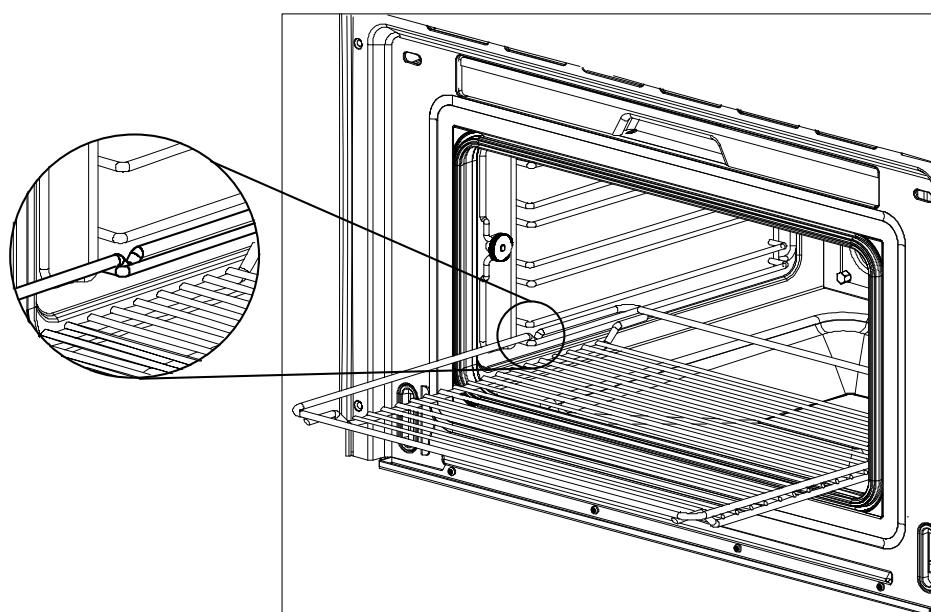
La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

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.



Para retirar la rejilla, levántela ligeramente por la parte frontal donde las muescas de seguridad se enganchan a los laterales del horno (véase el dibujo).



Recomendamos usar la rejilla junto con la bandeja al cocinar platos que puedan gotear en la rejilla.

Tablas y consejos

(Los valores pueden variar ligeramente.)

Cocinar al vapor - 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

Cocinar al vapor - Carne

Carne	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo min.	Bandeja	Soporte
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

Cocinar al vapor - Huevos

Huevos	Temperatura °C	Tiempo min.	Bandeja	Soporte
Huevo en vaso	100	10-15	parrilla	2
Huevos, duros	100	15	parrilla	2
Huevos, blandos	100	10-12	parrilla	2

Cocinar al vapor - Guarniciones

Guarniciones	Cantidad	Temp. °C	Tiempo min.	Bandeja	Soporte
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

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	30-35	perforada	2
Coliflor	cabeza completa	100	45-50	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	30-35	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

Knödel (Dumplings)

Knödel	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Knödel dulce	100	20-30	No perforada	2
Knödel de levadura dulce	100	15-20	No perforada	2
Knödel de levadura	100	15-25	No perforada	2
Knödel de pan	100	20-25	No perforada	2
Knödel cocinado en servilleta de tela	100	25-30	No perforada	2

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

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.

Mantenimiento

Limpeza de la cámara interior

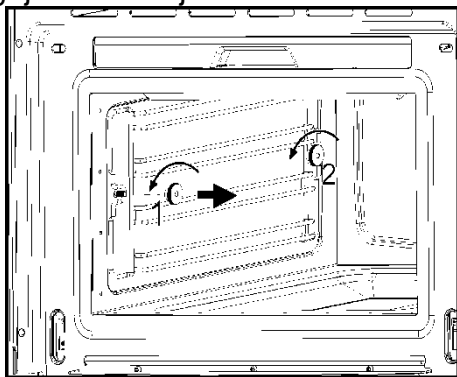
Bajo ninguna circunstancia utilice productos de limpieza abrasivos, como esponjas abrasivas multiuso, estropajos de metal, etc., ya que pueden dañar la superficie.

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

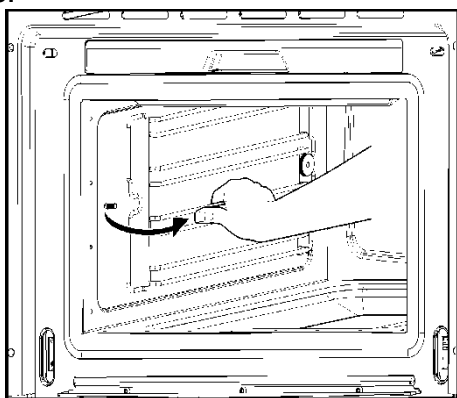
Para una limpieza más sencilla pueden extraerse las parrillas laterales. (Consulte el siguiente apartado).

Desenganche de las parrillas laterales

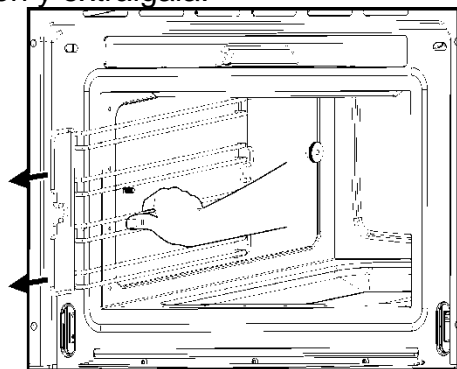
En las parrillas de colocación, afloje la tuerca estriada 1 hacia adelante en sentido contrario al de las agujas del reloj.



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.



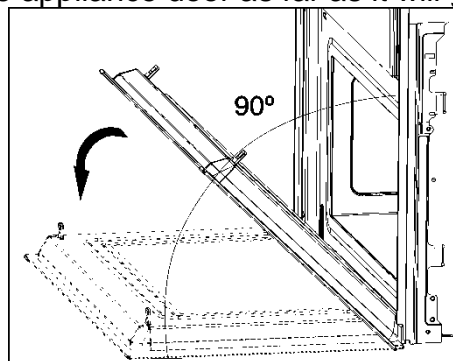
Tire ligeramente hacia delante de la parrilla de colocación y extráigala.



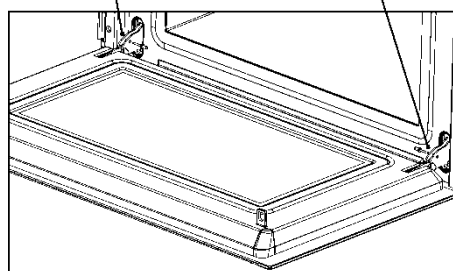
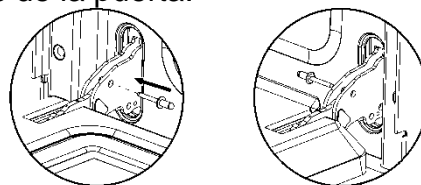
Para el montaje, deslice la parrilla de colocación por la tuerca estriada 2. Enrosque la tuerca estriada 1 en sentido de las agujas del reloj hasta el tope, y luego apriete la tuerca estriada 2.

Extracción de la puerta del aparato

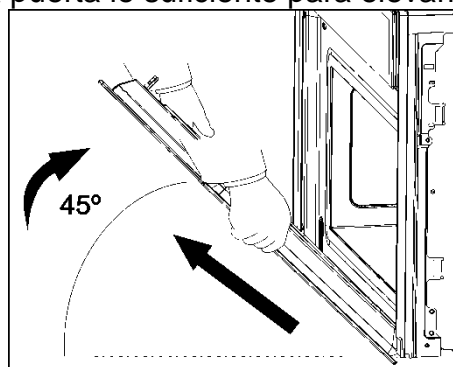
Open the appliance door as far as it will go.



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



Cierre la puerta lo suficiente para elevarla.



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

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 suave	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: La no eliminación del sarro puede impedir el funcionamiento o provocar daños al aparato.

Producto descalcificadores apropiados

Para desincrustar, use la solución "durgol®".

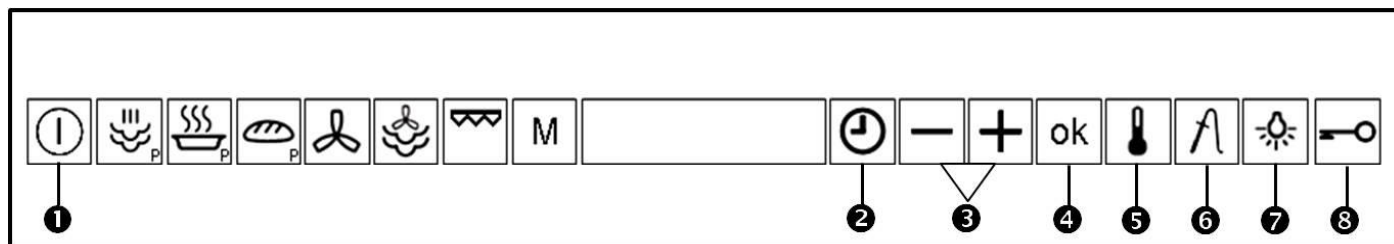
Esta solución de desincrustación permite una eliminación del sarro profesional y cuidadosa en su aparato y está disponible en los Centros de Atención al Cliente.

¡Atención! No utilice vinagre ni productos que contengan vinagre, pues pueden dañar el circuito interno del horno.

Las soluciones de desincrustación normales no son apropiadas porque contienen agentes con espuma.

Cuidados y mantenimiento

Procedimiento de eliminación del sarro



Advertencia: Por razones de seguridad, el proceso de eliminación del sarro no puede interrumpirse y tardará unos 45 minutos.

Se puede hacer esta limpieza con la puerta del aparato abierta o cerrada. El aparato debe estar en estado inactivo antes de iniciar este ciclo de eliminación del sarro.

Para empezar el ciclo, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla “ON/OFF” ❶ para conectar el horno.
2. Pulse las teclas “-” ❸ y “OK” ❹ simultáneamente durante 5 segundos. El display enseña la palabra “CAL” y se escucha un aviso sonoro intermitente. Si desea cancelar el proceso de desincrustación en este punto, pulse la tecla “ON/OFF” ❶.
3. Pulse la tecla **Inicio**.
4. Cuando el display enseña “0.5L”, remover el depósito de agua.
5. Usar 0.5 litros de una solución de eliminación de sarro adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse la tecla “OK” ❹. Se inicia el ciclo de Eliminación del sarro, que tarda cerca de 30 minutos.

El proceso de descalcificación es silencioso y durante el mismo la pantalla muestra “0.5L” (sin parpadear).

7. Cuando el display exhibe “1.0L” parpadearando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
8. Rellene el depósito con 1,0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
9. Pulse la tecla “OK” ❹. Se inicia el primer ciclo de lavado.
10. Cuando el display exhibe de nuevo “1.0L” parpadearando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
11. Rellene el depósito con 1.0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
12. Pulse la tecla “OK” ❹. Se inicia el segundo ciclo de lavado.
13. Cuando el ciclo de lavado termina, el display exhibe el mensaje “End” (“Fin”).
14. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.
15. Pulse la tecla “OK” para completar el proceso.

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:

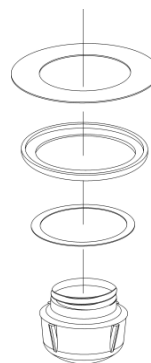
- **La pantalla está apagada.** Compruebe si:
 - el piloto de hora está desactivado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **No pasa nada cuando se pulsan los botones.** Compruebe si:
 - el bloqueo de seguridad está activado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **El 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 G9 230V / 25W. 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.



Displays

Display	Descripción
Eliminación del sarro	
SOFT	Agua suave.
MED	Agua media.
HARD	Agua dura.
 / CAL	Debe eliminarse el sarro del aparato. Parpadeo – se inicia la eliminación del sarro.
0.5L	Use 0.6 litros de una solución de eliminación del sarro en el depósito del agua.
1.0L	Rellene con 1 litro de agua fría el depósito para el lavado.
Depósito del agua	
	Indicación de que el depósito no está en su sitio.
DEP	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
	El tanque está vacío, por favor llenar con 0,5L de agua.
Reducción de vapor	
VAP	Indicación de que el proceso de reducción de vapor está en curso.
PUMP	Indicación de que el agua fría está entrando en la caldera y de que el agua caliente está siendo bombeada hacia el depósito del agua.
FULL	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
Avisos del sistema	
LAMP	Bombilla estropeada.
Por favor, contacte el Centro de Servicios en el caso de los siguientes errores:	
HOT	Temperatura en el PCB demasiado alta.
Err _	Contacte el Servicio de Atención al Cliente

Especificación

- Tensión alterna (ver placa de características)
- Consumo de potencia2900 W
- Potencia vapor..... 1500 W
- Potencia Grill 1200 W
- Potencia aire caliente 1600 W
- Dimensiones exteriores (anch. x alt. x prof.)595 x 455 x 542 mm
- Dimensiones de la cámara de cocción (anch. x alt. x prof.)420 x 210 x 390 mm
- Capacidad del horno.35 l
- Peso35 kg

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 2012/19/EU 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.

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. La placa de características se encuentra en la parte frontal de la cavidad y sólo es visible después de abrir la puerta.

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.

Cerchiórese 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.

Índice

Informações de segurança	40
Descrição do aparelho	43
Definições básicas	45
Funções básicas	49
Funções de cozinhado automático	51
Encher com água	57
Cozinhar com Grill	58
Cozinhar com Ar Quente	59
Durante o funcionamento	62
Tabelas e dicas	63
Manutenção	69
Limpeza e manutenção do aparelho	72
O que fazer em caso de avaria de funcionamento?	73
Características técnicas	74
Proteção do ambiente	75
Instruções de instalação	76
Instalação	77

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **Küppersbusch**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.kueppersbusch.de



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho.

O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- **ADVERTÊNCIA!** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço.

Informações de segurança

- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8kg.
- As grelhas suportam uma carga máxima de 8kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

INSTALAÇÃO

- O sistema elétrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- A proteção antichoque tem que ser garantida através da instalação.

LIMPEZA

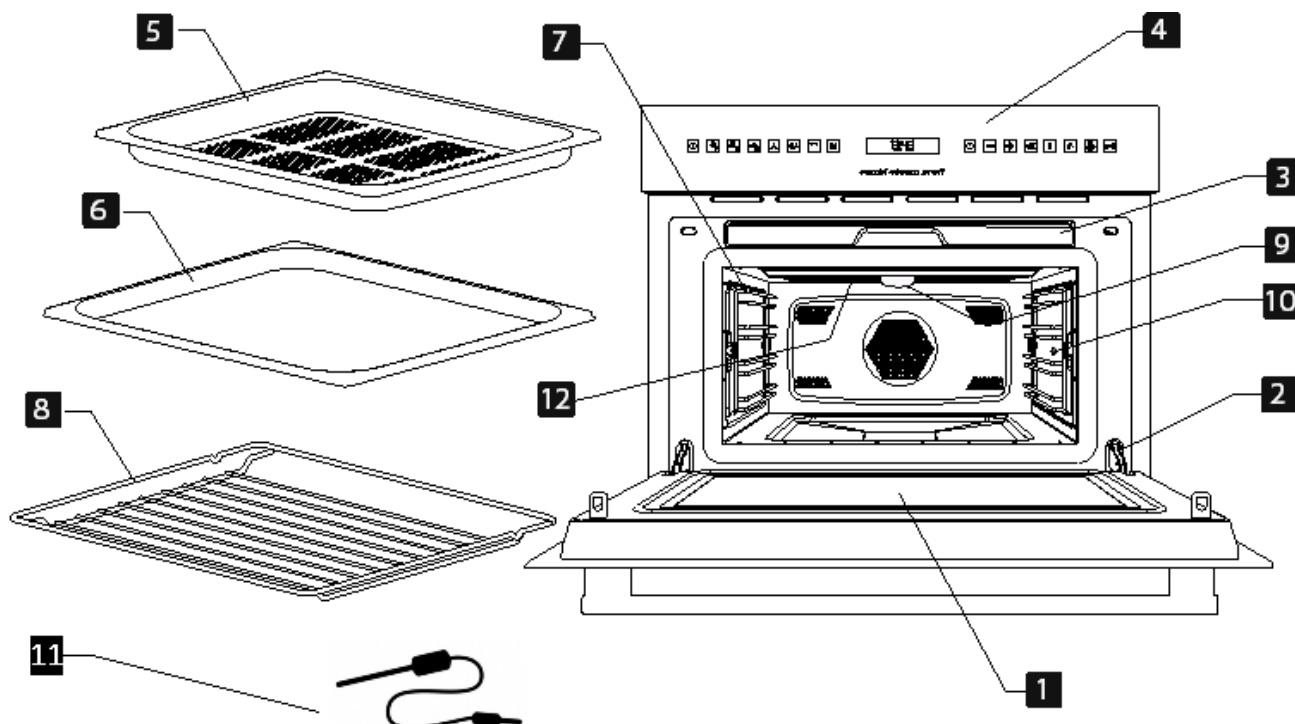
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

REPARAÇÃO

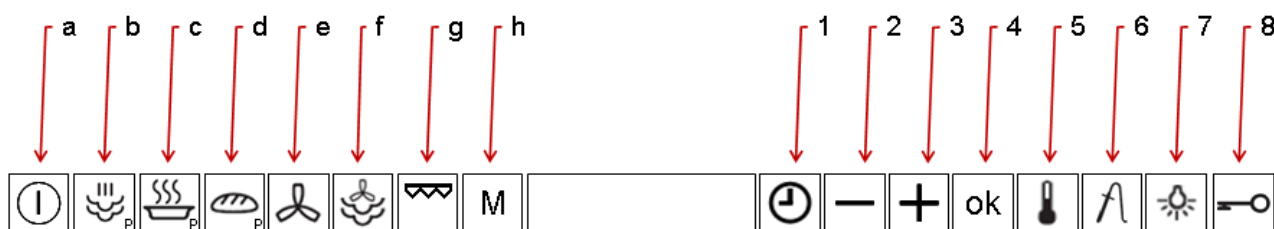
- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Descrição do aparelho



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. – Vidro da porta | 7. – Grelha lateral |
| 2. – Bloqueio de segurança | 8. – Grelha rectangular |
| 3. – Depósito | 9. – Lâmpada |
| 4. – Painel de comandos | 10. – Entrada para a Sonda de Alimentos |
| 5. – Bandeja perfurada | 11. – Sonda de Alimentos |
| 6. – Bandeja | 12. – Grill |







Painel de comandos



- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| a. ON/OFF | 1. Função relógio |
| b. Vapor | 2. Menos |
| c. Regeneração & Esterilização | 3. Mais |
| d. Cozinhado “Profi” | 4. Confirmação (OK) |
| e. Ar quente | 5. Temperatura |
| f. Ar quente + Vapor | 6. Sonda de temperatura de carne |
| g. Grill | 7. Lâmpada |
| h. Funções de memória (M1-M5) | 8. Bloqueio de segurança |

Descrição do aparelho

Descrição das funções

Símbolo	Função	Comidas
	Vapor	Cozedura de todos os tipos de vegetais, arroz, cereais e carne. Extração de sumos de bagas. Descongelamento e cozedura simultânea de vegetais.
	Regeneração & Esterilização	Regeneração de pratos cozinhados e de refeições instantâneas. Esterilizar/cozer fruta.
	Cozinhado Profissional	Pastelaria e bolos.
	Ar quente	Cozinhar e gratinar
	Ar quente + Vapor	Cozinhar diferentes pratos com ar quente húmido. Cozinhar batatas e arroz. Guarnições
	Grill	Grelhar carne e peixe. Grelhar batatas – ultra congeladas, descongelar e tostar.

Definições básicas

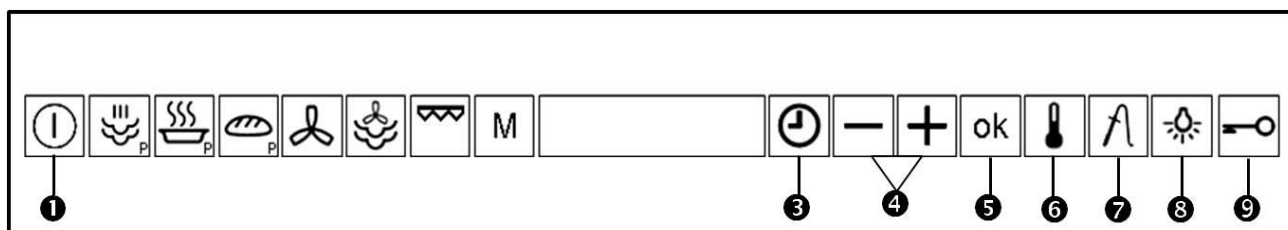
Regulações Iniciais

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:

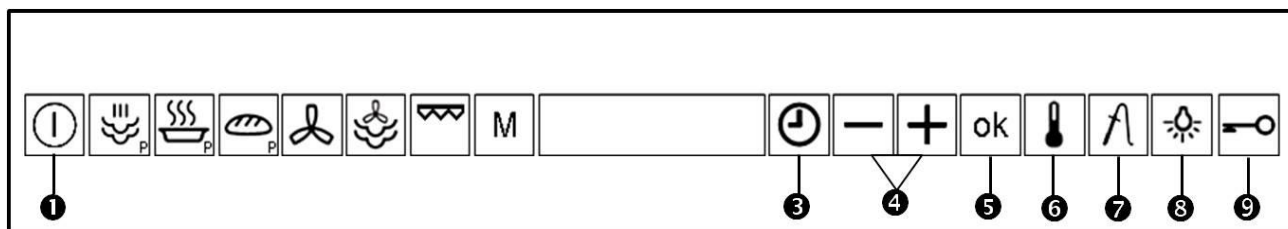
Definir as horas

O relógio irá piscar se o seu forno a vapor se desligar e ligar durante uma falha de energia, para indicar que a hora não está definida. Para definir a hora, proceda do seguinte modo:



1. Prima a tecla "On/Off" ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função relógio ❸.
3. (Os passos 1 e 2 podem ser omitido se o aparelho for ligado pela primeira vez ou depois de uma falha de energia).
4. Pressione as teclas "-" e "+" para seleccionar a função.
5. Prima a tecla OK ❺ para confirmar.
6. Prima os botões "-" e "+" (❹) para definir as horas.
7. Prima a tecla OK ❺ para confirmar as horas. Os dígitos dos minutos irão piscar.
8. Prima os botões "-" e "+" (❹) para definir os minutos.
9. Prima a tecla OK (❺) para confirmar os minutos.

Configuração da Dureza da Água



O aparelho comporta um sistema que indica, automaticamente, a altura para descalcificar.

O sistema pode ser otimizado para residências com água muito macia (também através da utilização de um aparelho amaciador de água) e água muito dura, ao alterar as configurações do utilizador para um alcance relevante de dureza da água (ver tabela em baixo).

Para configurar o parâmetro de dureza de água, siga as seguintes instruções:

1. Prima a tecla "On/Off" ❶ para ligar o forno.
2. Prima os botões "+" ❹ e "OK" ❺ durante aproximadamente 1 segundo. O nível de dureza começará a piscar.

(Os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o forno, ou após uma falha de electricidade).

(Se mantiver os botões "-" e "+" pressionados durante cerca de 5 segundos dá-se início ao processo de descalcificação. Para cancelar o procedimento de descalcificação, prima a tecla "On/Off" ❶.)

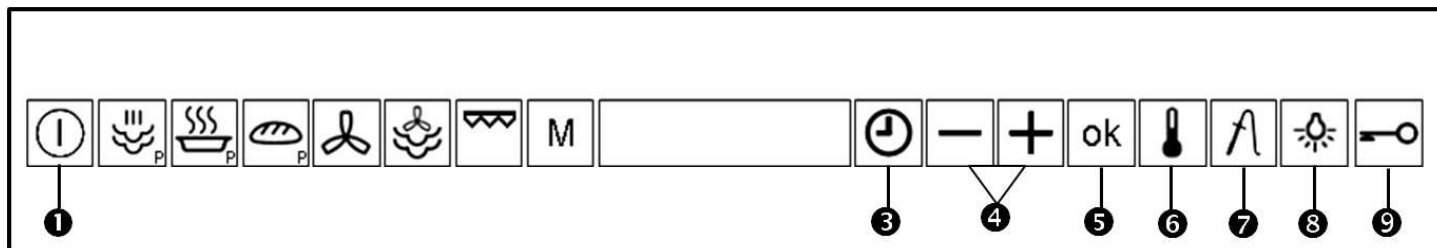
3. Prima os botões "-" e "+" (❹) para configurar o valor correto do parâmetro de dureza da água, de acordo com a tabela abaixo.
4. Prima a tecla OK (❺) para configurar o parâmetro. O mostrador exibe as horas.

Definições básicas

A tabela seguinte contém a definição dos diferentes níveis da dureza da água.

Tipo	Dureza da água				Mostrador
	Ca + Mg (ppm)	Graus Ingleses [°eH]	Graus Franceses [°dF]	Graus Alemães [°dH]	
Água macia	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	SOFT
Água média	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	MED
Água dura	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	HARD

Visualizar/esconder o relógio



Se a visualização do relógio o perturba, poderá escondê-lo prosseguindo da seguinte forma

1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla função relógio ❸.
3. Prima as teclas “-” e “+” ❹ para ir até à função de ocultação de relógio.

4. Prima a tecla “OK” ❺ para validar.

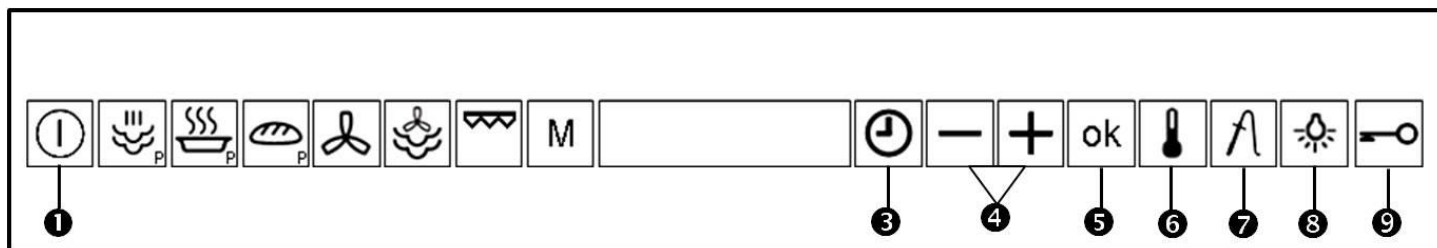
5. Prima as teclas “-” e “+” ❹ escolher se quer ou não esconder o relógio.

6. Prima a tecla “OK” ❺ para validar.

Se quiser voltar a visualizar o relógio repita o mesmo procedimento.

Bloqueio de segurança

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).



Para bloquear o forno proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Mantenha a tecla “Bloqueio de segurança” ❹ premido durante 3 segundos. A tecla de “Bloqueio de segurança” acende.

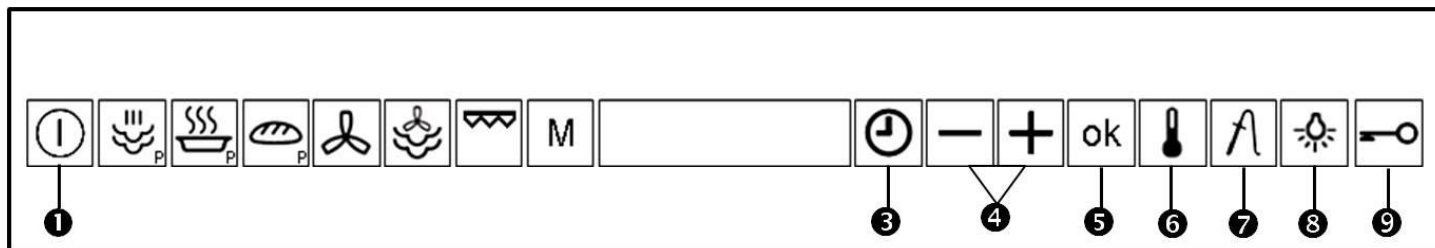
O forno não funcionará até ser desbloqueado. Para desbloquear o forno repita o mesmo procedimento.

3. Para desbloquear o forno repita o mesmo procedimento.

Definições básicas

Temporizador

Utilize esta função como um auxílio nas tarefas culinárias diárias.

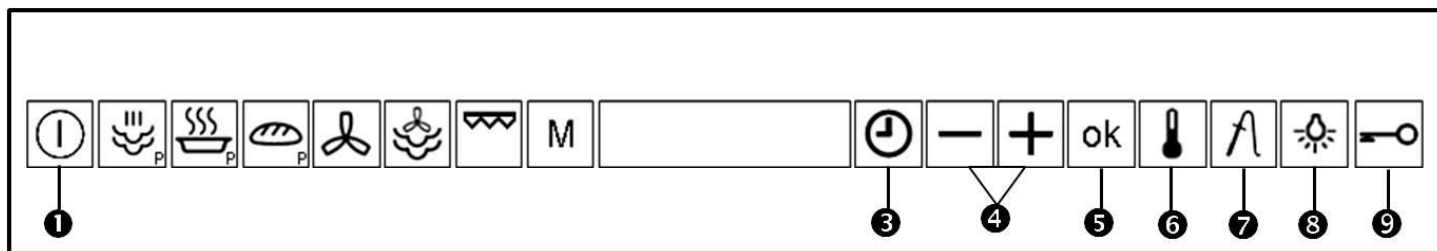


Para programar o Temporizador, siga as seguintes instruções:

1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função “Temporizador” ❷.
3. Prima os botões “-” e “+” para entrar na função temporizador .
4. Prima a tecla “OK” ❸ para selecionar a função.
5. Prima os botões “-” e “+” ❹ para definir o tempo desejado.
6. Prima a tecla “OK” ❺. O Temporizador iniciará uma contagem decrescente.
7. Quando o tempo programado terminar, o forno emitirá três apitos que se irão repetir a cada 30 segundos ou até que a tecla **Temporizador** pisque. Prima a tecla **Temporizador** para desativar os apitos.

Enquanto o Temporizador estiver a funcionar, a tecla Temporizador estará vermelha. O mostrador e as luzes demonstram o seguinte:

1. Se não estiver a decorrer qualquer função, o mostrador exibe a contagem decrescente do Temporizador e a tecla Temporizador fica iluminada.
2. Se alguma função se encontrar ativa, o mostrador e os botões exibem os parâmetros normais da função. Para consultar o tempo que resta no Temporizador, premir a tecla Temporizador. O mostrador exibirá o Temporizador por breves instantes, continuando com as indicações da função passados 5 segundos ou quando a tecla Temporizador for novamente premido. Enquanto o Temporizador for exibido, poderá alterar o tempo restante com os botões “-” e “+” anteriormente descritos.



Definição da duração do cozinhado

1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Selecione a função e a temperatura desejadas.
3. Prima a tecla função relógio ❸.
4. Prima os botões “-” e “+” ❹ para seleccionar o símbolo (tempo de confeção).
5. Prima a tecla “OK” ❺ para validar.
6. Com as teclas “-” e “+” defina o tempo desejado.
7. Prima a tecla “OK” ❺ para validar.
8. Prima a tecla “OK” ❺. O forno começará a funcionar.

Definir o final da confeção

1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Selecione a função e a temperatura desejadas.
3. Prima a tecla “OK” ❺ para validar.
4. Prima a tecla função relógio ❸.
5. Prima os botões “-” e “+” ❹ para seleccionar o símbolo (fim de confeção).
6. Prima a tecla “OK” ❺ para validar.
7. Com as teclas “-” e “+” ❹ defina o tempo **final de confeção** desejado.
8. Prima a tecla “OK” ❺ para validar.
9. O forno começará a funcionar com o tempo programado. Entretanto o Símbolo do Relógio ❸ fica a piscar.

Acender e apagar automaticamente

Caso pretenda utilizar o forno com tempo programado, é possível combinar a duração e a finalização da confeção. O momento de início da confeção, no qual o forno se acende automaticamente, resulta da combinação de ambas definições e não pode ser definido por si só.

Exemplo:

São 8:00 e às 13:00 quero tirar um assado do forno que demora 90 minutos a ser cozinhado.

1. Definir a duração do cozinhado como 1:30, seguindo as instruções explicadas na

secção “Definição da duração do cozinhado”.

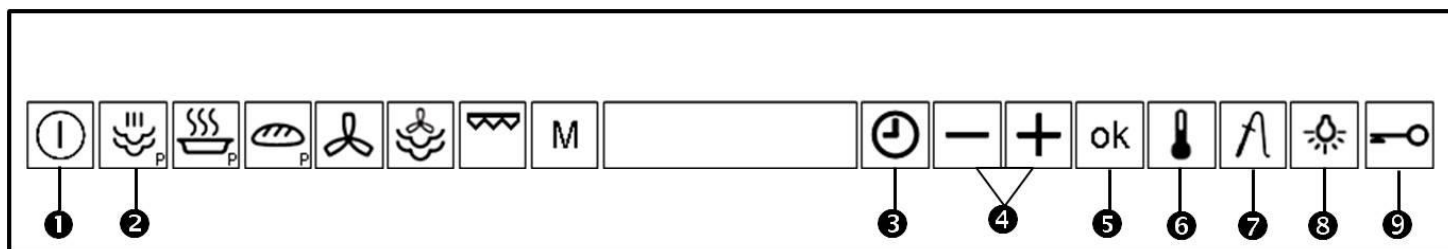
2. Em seguida alterar o momento de finalização da confeção de 9:30 para 13:00, seguindo as indicações de “Definir o final da confeção”.
3. As definições são aceites automaticamente.
4. Seleccionar a função de cozinhado ou receita. Por fim introduzir o assado no forno.

O forno irá acender-se às 11:30 e finalizará o cozinhado às 13:00.

Funções básicas

Vapor

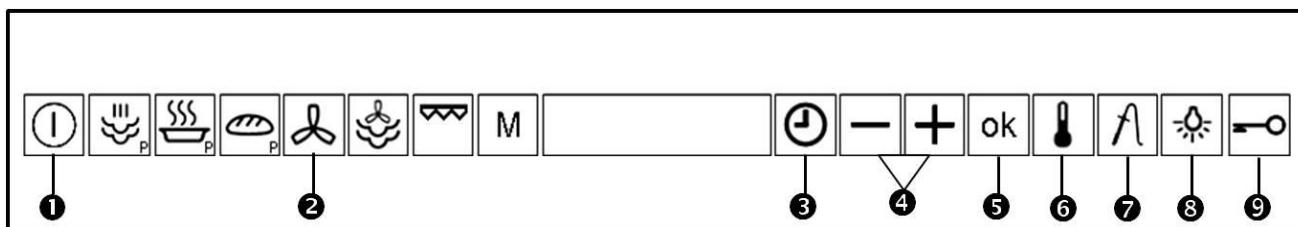
Use esta função para cozer e aquecer vegetais, batatas, arroz, peixe e carne.




1. Prima a tecla "On/Off" ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função "Vapor" ❷.
3. Prima a tecla "OK" ❺ caso queira iniciar com os valores pré definidos (Temperatura – 100°C + Tempo 30 min.). O começará a funcionar. Caso queira alterar as definições prossiga da seguinte forma.
4. Prima a tecla de temperatura ❻.
5. Com as teclas "-" e "+" defina a temperatura desejada.
6. Prima a tecla "OK" ❺ para validar a temperatura definida.
6. Prima a tecla "Temporizador" ❸.
7. Prima a tecla "OK" ❺ para entrar no menu de duração.
8. Com as teclas "-" e "+" defina o tempo desejado.
9. Prima a tecla "OK" ❺ para validar o tempo definido.
10. Prima a tecla "OK" ❺. O forno começará a funcionar.

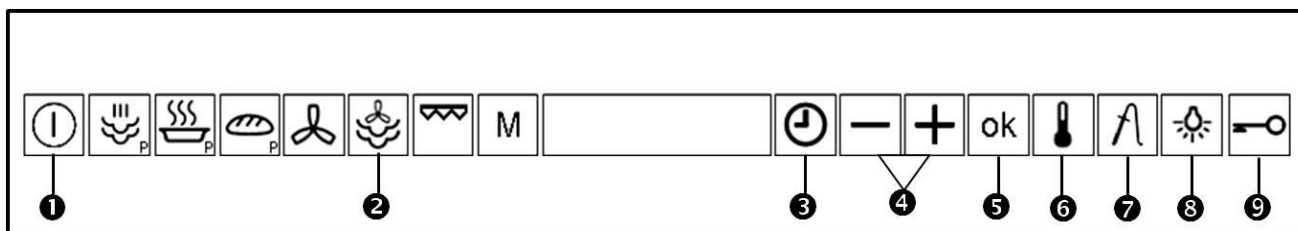
Ar Quente


Utilizar esta função para cozinhar e gratinar.



1. Prima a tecla "On/Off" ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla "Cozinhado Profissional" ❷, o dispositivo começa a trabalhar com os valores padrão (160°C + 20 min.).
3. Se desejar alterar as configurações, proceda da seguinte forma:
4. Prima a tecla "Temperatura" ❻
5. Com as teclas "-" e "+" defina a temperatura desejada.
6. Prima a tecla "OK" ❺ para validar a temperatura definida.
7. Prima a tecla "Tempo" ❸.
8. Prima a tecla "OK" ❺ para entrar no símbolo .
9. Prima a tecla "OK" ❺ para validar.
10. Com as teclas "-" e "+" defina o tempo desejado.
11. Prima a tecla "OK" ❺. O forno começará a funcionar.

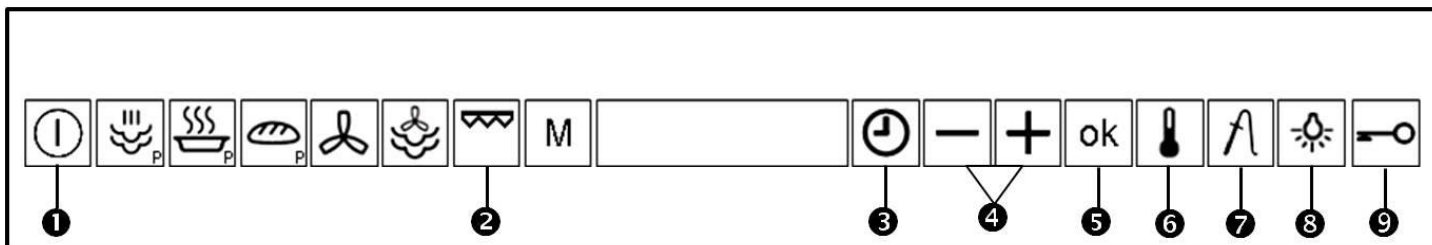
Ar quente + Vapor




1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
12. Prima a tecla de função “Ar quente + Vapor” ❷. o dispositivo começa a trabalhar com os valores padrão (160°C + 20 min.).
13. Se desejar alterar as configurações, proceda da seguinte forma:
14. Prima a tecla “Temperatura” ❸
15. Com as teclas “-“ e “+” defina a temperatura desejada.
16. Prima a tecla “OK” ❹ para validar a temperatura definida.
17. Prima a tecla “Tempo” ❺.
18. Prima a tecla “OK” ❻ para entrar no símbolo .
19. Prima a tecla “OK” ❻ para validar.
20. Com as teclas “-“ e “+” defina o tempo desejado.
21. Prima a tecla “OK” ❻. O forno começará a funcionar.

Grill

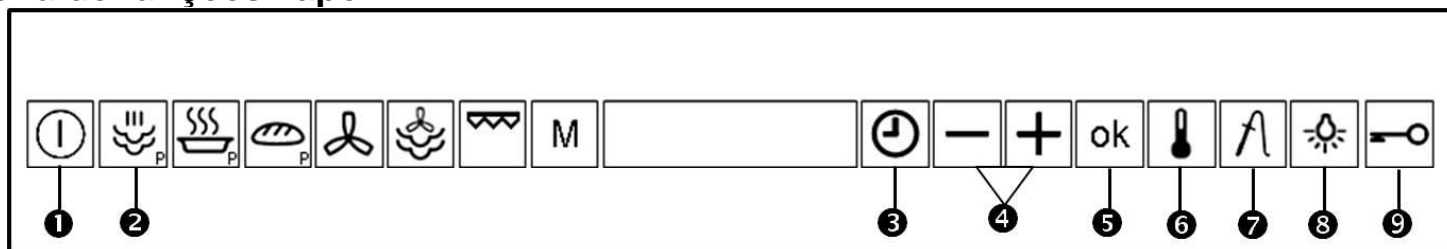
Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.



1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função “Grill” ❷, o dispositivo começa a trabalhar com os valores padrão (160°C + 20 min.).
3. Se desejar alterar as configurações, proceda da seguinte forma:
4. Prima a tecla “Temperatura” ❸
5. Com as teclas “-“ e “+” defina a temperatura desejada.
6. Prima a tecla “OK” ❹ para validar a temperatura definida.
7. Prima a tecla “Tempo” ❺.
8. Prima a tecla “OK” ❻ para entrar no símbolo .
9. Prima a tecla “OK” ❻ para validar.
10. Com as teclas “-“ e “+” defina o tempo desejado.
11. Prima a tecla “OK” ❻. O forno começará a funcionar.

Funções de cozinhado automático

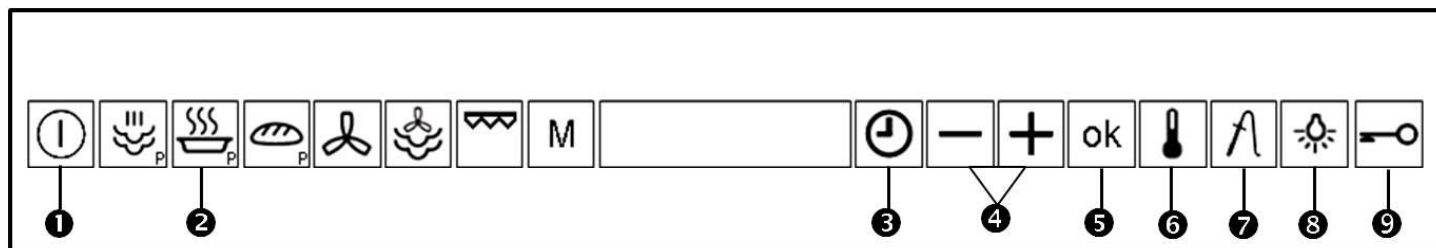
Menu de funções vapor



1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função “Vapor” ❷.
3. Prima a tecla “+” para entrar no menu de cozinhado automático a vapor. O display apresenta as seguintes opções: Vegetais, Peixe, Carne, acompanhamentos.
4. Prima a tecla “OK” ❸ para validar a função desejada.
5. Com as teclas “-” e “+” selecione o programa desejado.
6. Prima a tecla “OK” ❹. O forno começará a funcionar

Função	Programma	Tipo de alimento	Temperatura(°C)	Duração(min.)
Vegetais 	A01	Brócolos	100	20
	A02	Couve flor	100	25
	A03	Batatas	100	25
	A04	Ervilhas	100	15
	A05	Espargos	100	25
Peixe 	B01	Truta	80	25
	B02	Camarão	90	15
	B03	Filetes de peixe	80	18
	B04	Mexilhão	100	25
	B05	Lagosta	100	30
Carne 	C01	Peito de frango	100	30
	C02	Lombo de porco fumado / pedaços	100	45
	C03	Escalopes de peru	100	20
	C04	Filetes de porco, inteiro	100	25
	C05	Salsichas pré-cozinhadas	90	15
Acompanhamentos 	D01	Pastel de levedura doce	100	20
	D02	Pastel de levedura	100	25
	D03	Pastéis	100	30
	D04	Arroz	100	35
	D05	Lentilhas	100	40

Menus Regenerar & Esterilizar

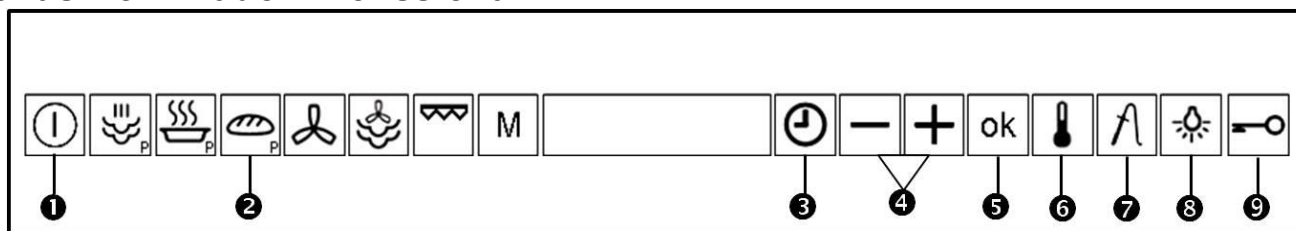


1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função “Regenerar & Esterilizar” ❷.
3. Prima a tecla “+” ❸ para entrar no menu “Regenerar & Esterilizar”.
4. Prima a tecla “OK” ❹ para validar
5. Com as teclas “-” e “+” ❺ seleccione o programa desejado.
6. Prima a tecla “OK” ❻. O forno começará a funcionar

Função	Programa	Tipo de Comida	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Instruções
Regenerar	R 01	Pratos cozinhados	100°C	13	Remova a película da embalagem e coloque sobre a grelha.
	R 02	Refeições rápidas / congeladas	100°C	18	
Esterilizar	R 03	Feijões	100°C	35	Os tempos e temperaturas correspondem a uma quantidade de água de 1L.
	R 04	Cerejas	80°C	35	
	R 05	Ameixas	90°C	35	
	R 06	Biberões e chupetas	100°C	12	Coloque o biberão (aberto) e a chupeta em cima da bandeja perfurada.

Funções de cozinhado automático

Menus Cozinhado “Profissional”



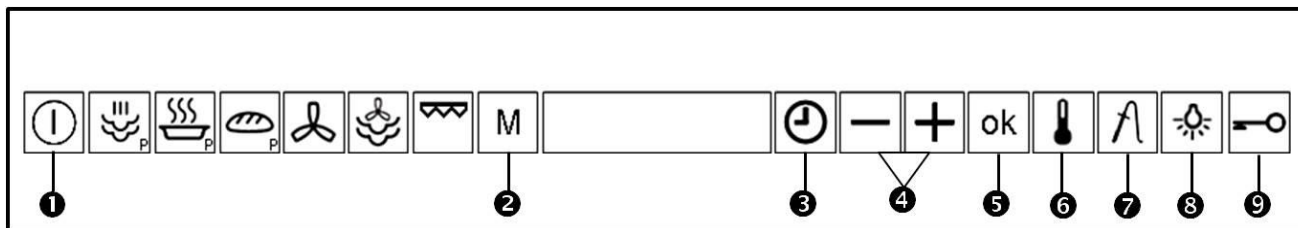
1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla “Cozinhado Profissional” ❷.
3. Prima a tecla “+” ❸ para entrar no menu da função “cozinhado profissional”. O display indicará as seguintes opções:
 - Cozinhado “Profissional”, Pão ❸, Bolo ❹ e Gratinado/Pizza ❺.
4. Prima a tecla “OK” ❹ para validar.
5. Com as teclas “-” e “+” ❸ selecione o programa desejado.
6. Prima a tecla “OK” ❹. O forno começará a funcionar.

Função	Programa	Tipo de Alimento	Temperatura (°C)	Duração (min.)
Pão 	PC01	Cozer pães	200	12
	PC02	Pães congelados	200	20
	PC03	Massa fresca	180	25
	PC04	Pão branco	190	50
	PC05	Pão trançado	200	40
	PC06	Pão de mistura	200	60
	PC07	Pão integral	190	70
	PC08	Pão de frutas	180	70
Bolos 	PC09	Tigelada	160	70
	PC10	Massa folhada	200	20
	PC11	Bolo doce, seco	170	40
	PC12	Tarte de frutas	170	50
	PC13	Cheesecake	150	70
Gratinar 	PC14	Gratinar fresco	160	60
	PC15	Gratinar, pré-cozinhado	160	50
	PC16	Caçarola fresca	180	35
	PC17	Caçarola congelada	180	30
	PC18	(não atribuído)	220	15
	PC19	(não atribuído)	230	15

Funções de memória (M1 – M5)

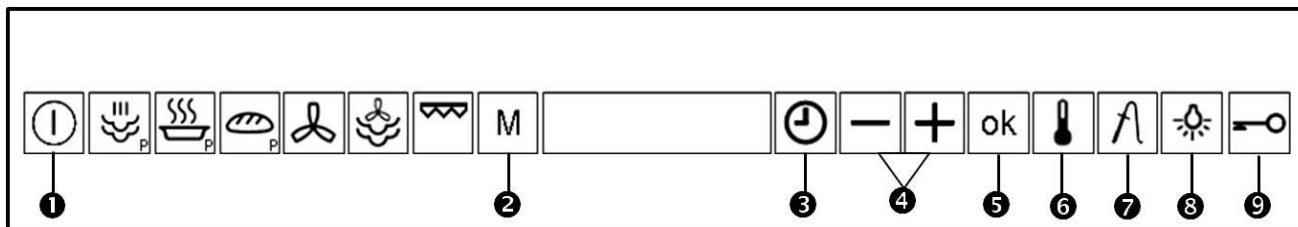
Esta função permite memorizar até 5 definições de cozinhado, que podem ser memorizadas e canceladas.

Guardar função.



1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
 2. Prima a tecla “Função de memória” ❷ durante 3 segundos.
 3. Prima as teclas “-“ e “+” ❸ para selecionar uma das memórias disponíveis M1-M5
 4. Prima a tecla “OK” ❹ para validar.
 5. Selecione a função que quer memorizar.
 6. Prima a tecla “Tempo” ❺.
 7. Com as teclas “-“ e “+” defina o tempo desejado.
 8. Prima a tecla “OK” ❻ para validar o tempo definido.
 9. Prima a tecla “Temperatura” ❼
 10. Com as teclas “-“ e “+” defina a temperatura desejada.
 11. Prima a tecla “OK” ❽ para validar a temperatura definida.
 12. Prima a tecla “Função de memória” ❷ durante 3 segundos.
 13. Prima as teclas “-“ e “+” ❸ para selecionar para validar gravar memória “M5” ou para cancelar.
 14. Prima a tecla “OK” ❽ para validar a função selecionada
- NOTA:** Antes de voltar a ocupar um espaço de memória, este deve ser excluído anteriormente. (Veja: Armazenamento e função Apagar).

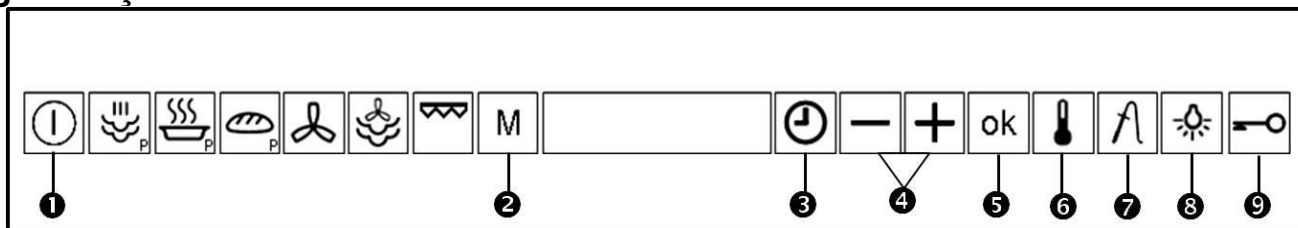
Selecionar um memória gravada



1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla “Função de memória” ❷
3. Prima as teclas “-“ e “+” ❸ para selecionar uma das memórias guardadas.
4. Prima a tecla “OK” ❹ para confirmar.
5. O aparelho entra diretamente no modo de funcionamento com as definições /função memorizada que selecionou.

Função Memória

Apagar função.



1. Prima a tecla “On/Off” ❶ para ligar o forno.
2. Prima a tecla “Função de memória” ❷
3. Prima as teclas “-” e “+” ❸ para selecionar a opção para apagar a memória desejada.
4. Prima a tecla “OK” ❹ para validar.
5. Prima as teclas “-” e “+” ❸ para selecionar a memória que deseja apagar.
6. Prima a tecla “OK” ❹ para confirmar.
7. O display apresenta .
8. Prima as teclas “-” e “+” ❸ para selecionar para apagar ou para cancelar.

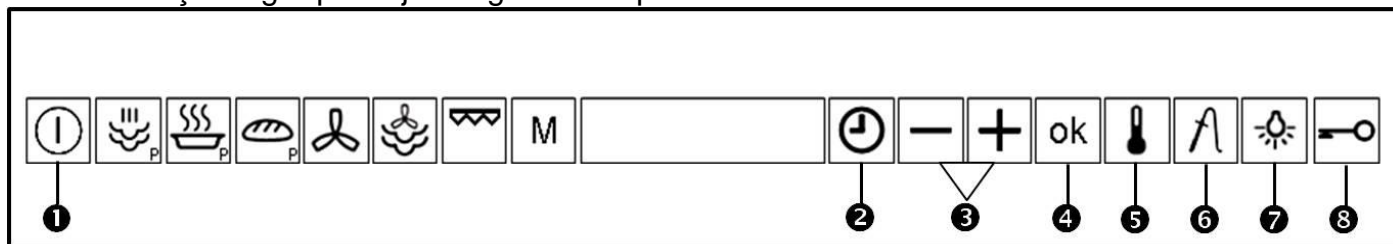
6. Prima a tecla “OK” ❹ para confirmar.

Apagar todas as funções memorizadas (M1 – M5)

1. Prima as teclas “-” e “+” ❸ para selecionar a mensagem del.
2. Prima a tecla “OK” ❹
3. Prima as teclas “-” e “+” ❸ para selecionar para apagar todas as memórias ou para cancelar.
4. O forno volta ao modo “ON”

Sonda de temperatura de alimentos

A sonda de temperatura de alimentos, mede a temperatura do interior do alimento a ser cozinhado e termina a medição logo que seja atingida a temperatura definida.



- 1- Insira a sonda no orifício lateral que se encontra na cavidade do forno.
- 2- Prima a tecla Sonda de temperatura de carne ②.
- 3- O display independentemente da função ou estado que estiver, irá indicar uma temperatura por defeito de 65°C que piscará no display.

65°

3. Prima as teclas “-” e “+” ③ para selecionar uma nova temperatura.
4. Poderá selecionar a temperatura desejada numa escala de 35°C a 99° C. O incremento da temperatura é feito em intervalos de um em grau
5. Prima a tecla “OK” ④ ou aguarde 10 segundos para validar a temperatura pré definida ou a definida de novo.

6. Quando uma função de cozinhado fica ativa, por exemplo a função Ar quente, o display indica a temperatura pré definida da cavidade e o indicador de temperatura fica a piscar alternadamente com a temperatura medida pela sonda.

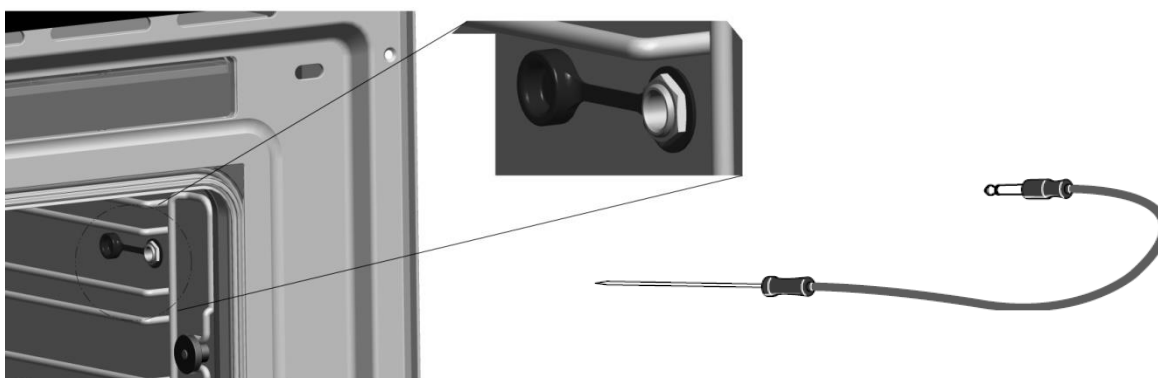
180° 12:30

25° 12:30

- 7- Quando a temperatura definida é atingida pela sonda de carne a função termina.
- 8- De quando a função terminada, é indicada a mensagem **END**

Atenção! Por favor mantenha conector da sonda da carne tapado, depois de a utilizar. Assim evita possíveis danos no aparelho.

Utilize somente a sonda fornecida com este modelo.



Sonda de Alimentos – Dicas de Programação (Vapor + Ar quente)

Recomendamos que pré-aqueça o seu forno Combi até atingir a Temperatura da Cavidade indicada.

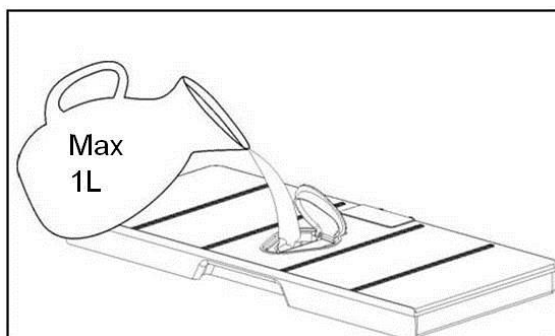
Carne	Temperatura da Cavidade °C	Temperatura da Sonda °C	Tempo (min)	Nível	Acessórios
Bife de lombo, Carne assada	200–210	53–58	40–50	2	
Pá de vaca	190–200	75–80	60–75	1	
Pá de vitela	200–210	75–80	60–75		
Pá de porco	180–200	78–82	60–90		

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 (cerca de 1lt) e coloque-o na parte superior do forno até encaixar.



Introduzir mais água

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

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.

Cozinhar com Grill

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

Posicione a grelha de modo a não entrar em contacto com os alimentos.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.

4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada	800	18-24	Barre ligeiramente com manteiga. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Sardinha/ruivo	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	Virar após metade do tempo.
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Pincelar com óleo. Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie as tostas. Virar
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha. Coloque o treme sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. Os tempos referidos são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um ótimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo. O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Cozinhar com Ar Quente

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Rosbife	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sem tampa, virar 1x
Lombo de porco/ Costeletas ou ossos Porco assado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sem tampa, virar 1x
Frango, inteiro	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sem tampa,. Parte do peito virada para baixo. Virar 1x.
Frango em pedaços	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sem tampa. Colocar os pedaços com a pele virada para baixo. Virar 1X.
Vitela assada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente com tampa, virar 1-2x, depois de virar continue com o cozinhado sem o tapar
Carne de vaca assada	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente com tampa, virar 1-2x

Conselhos sobre como assar

Vire as peças de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, deverá repousar ainda 20 minutos no forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

A temperatura e o tempo de assadura dependem do tipo de alimento e da respetiva quantidade.

Se não houver indicação do peso do assado na tabela escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.

Conselhos sobre a loiça

Verifique se a loiça cabe no interior do forno

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se. Use pegas para retirar a loiça do forno.

Cozinhar com Ar Quente

Alimento	Recipiente	Nível	Temperatura	Tempo (Min.)
Bolo de noz	Forma de buraco	1	170/180	30/35
Tarte de fruta	Forma de mola Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Bolo inglês	Forma de buraco	1	170/190	30/45
Tartes salgadas	Forma redonda em vidro	2	160/180	50/70
Bolo simples (pão de ló)	Forma de mola Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Tronco	Forma em vidro para bolos	2	110	35/45
Bolo de cereja	Forma em vidro para bolos	2	170/180	35/45

Conselhos sobre as formas para bolos

As formas mais utilizadas são as pretas de metal. Se utilizar adicionalmente o micro-ondas, utilize formas para bolos de vidro, cerâmica ou plástico. Estas têm de ser resistentes a temperaturas até 250°C. Se utilizar este tipo de formas, os bolos ficam menos tostados.

Conselhos sobre como cozinhar bolos

A temperatura e cozedura do bolo dependem da qualidade e quantidade da massa. Tente, primeiro, com um valor inferior e da próxima vez, regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa irá permitir obter um tostado mais uniforme. Coloque sempre a forma no centro da bandeja ou sobre o prato rotativo.

Sugestões para cozer

Como verificar se o bolo está cozido:

Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo fica muito escuro

Da próxima vez selecione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo fica muito seco:

Faça pequenos orifícios com um palito no bolo já pronto. Depois regue com sumo ou bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura cerca de 10° e reduza o tempo de cozedura.

O bolo não se solta ao virar:

Deixe arrefecer o bolo depois de cozido, durante 5 a 10 minutos, assim solta-se mais facilmente da forma. Caso, mesmo assim, o bolo não se solte, passe cuidadosamente uma faca pela extremidade. Da próxima unte bem a forma.

Conselhos para poupar energia

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem bem o calor.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do tempo terminar e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Durante o funcionamento...

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 ativada 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 para, 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.

Alterar parâmetros

Pode alterar os parâmetros da função ativa premindo os botões "<" ou ">" para selecionar o parâmetro e em seguida os botões "-" e "+" para definir um valor diferente. Prima a tecla "OK" ou aguarde durante alguns segundos antes de confirmar o valor do novo parâmetro.

Cancelar um ciclo de cozinhar

Se desejar cancelar o processo de cozinhar, prima duas vezes a tecla **"On/Off"**.

O forno emitirá um apito e o relógio aparecerá no **mostrador**.

Fim de um ciclo de cozinhar

No fim da duração programada ou quando premir a tecla **"On/Off"** para terminar o ciclo de cozinhar, serão emitidos três apitos e o mostrador exibirá a palavra **"End"**, o forno inicia a função de redução de vapor.

Esta função liberta, gradualmente, o vapor da cavidade, para que não exista uma libertação súbita de vapor quando a porta do aparelho for aberta.

Esta função demora cerca de 3 minutos e enquanto estiver a decorrer, o mostrador exibirá a palavra **"VAP"**.

Aviso! Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afaste-se para evitar queimaduras.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

A água residual presente na caldeira deverá atingir a temperatura de 75°C antes de ser bombeada para o depósito de água. Enquanto a água estiver a ser bombeada, o mostrador exhibe a mensagem **"PUMP"**.

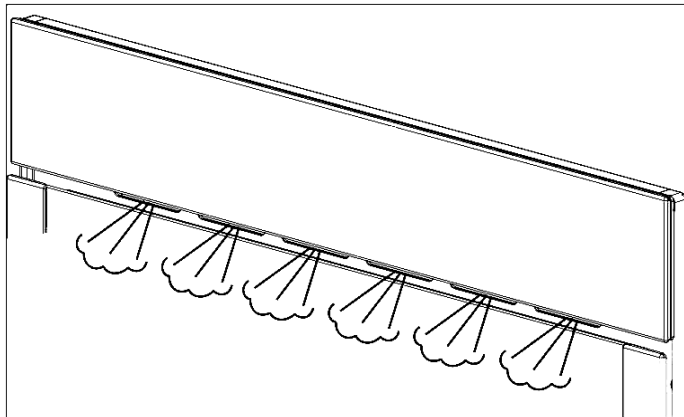
Aviso: A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Quando o mostrador exhibe a palavra **"DEP"**, significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

Saída de vapor

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente. Esta situação nota-se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada.

**Água residual no forno**

Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente.

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.

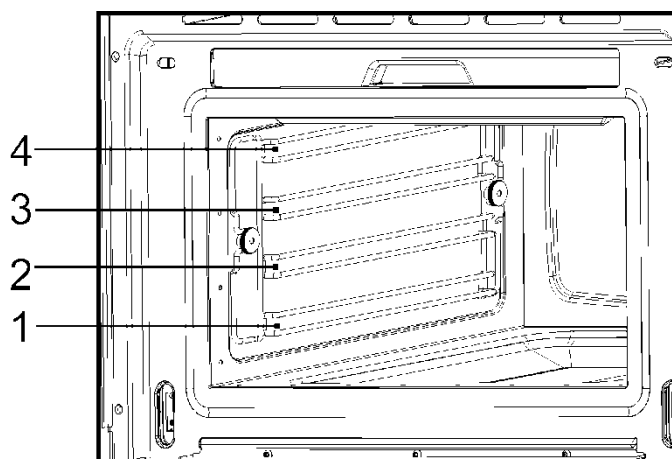
O recipiente sem furos é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis como, por exemplo,

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

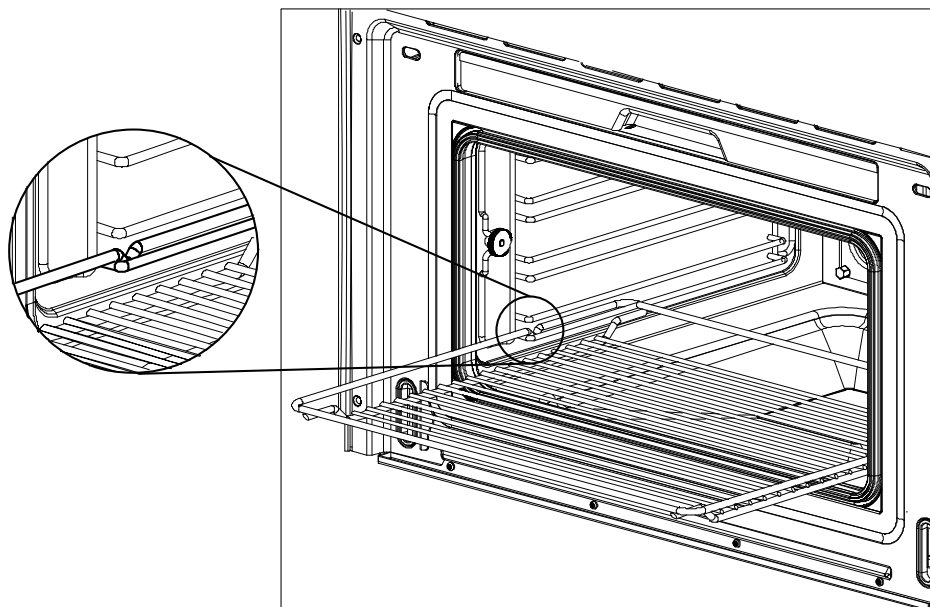
A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas.

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



Para remover a grelha, levantar ligeiramente para cima, de forma a que deixe de estar na posição de segurança (ver imagem).



Recomendamos a utilização da grelha juntamente com a bandeja, quando cozinhar alimentos que possam pingar.

Tabelas e dicas

(Os valores indicados podem variar ligeiramente.)

Cozinhar a Vapor - 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
Amêijoia	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

Cozinhar a Vapor - Carne

Carne	Quantidade	Temperatura °C	Tempo min.	Recipiente	Nível
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

Cozinhar a Vapor - Ovos

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

Cozinhar a Vapor - Acompanhamentos

Acompanhamentos	Quantidade	Temperatura °C	Tempo min.	Recipiente	Nível
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	30-35	com furos	2
Couve-flor	inteira	100	45-50	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	30-35	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

<i>Knödel</i>	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 pêsego	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

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

Tabelas e dicas

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

Descongelar

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

Cozinhar 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

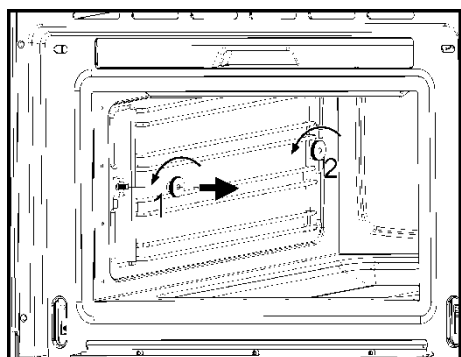
Em caso algum, use produtos de limpeza abrasivos como esponjas abrasivas multi-uso, palha-de-aço etc. Estes produtos danificam a superfície.

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

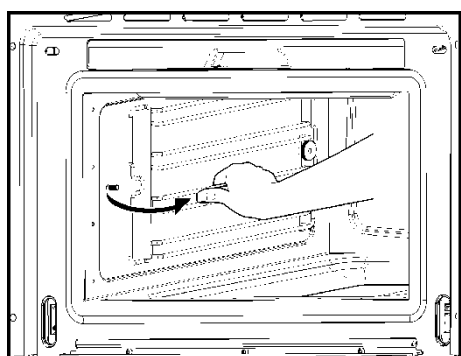
Para facilitar a limpeza, podem ser removidas as grelhas laterais (veja o capítulo seguinte).

Remover as grelhas laterais

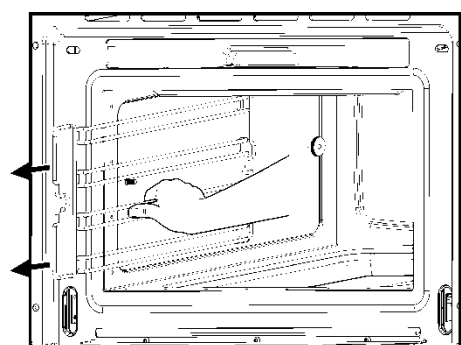
Desaperte a porca serrilhada 1 na parte da frente das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



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.



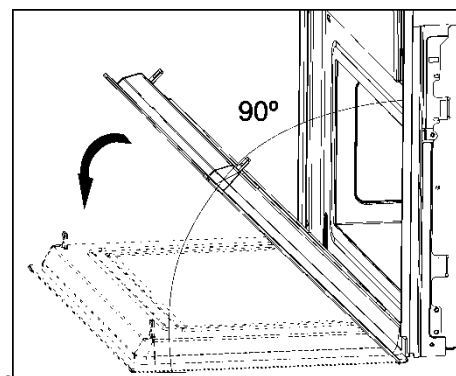
Puxe a grelha lateral um pouco para a frente e tire-a para fora.



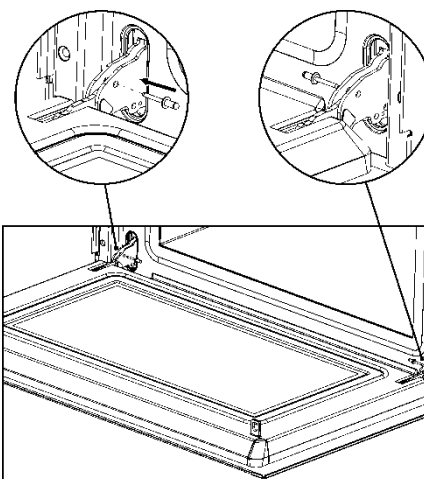
Para montar as grelhas laterais novamente, insira-as na porca serrilhada 2. Introduza a porca serrilhada 1 e aperte-a no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto e depois aperte a porca serrilhada 2.

Desmontar a porta

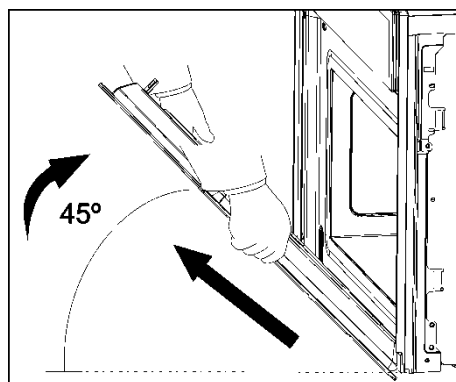
Abra a porta o mais possível



Introduza dois pernos nos furos dos gonzos da porta.



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



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

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

Descalcificação

Sempre que é produzido vapor, independentemente da dureza do abastecimento de água local (por exemplo, o tártaro contido na água), forma-se tártaro no interior do gerador de vapor.

O intervalo de tempo entre cada descalcificação depende da dureza da água e da frequência de utilização. Se for produzido vapor 4x30 minutos por semana, o aparelho deve ser descalcificado (consoante a dureza da água) como se segue:

Dureza da água	Descalcificar depois de cerca de
Muito macia	18 meses
Média	9 meses
Muito dura	6 meses

O aparelho deteta automaticamente quando é necessário proceder à descalcificação. Se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao símbolo acima exibido começarão a piscar. Mais uma vez, se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao funcionamento do forno ficarão bloqueados.

NOTA IMPORTANTE: Um erro ao descalcificar o aparelho poderá ter repercussões no funcionamento do aparelho ou causar danos no mesmo.

Produtos de descalcificação adequados

Para descalcificar, utilize o produto de descalcificação “**durgol®**”.

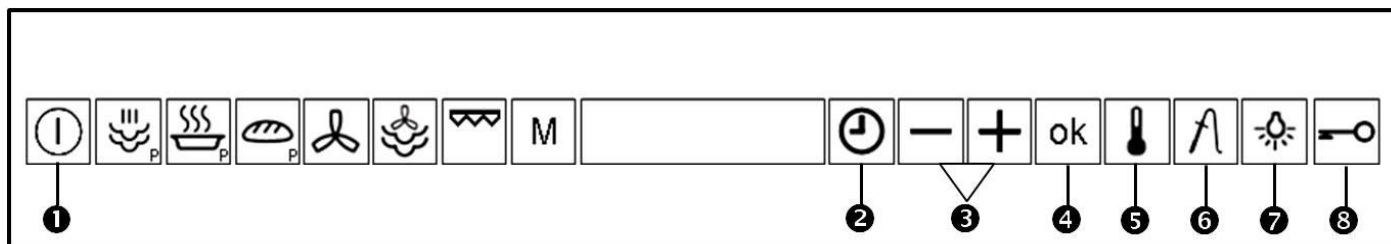
Esse produto permite uma descalcificação profissional e cuidada do seu aparelho e está disponível nos Centros de Manutenção.

Aviso! Não utilize vinagre nem produtos a base de vinagre uma vez que tal poderá danificar o circuito interno do forno.

Os produtos de descalcificação tradicionais não são adequados uma vez que podem conter agentes espumantes.

Cuidados e manutenção

Procedimento de descalcificação



Aviso: Por razões de segurança, o procedimento de descalcificação não pode ser interrompido e tem uma duração aproximada de 45 minutos.

O aparelho pode ser descalcificado com a porta do aparelho aberta ou fechada. O aparelho deve estar num estado inativo antes de se iniciar o ciclo de descalcificação.

Para efetuar um ciclo de descalcificação, proceder da seguinte maneira:

1. Prima os botões “-” ❸ and “OK” ❹ keys ao mesmo tempo durante 5 segundos. O mostrador exibe a mensagem “CAL” e ocorre um apito intermitente. Se pretende cancelar o procedimento de descalcificação nesta fase, prima a tecla “On/Off”.
2. Premir a tecla **Iniciar**.
3. Quando o mostrador exibir “0.5L”, retirar o depósito de água.
4. Despejar 0,5 litros de um produto adequado de descalcificação no depósito de água e voltar a colocá-lo no sítio.
5. Prima a tecla “OK”. O ciclo de descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.

(O processo de descalcificação é silencioso e durante este processo o mostrador continua a exibir “0.5L” (sem piscar).

6. Quando o mostrador exibir a mensagem “1.0L” intermitente e o forno apitar, retire e esvazie o depósito de água.
7. Encher o depósito de água com 1,0 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
8. Prima a tecla “Iniciar”. Começa o primeiro ciclo de lavagem.
9. Quando o mostrador exibir novamente a mensagem “1.0L” intermitente e o forno emitir um novo som, retire e esvazie o depósito de água.
10. Encher o depósito de água com 1 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
11. Prima a tecla “OK”. Começa o segundo ciclo de lavagem.
12. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado o mostrador exibirá a mensagem “End”.
13. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.
14. Prima a tecla “OK” para terminar o processo.

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

Não use produtos de limpeza ou abrasão agressivos, nem panos grossos que riscam ou objetos 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 correto.

Evite a penetração de água nas aberturas de ventilação.

A proteção 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 efetuadas 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:

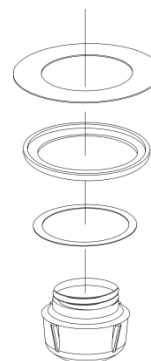
- **O visor está desligado!** Verifique se
 - a indicação das horas foi desligada (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **Eu primo as teclas mas não acontece nada!** Verifique se
 - o bloqueio de segurança foi ativado (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **O aparelho não funciona!** Verifique se
 - a ficha está corretamente ligada à tomada,
 - o circuito de alimentação elétrica 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 corretamente, 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 elétrica do aparelho.
- Solte os parafusos da proteção de vidro da lâmpada **(1)**.
- Retire a lâmpada de halogéneo **(2)**. **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Introduza uma nova lâmpada G9 230V / 25W. Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Volte a aparafusar a proteção de vidro da lâmpada **(1)**.
- Ligue o aparelho novamente à corrente.



Display

Display	Descrição
Descalcificação	
SOFT	Água macia.
MED	Água média.
HARD	Água dura.
 / CAL	O aparelho deve ser descalcificado. A piscar – inicia-se a descalcificação.
0.5L	Verte 0,6 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
1.0L	Verte 1 litro de água fria no depósito de água para a lavagem.
Depósito de água	
	Indicação que o depósito de água está em falta.
DEP	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
	O depósito está vazio. Por favor encha com 0.5L de água.
Redução de vapor	
VAP	Indicação de que o processo de redução do vapor está a decorrer.
PUMP	Indicação de que a água fria está a entrar na caldeira e a água quente está a ser bombeada para o depósito de água.
FULL	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Avisos do sistema	
LAMP	Lâmpada danificada.
Por favor contacte o Serviço de Assistência Técnica em caso dos seguintes erros:	
HOT	A temperatura no PCB é demasiado alta.
Err_	Contacte o Centro de Apoio ao Cliente.

Especificações

- Tensão alternada (ver placa de características)
- Potência Exigida 2900 W
- Potência vapor 1500 W
- Potência Grill 1200 W
- Potência ar quente 1600 W
- Medidas Exteriores (LxAxP) 595 × 455 × 542 mm
- Medidas Interiores (LxAxP) 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno 35 l
- Peso 35 kg

Proteção 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 2012/19/EU relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) estabelece que os eletrodomésticos 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 objetivo de obterem informações sobre o local apropriado para o armazenamento dos eletrodomésticos usados.

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

Antes da instalação

Verifique a tensão de alimentação indicada na placa de características! Tem de corresponder à tensão da sua rede. A placa de características encontra-se na parte frontal da cavidade e é apenas visível com a porta aberta.

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 proteção**. 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 corretamente e se a face interior da porta e o espaço interior da frente não apresentam danos. Se detetar 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 corretamente, 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 objetos 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 elétrico 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.

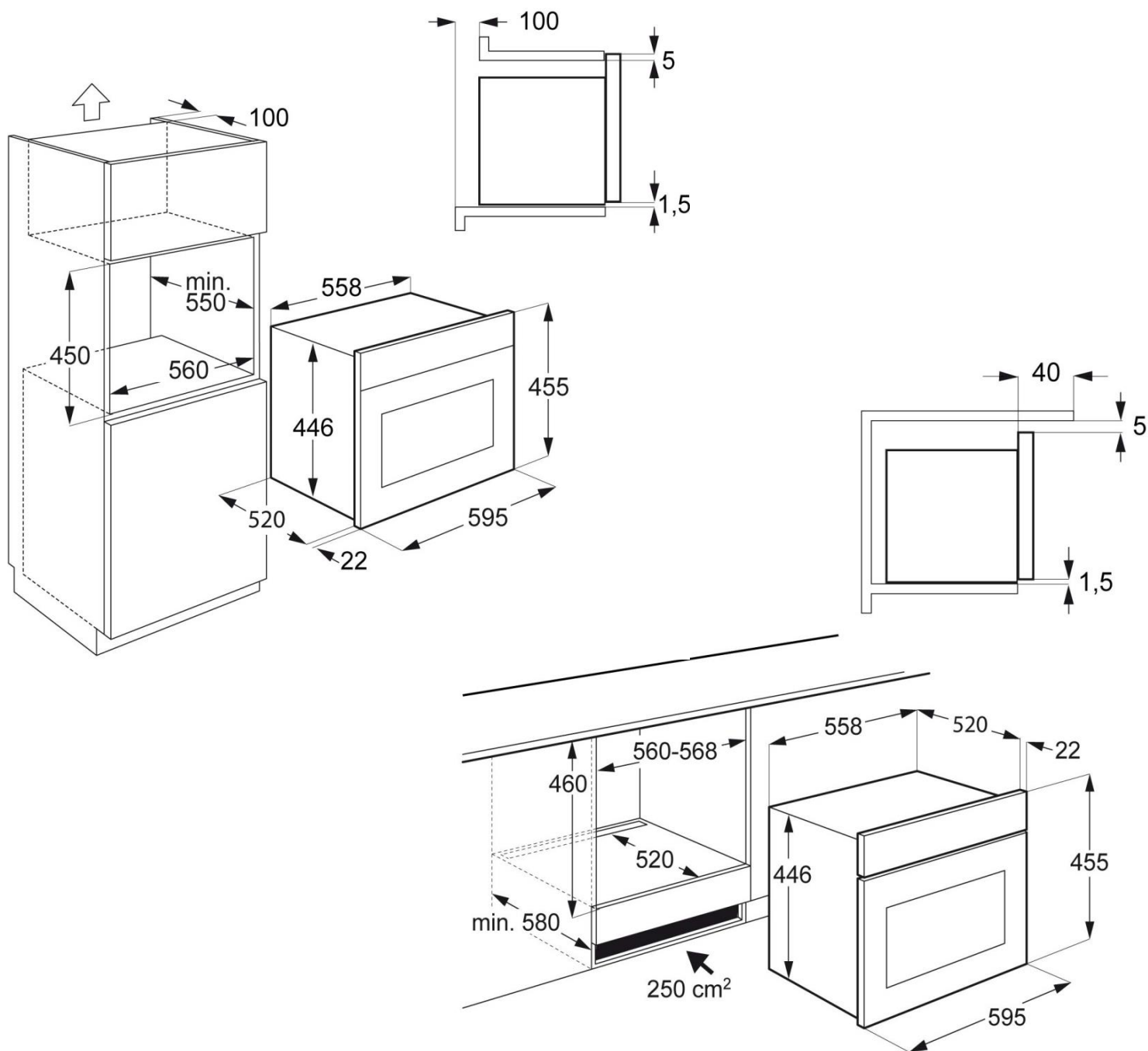
Tanto o fabricante como os revendedores declinam qualquer responsabilidade por danos que possam ser causados a pessoas, animais ou coisas, caso se verifique que as presentes instruções de instalação não foram observadas.

O aparelho só funciona com a porta corretamente 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.

Montaje / Instalação

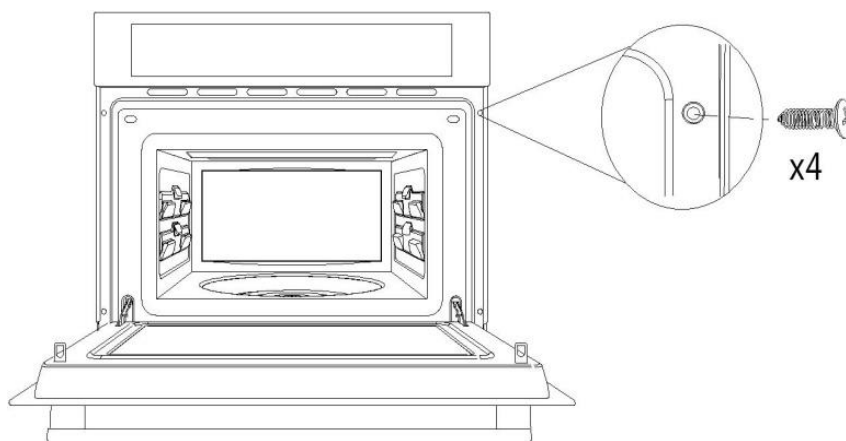


ES

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.





Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

