



**Horno de convección con función vapor HBC36D7.4.  
Forno a vapor combinado HBC36D7.4.**



**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso .....	3
[pt] Instruções de serviço .....	40



<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....	<b>4</b>
Causas de daños.....	5
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>6</b>
Panel de mando.....	6
Mando giratorio.....	6
Pantalla .....	7
Control de temperatura .....	7
Tipos de calentamiento .....	7
Calibración automática.....	7
<b>Accesorios</b> .....	<b>8</b>
Accesorios .....	8
Introducción de los accesorios.....	8
Interior del horno.....	8
Accesorios especiales.....	9
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>9</b>
Seleccionar hora e idioma.....	9
Ajustar la dureza del agua.....	9
Primera puesta en marcha .....	9
Limpiar previamente los accesorios .....	10
Enganchar el filtro antigrasa.....	10
<b>Manejo del aparato</b> .....	<b>10</b>
Llenar el depósito agua.....	10
Encender el aparato.....	11
Apagar el aparato.....	11
Después de cada uso.....	11
Ajustes recomendados.....	12
<b>Funciones del tiempo</b> .....	<b>12</b>
Ajustar reloj avisador .....	12
Ajustar la duración.....	12
Retrasar la hora de finalización .....	13
Ajustar la hora .....	13
<b>Programa automático</b> .....	<b>14</b>
Seleccionar el programa.....	14
Indicaciones sobre los programas.....	14
Tablas de programas.....	15
<b>Memoria</b> .....	<b>19</b>
Almacenar memoria.....	19
Iniciar la memoria .....	19
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>19</b>
Activar el seguro para niños .....	19
Desactivar el seguro para niños.....	19
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>19</b>
<b>Desconexión automática</b> .....	<b>20</b>
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>20</b>
Productos de limpieza .....	21
Asistente de limpieza .....	21
Descalcificar .....	22
Desmontar y montar la puerta del aparato .....	23
Limpiar los cristales de la puerta .....	24
Limpiar las rejillas .....	24
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>25</b>
Sustituir las lámparas del compartimento de cocción .....	26
Sustituir la junta de la puerta.....	27

<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>27</b>
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	27
<b>Protección del medio ambiente</b> .....	<b>27</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	27
Consejos para ahorrar energía.....	27
<b>Tablas y sugerencias</b> .....	<b>28</b>
Cocción al vapor.....	28
Aire caliente .....	28
Funcionamiento combinado .....	28
Verduras .....	28
Guarniciones y legumbres.....	29
Aves y carne.....	30
Pescado.....	32
Cocción lenta de carne .....	33
Gratinados, guarnición para sopas.....	33
Postres, compota.....	33
Pasteles y repostería.....	34
Regenerar alimentos.....	36
Descongelar .....	36
Fermentar la masa .....	37
Exprimir.....	37
Conservar.....	37
Productos congelados.....	38
<b>Platos de prueba</b> .....	<b>39</b>
Hornear .....	39
Cocción al vapor.....	39

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) y también en la tienda online:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **¡Peligro de incendio!**

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

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

- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- El agua de la cubierta del evaporador todavía está caliente tras la desconexión. No vaciar la cubierta del evaporador inmediatamente después de apagarlo. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.
- Al extraer el recipiente de cocción puede derramarse líquido caliente. Extraer el recipiente de cocción caliente con cuidado únicamente con una manopla.

### ¡Peligro de lesiones!

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

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

### Causas de daños

#### ¡Atención!

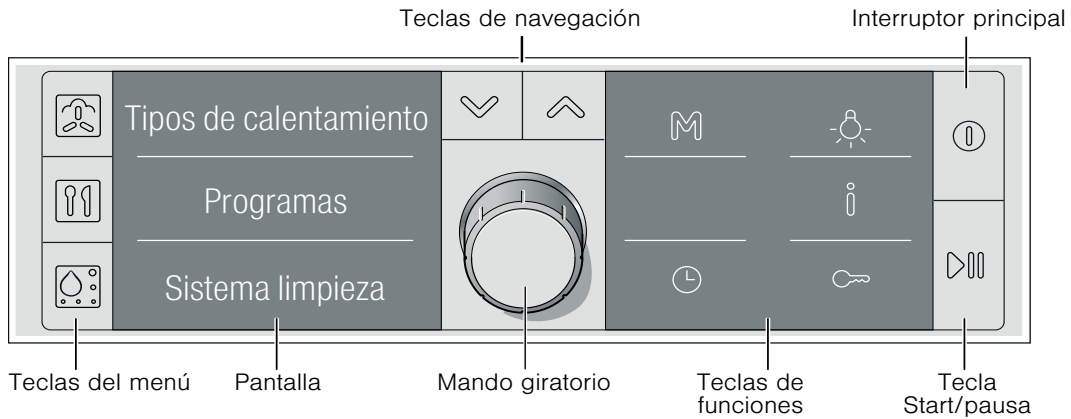
- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato.  
La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros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

# Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

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

## Panel de mando



Elemento de mando	Utilización
Mando giratorio	Modificar los valores para hora, duración, peso, etc. Presionar el mando giratorio para encajarlo o desencajarlo
Interruptor principal	Encender y apagar el aparato
Tecla Start/pausa	Pulsación breve: iniciar e interrumpir (pausa) el funcionamiento Pulsación larga: finalizar el funcionamiento
<b>Teclas del menú</b>	
Tipos de calentamiento	Seleccionar el tipo de calentamiento
Programas	Seleccionar un programa (véase el capítulo: Programa automático)
Sistema de limpieza	Seleccionar el asistente de limpieza y descalcificación (véase el capítulo: Cuidados y limpieza)
<b>Teclas de navegación</b>	
hacia abajo/hacia arriba	Desplazarse entre las líneas de la pantalla. Los cambios se guardan con el proceso
<b>Teclas de funciones</b>	
Memoria	Guardar y abrir los ajustes (véase el capítulo: Memoria)
Iluminación	Encender y apagar la iluminación
Tecla Info	Aparato conectado: consultar información actual Aparato desconectado: seleccionar los ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)
Tecla de reloj	Seleccionar la función de tiempo (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños (véase el capítulo: Seguro para niños)

## Mando giratorio

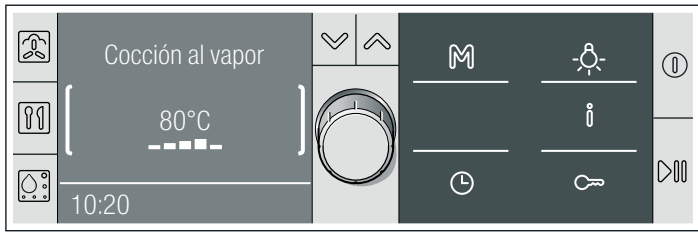
Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados. Los corchetes de la zona de programación indican el valor que puede modificarse.



El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

## Pantalla

La pantalla se divide en campos diferentes:

- 1.ª línea = Indicador del tipo de calentamiento
- 2.ª línea = Indicador de temperatura
- 3.ª línea = Indicador de la hora



Con las teclas de navegación  y  se cambia de una línea a otra. La línea en la que se encuentra en cada momento se indica con paréntesis a izquierda y derecha. El valor que figura entre corchetes se puede cambiar con el mando giratorio.

## Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

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

## Calibración automática

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

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

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


## Después de una mudanza

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

## Control de calentamiento

El control de calentamiento indica la subida de temperatura en el interior del horno. Cuando se visualizan todas las barras, es el momento óptimo para introducir el plato.


Las barras no aparecen en los niveles de limpieza.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento pulsando la tecla . La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

## Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. Si todas las barras están completas, significa que el compartimento de cocción ha alcanzado una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

## Tipos de calentamiento

La tecla  permite configurar su aparato para distintas aplicaciones.

## Tras un corte en el suministro eléctrico

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

# Accesorios

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

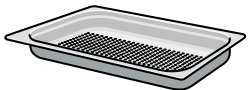
## Accesorios

Utilizar únicamente los accesorios suministrados o adquiridos a través del Servicio de Asistencia Técnica. Están diseñados específicamente para el aparato.

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



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



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



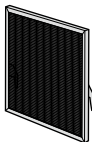
**Bandeja, sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad**  
para cocer arroz, legumbres y cereales



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



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



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

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

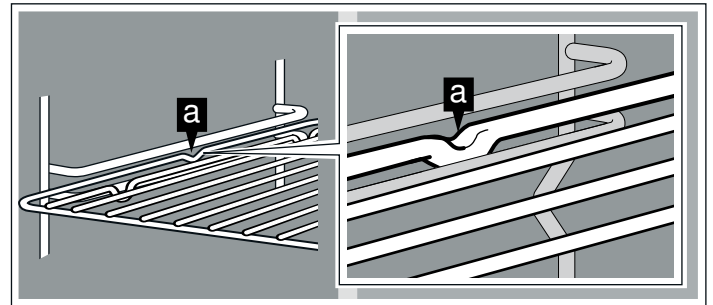
**Nota:** Las bandejas pueden deformarse durante y después del funcionamiento. Este fenómeno se debe a los grandes contrastes de temperatura en los accesorios. Se pueden producir si solo se ocupa una parte del accesorio o si se coloca un congelado, p. ej., una pizza, encima del accesorio. En cuanto se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

## Introducción de los accesorios

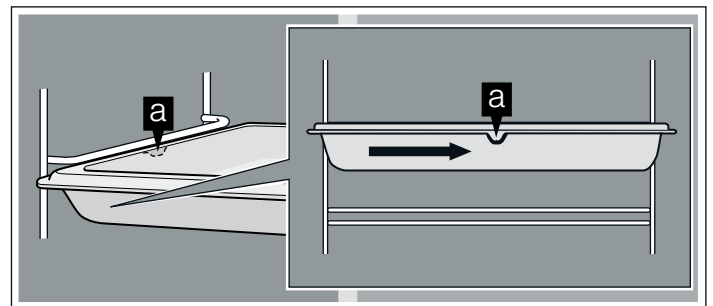
Los accesorios están equipados con una función de encaje. Esta evita que se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del horno para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse

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

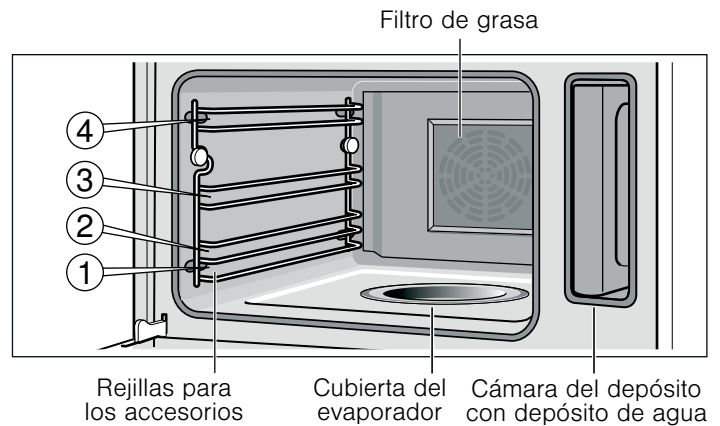


Al introducir la bandeja, asegurarse de que la lengüeta de enganche (a) señala hacia abajo.



## Interior del horno

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



### ¡Atención!

- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.

- No introducir accesorios entre las alturas de inserción, ya que podrían caer.



## Accesorios especiales

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja sin agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D453
Bandeja con agujeros, GN 2/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D453G
Bandeja sin agujeros, GN 2/3, 28 mm de profundidad (bandeja de horno)	HEZ36D452
Bandeja sin agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja con agujeros, GN 1/3, 40 mm de profundidad	HEZ36D153G
Recipiente de porcelana sin agujeros, GN 2/3	HEZ36D353P
Recipiente de porcelana sin agujeros, GN 1/3	HEZ36D153P
Filtro de grasa	HEZ36DF
Parrilla	HEZ36DR4
Set de asado	HEZ36DB4
Espanja de limpieza	643 254
Descalcificador	311 138
Paño de microfibras con estructura de celdas	460 770

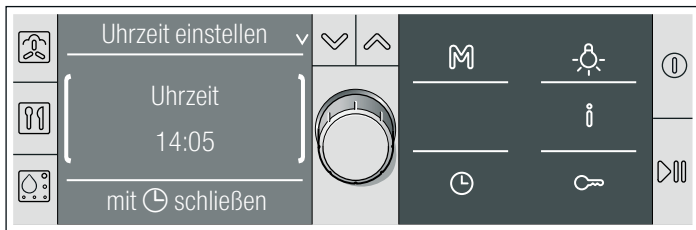
## Antes del primer uso

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

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

### Seleccionar hora e idioma

Una vez efectuada la conexión eléctrica aparece en pantalla "Ajustar hora". Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma de la pantalla.



1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Cambiar a "Seleccionar idioma" con la tecla .
3. Seleccionar el idioma deseado con el mando giratorio.  
Hay 30 idiomas disponibles.
4. Pulsar la tecla .  
Se aplican la hora y el idioma. Se muestra la hora actual.

### Ajustar la dureza del agua

#### ¡Atención!

Daños en el aparato por uso de fluidos no adecuados.  
No utilice agua destilada, agua del grifo con alto contenido en cloro (> 40 mg/l) ni otros fluidos.  
Utilice únicamente agua del grifo fresca, agua ablandada o agua mineral sin gas.

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

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

### Notas

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

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

1. Si procede, pulsar la tecla para desconectar el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla hasta que en la pantalla aparezca "Seleccionar idioma".
3. Pulsar la tecla hasta que se muestre "Dureza del agua". En la pantalla está marcado "2-media".
4. Ajustar la dureza del agua con el mando de temperatura.

### Dureza del agua

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


5. Mantener pulsada la tecla .  
Los ajustes se han guardado.

### Primera puesta en marcha

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

1. Pulsar la tecla para encender el aparato.  
Tras aprox. 4 segundos aparece el tipo de calentamiento "Aire caliente".
2. Llenar el depósito de agua e introducirlo (véase el capítulo: Llenar el depósito de agua).  
Humedecer la junta de la tapa del depósito con un poco de agua antes del primer uso.

3. Girar el mando giratorio hasta que se muestre "Cocción al vapor".

4. Pulsar la tecla .

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

5. Pulsar la tecla  para apagar el aparato.

Dejar la puerta ligeramente abierta hasta que el aparato se enfríe.

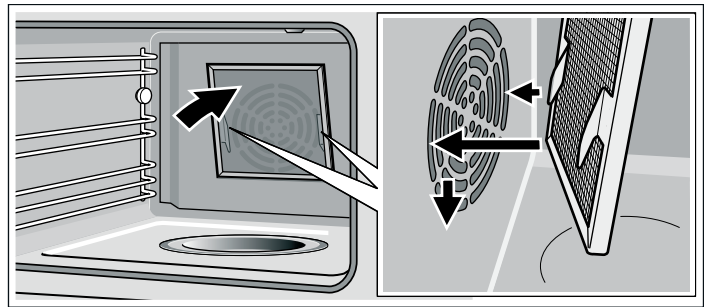
## Limpiar previamente los accesorios

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

## Enganchar el filtro antigrasa

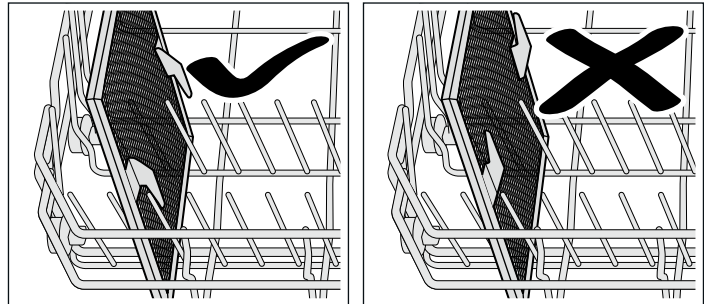
Enganchar el filtro antigrasa suministrado en la rejilla de aire caliente situada en la placa posterior del compartimento de cocción.

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



### ¡Peligro de lesiones!

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



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

## Manejo del aparato

En este capítulo se describe

- cómo llenar el depósito agua
- cómo encender y apagar el aparato
- qué debería hacerse siempre después de cada uso
- cómo utilizar los ajustes recomendados

### Llenar el depósito agua

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

#### ¡Atención!

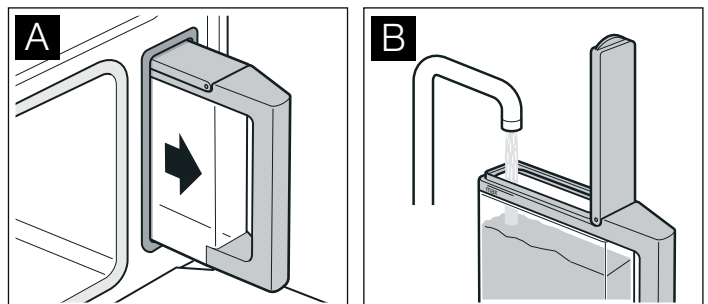
Daños en el aparato por emplear líquidos inadecuados

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

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

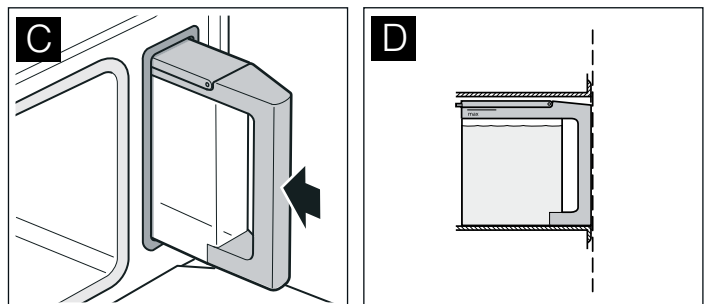
Llenar el depósito de agua antes de cada uso:

1. Abrir la puerta del aparato y retirar el depósito de agua (figura A).
2. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca "máx" (figura B).



3. Cerrar la tapa del depósito hasta que encaje correctamente.

4. Introducir el depósito de agua completamente hasta el tope (figura C).



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

## Encender el aparato

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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

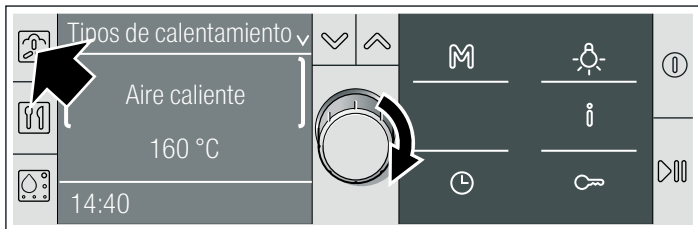


1. Pulsar la tecla para encender el aparato.

La descripción de las teclas se muestra durante 4 segundos en la pantalla. A continuación, la pantalla cambia automáticamente al menú "Tipos de calentamiento".

O bien pulsar la tecla para acceder directamente al menú "Tipos de calentamiento".

2. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado accionando el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla .

La temperatura recomendada está marcada.

4. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.

Tipo de calentamiento	Margen de temperatura	Duración recomendada
Aire caliente	30 - 230 °C	-
Cocción al vapor	35 - 100 °C	20 min
Funcionamiento combinado	120 - 230 °C	30 min
Regenerar	100 - 180 °C	10 min
Reposar	35 - 50 °C	30 min
Descongelar	35 - 60 °C	30 min
Cocción lenta	60 - 120 °C	-
Precalentar	30 - 70 °C	-
Conservar caliente	60 - 100 °C	-

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

5. Pulsar la tecla .

La duración recomendada está marcada.

6. Programar la duración deseada con el mando giratorio.

7. Pulsar la tecla para iniciar el modo de cocción.

El aparato empieza a calentar.

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

### Mensaje "¿Llenar depósito agua?"

El mensaje aparece cuando se programa un tipo de cocción y el depósito de agua solo está medio lleno.

Si se considera que el agua que contiene el depósito es suficiente para el modo de cocción, iniciar el funcionamiento del aparato. En caso contrario, llenar el depósito de agua hasta la marca "max", volver a introducirlo e iniciar el modo de cocción.

### Temperatura actual

Pulsar la tecla .

Se muestra la temperatura actual durante 3 segundos.

### Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla o hasta que se marque la temperatura.

2. Modificar la temperatura con el mando giratorio.

El cambio se aplica de modo automático.

### Pausa

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

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

Si se ha activado la opción "automáticamente" del ajuste básico "Continuar tras cerrar la puerta", no es necesario volver a iniciar (véase el capítulo: Ajustes básicos).

### Mensaje "Llenar depósito agua"

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

1. Abrir la puerta del aparato con precaución.

Es posible que salga vapor caliente.

2. Extraer el depósito de agua, llenarlo hasta la marca "max" e introducirlo de nuevo.

3. Pulsar la tecla .

## Apagar el aparato

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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

Pulsar la tecla para apagar el aparato.

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

## Después de cada uso

### Vaciar el depósito de agua

1. Abrir la puerta del aparato con precaución.

Es posible que salga vapor caliente.

2. Extraer el depósito de agua y vaciarlo.

3. Secar bien la junta de la tapa del depósito y la cámara del depósito en el aparato.

### ¡Atención!

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

## Secar el compartimento de cocción

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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


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

## Ajustes recomendados

Los ajustes recomendados presentan valores predeterminados óptimos para el plato seleccionado.

Se pueden seleccionar varias categorías. Se ofrece un amplio número de platos con ajustes recomendados que abarcan desde pasteles, pan, ave, carne, pescado y caza hasta gratinados y productos preparados.


A través de varios niveles de selección se llega a los platos. Le invitamos a probar entre la gran variedad de platos disponibles.


1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra "Aire caliente 160 °C".


2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta los "Ajustes recomendados".

En la pantalla se muestra la primera categoría de platos.

3. Pasar a la categoría de platos con la tecla  y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.

(Pasar al siguiente nivel con la tecla . Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección.)

Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado. La temperatura y la duración del ciclo de cocción pueden modificarse, el tipo de calentamiento no.

4. Pulsar la tecla .

Inicia el modo de cocción. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

### El ciclo de cocción ha finalizado



Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra "00:00:00".

Pulsar la tecla  para apagar la señal.


### Modificar la temperatura

La temperatura se puede modificar en cualquier momento con el mando giratorio.

### Modificar la duración


Pulsar la tecla . Modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla .

### Consultar información

Pulsar la tecla .

Para más información, girar el mando giratorio.

## Funciones del tiempo

El menú Funciones del tiempo se abre pulsando la tecla . Se dispone de las siguientes funciones:




Cuando el aparato está apagado:

- Ajustar reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el aparato está encendido:





- Ajustar la duración
- Ajustar reloj avisador
- Retrasar la hora de finalización

### Programar las funciones de tiempo: explicación breve




1. Pulsar la tecla .
2. Si es necesario, seleccionar la función de tiempo deseada con la tecla .
3. Programar el tiempo o la duración con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla .

## Ajustar reloj avisador



El reloj avisador funciona independientemente del modo de cocción. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla .
2. Si es necesario, pulsar la tecla  y ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla . La pantalla pasa al estado anterior. Se muestran el símbolo  del reloj avisador y el transcurso del tiempo.




### Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . Si es necesario, pulsar la tecla  y modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio en los segundos siguientes. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla .

### Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador

Suena una señal. El indicador muestra  "00:00". Pulsar la tecla  para apagar la señal.

### Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . Si es necesario, pulsar la tecla  y girar el mando giratorio hasta que el tiempo del reloj avisador vuelva a marcar "00:00". Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla .


## Ajustar la duración

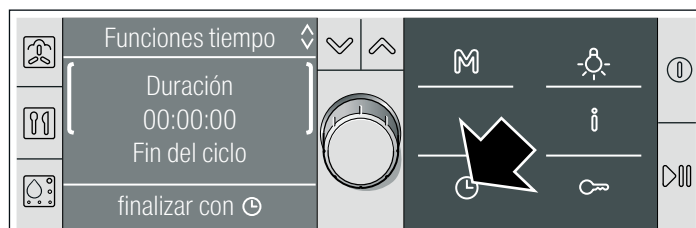
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El aparato deja de calentar.

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

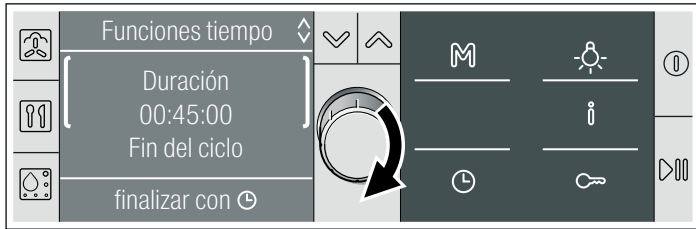
Ejemplo de la imagen: ajustar la duración en 45 minutos.

Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

1. Pulsar la tecla .



2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Cerrar el menú Funciones tiempo con la tecla ⏻.

4. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla ▶▶▶.

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

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

### Modificar la duración

Pulsar la tecla ⏻. Modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones tiempo con la tecla ⏻.

### El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra "00:00:00". Pulsar la tecla ⏻ para apagar la señal.

### Cancelar la duración del ciclo de cocción

Pulsar la tecla ⏻. Establecer la duración del ciclo de cocción a "00:00:00" con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones tiempo con la tecla ⏻.

### Retrasar la hora de finalización

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

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del horno.

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

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

Ejemplo de la imagen:

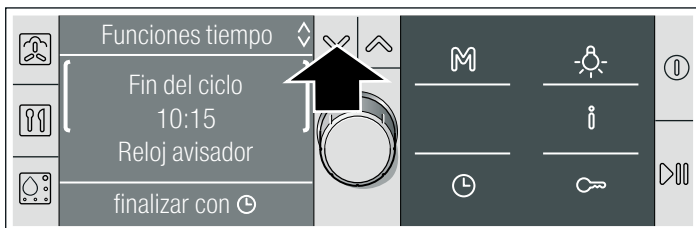
Son las 9:30 h, el plato necesita un tiempo de cocción de 45 minutos, pero no debe estar listo hasta las 12:45 h.

Condición:

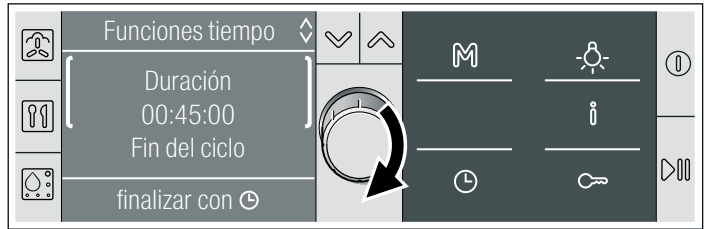
No debe haber iniciado el modo de cocción programado. Debe haber programada una duración. El menú Funciones tiempo ⏻ está abierto.

1. Cambiar con la tecla ⏴ a "Fin del ciclo".

En la pantalla se muestra la hora a la que finaliza el modo de cocción.



2. Retrasar el final del ciclo de cocción con el mando giratorio.



3. Cerrar el menú Funciones tiempo con la tecla ⏻.

4. Confirmar con la tecla ▶▶▶.

Se aplica la configuración. El aparato se encuentra en el modo de espera ⏻... . En la pantalla se muestra la hora de finalización. El modo de cocción comienza a la hora adecuada. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

### Modificar la hora de finalización

La hora de finalización se puede modificar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar la tecla ⏻. Pulsar la tecla ⏴ y modificar la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones tiempo con la tecla ⏻.

### El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra la duración "00:00:00". Pulsar la tecla ⏻ para apagar la señal.

### Cancelar la hora de finalización

La hora de finalización se puede cancelar mientras el aparato se encuentre en la posición de espera. Pulsar la tecla ⏻. Pulsar la tecla ⏴ y adelantar la hora de finalización con el mando giratorio hasta que aparezca de nuevo la hora actual. Cerrar el menú Funciones tiempo con la tecla ⏻. A continuación se inicia el transcurso de la duración programada.

### Ajustar la hora

El aparato debe estar apagado para programar la hora.

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Si procede, pulsar la tecla ⏻ para desconectar el aparato.
2. Pulsar la tecla ⏻.
3. Con la tecla ⏴ cambiar a la hora.
4. Modificar la hora con el mando giratorio.
5. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⏻.

### Tras un corte en el suministro eléctrico

Después de un corte en el suministro eléctrico en la pantalla se visualiza "Ajustes básicos". Ajustar la hora actual con el mando giratorio. Cerrar el menú Funciones del tiempo con la tecla ⏻. Se aplica la hora.

### Ocultar la hora

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

# Programa automático

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

En este capítulo se describe

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



## Seleccionar el programa

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

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

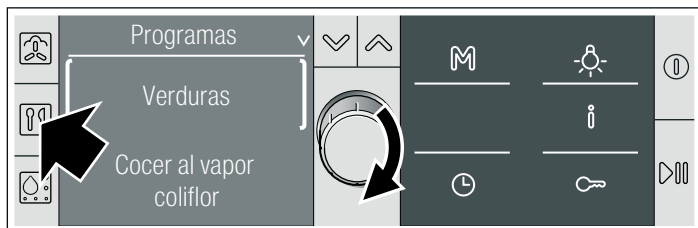
- Grupo de programas "Ave"
- Programa "Pechuga de pollo, fresca, al vapor"

## Seleccionar el grupo de programas


1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla .

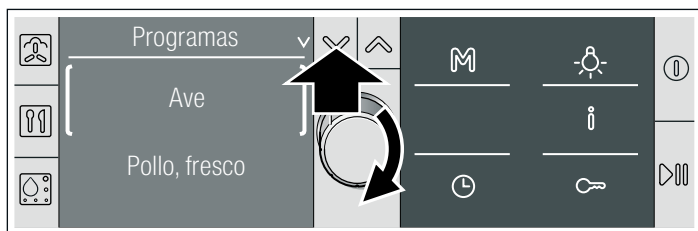
En la pantalla se muestra "Programas"; el primer grupo de programas "Verduras" está marcado.

3. Girar el mando giratorio hasta que se muestre el grupo de programas deseado.




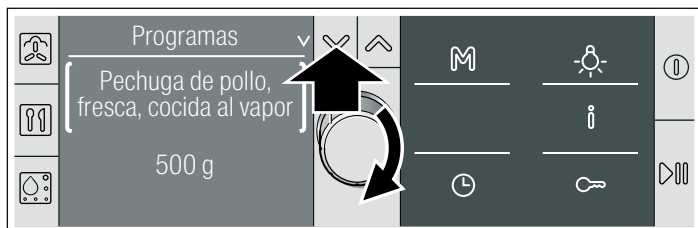
## Seleccionar el programa

4. Pulsar la tecla .  
El primer programa del grupo deseado está marcado.
5. Girar el mando giratorio hasta que se muestre el programa deseado.




## Introducir el peso


6. Pulsar la tecla .
7. Girar el mando giratorio para programar el peso del alimento.



## Ajuste individual del resultado de cocción

8. Pulsar la tecla .  
El ajuste individual está marcado "- ○○○●○○○+".
9. Girar el mando giratorio para adaptar el resultado de la cocción:
  - hacia la izquierda: plato menos hecho
  - hacia la derecha: plato más hecho


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

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


## Retrasar la hora de finalización

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

## Cancelar el programa

Pulsar la tecla  para cancelar el programa y apagar el aparato.

## Fin del programa

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

## ¡Peligro de quemaduras!

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

## Indicaciones sobre los programas

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

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

## Recipientes

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

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

## Cantidad/ peso

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

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

## Tiempo de cocción

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

## Tablas de programas

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

### Verduras

Condimentar las verduras una vez cocidas.

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

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

### Patatas

Condimentar las patatas una vez cocidas.

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

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

### Productos de cereales

Pesar los alimentos y añadirles la proporción adecuada de agua:

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

Indicar el peso sin líquido.

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

#### Preparar risotto

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

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

### Gratinado

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

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

## Ave

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

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

## Carne de buey

Se recomienda utilizar roastbeef grueso.

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Estofado, fresco*	1 - 1,5 kg	Bandeja de horno	2
Rosbif, fresco, cocción lenta / Rosbif, cocción media**	Peso total 1 - 2 kg	Bandeja de horno	2
Rosbif, fresco, cocción lenta / Rosbif, inglés**	Peso total 1 - 2 kg	Bandeja de horno	2

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

\*\* Primero dorar bien la carne

## Carne de ternera

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

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

## Carne de cerdo

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

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

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

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

## Carne de cordero

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

\* Primero dorar bien la carne

## Asado de carne picada

Programa	Observación	Accesorios	Altura
de carne picada fresca	peso total 0,5 - 2 kg	bandeja de horno	2



## Pescado

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

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

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

## Pastas, postres

### Hornear trenza levadura

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

### Preparar compota de frutas

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

### Preparar arroz con leche

Pesar el arroz y añadir dos partes y media de leche por una de arroz. Añadir el arroz con la leche hasta que se alcance una

altura máxima de 2,5 cm en el accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorbe rápidamente.

### Elaborar yogur

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

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

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

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

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

## Pan, panecillos

### Hornear pan

Los programas son para hogazas horneadas sin molde y sin que se toquen entre sí. La masa no debería estar demasiado blanda. Antes de hornear, realizar algunos cortes en la masa de pan de aprox. 1 cm de profundidad con un cuchillo afilado.

### Dejar reposar y hornear la masa de pan

El mensaje "Realizar un corte en el pan " se muestra tras

aprox. 20 minutos. Hacer un corte en la masa y pulsar la tecla Start en caso necesario.

### Hornear panecillos frescos

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

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pan mixto/Hornear*	0,6 - 2 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan mixto/Fermentar y hornear	Observar el mensaje	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno/Hornear*	0,6 - 2 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan de centeno / Fermentar y hornear	Observar el mensaje	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Pan blanco/Hornear*	0,4 - 2 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2

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

Programa	Observación	Accesorios	Altura
Pan blanco / Fermentar y hornear	Observar el mensaje	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos/Hornear panecillos frescos*	Peso individual 0,05 - 0,1 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2
Panecillos/Hornear panecillos congelados	Peso total 0,2 - 1 kg	Bandeja de horno + papel de hornear	2

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

### Regenerar

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

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

### Descongelar

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

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

Todos los programas de descongelación hacen referencia a alimentos crudos.

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

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

#### ¡Riesgos para la salud!

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

podrían transmitir gérmenes.

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

#### Descongelar filete de pescado

No colocar los filetes de pescado unos encima de otros.

#### Descongelar aves

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

#### Descongelar carne

Con este programa se pueden descongelar piezas de asado individuales.

#### Descongelar solo fruta

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

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

### Especial

#### Esterilizar biberones

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

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

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

#### Conservar

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

Escaldar la calabaza antes de confitarla.

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

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

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

### Cocer huevos

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


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

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


## Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar programas personalizados y activarlos con tan solo pulsar una tecla. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

### Almacenar memoria

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura e incluso una duración. No iniciar todavía.
2. Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca "Memoria almacenada".

La programación de la memoria está guardada.

Si se guarda otra programación con la tecla  se sobrescribe la configuración anterior.

### Iniciar la memoria

La configuración guardada se puede iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla .
2. Pulsar la tecla .



La configuración de la memoria se inicia.

La configuración se puede modificar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.



## Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen la configuración.


### Activar el seguro para niños

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

El panel de mando está bloqueado.

Aunque el seguro para niños esté activado, se puede apagar el aparato pulsando la tecla  o manteniendo pulsada la tecla , programar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.

### Desactivar el seguro para niños





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

## Ajustes básicos

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

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

El aparato debe estar apagado.

1. Si procede, pulsar la tecla  para desconectar el aparato.
2. Pulsar la tecla .
- En la pantalla se muestra "Ajustes básicos" y "Seleccionar idioma".
3. Pulsar la tecla  hasta que se muestre el ajuste básico deseado.
4. Girar el mando giratorio para modificar el ajuste.
5. Pulsar la tecla  para salir de los Ajustes básicos.  
Se guarda el cambio.

Se pueden modificar los siguientes ajustes básicos:

Ajuste básico	Función	Ajustes posibles
Seleccionar idioma	Modificar el idioma de la pantalla	30 idiomas
Tono de aviso de duración	Ajustar la duración del tono de aviso al finalizar el funcionamiento	breve / medio / largo
Sonido de tecla	Activar o desactivar el sonido al pulsar las teclas	apagado / encendido
Brillo de pantalla	Modificar el brillo de la pantalla	día / medio / noche
Contraste	Modificar el contraste de la pantalla	7 niveles - ○○○●○○○ +
Indicación reloj	Indicar la hora cuando el aparato está apagado	apagado / encendido
Continuar tras cerrar la puerta	Se suprime el nuevo inicio del funcionamiento si se abre la puerta del aparato	automáticamente / Continuar funcionamiento. con >
Ajuste individual	Ajustar el resultado de la cocción en los programas, generalmente más hecho o menos hecho	7 niveles - ○○○●○○○ +
Indicador de descripción tecla	Activar o desactivar el indicador que describe las teclas cuando se enciende el aparato	apagado / encendido
Dureza del agua	Ajustar la dureza del agua para la descalcificación	ablandada / 1-blanda / 2-media / 3-dura / 4-muy dura
Señal de calentamiento al cocer al vapor	Tono de aviso al finalizar la fase de calentamiento al cocer al vapor	sí / no
Restablecer ajustes de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica en el aparato: <ul style="list-style-type: none"><li>■ se borran todos los cambios realizados en los ajustes básicos</li><li>■ se borra la memoria</li><li>■ se realiza de nuevo la calibración automática</li></ul>	sí / no

## Desconexión automática

Si pasan varias horas sin que la configuración del aparato se modifique, se activa la desconexión automática. El mensaje "desconexión automática" aparece en la pantalla.

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

## Cuidados y limpieza

En este capítulo se presenta información sobre

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

### ¡Peligro de cortocircuito!

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

### ¡Atención!

Daños en la superficie: No utilizar lo siguiente:

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

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

### ¡Atención!

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

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

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

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

No utilizar estropajos o esponjas duros.

## Productos de limpieza

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

### Esponja de limpieza

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

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

### Paño de microfibras

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

### Set de asado

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

compartimento de cocción debida a las salpicaduras del asado.

### Asistente de limpieza

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

El asistente de limpieza consta de:

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




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

## Preparación

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


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

### Iniciar el asistente de limpieza


1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla .  
En la pantalla se muestra "Limpiar".
3. Llenar el depósito de agua hasta la marca "max" e introducirlo.
4. Pulsar la tecla .  
Se inicia el asistente de limpieza. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

### Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y limpiar aparato" y "00:00:40".


1. Abrir la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para limpieza".
2. Extraer las rejillas del compartimento de cocción y limpiar (véase el capítulo: Limpiar rejillas).
3. Limpiar la suciedad del compartimento de cocción y de la cubierta del evaporador que aún no se haya desprendido usando un cepillo suave y retirar los restos con la esponja.
4. En caso necesario, llenar el depósito con agua y volver a introducirlo.
5. Cerrar la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Continuar funcionamiento con ".

#### 1. Aclarar


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

#### Vaciar cubierta del evaporador

Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:20".


1. Abrir la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para limpieza".
2. Enjuagar la esponja a fondo.
3. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
4. Cerrar la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Continuar funcionamiento con ".

#### 2. Aclarar

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

#### Eliminar los restos de agua





Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:00".

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

El asistente de limpieza ha finalizado.

## Cancelar el asistente de limpieza

**Nota:** Es preciso aclarar el aparato dos veces tras haber cancelado el asistente de limpieza. Este permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta la finalización del segundo aclarado.

1. Realizar una pulsación larga de la tecla  para cancelar el asistente de limpieza.  
En la pantalla se muestra "Continuar funcionamiento con  " y "Limpiar".  
Tras una cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de lavavajillas.
2. Pulsar la tecla .  
En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y limpiar aparato".
3. En caso necesario, llenar el depósito con agua, volver a insertarlo y pulsar la tecla .

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

## Descalcificar

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

La descalcificación no es necesaria si se utiliza agua ablandada.

La descalcificación consta de los siguientes pasos:

- Descalcificar (aprox. 30 minutos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar el depósito de agua
- 1. Aclarar aclarado (20 segundos); a continuación, vaciar la cubierta del evaporador
- 2. Aclarar (20 segundos), a continuación, eliminar los restos de agua

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

### Productos descalcificadores

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




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

### ¡Atención!

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

### Iniciar descalcificación

El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla .  
En la pantalla se muestra "Limpiar".
3. Girar el mando giratorio hasta que se muestre "Descalcificar".
4. Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y cerrar la puerta del aparato.
5. Pulsar la tecla .  
Se inicia la descalcificación. La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada.

### Vaciar la cubierta del evaporador y volver a rellenar el depósito de agua

Transcurridos aprox. 30 minutos suena una señal. En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y rellenar depósito" y "00:00:40".

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

#### 1. Aclarar

Pulsar la tecla ▷⏏.

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

### Vaciar cubierta del evaporador

Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:20".

1. Abrir la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para limpieza".
2. Enjuagar la esponja a fondo.
3. Eliminar los restos de agua de la cubierta del evaporador con la esponja.
4. Cerrar la puerta del aparato.  
En la pantalla se muestra "Continuar funcionamiento con ▷⏏".

#### 2. Aclarar

Pulsar la tecla ▷⏏.

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

### Eliminar los restos de agua

Transcurridos 20 segundos se muestra en la pantalla "Vaciar cubierta" y "00:00:00".

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

### Cancelar la descalcificación

**Nota:** Es preciso aclarar el aparato dos veces tras cancelar el proceso de descalcificación. Este permanecerá bloqueado para otras aplicaciones hasta la finalización del segundo aclarado.

1. Pulsar la tecla ▷⏏ unos segundos para cancelar la descalcificación.  
En la pantalla se muestra "Continuar el funcionamiento con ▷⏏" y "Descalcificar".  
Tras la cancelación, el aparato debe aclararse dos veces para evitar que queden restos de producto descalcificador.
2. Pulsar la tecla ▷⏏.  
En la pantalla se muestra "Vaciar cubierta y rellenar depósito de agua".

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

### Descalcificar solo la cubierta del evaporador

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

Diferencia:

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

La cubierta del evaporador también puede descalcificarse manualmente.

### Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

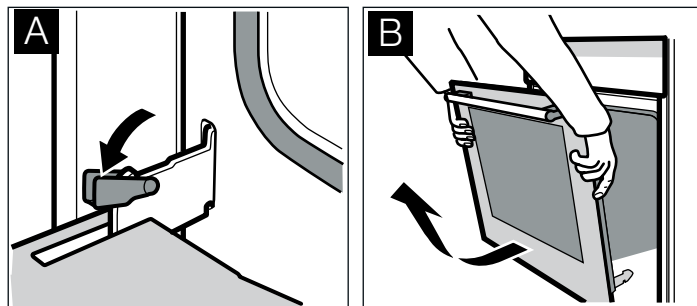
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

### Desmontar la puerta

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

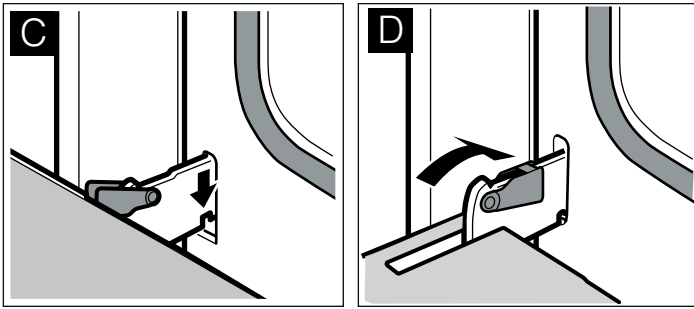


### Colgar la puerta

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

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C).  
La ranura de ambas bisagras debe encajarse.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.

3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (Figura D).



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

4. Cerrar la puerta del aparato.

## Limpiar los cristales de la puerta

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

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

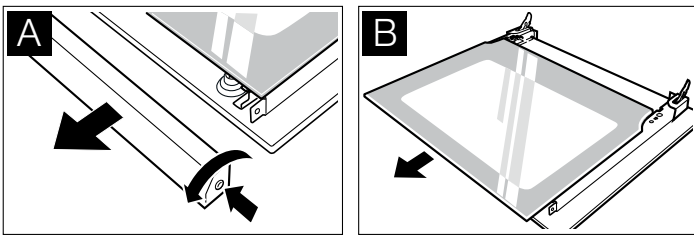
### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

## Desmontar el cristal de la puerta

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

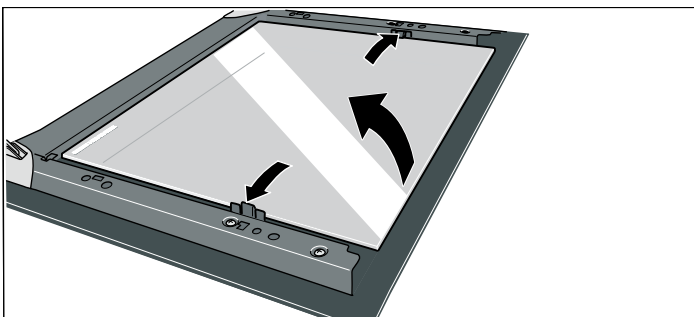
1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Desatornillar la cubierta de la puerta del aparato aflojando los tornillos dispuestos en la parte superior izquierda y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



## Desmontar el cristal intermedio

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

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



## Limpiar

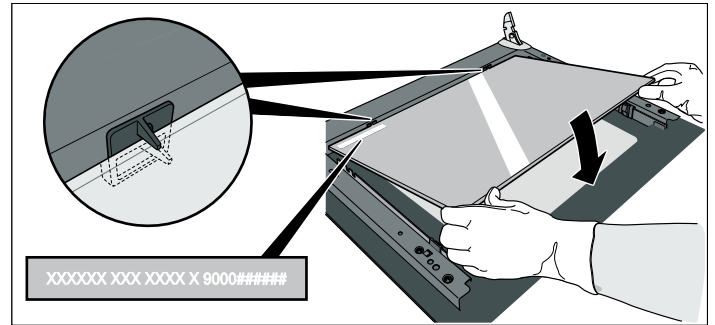
Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

### ¡Atención!

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

## Montar el cristal intermedio

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



## Montar el cristal de la puerta

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

## Limpiar las rejillas

Las rejillas pueden desmontarse para la limpieza.

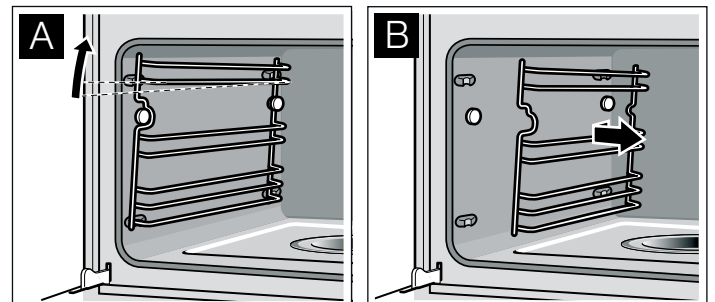
### ⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

## Descolgar las rejillas

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

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

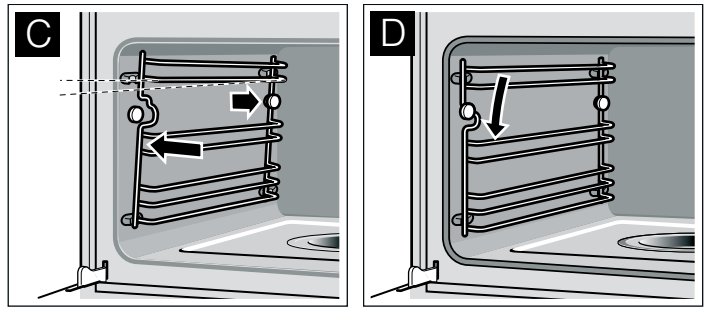


3. Limpiar la rejilla con un cepillo/esponja o bien Limpiar la rejilla en el lavavajillas.



## Montar las rejillas

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



Las rejillas sólo pueden ajustarse por el lado respectivo.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los otros electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
El aparato no se enciende	La puerta del aparato no está cerrada por completo	Cerrar la puerta del aparato
El aparato no se enciende, en la pantalla se muestra "Limpieza" "Continuar funcionamiento con ▷   " "Descalcificar"	Se interrumpe el proceso Descalcificar	Pulsar la tecla ▷   . A continuación, aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Descalcificar. Proceder como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y volver a llenar el depósito de agua")
El aparato no se enciende, en la pantalla se muestra "Limpieza" "Continuar funcionamiento con ▷   " "Limpiar"	Se ha interrumpido el asistente de limpieza	Pulsar la tecla ▷   . A continuación, aclarar dos veces el aparato (véase el capítulo: Asistente de limpieza. A continuación, proceder como se describe en el apartado "Vaciar la cubierta del evaporador y limpiar el aparato".
En la pantalla se muestra "Hora"	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora (véase el capítulo: Funciones del tiempo)
El aparato no funciona En la pantalla se muestra una duración	El mando giratorio se ha accionado accidentalmente	Pulsar la tecla ①
	No se ha pulsado la tecla ▷    después de programar el aparato	Pulsar la tecla ▷    o cancelar la programación con la tecla ①
En la pantalla se muestra "Desconexión automática"	La desconexión automática está activa	Pulsar cualquier tecla
Aparece "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede encaje
	El sistema de reconocimiento no funciona	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica
Se muestra "Llenar depósito agua" a pesar de que el depósito de agua todavía no está vacío o el mensaje "Llenar depósito agua" no aparece cuando el depósito de agua está vacío	El depósito de agua está sucio. Los dispositivos móviles de aviso de nivel de agua están atascados	Sacudir el depósito de agua y limpiarlo. Si no se pueden soltar las piezas, adquirir un nuevo depósito de agua en el Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El depósito de agua se vacía sin motivo aparente. La cubierta del evaporador se desborda	El depósito de agua no se ha cerrado correctamente	Cerrar la tapa hasta que encaje correctamente
	La junta de la tapa del depósito está sucia	Limpiar la junta
	La junta de la tapa del depósito está defectuosa	Adquirir un depósito de agua nuevo en el Servicio de Asistencia Técnica
La cocción se ha realizado con la cubierta del evaporador vacía a pesar de que el depósito de agua está lleno	El depósito de agua no se ha introducido correctamente	Introducir el depósito de agua hasta que quede encaje
	La tubería de alimentación está atascada	Descalcificar el aparato. Comprobar si la dureza del agua está correctamente ajustada
En la pantalla se muestra "¿Vaciar/limpiar depósito?"	El aparato no se ha utilizado durante al menos dos días y el depósito de agua está lleno	Vaciar el depósito de agua y limpiarlo. Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción
Durante la cocción se oye un sonido similar a un pequeño estallido	Efecto de frío/calor en alimentos congelados, debido al vapor de agua	Efecto normal
Durante la cocción al vapor se genera mucho vapor	El aparato se calibra de forma automática	Efecto normal
Durante la cocción al vapor se genera continuamente mucho vapor	El aparato no se puede calibrar de forma automática con tiempos de cocción demasiado breves	Restablecer los ajustes de fábrica del aparato (véase el capítulo: Ajustes básicos). A continuación, iniciar la cocción al vapor durante 20 minutos a 100 °C
Durante la cocción el vapor se escapa por las aberturas de ventilación		Efecto normal
El aparato ha dejado de cocer al vapor correctamente	El aparato tiene cal	Iniciar el programa de descalcificación
En la pantalla se muestra el mensaje de error "E011"	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada	Pulsar la tecla $\ominus$ para eliminar el mensaje de error. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias
En la pantalla se muestra un mensaje de error "E..."	Fallo técnico	Pulsar la tecla $\ominus$ para eliminar el mensaje de error; en caso necesario, volver a ajustar la hora. Si se muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica
El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra "Demo"	Se ha pulsado una combinación de teclas	Interrumpir el suministro eléctrico y volver a establecerlo tras 10 segundos. Antes de que transcurran 2 minutos, pulsar la tecla $\curvearrowright$ durante 4 segundos

## Sustituir las lámparas del compartimento de cocción

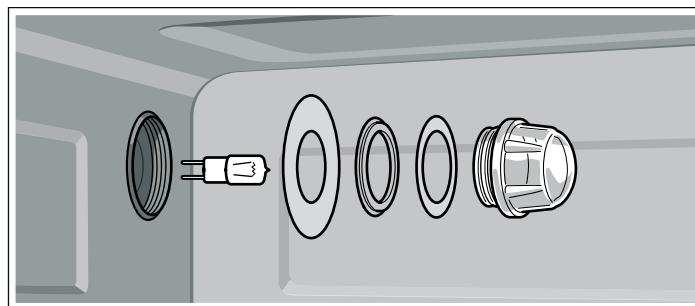
En el Servicio de Asistencia Técnica pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V/25 W resistentes a la temperatura con juntas. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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

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



5. Volver a colocar el vidrio protector con las juntas.

6. Conectar el aparato a la red eléctrica y volver a ajustar la hora.

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

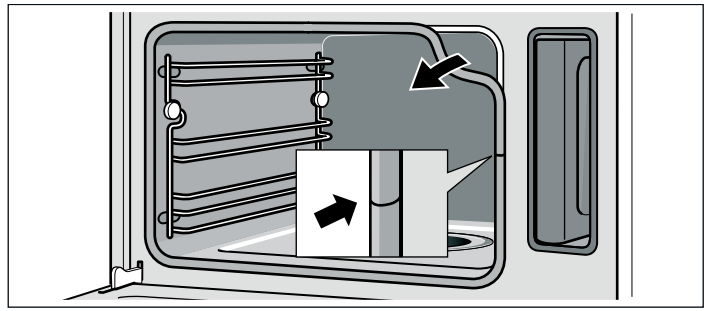
### Sustituir el vidrio protector o las juntas

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

## Sustituir la junta de la puerta

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

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



## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

### Servicio de Asistencia Técnica ☎

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías E 902 245 255

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

## Protección del medio ambiente

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

### Consejos para ahorrar energía

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

# Tablas y sugerencias

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

## Accesorios

Utilizar los accesorios suministrados.

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

## Recipientes

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

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

## Filtro de grasa

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

## Cocción al vapor

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

### Tiempo de cocción y cantidad

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

Tener en cuenta los tamaños que se indican en las tablas. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más

grandes. La calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por este motivo, los valores indicados deben tomarse como valores orientativos.

## Distribuir uniformemente los alimentos

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

## Alimentos sensibles a la presión

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

## Cocinar un menú

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

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

## Aire caliente

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

## Funcionamiento combinado

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

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

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

## Verduras

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

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Alcachofas	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Coliflor	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 40
Coliflor	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Brócoli	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Guisantes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	5 - 10
Hinojo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 14
Verdura rellena (Calabacín, berenjena, pimiento)	no precocinar las verduras	bandeja de horno en altura 2	Funcionamiento combinado	160 - 180	15 - 30
Flan de verdura	-	recipiente para baño María de 1,5 l + parrilla en altura 2	Cocción al vapor	100	50 - 70

\* Precalentar el aparato

Alimentos	Tamaño de la pieza	Accesorios	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Judías verdes	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Zanahorias	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 20
Colinabo	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	15 - 20
Puerros	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	4 - 6
Maíz	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Acelgas*	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Espárragos, verdes*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	7 - 12
Espárragos, blancos*	enteras	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	10 - 15
Espinacas*	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Romanescu	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 10
Coles de Bruselas	en cogollos	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	20 - 30
Remolacha roja	entera	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	40 - 50
Lombarda	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	30 - 35
Col blanca	en juliana	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	25 - 35
Calabacines	rodajas	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	2 - 3
Caña de azúcar	-	con agujeros + bandeja de horno	Cocción al vapor	100	8 - 12

\* Precalear el aparato

## Guarniciones y legumbres

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

La bandeja sin agujeros se puede insertar en cualquier altura.

Alimentos	Proporción	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Patatas hervidas sin pelar (tamaño mediano)	-	B. con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	35 - 45
Patatas cocidas con sal (en cuartos)	-	B. con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	20 - 25
Gratinado de patatas	-	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	35 - 45
Arroz natural	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 40
Arroz de grano largo	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz basmati	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	20 - 30
Arroz vaporizado	1:1,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 35
Lentejas	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	30 - 45

Alimentos	Proporción	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Judías blancas, pasadas por agua	1:2	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	65 - 75
Cuscús	1:1	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	6 - 10
Harina de escanda, molida	1:2,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	15 - 20
Mijo, entero	1:2,5	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	25 - 35
Trigo, entero	1:1	sin agujeros	-	Cocción al vapor	100	60 - 70
Albóndigas	-	B. con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	95	20 - 25

## Aves y carne

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

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

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

### Ave

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

\* Soasar previamente

### Carne de buey

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de buey*	1,5 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	140 - 150	100 - 140
Filete de buey, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Regenerar	170 - 180	20 - 28

\* Soasar previamente

Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Roastbeef fino, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	40 - 55
Rosbif fino, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	30 - 45
Rosbif grueso, medio hecho*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	45 - 60
Rosbif grueso, inglés*	1 kg	parrilla + bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	35 - 50

\* Soasar previamente

#### Carne de ternera

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

\* Soasar previamente

#### Carne de cerdo

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

\* Soasar previamente

## Otros

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

\* Soasar previamente

## Sugerencias para asar

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

## Pescado

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



Alimentos	Cantidad	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gallineta nórdica	0,15 kg/ud.	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20
Rollitos de lenguado, rellenos	-	B. con agujeros + bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 90	10 - 20

## Cocción lenta de carne

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

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

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

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

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

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

## Gratinados, guarnición para sopas...

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado picante, con ingredientes cocidos	molde para gratinar + parrilla	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	30 - 40
Gratinado dulce	molde para gratinar + parrilla	2	Funcionamiento combinado	150 - 170	30 - 45
Lasaña	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 170	35 - 45
Soufflé	moldes pequeños + parrilla	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	15 - 25
Dados de flan	sin agujeros	2	Cocción al vapor	90	15 - 20
Albóndigas de sémola	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	90 - 95	7 - 10
Huevos duros (tamaño M, máx. 1,8 kg)	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	10 - 12
Huevos cocidos (tamaño M, máx. 1 kg)	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	6 - 8

## Postres, compota

### Compota

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

### Arroz con leche

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

### Yogur

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

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

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

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

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

## Pasteles y repostería

Se recomienda utilizar moldes oscuros de metal.

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

Programar la primera vez la temperatura más baja. De este modo se consigue un dorado más homogéneo. En caso necesario, utilizar la vez siguiente una temperatura más alta. No sobrecargar la parrilla o la bandeja de horno.

### Pasteles en molde

<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Pastel de masa de bizcocho	Molde corona / rectangular	2	Aire caliente	150 - 160	60 - 70
Bases de tarta de masa batida	tartera	2	Aire caliente	150 - 160	30 - 45
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	45 - 55
Base de bizcocho (2 huevos)	tartera	2	Aire caliente	180 - 190	12 - 16
Base de bizcocho (6 huevos)	Molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	25 - 35
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	2	Aire caliente	150 - 160	40 - 50
Quiche suiza	Molde desarmable	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel salado (p.ej. quiche)	Molde para quiche	2	Aire caliente	180 - 190	35 - 60
Tarta de manzana	Molde para tartas	2	Aire caliente	170 - 190	35 - 50

### Pasteles en bandeja

<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Pastel de levadura con revestimiento seco	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	35 - 45
Pastel de levadura con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	35 - 45
Bizcocho	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180 - 200	10 - 15

<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Trenza de levadura (500 g de harina)	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	150 - 160	25 - 35
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	40 - 60
Pastel de cebolla	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 180	30 - 40

### **Pan, panecillos**

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

### **Pastelitos**

<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Merengue	Bandeja de horno	2	Aire caliente	80 - 90	120 - 180
Almendrados	Bandeja de horno	2	Aire caliente	140 - 160	15 - 25
Pasteles de hojaldre	Bandeja de horno	2	Funcionamiento combinado	170 - 190	10 - 20
Tartaletas	bandeja-molde de tartaletas	2	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Ensaimadas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 190	27 - 35
Galletas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	12 - 17
Repostería de masa levadura	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150 - 160	15 - 20

## Sugerencias para hornear

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

## Regenerar alimentos

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

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

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

\* Precalentar durante 5 minutos

## Descongelar

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

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

Utilizar el modo de funcionamiento "Descongelar".

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

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

### ¡Riesgos para la salud!

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

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

#### Descongelar carne

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

#### Descongelar aves

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

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

## Fermentar la masa

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

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

Atención: ¡No rasar la base del compartimento de cocción!

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

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

## Exprimir

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

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

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

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

## Conservar

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

Utilizar solo fruta y verdura en perfecto estado.

Los siguientes alimentos no pueden conservarse en su aparato:

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

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

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

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

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

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

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

## Productos congelados

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

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

<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Tiempo de cocción en minutos</b>
Patatas fritas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	170 - 190	25 - 35
Croquetas	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Tortitas de patata	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	25 - 30
Pastas, frescas, congel.*	Bandeja de horno	2	Cocción al vapor	100	5 - 10
Lasaña, ultracongelada	bandeja de horno + parrilla	2	Funcionamiento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza, base fina	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 23
Pizza, base gruesa	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170 - 180	12 - 17
Baguette de mantequilla con hierbas aromáticas, congelada	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180 - 200	15 - 20
Panecillos, baguettes, ultracongelados	bandeja de horno + parrilla	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Brezels, ultracongelados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	20 - 25
Panecillos/baguettes preparados, prehorneados	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	150 - 170	12 - 15
Pastel de hojaldre, ultracongelado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Funcionamiento combinado	160 - 180	45 - 60
Varitas de pescado	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	195 - 205	20 - 24
Trucha	con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de abadejo	bandeja de horno + parrilla	2	Funcionamiento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmón	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	80 - 100	20 - 25
Aros de calamar	bandeja de horno + papel de hornear	2	Aire caliente	190 - 210	25 - 30

\* Añadir un poco de agua

Alimentos	Accesorios	Altura	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Brócoli	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Coliflor	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 8
Judías	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Guisantes	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 6
Zanahorias	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	3 - 5
Revuelto de verduras	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	4 - 8
Coles de Bruselas	bandeja con agujeros + Bandeja de horno	3 1	Cocción al vapor	100	5 - 10

\* Añadir un poco de agua

## Platos de prueba

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

### Hornear

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

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

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

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

### Cocción al vapor

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

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

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

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

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

<b>Instruções de segurança importantes</b> .....	<b>41</b>	<b>Uma anomalia, que fazer?</b> .....	<b>62</b>
Causas de danos.....	42	Trocar a lâmpada do interior do aparelho .....	63
<b>O seu novo aparelho</b> .....	<b>43</b>	Substituir o vedante da porta.....	63
Painel de comandos .....	43	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>64</b>
Selector rotativo .....	43	Referências E e FD.....	64
Visor .....	44	<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>64</b>
Controlo de temperatura.....	44	Eliminação ecológica.....	64
Tipos de aquecimento .....	44	Sugestões para poupança de energia.....	64
Calibração automática.....	44	<b>Tabelas e sugestões</b> .....	<b>65</b>
<b>O seu acessório</b> .....	<b>45</b>	Cozinhar a vapor .....	65
Acessórios.....	45	Ar quente circulante.....	65
Inserir o acessório.....	45	Funcionamento combinado.....	65
Interior do aparelho.....	45	Legumes.....	65
Acessórios especiais.....	45	Acompanhamentos e leguminosas .....	66
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>46</b>	Aves e carne.....	67
Regular a hora e o idioma.....	46	Peixe.....	69
Regular a dureza da água.....	46	Assar carne lentamente .....	69
Primeira colocação em funcionamento.....	46	Soufflés, guarnição de sopas.....	69
Limpar previamente os acessórios.....	47	Sobremesas, compota .....	70
Encaixar o filtro de gorduras.....	47	Bolos e bolachas.....	70
<b>Utilizar o aparelho</b> .....	<b>47</b>	Aquecer refeições .....	72
Encher depósito de água.....	47	Descongelar .....	73
Ligar o aparelho.....	48	Deixar levedar massa .....	73
Desligar o aparelho.....	48	Extracção de sumo .....	73
Após cada utilização do aparelho.....	48	Fazer compotas .....	74
Regulações recomendadas.....	49	Produtos ultracongelados.....	74
<b>Funções de tempo</b> .....	<b>49</b>	<b>Refeições de teste</b> .....	<b>75</b>
Regular o alarme .....	49	Cozer.....	75
Regular o tempo de duração.....	49	Cozinhar a vapor .....	75
Adiar a hora de fim.....	50		
Acertar a hora.....	50		
<b>Automático de programas</b> .....	<b>51</b>		
Regular um programa.....	51		
Informações sobre os programas.....	51		
Tabelas de programas.....	52		
<b>Memória</b> .....	<b>56</b>		
Memorizar a memória.....	56		
Activar a memória.....	56		
<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>56</b>		
Activar o fecho de segurança para crianças .....	56		
Desactivar o fecho de segurança para crianças .....	56		
<b>Regulações base</b> .....	<b>56</b>		
<b>Desligar automático</b> .....	<b>57</b>		
<b>Manutenção e limpeza</b> .....	<b>57</b>		
Produtos de limpeza .....	58		
Ajuda de limpeza.....	58		
Descalcificar .....	59		
Desencaixar e encaixar a porta do aparelho.....	60		
Limpar os vidros da porta.....	61		
Limpeza das estruturas de suporte.....	61		

---

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) e na loja Online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)



## Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Perigo de incêndio!**

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

### **Perigo de queimaduras!**

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Durante o funcionamento do aparelho, pode sair vapor quente. Não toque nas aberturas de ventilação. Mantenha as crianças afastadas.

### **Perigo de queimaduras!**

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- Mesmo depois de desligar o aparelho, a água que se encontra no recipiente de evaporação continua quente. Não esvazie o recipiente de evaporação imediatamente após desligar o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Ao retirar os recipientes de cozedura, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente os recipientes de cozedura quentes apenas com uma luva de forno.

### **Perigo de ferimentos!**

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

### **Perigo de choque eléctrico!**

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

### **Causas de danos**

#### **Atenção!**

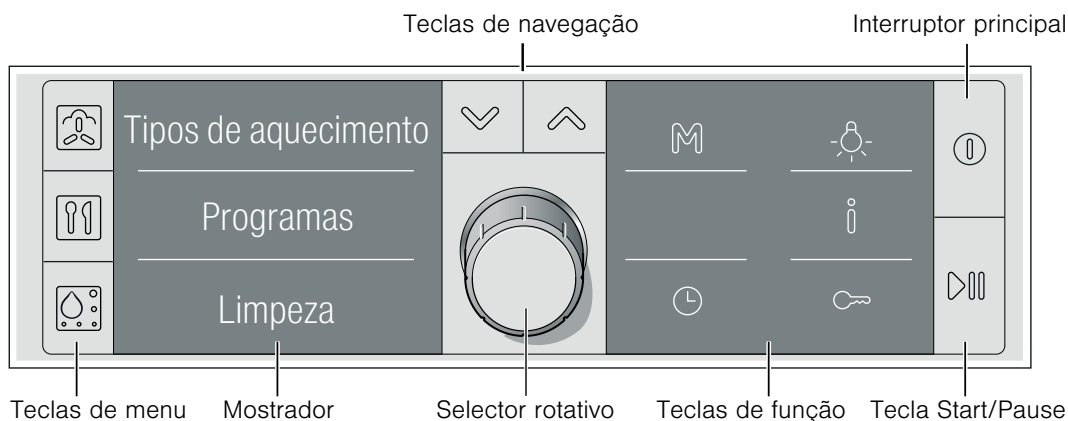
- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.  
A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num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

# O seu novo aparelho

Este capítulo contém informações sobre

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

## Painel de comandos



Elemento de comando	Utilização
Selector rotativo	Alterar a hora, o tempo de duração, o peso, etc. Para retrainr ou extrair o seletor rotativo, basta premi-lo
Interruptor principal	Ligar e desligar o aparelho
Tecla Start/Pausa	Premir brevemente: iniciar e interromper o funcionamento (Pausa) Premir prolongadamente: terminar o funcionamento
<b>Teclas de menu</b>	
Tipos de aquecimento	Selecionar o tipo de aquecimento
Programas	Selecionar programa (ver capítulo: Automático de programas)
Limpeza	Selecionar ajuda de limpeza e descalcificar (ver capítulo: Manutenção e limpeza)
<b>Teclas de navegação</b>	
para baixo / para cima	Mudar de linha no visor. Assim as alterações são memorizadas
<b>Teclas de função</b>	
Memória	Memorizar e consultar as regulações (ver capítulo: Memória)
Iluminação	Ligar e desligar a iluminação
Tecla de informação	Aparelho ligado: consultar informação atual Aparelho desligado: selecionar regulações base (ver capítulo: Regulações base)
Tecla do relógio	Selecionar funções de tempo (ver capítulo: Funções de tempo)
Fecho de segurança para crianças	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças (ver capítulo: Fecho de segurança para crianças)

## Selector rotativo

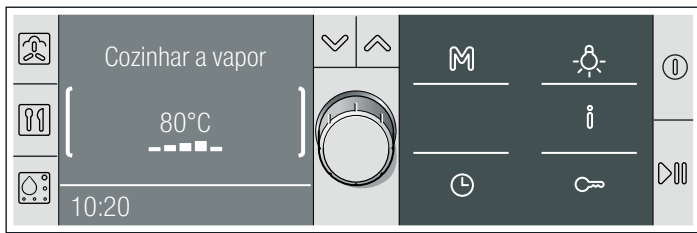
Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação. Os parêntesis na zona de regulação apresentam o valor que pode alterar.

O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o fazer subir ou descer.

## Visor

O visor está dividido em diferentes zonas:

- 1.ª linha = indicação de tipos de aquecimento
- 2.ª linha = indicação da temperatura
- 3.ª linha = indicação das horas



Com as teclas de navegação e , mude de uma linha para a outra. A linha na qual se encontra atualmente é assinalada com parêntesis do lado esquerdo e direito. Pode alterar o valor entre parêntesis com o seletor rotativo.

## Controlo de temperatura

As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

### Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento indica a subida de temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras forem apresentadas, está na altura certa de inserir o prato.

As barras não aparecem com as potências de limpeza.

Durante o aquecimento, pode consultar a temperatura atual de aquecimento através da tecla . Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

### Calor residual

Depois de desligar o aparelho, o controlo de temperatura indica o calor residual presente no interior do aparelho. Se todas as barras estiverem preenchidas, o interior do aparelho apresenta uma temperatura de aprox. 300 °C. Se a temperatura descer até cerca de 60 °C, a indicação apaga-se.

## Tipos de aquecimento

Com a tecla poderá regular o seu aparelho para diversas utilizações.

Tipo de aquecimento		Aplicação
Ar quente circulante	30 - 230 °C	Para bolos húmidos, pão-de-ló, carne estufada. Uma ventoinha no painel posterior distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho
Cozinhar a vapor	35 - 100 °C	para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear
Funcionamento combinado	120 - 230 °C	Para carne, soufflés e bolos. O ar quente circulante e o vapor são combinados
Aquecer	100 - 180 °C	Para refeições de prato e artigos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam
Deixar levedar	35 - 50 °C	Para massa lêveda e massa azeda. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. O ar quente circulante e o vapor são combinados para que a superfície da massa não seque
Descongelar	35 - 60 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. O ar quente circulante e o vapor são combinados. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma
Assar lentamente	60 - 120 °C	Para rosbife, perna de borrego. Permite preparar de forma especialmente suculenta qualquer peça de carne tenra
Pré-aquecer	30 - 70 °C	Para loiça de porcelana. A comida não arrefece com tanta rapidez em loiça pré-aquecida. As bebidas permanecem quentes por mais tempo
Manter quente	60 - 100 °C	Para manter refeições quentes até duas horas

## Calibração automática

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

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

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

### Após a mudança de casa

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

colocação em funcionamento (ver capítulo: Primeira colocação em funcionamento).

### Depois de um corte de corrente

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

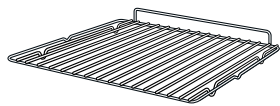
# O seu acessório

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

## Acessórios

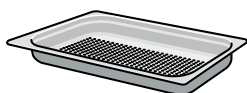
Utilize apenas os acessórios fornecidos ou adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica, pois foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



### Grelha

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



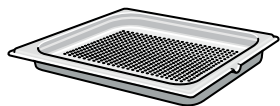
### Recipiente perfurado, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm de profundidade

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



### Recipiente não perfurado, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm de profundidade

Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais



### Recipiente perfurado, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm de profundidade

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



### Recipiente não perfurado, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm de profundidade (tabuleiro)

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



### Filtro de gorduras

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

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

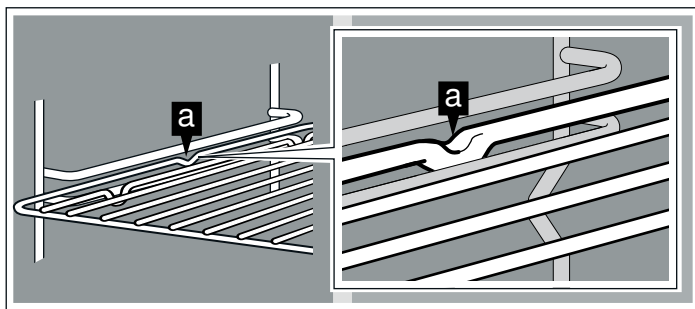
**Nota:** Os recipientes podem ficar deformados durante e após a cozedura, devido às elevadas diferenças de temperatura a que os acessórios estão sujeitos. Essas diferenças podem ocorrer quando se utiliza apenas uma parte do acessório ou quando se colocam alimentos ultracongelados, p. ex., pizza, sobre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

## Inserir o acessório

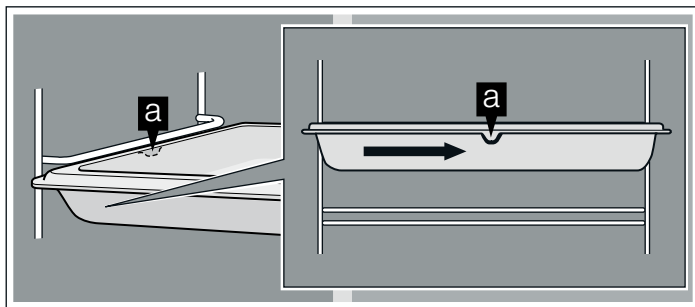
O acessório dispõe de uma função de encaixe. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que

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

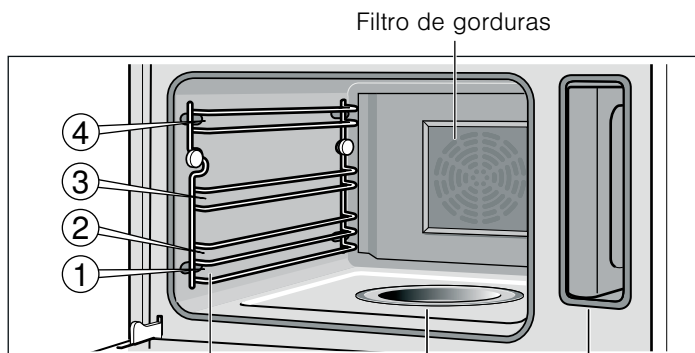


Ao inserir o recipiente, certifique-se de que a saliência de encaixe (a) está virada para baixo.



## Interior do aparelho

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



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

### Atenção!

- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não fure a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.

A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.

- Não insira acessórios entre os níveis de inserção, pois podem virar.

## Acessórios especiais

Pode adquirir acessórios adicionais no comércio especializado:

Acessórios	Ref. <sup>a</sup>
Recipiente, não perfurado, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm de profundidade	HEZ36D453
Recipiente, perfurado, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm de profundidade	HEZ36D453G
Recipiente, não perfurado, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm de profundidade (tabuleiro)	HEZ36D452

Acessórios	Ref. <sup>a</sup>
Recipiente, não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153
Recipiente, perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153G
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 2/3	HEZ36D353P
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 1/3	HEZ36D153P
Filtro de gorduras	HEZ36DF
Grelha	HEZ36DR4
Conjunto para assar	HEZ36DB4
Esponja de limpeza	643 254
Produto anticalcário	311 138
Pano de microfibras com estrutura de favos	460 770

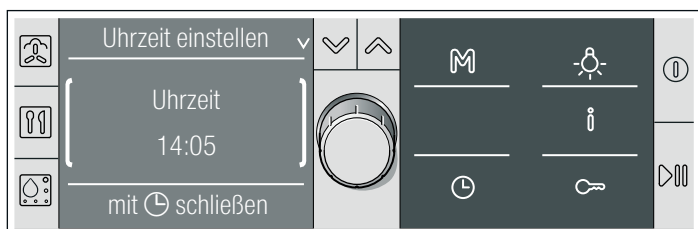
## Antes da primeira utilização

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

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

### Regular a hora e o idioma

Depois da ligação elétrica, surge “Acertar a hora” no visor. Acerte a hora e, se necessário, ajuste o idioma para o visor.



1. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual.
2. Com a tecla , mude para “Selecionar idioma”.
3. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido. Estão disponíveis 30 idiomas diferentes.

4. Prima a tecla .

A hora e o idioma são assumidos. A hora atual é apresentada.

### Regular a dureza da água

#### Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

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

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

A dureza da água está pré-regulada para “média”. Altere o valor, se a água na sua casa for mais macia ou mais dura.

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

#### Notas

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

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

1. Se necessário, prima a tecla para desligar o aparelho.
2. Mantenha a tecla premida até aparecer no visor a indicação “Selecionar idioma”.
3. Prima a tecla , até surgir “Dureza da água”. No visor está assinalada a indicação “2-dureza média”.
4. Regule a dureza da água com o seletor de temperatura.

#### Dureza da água

descalcificada	-
1-mole	I
2-dureza média	II
3-dura	III
4-muito dura	IV

5. Prima a tecla prolongadamente. A regulação é memorizada.

### Primeira colocação em funcionamento

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

1. Prima a tecla para ligar o aparelho. Após aprox. 4 segundos, aparece o tipo de aquecimento “Ar quente circulante”.
2. Encha o depósito de água e insira-o no aparelho (ver capítulo: Encher depósito de água). Humidifique o vedante da tampa do depósito com um pouco de água antes da primeira utilização.
3. Rode o seletor rotativo até aparecer “Cozinhar a vapor”.

#### 4. Prima a tecla .

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

O funcionamento de cozedura é terminado automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.

#### 5. Prima a tecla para desligar o aparelho.

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

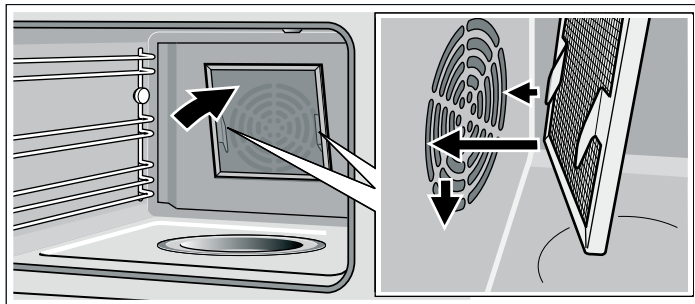
### Limpar previamente os acessórios

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

### Encaixar o filtro de gorduras

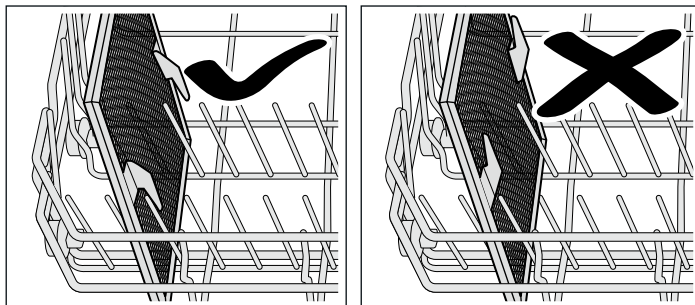
Encaixe o filtro de gorduras fornecido na grelha de ar quente na parede posterior do interior do aparelho.

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



#### Perigo de ferimentos!

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



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

## Utilizar o aparelho

Neste capítulo poderá obter informações sobre

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

### Encher depósito de água

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

#### Atenção!

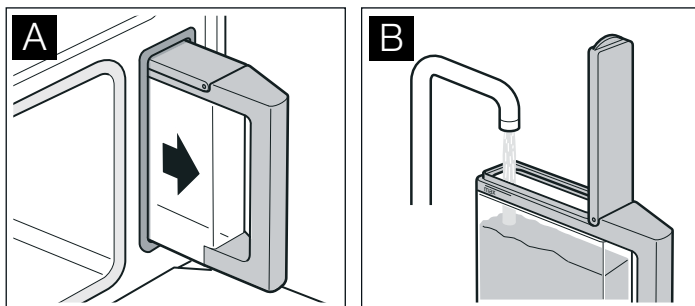
Danos no aparelho causados por líquidos inadequados

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

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

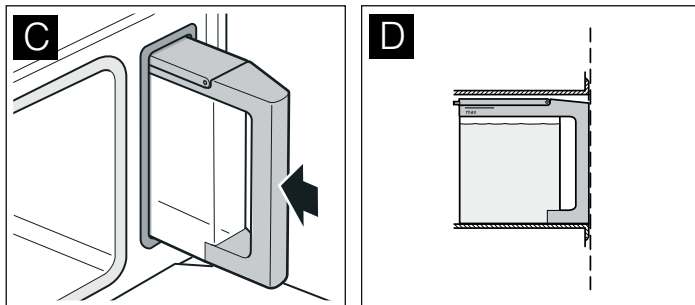
Encha o reservatório de água antes de cada utilização:

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



3. Feche a tampa do reservatório, até esta encaixar nitidamente.

4. Insira o reservatório da água até ao batente (figura C).



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

## Ligar o aparelho

### ⚠ Perigo de queimaduras!

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

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



1. Prima a tecla para ligar o aparelho.

No visor surge, durante aprox. 4 segundos, a descrição das teclas. Depois, o visor muda automaticamente para o menu "Tipos de aquecimento".

Pode também premir a tecla para aceder diretamente ao menu "Tipos de aquecimento".

2. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o seletor rotativo.



3. Prima a tecla .

A temperatura sugerida está assinalada.

4. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o seletor rotativo.

Tipo de aquecimento	Intervalo de temperaturas	Sugestão de tempo de duração
Ar quente circulante	30 - 230 °C	-
Cozinhar a vapor	35 - 100 °C	20 min
Funcionamento combinado	120 - 230 °C	30 min
Aquecer	100 - 180 °C	10 min
Deixar levedar	35 - 50 °C	30 min
Descongelar	35 - 60 °C	30 min
Assar lentamente	60 - 120 °C	-
Pré-aquecer	30 - 70 °C	-
Manter quente	60 - 100 °C	-

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

5. Prima a tecla .

O tempo de duração sugerido está assinalado.

6. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

7. Prima a tecla para iniciar a cozedura.

O aparelho aquece.

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a contar após o tempo de pré-aquecimento.

### Mensagem "Encher depósito de água?"

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

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

### Temperatura actual

Prima a tecla .

A temperatura actual é apresentada durante 3 segundos.

### Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura a qualquer momento.

1. Prima a tecla ou até a temperatura estar assinalada.
2. Altere a temperatura com o selector rotativo.  
A alteração é assumida automaticamente.

### Pausa

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

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

Se tiver ajustado a regulação base "Prosseguir com o funcionamento após fecho da porta" para "automático", não necessita de reiniciar (ver capítulo: Regulações base).

### Mensagem "Encher depósito de água"

Quando o depósito de água está vazio, soa um sinal. No visor aparece a indicação "Encher depósito de água". A cozedura é interrompida.

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

## Desligar o aparelho

### ⚠ Perigo de queimaduras!

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

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

Prima a tecla para desligar o aparelho.

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

## Após cada utilização do aparelho

### Esvaziar o depósito de água

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

### Atenção!

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



## Secar o interior do aparelho

### Perigo de queimaduras!

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


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

## Regulações recomendadas

Se seleccionar um prato das Regulações recomendadas, os valores de regulação ideais já estão predefinidos.

Tem várias categorias diferentes à sua escolha. Pode encontrar uma grande variedade de pratos, desde bolos, pão, aves, carne, peixe e carne de caça até soufflés e produtos pré-confeccionados com as regulações recomendadas.


O acesso aos pratos é feito através de vários níveis de seleção. Experimente. Veja a grande variedades de pratos considerados.


1. Prima a tecla .

No visor aparece “Ar quente circulante 160 °C”.


2. Rode o seletor rotativo para a esquerda, para seleccionar “Regulações recomendadas”.

No visor aparece a primeira categoria de alimentos.

3. Com a tecla  mude para a categoria de alimentos e, com o seletor rotativo, selecione a categoria desejada.

(Com a tecla , mude para o nível seguinte e, com o seletor rotativo, procure e proceda à seleção seguinte).

Por fim, aparece a regulação para o prato selecionado. Pode alterar a temperatura e o tempo de duração, mas não o tipo de aquecimento.

4. Prima a tecla .

A cozedura inicia-se. O tempo de duração começa a decorrer no visor.

### O tempo de duração terminou


Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor surge a indicação “00:00:00”.

Prima a tecla  para desligar o sinal sonoro.


### Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura em qualquer altura com o seletor rotativo.

### Alterar o tempo de duração


Prima a tecla . Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla .

### Consultar informações

Prima a tecla .

Para obter mais informações, rode o seletor rotativo.

## Funções de tempo

A tecla  permite-lhe aceder às funções de tempo. São possíveis as seguintes funções:




Se o aparelho estiver desligado:

- regular o alarme
- acertar a hora

Se o aparelho estiver ligado:





- regular o tempo de duração
- regular o alarme
- adiar a hora de fim

### Regular as funções de tempo - em resumo




1. Prima a tecla .
2. Se necessário, selecione a função de tempo desejada com a tecla .
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo ou o tempo de duração.
4. Feche as funções de tempo com a tecla .

## Regular o alarme



O alarme trabalha independentemente do modo de cozedura. Pode utilizá-lo como um alarme de cozinha e regulá-lo a qualquer momento.

1. Prima a tecla .
  2. Se necessário, prima a tecla  e, com o seletor rotativo, ajuste o tempo de alarme.
  3. Feche as funções de tempo com a tecla .
- O visor muda para o estado anterior. O símbolo  para o alarme, bem como o tempo remanescente, são apresentados.




### Alterar o tempo do alarme

Prima a tecla . Se necessário, prima a tecla  e, nos segundos seguintes, altere o tempo de alarme com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla .

### Após terminar o tempo de alarme

Ouve-se um sinal sonoro. A indicação que aparece é  “00:00”. Prima a tecla  para desligar o sinal sonoro.

### Anular o tempo de alarme

Prima a tecla . Se necessário, prima a tecla  e, com o seletor rotativo, reponha o tempo de alarme para “00:00”. Feche as funções de tempo com a tecla .


## Regular o tempo de duração

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

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

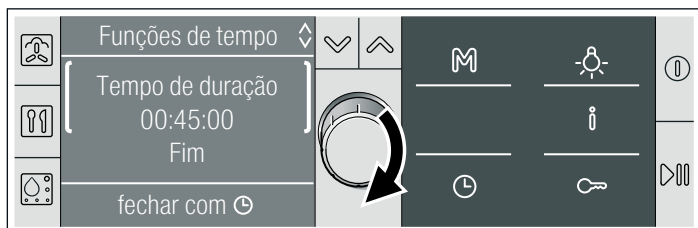
Exemplo na figura: regular 45 minutos de tempo de duração.

Condição prévia: estão regulados o tipo de aquecimento e a temperatura.

1. Prima a tecla .



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



3. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻.

4. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla ▶▶▶.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível no visor.

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a contar após o tempo de pré-aquecimento.

#### Alterar o tempo de duração

Prima a tecla ⏻. Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻.

#### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor surge a indicação "00:00:00". Prima a tecla ⏻ para desligar o sinal sonoro.

#### Anular o tempo de duração

Prima a tecla ⏻. Regule o tempo de duração para "00:00:00" com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻.

#### Adiar a hora de fim

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

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

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

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a contar após o tempo de pré-aquecimento. A hora de fim regulada é, assim, adiada em função do tempo de pré-aquecimento.

Exemplo na imagem:

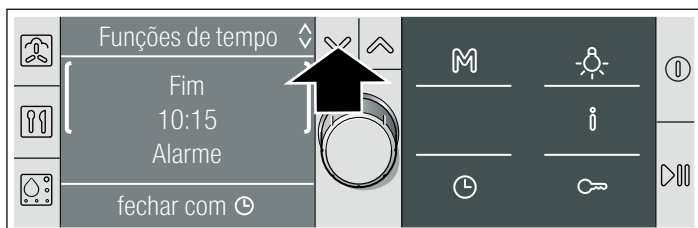
são 9h30, a refeição demora 45 minutos a cozinhar, mas só deverá estar pronta às 12h45.

Condição prévia:

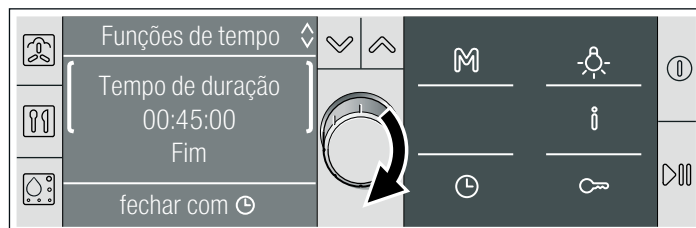
O funcionamento de cozedura regulado não foi iniciado. Está regulado um tempo de duração. As funções de tempo ⏻ estão abertas.

1. Com a tecla ⏴, mude para "Fim".

No visor é apresentada o momento em que o funcionamento de cozedura termina.



2. Com o seletor rotativo, adie o fim para mais tarde.



3. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻.

4. Confirme com a tecla ▶▶▶.

A regulação foi assumida. O aparelho está em modo de espera ⏻... . No visor é apresentada a hora de fim de cozedura. A cozedura inicia-se no momento certo. O tempo de duração começa então a decrescer de forma visível no visor.

#### Alterar a hora de fim de cozedura

É possível alterar a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima a tecla ⏻. Prima a tecla ⏴ e, com o seletor rotativo, altere a hora de fim de cozedura. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻.

#### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor surge o tempo de duração "00:00:00". Prima a tecla ⏻ para desligar o sinal sonoro.

#### Anular a hora de fim

É possível anular a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima a tecla ⏻. Prima a tecla ⏴ e, com o seletor rotativo, rode a hora de fim de cozedura para trás, até surgir novamente a hora atual. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻. O tempo de duração regulado começa a decrescer de imediato.

#### Acertar a hora

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

Exemplo: alterar a hora de verão para a hora de inverno.

1. Se necessário, prima a tecla ⏻ para desligar o aparelho.

2. Prima a tecla ⏻.

3. Com a tecla ⏴, mude para a hora.

4. Com o seletor rotativo, altere a hora.

5. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻.

#### Depois de um corte de corrente

Depois de um corte de corrente, aparece "Regulações base" no visor. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual. Feche as funções de tempo com a tecla ⏻. A hora é assumida.

#### Ocultar a hora

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

# Automático de programas

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

Neste capítulo pode ler

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



## Regular um programa

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

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

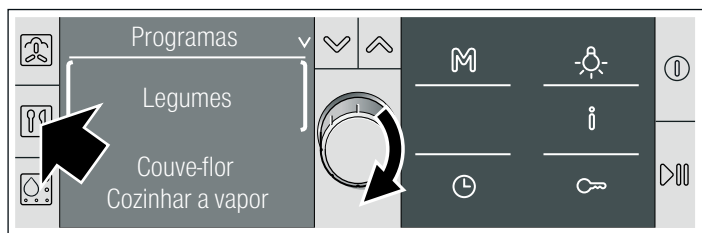
- Grupo de programas “Aves”
- Programa “Peito de frango, fresco cozinh vap”

### Selecionar o grupo de programas


1. Prima a tecla  para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla .

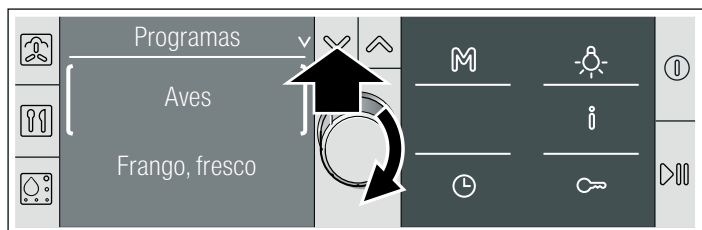
No visor aparece “Programas”, o primeiro grupo de programas “Legumes” está assinalado.

3. Rode o seletor rotativo até o grupo de programas desejado aparecer.




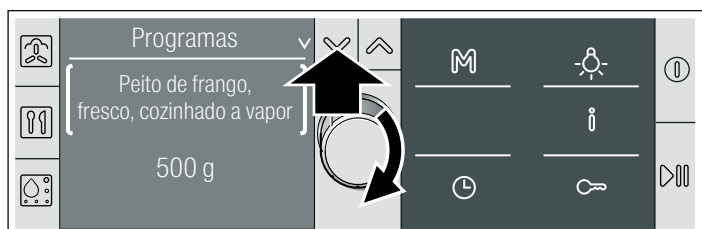
### Selecionar o programa

4. Prima a tecla .
- O primeiro programa do grupo de programas selecionado está assinalado.
5. Rode o seletor rotativo até o programa desejado aparecer.




### Introduzir o peso

6. Prima a tecla .
7. Rode o seletor rotativo para regular o peso dos alimentos a cozinhar.



### Ajustar individualmente o resultado de cozedura

8. Prima a tecla .

O ajuste individual está assinalado “- 000●000+”.

9. Rode o seletor rotativo para ajustar o resultado da cozedura:

- para a esquerda: regular o resultado de cozedura mais fraco
- para a direita: regular o resultado de cozedura mais forte

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


10. Prima a tecla  para iniciar o programa.

O tempo de duração do programa começa a decorrer no visor.


### Adiar a hora de fim de cozedura

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

### Cancelar o programa

Prima a tecla  para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

### Fim do programa

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

### Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado.

Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

## Informações sobre os programas

Todos os programas foram concebidos para cozinhar num único nível.

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

### Loiça

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

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

### Quantidade/peso

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

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

### Tempo de cozedura

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

## Tabelas de programas

Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

### Legumes

Tempere os legumes só depois de os cozinhar.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Cozinhar couve-flor vapor / em pedaços*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinh. raminhos brócolos a vapor*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar feijão verde a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Genouras rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Rábano rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar couve-bruxelas a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar esparg a vapor / espargos brancos*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar esparg a vapor / espargos verdes*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Mistura legumes cong. cozi. vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

### Batatas

Tempere as batatas só depois de as cozinhar.

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

### Derivados de cereais

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

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

Introduza o peso sem a água.

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

#### Preparar risotto

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

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

## Soufflé

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

## Aves

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

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

## Carne de vaca

Para rosbife é melhor utilizar rosbife alto.

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

\*\* Saltear previamente a carne em lume forte

## Carne de vitela

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

## Carne de porco

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

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

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

## Carne de borrego

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

\* Saltear previamente a carne em lume forte

## Rolo de carne picada

Programa	Observações	Acessórios	Altura
de carne picada fresca	peso total 0,5 -2 kg	tabuleiro	2

## Peixe

Para preparar peixe, unte o recipiente perfurado.

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

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

## Bolinhos, sobremesa

### Cozer trança levedada

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

### Preparar compota de fruta

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

### Preparar arroz doce

Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, enchendo-o, no

máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

### Fazer iogurte

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

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

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

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

## Pão, pãezinhos

### Cozer pão

Os programas foram concebidos para pão que não é cozido em forma. A massa não deve estar muito mole. Com uma faca afiada, dê vários cortes com cerca de 1 cm de profundidade na massa de pão antes de a cozer.

### Deixar levedar e cozer massa de pão

A mensagem "Dar cortes no pão" aparece após cerca

de 20 minutos. Dê os cortes na massa e prima a tecla Start, se necessário.

### Cozer pãezinhos frescos

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

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Pão de mistura / cozer*	0,6 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de mistura / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de centeio / cozer*	0,6 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de centeio / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão branco / cozer*	0,4 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

### Aquecer

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

\* É possível adiar a hora de fim deste programa

### Descongela

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

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

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

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

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

#### Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido da descongelação. Este não pode entrar em

contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes.

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

#### Descongela filete de peixe

Nunca coloque os filetes de peixe uns sobre os outros.

#### Descongela aves inteiras

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

#### Descongela carne

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

#### Descongela fruta apenas ligeiramente

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

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

### Especial

#### Desinfectar biberões

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

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

Seque os biberões após a desinfectação com um pano limpo. O processo corresponde ao processo de fervura convencional.

#### Fazer compotas

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

Escalde a abóbora antes de fazer a compota.

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

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

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

### Cozinhar ovos

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


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

\* É possível adiar a hora de fim de cozedura deste programa


## Memória

A memória dá-lhe a possibilidade de memorizar um programa próprio e de activá-lo premindo uma tecla. A memória é útil para receitas que são confeccionadas muitas vezes.

### Memorizar a memória



1. Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e, eventualmente, um tempo de duração. Não inicie o aparelho.
2. Mantenha a tecla  premida até aparecer a indicação "Memorizado".

A regulação foi guardada na memória.

Se memorizar outra regulação com a tecla , a regulação anterior é substituída.

### Activar a memória

É possível activar a regulação memorizada em qualquer altura.

1. Prima brevemente a tecla .
2. Prima a tecla .



A regulação guardada na memória é activada.

É possível alterar a regulação em qualquer momento. Assim que iniciar a memória da próxima vez, aparece novamente a regulação inicialmente memorizada.



## Fecho de segurança para crianças

Para que as crianças não liguem o aparelho acidentalmente ou alterem uma regulação, o aparelho dispõe de um fecho de segurança.


### Activar o fecho de segurança para crianças

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

O painel de comandos está bloqueado.

Apesar de a segurança para crianças estar activa, pode desligar o aparelho com a tecla  ou premindo prolongadamente a tecla , regular o alarme e desligar o sinal sonoro.

### Desactivar o fecho de segurança para crianças





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

## Regulações base

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


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

O aparelho tem estar desligado.

1. Se necessário, prima a tecla  para desligar o aparelho.
2. Prima a tecla .
- No visor aparece "Regulações base" e "Selecionar idioma".
3. Prima a tecla  até surgir a regulação base pretendida.
4. Rode o seletor rotativo para alterar a regulação.
5. Prima a tecla  para sair das regulações base.  
A alteração foi memorizada.



É possível alterar as seguintes regulações base:

Regulação base	Função	Possíveis regulações
Selecionar idioma	Alterar o idioma do visor	30 idiomas diferentes
Tempo de duração do sinal sonoro	Regular o tempo durante o qual é emitido o sinal sonoro quando o aparelho termina o seu funcionamento	curto/médio/longo
Som das teclas	Ligar ou desligar o sinal sonoro emitido ao premir uma tecla	desligado/ligado
Luminosidade do visor	Alterar a luminosidade do visor	dia/médio/noite
Contraste	Alterar o contraste do visor	7 níveis - ○○○●○○○+
Indicação das horas	Indicar as horas quando o aparelho está desligado	desligado/ligado
Prosseguir com o funcionamento após o fecho da porta	O aparelho não é reiniciado depois de abrir a porta	automático/prosseguir funcion. com 
Ajustar individualmente	Regular os resultados da cozedura dos programas em geral para mais forte ou mais fraco	7 níveis - ○○○●○○○+
Indicação descrição teclas	Ligar ou desligar a indicação da descrição das teclas ao ligar o aparelho	desligado/ligado
Dureza da água	Regular a dureza da água para a indicação de descalcificação	descalcificada/1-mole/2-dureza média/3-dura/4-muito dura
Sinal de aquecimento do modo Cozinhar a vapor	Sinal sonoro no fim da fase de aquecimento do modo Cozinhar a vapor	sim/não
Repor as regulações de fábrica	Repor as regulações de fábrica do aparelho: <ul style="list-style-type: none"><li>■ todas as alterações das regulações base são anuladas</li><li>■ a memória é apagada</li><li>■ a calibração automática é novamente efetuada</li></ul>	sim/não

## Desligar automático

Se não alterar a regulação no aparelho durante várias horas, é activado o desligar automático. O texto “desligar automático” aparece no visor.

Prima uma tecla à escolha, para desactivar o desligar automático. Agora pode regular novamente.

## Manutenção e limpeza

Este capítulo contém informações sobre

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

### Perigo de curto-circuito!

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

### Atenção!

Danos da superfície: Não utilize

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

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

### Atenção!

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

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

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

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

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

## Produtos de limpeza

Exterior do aparelho (com frente de alumínio)	Solução de água e detergente – seque com um pano macio. Produto limpa-vidros suave - passe com um pano macio de limpeza de vidros ou um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem exercer pressão sobre a frente de alumínio.
Exterior do aparelho (com frente em aço inoxidável)	Solução de água e detergente – seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Interior do aparelho com recipiente de vaporização	Solução de água quente e detergente ou água e vinagre – utilize a esponja fornecida ou uma escova macia. <b>Atenção!</b> O interior do aparelho pode enferrujar: Não utilize esfregões verdes ou de aço. Em caso de muita sujidade, utilize apenas o gel de limpeza do forno e da grelha recomendado pelo Serviço de Assistência Técnica (ref.ª 463 582, também disponível online no eShop). Tenha em atenção as indicações do fabricante. Outros produtos limpa-fornos podem danificar o aparelho. O gel não pode entrar em contacto com a lâmpada do interior do aparelho e os vedantes da porta, nem com a lâmpada e o recipiente de vaporização. Deixe actuar no máximo 12 horas e não ligue o aparelho durante este tempo. A seguir, limpe bem o interior do forno com água (p.ex. com um pulverizador) para remover todos os resíduos do gel.
Filtro de gorduras	Retire o filtro de gorduras da parede posterior do interior do aparelho por cima e lave-o com uma solução de água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça. Lave o filtro de gorduras sempre que o aparelho fique muito sujo após um cozinhado <b>⚠ Perigo de ferimentos!</b> Poderá ferir-se nos ganchos do filtro de gorduras. Limpe o filtro de gorduras sempre cuidadosamente. Coloque o filtro de gorduras apenas na máquina de lavar loiça, de forma a que os ganchos para encaixar apontem para baixo.
Depósito de água	Solução de água e detergente – não lave na máquina de lavar loiça!
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho
Vedante da tampa do depósito de água	Seque muito bem após cada utilização do aparelho
Estruturas de suporte	consulte o capítulo: Limpeza das estruturas de suporte
Vidros da porta	consulte o capítulo: Limpeza dos vidros da porta <b>Atenção!</b> Danos na superfície: Depois de limpar os vidros da porta com um produto limpa-vidros, seque-os com um pano. Caso contrário, podem surgir manchas impossíveis de remover.
Vedante da porta	Solução de água quente e detergente
Acessórios	Ponha-os de molho em solução de água quente e detergente. Lave-os com uma escova ou esponja da loiça ou lave-os na máquina de lavar loiça No caso de descolorações por alimentos que contêm amido (p.ex., arroz), limpe com uma solução de água e vinagre

### Esponja de limpeza

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

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

### Pano de microfibras

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

### Conjunto para assar

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

### Ajuda de limpeza

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

A ajuda de limpeza consiste em:

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




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

### Preparação

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


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

## Activar a ajuda de limpeza


1. Prima a tecla  para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla .  
No visor aparece “Limpar”.
3. Encha o depósito de água até à marcação “máx” com água e introduza-o.
4. Prima a tecla .  
A ajuda de limpeza inicia-se. A lâmpada no interior do aparelho mantém-se desligada.

## Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro. No visor, aparece “Esvaziar o recip. e limpar o aparelho” e “00:00:40”.


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

### 1.º enxaguamento


Prima a tecla .  
O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece “2.º enxaguamento”.

### Esvaziar o recipiente de vaporização

Após 20 segundos, aparece no visor “Esvaziar recipiente” e “00:00:20”.


1. Abra a porta do aparelho.  
No visor aparece a indicação “Aparelho pronto para lavagem”.
2. Lave bem a esponja.
3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
4. Feche a porta do aparelho.  
No visor, surge “prosseguir funcion. com .

### 2.º enxaguamento

Prima a tecla .  
O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece “2.º enxaguamento”.

### Remover a água residual





Após 20 segundos, aparece no visor “Esvaziar recipiente” e “00:00:00”.

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

A ajuda de limpeza terminou.

## Cancelar a ajuda de limpeza

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

1. Prima prolongadamente a tecla  para cancelar a ajuda de limpeza.  
No visor, surge “prosseguir funcion. com ” e “Limpar”.  
Para que não fiquem resíduos de detergente no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.
2. Prima a tecla .  
No visor, aparece “Esvaziar o recip. e limpar o aparelho”.
3. Se necessário, encha o depósito de água, volte a inseri-lo no aparelho e prima a tecla .

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

## Descalcificar

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

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

A descalcificação consiste em:

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

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

### Produto anti-calcário

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




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

### Atenção!

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


### Iniciar o modo Descalcificar

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


1. Prima a tecla  para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla .  
No visor aparece “Limpar”.
3. Rode o selector rotativo até aparecer “Descalcificar”.
4. Insira o depósito de água com a solução anticalcária e feche a porta do aparelho.
5. Prima a tecla .  
A descalcificação inicia-se. A lâmpada no interior do aparelho mantém-se desligada.

## Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro. No visor, aparece "Esvaziar recip. e reencher dep. água" e "00:00:40".

1. Abra a porta do aparelho.
2. Remova a solução anticalcária do recipiente de vaporização utilizando a esponja fornecida com o aparelho.
3. Enxágüe bem o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.  
No visor, aparece "Aparelho pronto para lavagem".
4. Feche a porta do aparelho.  
No visor, surge "prosseguir funcion. com 


### 1.º enxaguamento

Prima a tecla .


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

## Esvaziar o recipiente de vaporização

Após 20 segundos, aparece no visor "Esvaziar recipiente" e "00:00:20".

1. Abra a porta do aparelho.  
No visor aparece a indicação "Aparelho pronto para lavagem".
2. Lave bem a esponja.
3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
4. Feche a porta do aparelho.  
No visor, surge "prosseguir funcion. com 


### 2.º enxaguamento

Prima a tecla .

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




## Remover a água residual

Após 20 segundos, aparece no visor "Esvaziar recipiente" e "00:00:00".

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

## Cancelar a descalcificação

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

1. Prima longamente a tecla  para cancelar a descalcificação.  
No visor surge "Prosseguir com  o funcionamento" e "descalcificação".  
Para que não fiquem resíduos da solução anticalcária no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.
2. Prima a tecla .

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

## Descalcificar apenas o recipiente de vaporização

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

Única diferença:

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

O recipiente de vaporização também pode ser descalcificado manualmente.

## Desencaixar e encaixar a porta do aparelho

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

### Perigo de ferimentos!

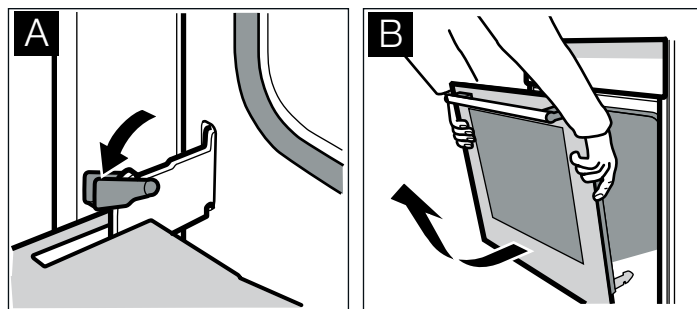
As dobradiças da porta podem fechar-se com muita força. Abra sempre completamente as alavancas de bloqueio das dobradiças para desencaixar a porta do aparelho e, depois de a encaixar, volte a fechá-las completamente. Não agarre na dobradiça.

### Perigo de ferimentos!

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

## Desencaixar a porta do aparelho

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

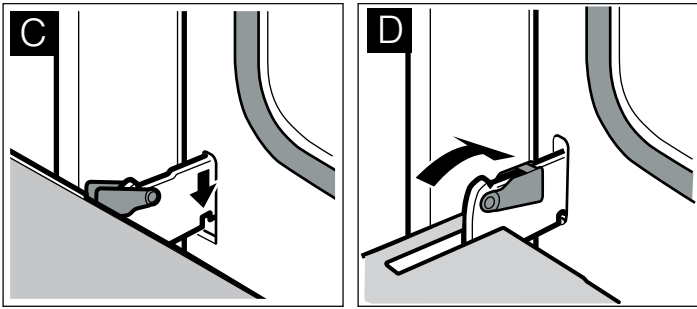


## Encaixar a porta do aparelho

Volte a montar a porta do aparelho após a limpeza.

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

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



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

4. Feche a porta do aparelho.

## Limpar os vidros da porta

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

### ⚠ Perigo de ferimentos!

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

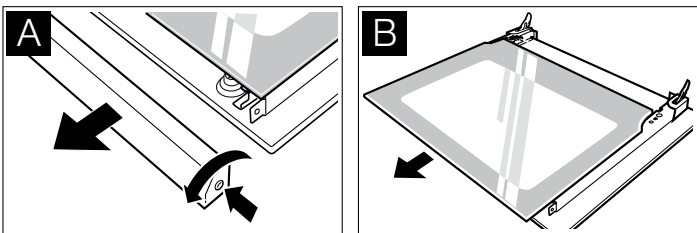
### ⚠ Perigo de ferimentos!

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

## Desmontar o vidro da porta

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

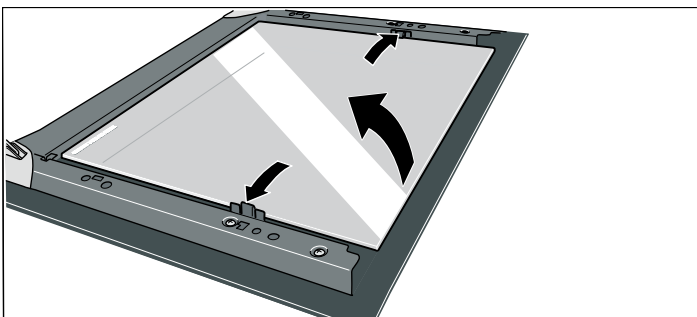
1. Desencaixe a porta do aparelho e coloque-a com a parte da frente virada para baixo numa superfície macia e limpa (ver capítulo: Desmontar e montar a porta do aparelho).
2. Desaparafuse a cobertura da porta do aparelho em cima do lado esquerdo e direito e retire-a (figura A).
3. Levante o vidro da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



## Desmontar o vidro intermédio

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

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



## Limpar

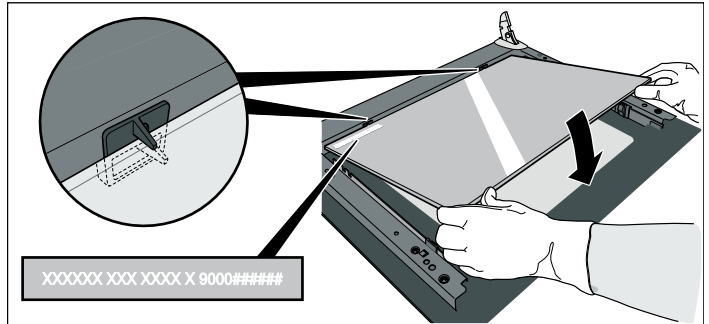
Limpe os vidros da porta com um produto limpa-vidros e um pano macio.

### Atenção!

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

## Montar o vidro intermédio

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



## Montar o vidro da porta

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

## Limpeza das estruturas de suporte

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

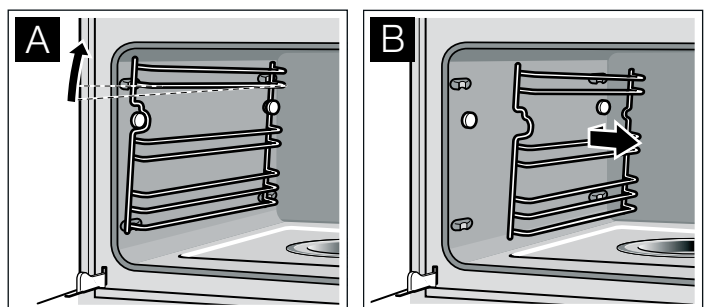
### ⚠ Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!

Espere até o interior do aparelho ter arrefecido.

## Desencaixar as estruturas de suporte

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

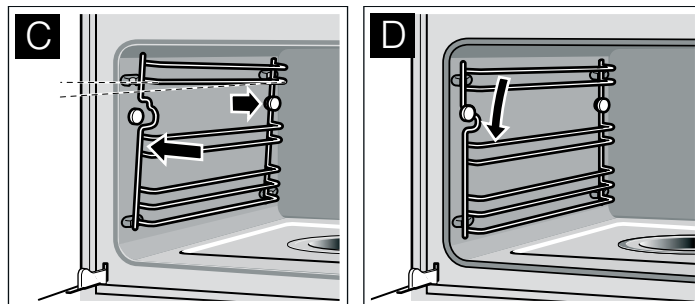
1. Pressione a estrutura à frente cuidadosamente para cima, até ficar desencaixado, e solte-o lateralmente da suspensão (figura A).
2. Desencaixe a estrutura da suspensão e retire-a (figura B).



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

## Encaixar as estruturas de suporte

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



A estrutura de suporte só encaixa perfeitamente num dos lados.

## Uma anomalia, que fazer?




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

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

### ⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Falha de corrente	Verifique se outros electrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorrecta	Desligue o disjuntor correspondente ao aparelho no quadro eléctrico e volte a ligá-lo após cerca de 10 segundos.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento	A porta do aparelho não está bem fechada	Fechete a porta do aparelho
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor aparece "Limpeza" "Prosseguir com o funcionamento com ▷   " "Descalcificar"	O modo Descalcificar foi cancelado	Prima a tecla ▷   . Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Descalcificar. Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água")
		Prima a tecla ▷   . Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Descalcificar. Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho")
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor aparece "Limpeza" "Prosseguir com o funcionamento com ▷   " "Limpar"	A ajuda de limpeza foi cancelada	Prima a tecla ▷   . Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Descalcificar. Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho")
		Prima a tecla ▷   . Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Descalcificar. Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho")
No visor aparece "Hora"	Falha de corrente	Acerte novamente a hora (ver capítulo: Funções de tempo)
O aparelho não está em funcionamento. O visor está a indicar um tempo de duração	O selector rotativo foi inadvertidamente accionado	Prima a tecla ①
	Depois da regulação a tecla ▷    não foi premeida	Prima a tecla ▷    ou apague a regulação com a tecla ①
No visor aparece "desligar automático"	O desligar automático está activo	Toque em qualquer tecla
A indicação "Encher depósito de água" aparece, embora o depósito esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Insira o depósito de água até este encaixar
	O sistema de detecção não está a funcionar	Chame o serviço de assistência técnica
A indicação "Encher depósito de água" aparece, embora o depósito esteja cheio ou o depósito de água está vazio mas a indicação "Encher depósito de água" não aparece	O depósito de água está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o depósito de água e limpe-o. Se as peças não se desprenderem, adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O depósito de água esvazia-se sem razão aparente. O recipiente de vaporização transborda	O depósito de água não foi bem fechado	Feche a tampa até esta encaixar nitidamente
	O vedante da tampa do depósito está sujo	Limpe o vedante
	O vedante da tampa do depósito está com defeito	Adquira um novo depósito de água junto do serviço de assistência técnica
O recipiente de vaporização está vazio, embora o depósito de água esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Empurre o depósito de água até encaixar
	O tubo de adução está entupido	Descalcifique o aparelho. Verifique se a dureza da água está correctamente regulada
No visor aparece "Esvaziar depósito/limpar?"	O aparelho não foi utilizado, no mínimo, durante dois dias e o depósito de água está cheio	Esvazie o depósito e limpe-o. Depois de cozinhar, esvazie sempre o depósito
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho "Plopp"	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	É normal
Ao cozinhar a vapor é produzido vapor intenso	O aparelho será automaticamente calibrado	É normal
Ao cozinhar a vapor é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efectuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo Regulações base). Depois, inicie o modo Cozinhar a vapor durante 20 minutos a 100 °C
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação		É normal
O aparelho já não cozinha bem a vapor	O aparelho está com calcário	Dê início ao programa de descalcificação
No visor aparece a mensagem de erro "E011"	Uma tecla foi premida demasiado tempo ou está encravada	Prima a tecla  para apagar a mensagem de erro. Prima as teclas todas, uma por uma, e verifique se estão limpas
No visor aparece uma mensagem de erro "E..."	Avaria técnica	Prima a tecla  para apagar a mensagem de erro; se necessário, acerte a hora. Se a mensagem de erro aparecer de novo, contacte o Serviço de Assistência Técnica
O aparelho já não aquece. No visor aparece "Demo"	Foi premida uma combinação de teclas	Interrompa a alimentação de corrente e restabeleça-a após 10 segundos. Dentro de 2 minutos, prima a tecla  durante 4 segundos

## Trocar a lâmpada do interior do aparelho

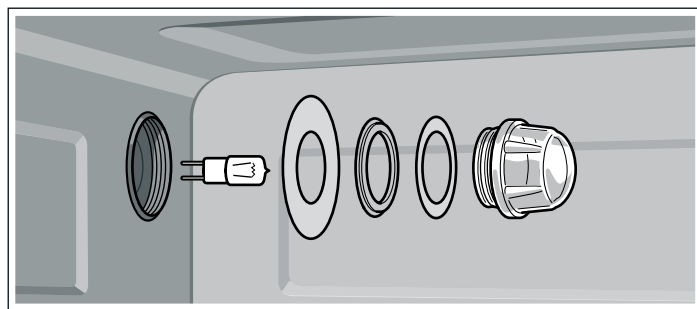
Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V/25 W resistentes à temperatura, com vedantes, junto do serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

### Perigo de queimaduras!

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

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

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



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

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

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

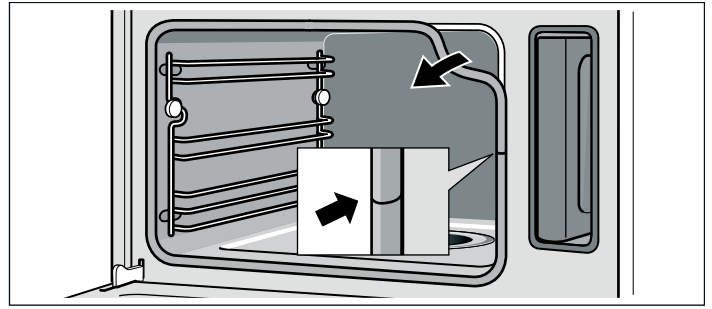
### Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes

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

### Substituir o vedante da porta

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

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



## Serviço de Assistência Técnica

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

### Referências E e FD

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

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

N. E

N. FD

### Serviço de Assistência Técnica ☎

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

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

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545  
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

## Protecção do meio ambiente

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

### Sugestões para poupança de energia

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante um processo de cozedura.
- Ao assar, utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros pois o forno a vapor ainda está quente, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir no aparelho duas formas de bolo inglês lado a lado.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno a vapor 10 minutos antes de terminar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.
- Ao cozinhar a vapor, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro os que demoram mais tempo a ficarem prontos.



# Tabelas e sugestões

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

## Acessórios

Utilize os acessórios fornecidos.

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

## Loiça

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

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

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

## Filtro de gorduras

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

## Cozinhar a vapor

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

## Tempos de cozedura e quantidades

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

Observe os tamanhos das peças ou unidades indicados nas tabelas. No caso de peças mais pequenas, reduz-se o tempo de cozedura e, no caso de serem maiores, prolonga-se. O tempo de cozedura também é influenciado pela qualidade dos

alimentos e se estão mais verdes ou mais maduros. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação.

## Distribuir uniformemente os alimentos

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

## Alimentos sensíveis à pressão

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

## Cozinhar menus

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

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

## Ar quente circulante

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

## Funcionamento combinado

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

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

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

## Legumes

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

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Alcachofras	inteiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Couve-flor	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Couve-flor	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Brócolos	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Ervilhas	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Funcho	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 14
Legumes recheados (curgetes, beringelas, pimentos)	Não pré-cozinhar os legumes	Tabuleiro no nível 2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 30
Pudim de legumes	-	Forma para banho-maria de 1,5 l + grelha no nível 2	Cozinhar a vapor	100	50 - 70

\* Pré-aquecer o aparelho

<b>Alimentos</b>	<b>Tamanho da peça</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Modo de funcionamento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Feijão verde	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Cenouras	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 20
Rábano	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Alho-francês	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Milho	maçaroca	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Acelga*	tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Espargos verdes*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	7 - 12
Espargos brancos*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Espinafres*	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Romanesco	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Couve-de-bruxelas	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Beterraba	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	40 - 50
Couve roxa	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Repolho/Couve	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Curgetes	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Ervilhas de quebrar	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 12

\* Pré-aquecer o aparelho

## Acompanhamentos e leguminosas

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

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

<b>Alimentos</b>	<b>Relação</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Batatas cozidas, com pele (tamanho médio)	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	35 - 45
Batatas cozidas (em quartos)	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Gratinado de batata	-	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	35 - 45
Arroz integral	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Arroz agulha	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz Basmati	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz estufado	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Lentilhas	1:2	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Feijão branco, demolhado	1:2	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	65 - 75

<b>Alimentos</b>	<b>Relação</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Couscous	1:1	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Escândea, triturada	1:2,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Milho miúdo, inteiro	1:2,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Trigo, inteiro	1:1	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	60 - 70
Bolinhos de batata	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	95	20 - 25

## Aves e carne

Insira a grelha e o tabuleiro juntos num nível.

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

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

### Aves

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

\* saltear primeiro

### Carne de vaca

<b>Alimentos</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Carne vaca para estufar*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	140 - 150	100 - 140
Lombo de vaca, médios*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	170 - 180	20 - 28
Rosbife fino, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	40 - 55
Rosbife fino, inglês*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	30 - 45
Rosbife alto, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	45 - 60
Rosbife alto, inglês*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	35 - 50

\* saltear primeiro

## Carne de vitela

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

\* saltear primeiro

## Carne de porco

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

\* saltear primeiro

## Outros

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

\* saltear primeiro

## Sugestões para assar

Utilizar o conjunto para assar

Se utilizar o conjunto para assar, pode obter assados ótimos e o interior do aparelho praticamente não se suja. O conjunto para assar pode ser adquirido no comércio especializado como acessório (ver capítulo: Acessórios)

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

## Peixe

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

## Assar carne lentamente

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

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

Salteie bem a carne, de todos os lados, na placa de cozinhar.

Coloque-a no forno a vapor pré-aquecido e deixe-a assar lentamente.

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

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

## Soufflés, guarnição de sopas...

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Soufflé salgado de ingredientes combinados	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 40
Soufflé, doce	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 45
Lasanha	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	35 - 45

<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Soufflé	pequenas formas + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	15 - 25
Leite creme	rec. não perfurado	2	Cozinhar a vapor	90	15 - 20
Pastéis de sêmola	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	90 - 95	7 - 10
Ovos cozidos (tamanho M, máx. 1,8 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	10 - 12
Ovos mal cozidos (tamanho M, máx. 1 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 8

## Sobremesas, compota

### Compota

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

### Arroz doce

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

### Iogurte

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

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

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

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

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

## Bolos e bolachas

O melhor é utilizar formas escuras de metal.

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

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

Não encha o tabuleiro ou a grelha totalmente.

### Bolos na forma

<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Bolo de massa batida	Forma de buraco/de bolo inglês	2	Ar quente circulante	150 - 160	60 - 70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	150 - 160	30 - 45
Bolo fruta fino, massa batida	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	45 - 55

<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Base de massa (2 ovos)	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	180 - 190	12 - 16
Bolo de quatro quartos (6 ovos)	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	25 - 35
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	40 - 50
Tarte suíça	Forma de mola	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Panettone	Forma de buraco	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Tartes salgadas (p.ex., quiche)	Forma de quiche	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Tarte de maçã	Forma de tarte	2	Ar quente circulante	170 - 190	35 - 50

### **Bolos no tabuleiro**

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

### **Pão, pãezinhos**

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

## Bolos pequenos

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

## Conselhos para fazer bolos

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

## Aquecer refeições

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

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

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

\* pré-aquecer 5 minutos



## Descongelo

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

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

Utilize o modo de funcionamento Descongelo.

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

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

### Risco para a saúde!

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

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

#### Descongelo carne

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

#### Descongelo aves

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

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Frango	1 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	60 - 70
Coxas de frango	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	30 - 35
Legumes congelados em bloco (p.ex., espinafres)	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	20 - 30
Frutos de baga	0,3 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	5 - 8
Filete de peixe	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	15 - 20
Peixe inteiro	1 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	40 - 50
Carne de vaca estufada	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	40 - 50
Carne de vaca para assar	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	70 - 80

## Deixar levedar massa

Com o modo de funcionamento Deixar levedar, a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção da grelha ou colocar cuidadosamente a grelha no fundo do aparelho. Atenção: não risque o fundo do aparelho!

Coloque a taça da massa sobre a grelha. Não tape a massa.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Massa lêveda	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30
Levedura	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30

## Extracção de sumo

Antes de extrair o sumo às bagas, coloque-as numa taça e adicione-lhes açúcar. Deixe-as repousar pelo menos 1 hora de modo a criarem sumo.

Coloque os frutos de baga no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Para recolher o sumo, insira o tabuleiro no nível 1.

Por fim, coloque as bagas num pano e esprema-as para extrair o resto do sumo.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Framboesas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Groselhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	40 - 50

## Fazer compotas

Cozinhe os alimentos o mais frescos possível. O armazenamento prolongado reduz o teor de vitaminas e os alimentos cozinham mais facilmente se forem frescos.

Use apenas frutas e legumes impecáveis.

Não pode fazer compotas no seu aparelho com os seguintes alimentos:

Conteúdo de latas, carne, peixe ou massa de pastéis.

Verifique os frascos de compota, os elásticos, os ganchos e as molas.

Lave bem os elásticos e os frascos com água quente. Para lavar os frascos é também adequado o programa “Desinfectar biberões”.

Coloque os frascos no recipiente perfurado. Estes não se podem tocar.

Depois do tempo de cozedura indicado, abra a porta do aparelho.

Os frascos de compota só devem ser retirados do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Legumes	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	30 - 120
Fruta com caroço	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30
Frutos com semente	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30

## Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

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

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas fritas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	170 - 190	25 - 35
Croquetes	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Batatas salteadas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	25 - 30
Massas alimentícias frescas, frias*	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Lasanha, ultracongelada	tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza com massa fina	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	15 - 23
Pizza com massa alta	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 25
Baguete de pizza	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	12 - 17
Baguete com manteiga de ervas aromáticas, fria	tabuleiro	2	Ar quente circulante	180 - 200	15 - 20
Pãezinhos, baguetes, ultracongelados	tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Rosquilhas, ultracongeladas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	150 - 170	12 - 15
“Strudel”, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	160 - 180	45 - 60
Barrinhas de peixe	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	195 - 205	20 - 24
Truta	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de escamudo	tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	35 - 50

\* adicionar um pouco de água

<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Altura</b>	<b>Modo de funcionamento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Filete de salmão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Argolas de lulas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	190 - 210	25 - 30
Brócolos	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Couve-flor	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 8
Feijão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Ervilhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Cenouras	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	3 - 5
Mistura de legumes	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 8
Couve-de-bruxelas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 10

\* adicionar um pouco de água

## Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos.

### Cozer

Refeições de teste de acordo com as normas EN 50304/ EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

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

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

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

### Cozinhar a vapor

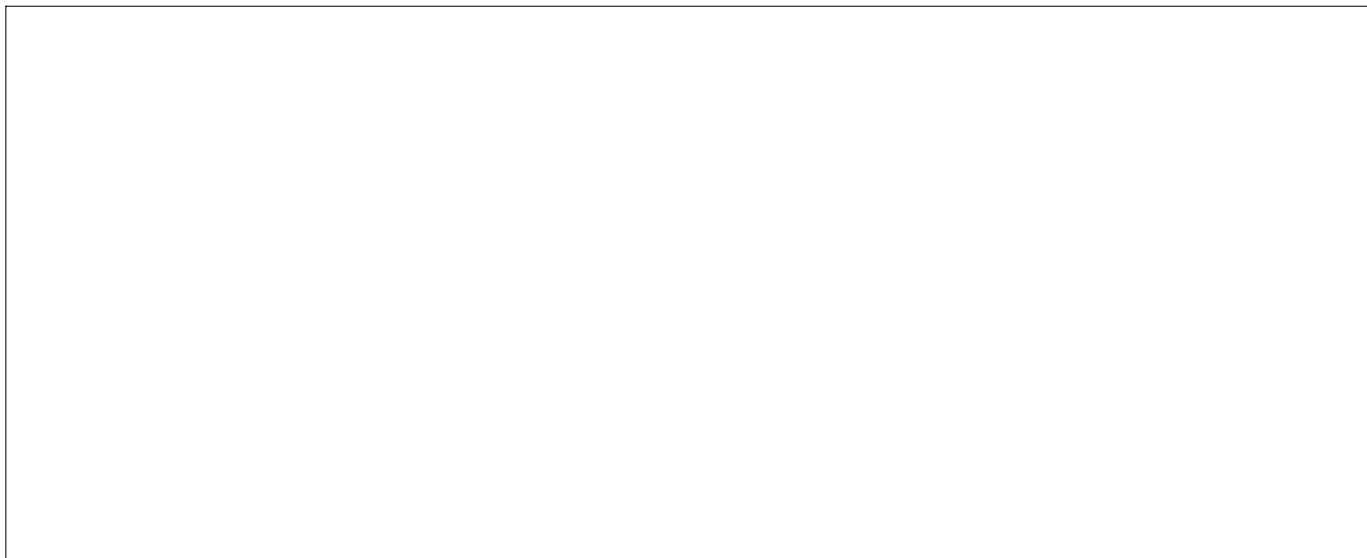
Refeições de teste de acordo com a norma EN 60350-1.

<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Nível</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>
Brócolos (Distribuição do vapor)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	*
Brócolos (Fornecimento de vapor)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	*
Ervilhas** (Quantidade máxima)	perfurado + Tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	***

\* O tempo de cozedura para "al dente" tem de ser previamente determinado.

\*\* espalhar 2,0 kg de ervilhas uniformemente no recipiente.

\*\*\* O tempo de cozedura chegou ao fim, quando as ervilhas tiverem atingido uma temperatura de 85°C na zona mais fria.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000801069