
Instrucciones de uso

ES

Instruções de utilização

PT



HKL 970SC

Teka

Indicaciones de seguridad.....	2
Descripción del horno.....	4
Definiciones básicas.....	6
Funciones básicas;.....	8
Función especial.....	11
Carga de agua.....	16
Durante el funcionamiento... ..	17
Tablas y consejos.....	18
Tablas y consejos.....	19
Mantenimiento.....	24
Limpieza y mantenimiento del aparato.....	28
Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?	29
Características técnicas.....	30
Montaje.....	65

Estimado cliente:

Gracias por elegir este producto **TEKA**.

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

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE APARATO PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

Indicaciones de seguridad



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

Este aparato está exclusivamente diseñado para el uso doméstico.

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

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

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

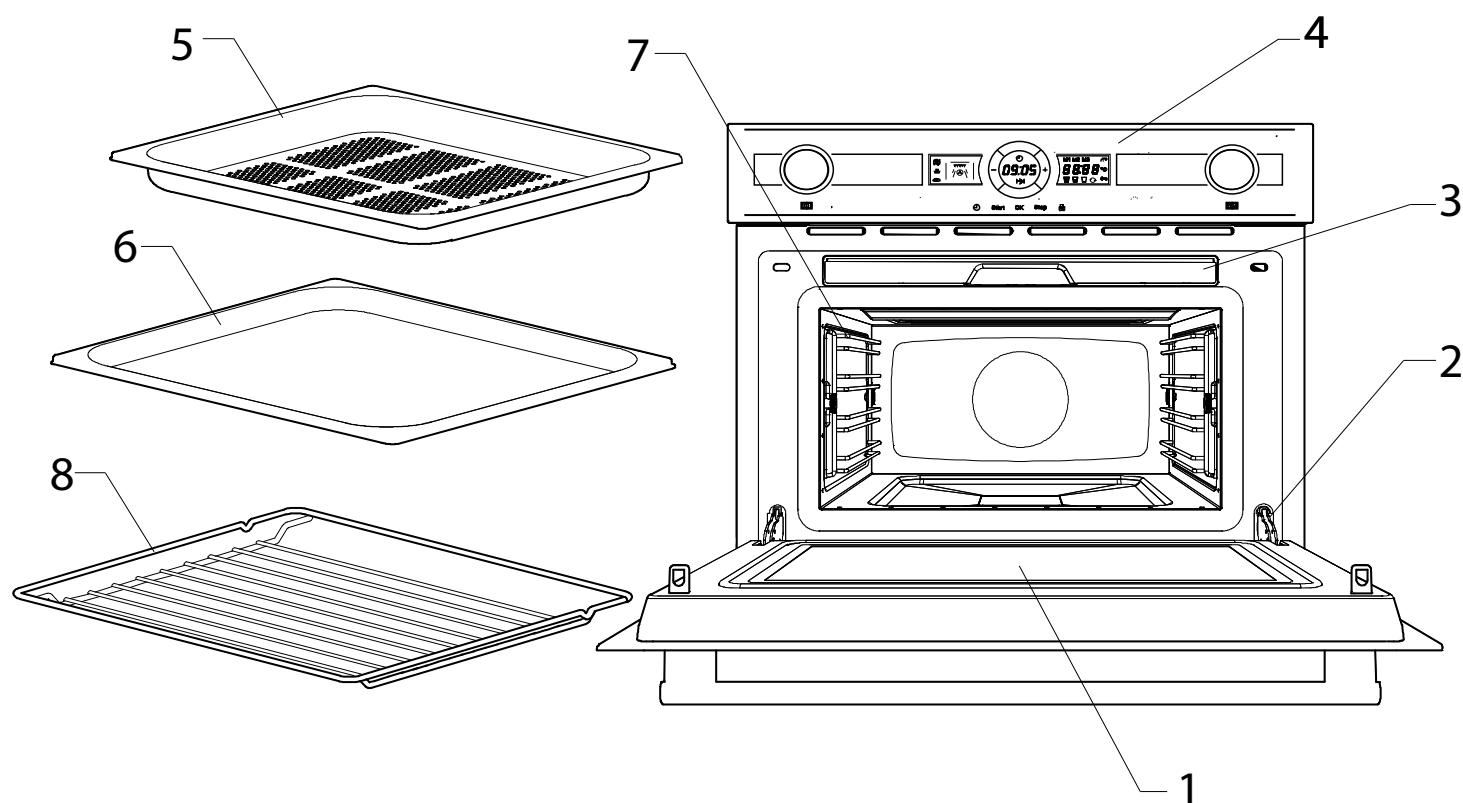
Limpieza:

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

En caso de reparación:

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

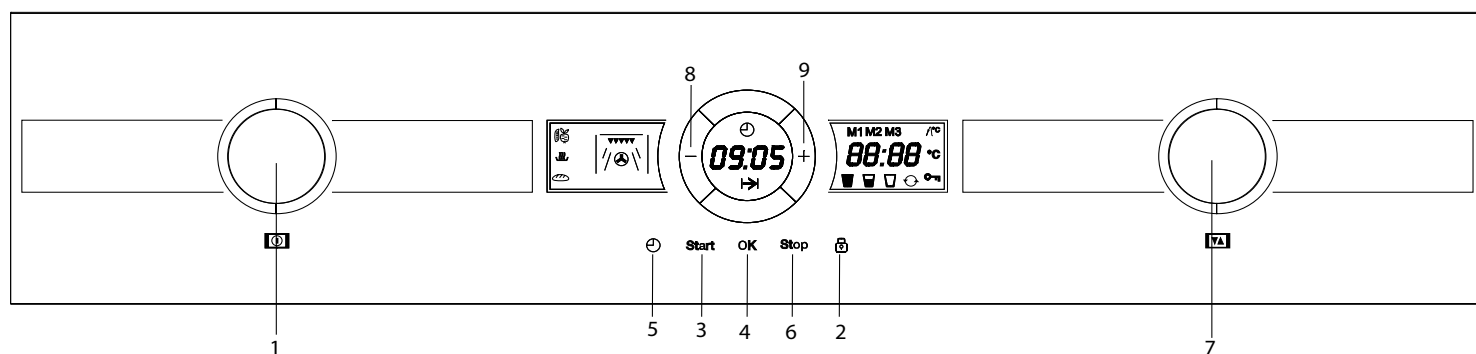
Descripción del horno



- 1. – Vidrio de ventana de la puerta
- 2. – Cierres de seguridad
- 3. – Depósito del agua
- 4. – Panel de control

- 5. – Bandeja para hornear perforada
- 6. – Bandeja para hornear
- 7. – Indicadores de nivel
- 8. – Parrilla
- 9. – Bombilla

Elementos de mando



- 1. Mando de selección de función
- 2. Tecla Bloqueo de seguridad
- 3. Tecla Inicio
- 4. Tecla OK

- 5. Tecla Reloj
- 6. Tecla Parar
- 7. Mando giratorio
- 8. Tecla «Menos»
- 9. Tecla «Más»

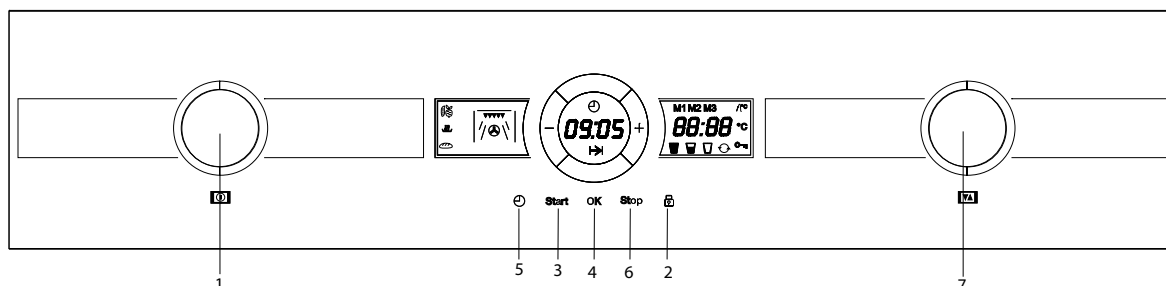
Descripción del horno

Descripción de las funciones

Símbolo	Función	Alimentos
	Vapor	Cocinar todo tipo de vegetales, arroz, cereales y carne. Obtener zumo de las bayas. Descongelar y cocinar simultáneamente los vegetales.
	Regeneración y Esterilización	Regenerar platos cocinados y comidas precocinadas. Esterilizar / hervir frutos.
	Cocinar «Profi»	Repostería y pasteles.
	Aire caliente	Asar y hornear.
	Aire caliente + Vapor	Cocinar alimentos con aire caliente circulante y húmedo. Cocinar patatas y arroz. Guarniciones.
	Grill	Cocinar carne y pescado con el grill Cocinar patatas (congeladas, descongeladas y asadas) con el grill.
M1 M2 M3	Funciones de memoria	
	Termómetro para alimentos	
	Depósito del agua	Indica que el depósito del agua está lleno
	Depósito del agua (medio)	Indica que el depósito del agua está a la mitad de su capacidad
	Depósito del agua	Indica que el depósito del agua está vacío
	Función de eliminación del sarro	

Definiciones básicas

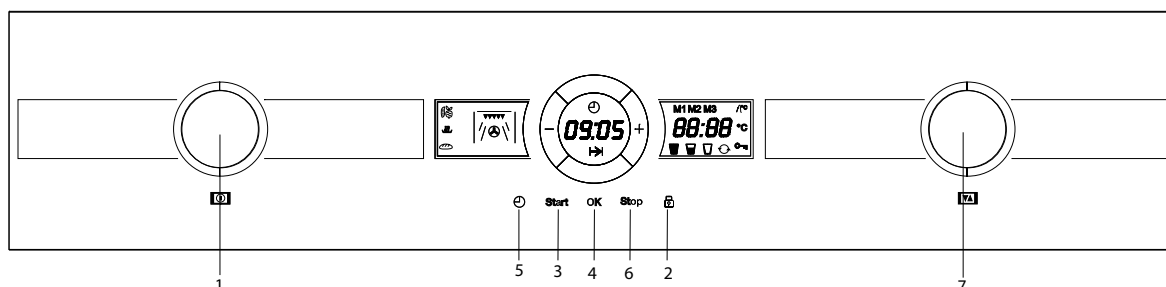
Configuración del reloj



Después de conectar el horno microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará para indicar que la hora no es correcta. Para programar el reloj, siga las siguientes instrucciones:

1. Pulse la tecla Reloj (5) cuando el display de Reloj / Duración muestre el reloj. Los números de la hora empezarán a parpadear.
2. Pulse las teclas «+» y «-» para programar las horas correctas.
3. Pulse de nuevo la tecla Reloj (5) para programar los minutos. Los números de los minutos empezarán a parpadear.
4. Pulse las teclas «+» y «-» para programar los minutos correctos.
5. Para finalizar, pulse la tecla Reloj (5) de nuevo.

Configuración de la dureza del agua



El aparato contiene un sistema que indica automáticamente el momento de eliminar el sarro.

El sistema puede optimizarse para hogares con agua muy suave (también a través de un aparato suavizante del agua) y de agua muy dura, cambiando las configuraciones para el rango relevante de dureza del agua (ver tabla a continuación).

Para configurar el parámetro de dureza del agua, siga las siguientes instrucciones:

1. Pulse las teclas «+» y «-» para configurar la dureza del agua. Seleccione la dureza del agua deseada de acuerdo con la siguiente tabla. El parámetro seleccionado empezará a parpadear en el display (el paso 1 no es necesario si el aparato está conectado o después de un fallo eléctrico).
2. Pulse la tecla «OK» (4) para seleccionar el parámetro. El horno vuelve al estado «ON».

ES

Definiciones básicas

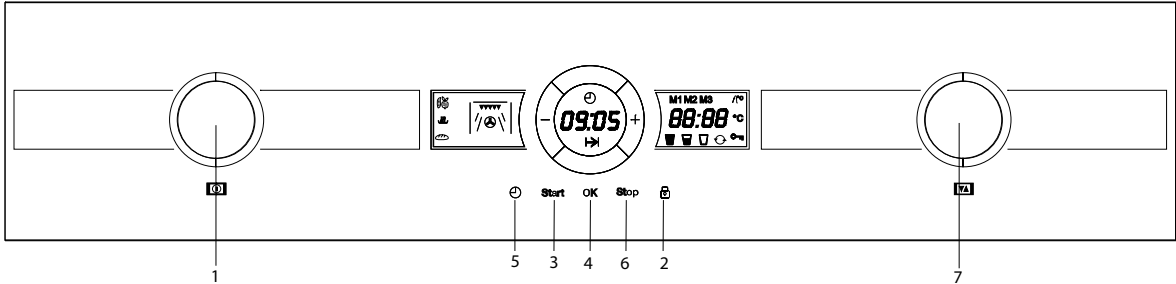
Tipo	Dureza del agua				Display
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°dF]	Grados alemanes [°dH]	
Agua suave	De 0 a 150	De 0 a 11	De 0 a 15	De 0 a 8	1
Agua media	De 151 a 350	De 12 a 25	De 16 a 35	De 9 a 20	2
Agua dura	De 501 a 500	De 26 a 35	De 36 a 50	De 21 a 28	3

Ocultamiento/Visualización del reloj

Si el display del reloj le molesta, puede ocultarlo pulsando la tecla Reloj durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos parpadearán, pero las otras partes del reloj se ocultarán.

Para ver de nuevo el display del reloj, pulse la tecla Reloj durante 3 segundos.

Bloqueo de seguridad



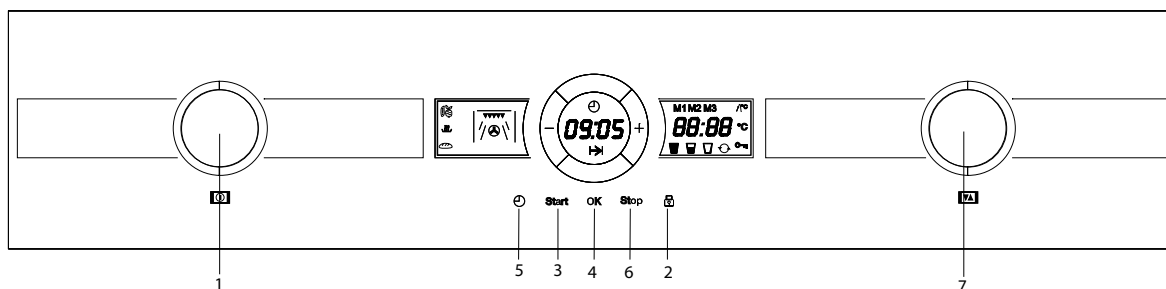
Se puede bloquear el funcionamiento del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).

1. Para bloquear el horno, pulse la tecla Bloqueo de seguridad (2) durante 3 segundos. Oirá una señal acústica y se iluminará el indicador de Bloqueo de seguridad. El horno queda bloqueado y no puede usarse.
2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo la tecla Bloqueo de seguridad (2) durante 3 segundos. Oirá una señal acústica y se apagará el indicador de Bloqueo de seguridad.

Funciones básicas

Función de vapor

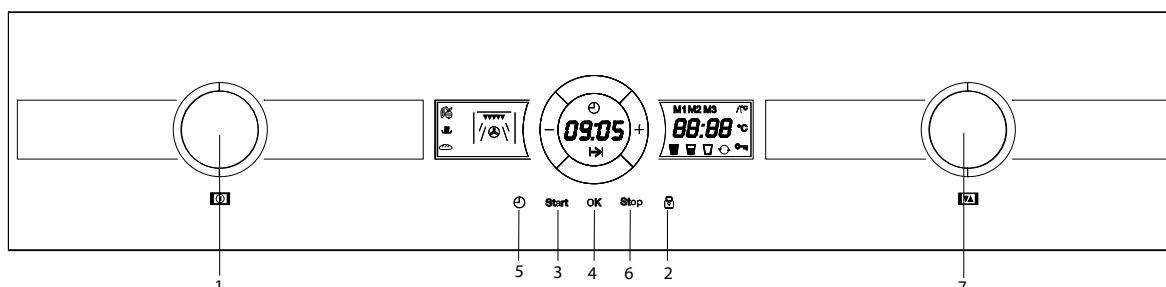
Utilice esta función para cocinar todo tipo de vegetales, arroz, cereales y carne. También sirve para obtener el zumo de las bayas y para descongelar y cocinar simultáneamente los vegetales.



1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Vapor parpadee.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de temperatura parpadea. Gire el Mando giratorio (7) en cualquier dirección para escoger la temperatura.
4. El valor de temperatura parpadea. Gire el Mando giratorio (7) en cualquier dirección para escoger la temperatura.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

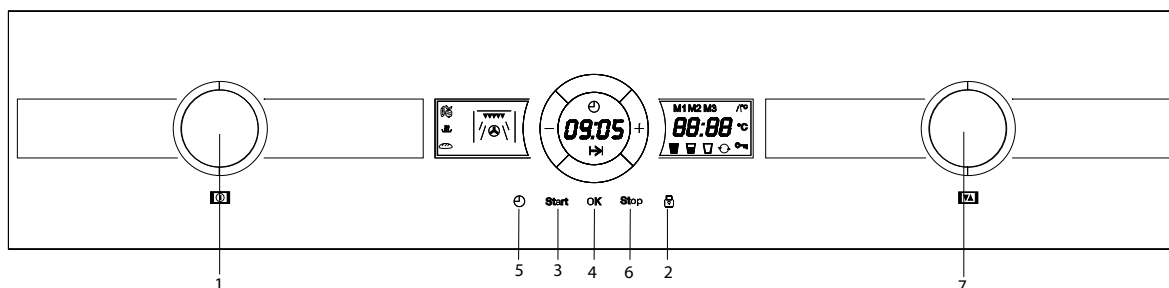
Aire caliente

Use esta función para hornear.



1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Aire caliente parpadee.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de temperatura parpadea. Gire el Mando giratorio (7) en cualquier dirección para escoger la temperatura.
4. El valor de temperatura parpadea. Gire el Mando giratorio (7) en cualquier dirección para escoger la temperatura.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

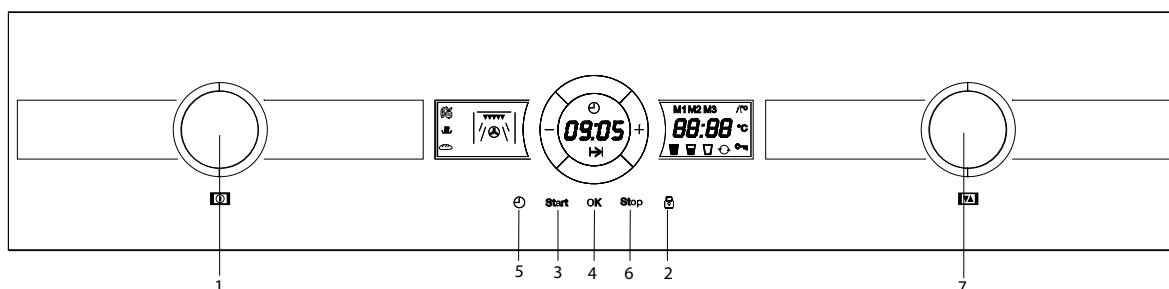
Función Vapor + Aire caliente



1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Vapor + Aire caliente parpadee.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de temperatura parpadea. Gire el Mando giratorio (7) en cualquier dirección para escoger la temperatura.
4. El valor de temperatura parpadea. Gire el Mando giratorio (7) en cualquier dirección para escoger la temperatura.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

Grill

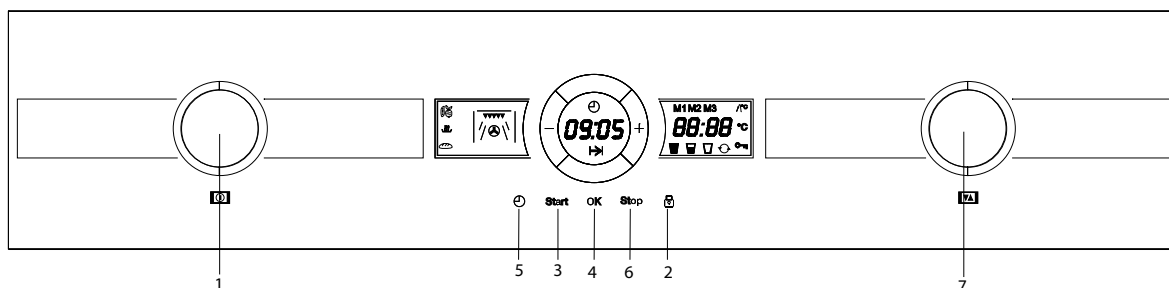
Use esta función para tostar la superficie de la comida rápidamente.



1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Grill parpadee. En el display de duración se muestra 15:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

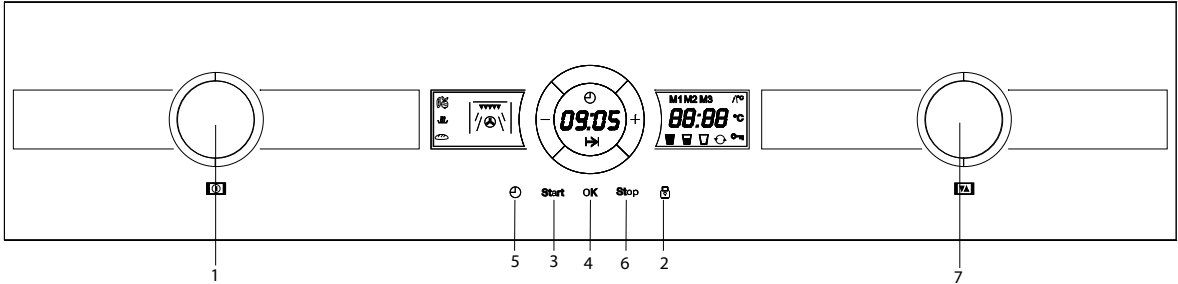
Funciones básicas

Función Grill + Aire caliente



1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Grill + Aire caliente parpadee.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

Función de cocina automática A



1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Cocina automática A parpadee.

2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la función deseada.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. Gire el mando giratorio (7) para seleccionar la función secundaria deseada (A1.1, A1.2, etc.). Consulte la siguiente tabla.

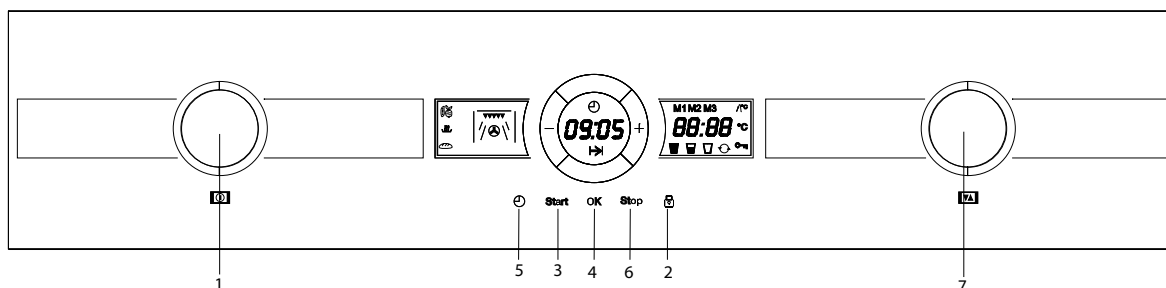
4. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

La siguiente tabla muestra las tres funciones disponibles, así como sus programas, temperaturas y tiempos de cocción.

Función	Programa	Temperatura (°C)	Duración (min)
Frutas			
A1	A1.1	100	20
	A1.2	100	25
	A1.3	100	15
Pescado			
A2	A2.1	80	25
	A2.2	90	15
	A2.3	80	18
Guarniciones			
A3	A3.1	100	20
	A3.2	100	25
	A3.3	100	30

Función especial

Función de cocina automática B

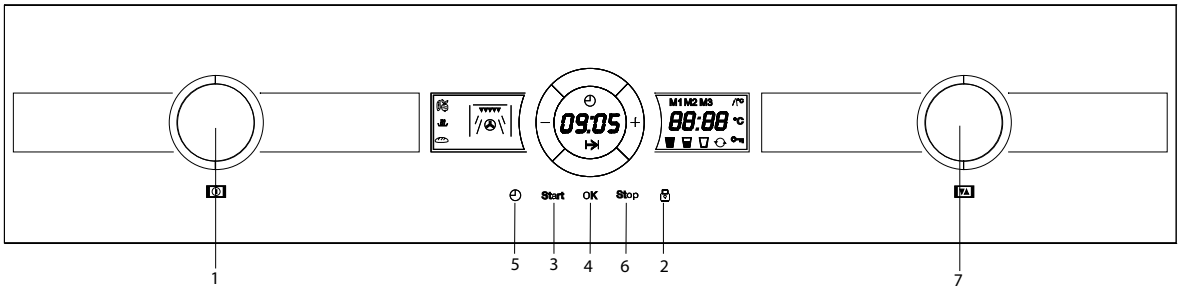


1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Cocina automática B parpadee.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la función deseada.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. Gire el mando giratorio (7) para seleccionar la función secundaria deseada (B1.1, B1.2, etc.). Consulte la siguiente tabla.
4. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

La siguiente tabla muestra las tres funciones disponibles, así como sus temperaturas y tiempos de cocción.

Función		Predeterminadas		Ajustes			
		Temperatura (°C)	Duración (min)	Temperatura (°C)		Duración	
				Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Vapor + Aire caliente	B1	110	13	100	140	5 min	45 min
	B2	100	35	Predeterminada		0	9 h 50
Vapor	B3	80	35	Predeterminada		0	9 h 50

Función de cocina automática C



1. Gire el mando Selección de función (1) hasta que el indicador de la función Cocina automática C parpadee.

2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la función deseada.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. Gire el mando giratorio (7) para seleccionar la función secundaria deseada (C1.1, C1.2, etc.). Consulte la siguiente tabla.

4. Pulse la tecla Inicio (3). El horno empieza a funcionar.

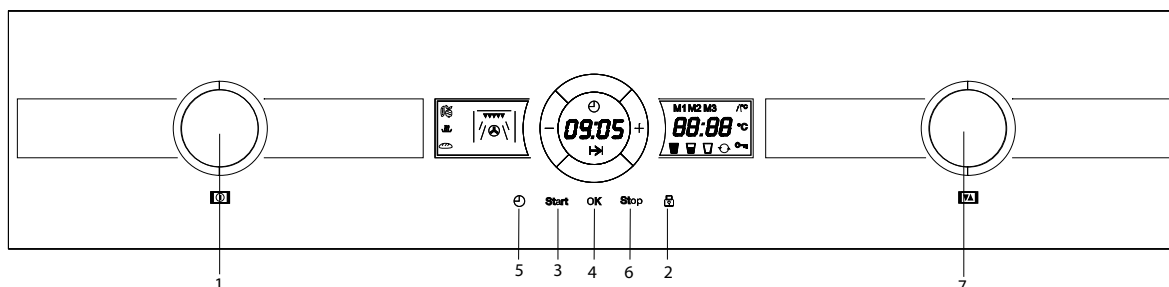
Función		Programa	Temperatura (°C)	Duración (min)
Pan				
Cocinar bollos	C1	C1.1	200	15
Bollos congelados		C1.2	200	20
Masa fresca		C1.3	180	25
Pan blanco		C1.4	190	50
Pan trenzado		C1.5	200	40
Gratinado / Pizza				
Gratinado fresco	C2	C2.1	160	60
Gratinado precocinado		C2.2	160	50
Guiso fresco		C2.3	180	35
Guiso precocinado		C2.4	180	30
Pizza fresca		C2.5	220	25
Pizza congelada		C2.6	220	35

Funciones de memoria

Funciones de memoria (M1-M3)

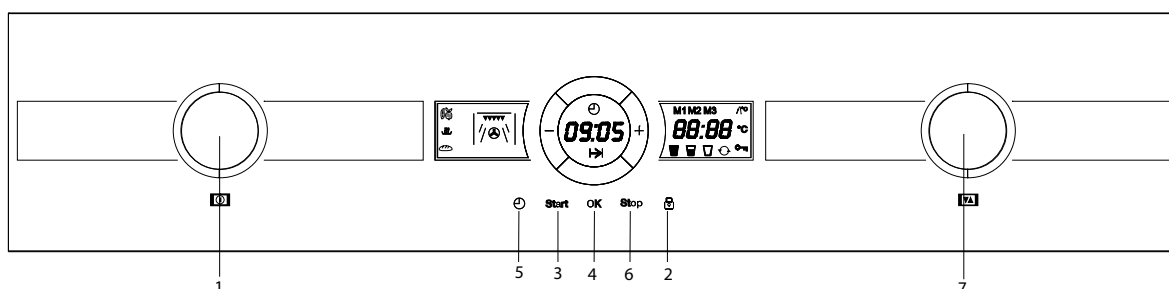
Esta función sirve para almacenar tres ajustes independientes que se pueden guardar y recuperar.

Almacenar una memoria



1. Gire el mando Selección de función (1) y seleccione la función deseada.
2. Gire el mando giratorio (7) para seleccionar los parámetros deseados de la función seleccionada.
3. Pulse la tecla Reloj (5) durante 5 segundos. Tras los 5 segundos, el indicador de M1 comienza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) para desplazarse por el menú y elegir una de las memorias disponibles (M1-M3).
5. Pulse la tecla «OK» (4) para validar.

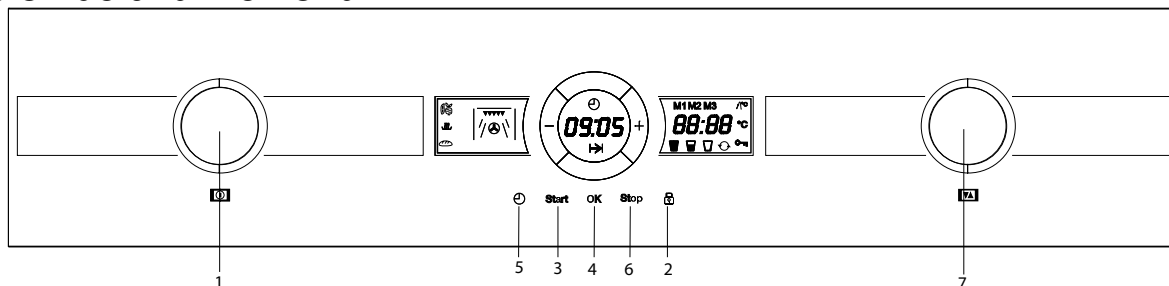
Selección de una memoria almacenada



Para utilizar una de las memorias almacenadas, siga las siguientes instrucciones:

1. Gire el mando Selección de función (1) para seleccionar la memoria almacenada (M1-M3).
2. Pulse la tecla «Inicio» (3).

Eliminación de una memoria

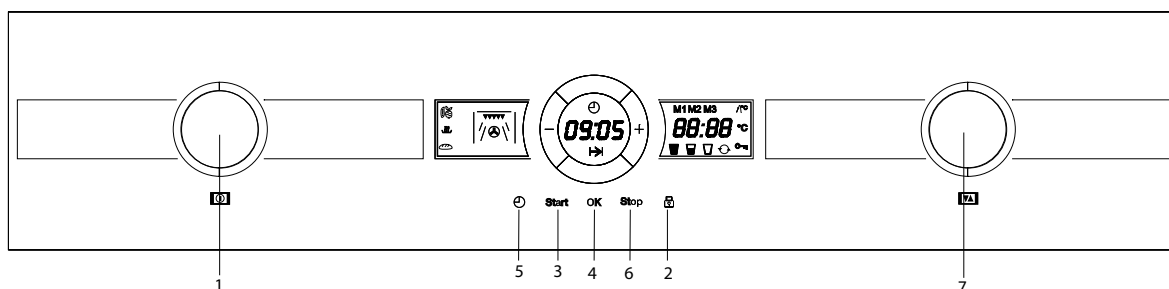


Para eliminar una memoria, siga las siguientes instrucciones con el horno en el modo de espera:

1. Gire el mando Selección de función (1) para seleccionar la memoria almacenada (M1-M3).
2. Pulse la tecla Reloj (5) durante unos 3 segundos.
3. El display derecho muestra la palabra «dEL».

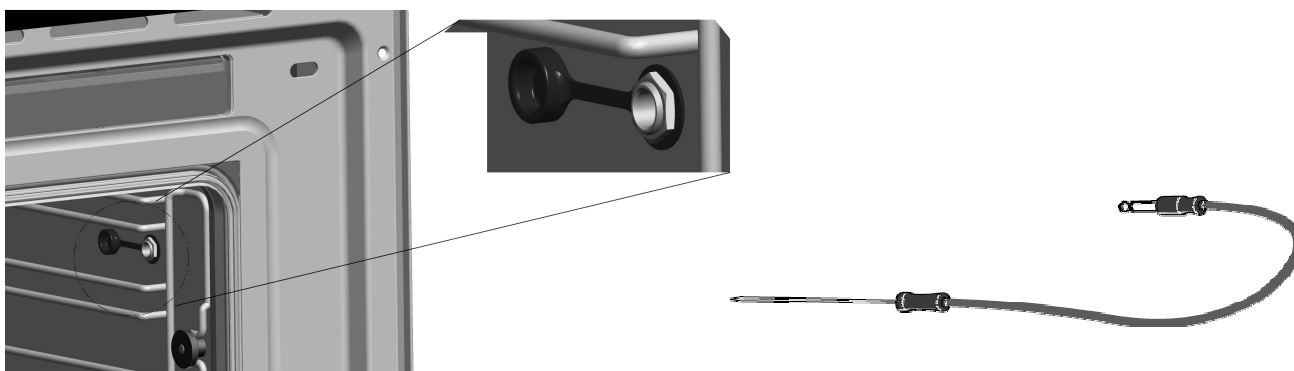
Termómetro para alimentos

El termómetro para alimentos mide la temperatura interna de los alimentos que se cocinan y detiene la función activa cuando se alcanza la temperatura seleccionada.



1. Introduzca el termómetro para alimentos en la toma que se encuentra en la cavidad del horno.
2. El indicador de termómetro para carnes parpadea y el display de valor de temperatura mostrará la temperatura predeterminada del termómetro para carnes con un parpadeo.
3. Gire el mando giratorio (7) para elegir una nueva temperatura.
4. Pulse la tecla «OK» (4) para validar la temperatura establecida.
5. Pulse la tecla «Inicio» (3).

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



Utilice únicamente la sonda recomendada para este horno.

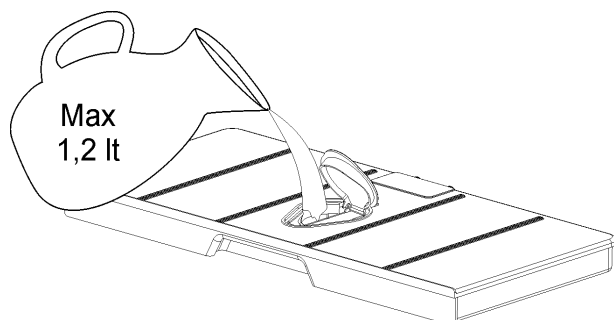
Carga de agua

Llenado del depósito de agua

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

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

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



Relleno de agua

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

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

PELIGRO DE REBOSE.

Vaciado del depósito de agua

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Interrupción de un proceso de cocción

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

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

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

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

En este momento:

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

Si lo desea, puede:

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

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

Alteración de parámetros

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

Cancelar un ciclo de cocción

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

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

Fin de un ciclo de cocción

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tablas y consejos

Utilización de los accesorios

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

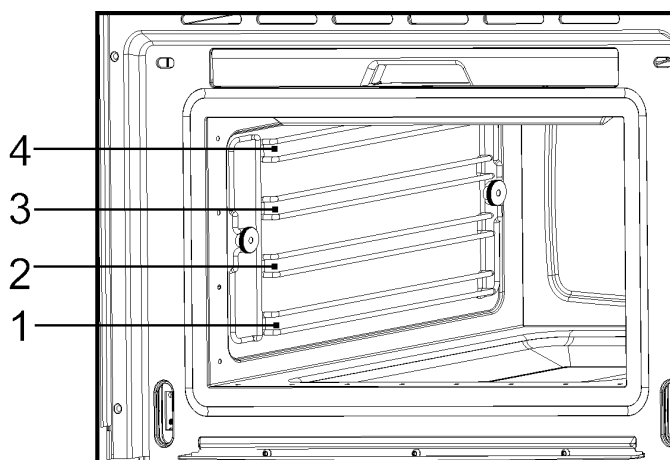
Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde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

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

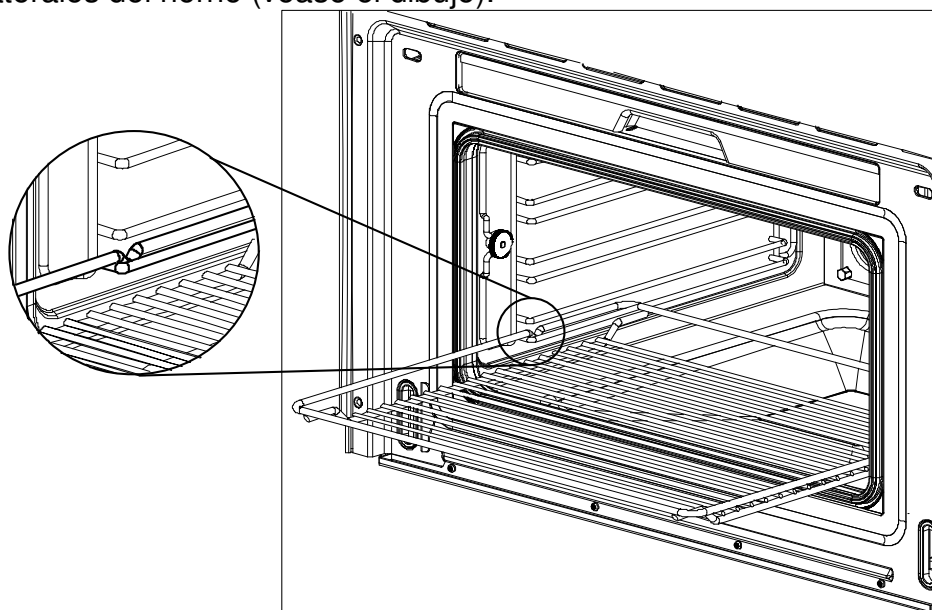
La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

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



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



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

Pescado

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

Tablas y consejos

Carne

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

Huevos

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

Guarniciones

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

Verduras

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

Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Tablas y consejos

Postres

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

Fruta (esterilizar/cocinar)

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

Regenerar

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

Escaldar

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

Descongelación

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

Cocción en 2 niveles

Indicaciones:

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

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

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

Un ejemplo: Verduras, patatas y carne.

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

Introduzca el pescado sobre el 1º soporte desde abajo.

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

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

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

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

Mantenimiento

Limpieza de la cámara interior

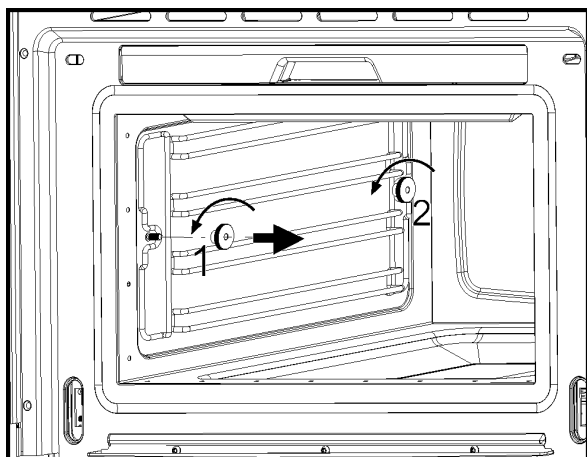
Bajo ninguna circunstancia utilice productos de limpieza abrasivos, como esponjas abrasivas multiuso, estropajos de metal, etc., ya que pueden dañar la superficie.

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

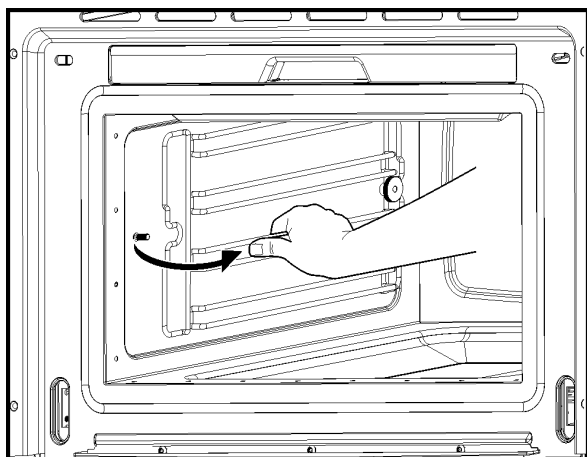
Para una limpieza más sencilla pueden extraerse las parrillas laterales. (Consulte el siguiente apartado).

Desenganche de las parrillas laterales

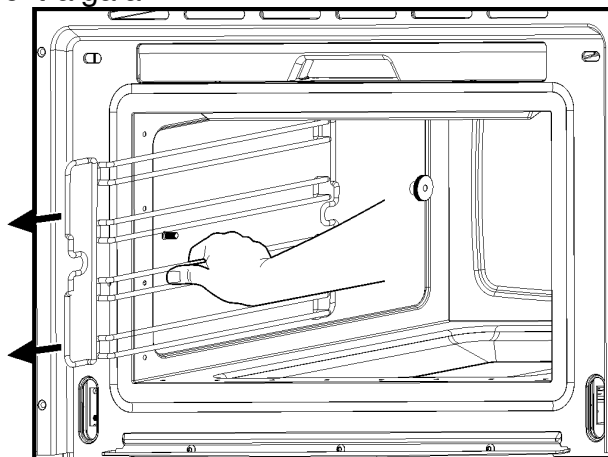
En las parrillas de colocación, afloje la tuerca estriada 1 hacia adelante en sentido contrario al de las agujas del reloj.



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



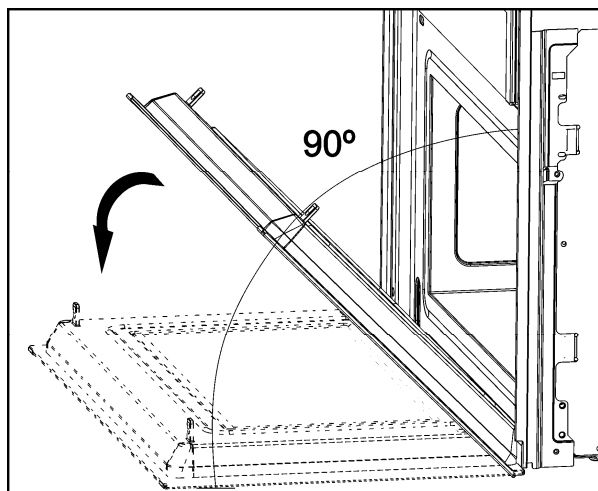
Tire ligeramente hacia delante de la parrilla de colocación y extráigala.



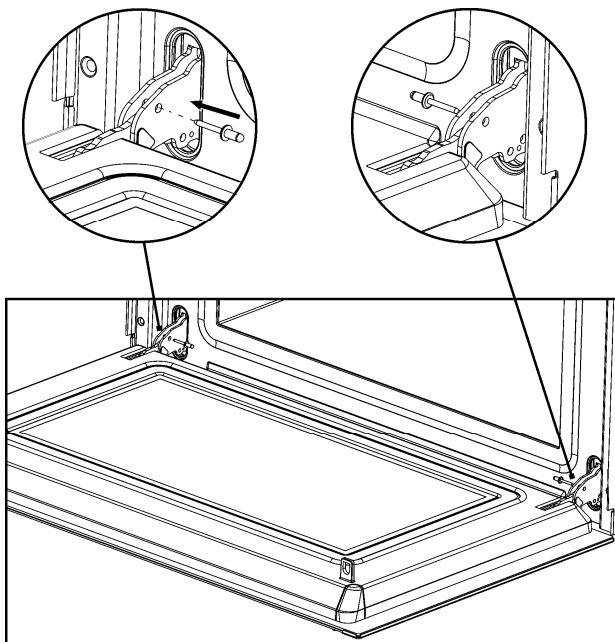
Para el montaje, deslice la parrilla de colocación por la tuerca estriada 2. Enrosque la tuerca estriada 1 en sentido de las agujas del reloj hasta el tope, y luego apriete la tuerca estriada 2.

Extracción de la puerta del aparato

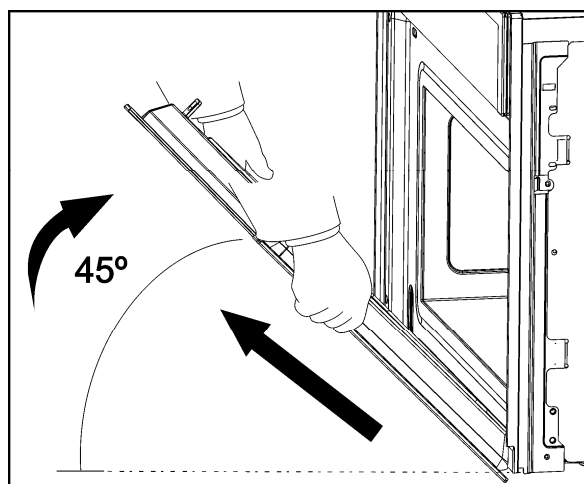
Open the appliance door as far as it will go.



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



Cierre la puerta lo suficiente para elevarla.



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

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

Mantenimiento

Eliminación del sarro

Siempre que se produce vapor, independientemente de la dureza del agua local (por ejemplo, el contenido de cal en el agua), se deposita la cal dentro del generador de vapor.

El lapso de tiempo entre las desincrustaciones depende de la dureza del agua y de la frecuencia de uso. Si emite vapor 4x30 minutos por semana, el aparato debe ser limpio profundamente (dependiendo de la dureza del agua) como se indica a continuación:

Dureza del agua	Eliminación de sarro cada
Muy suave	18 meses
Media	9 meses
Muy dura	6 meses

El aparato detecta automáticamente cuando es necesario eliminar el sarro.

Si no se realiza el procedimiento de eliminación del sarro, algunos ciclos de cocción después de que se haya exhibido el símbolo empezarán a parpadear.

Si no se realiza el procedimiento de eliminación del sarro una vez más, se bloquea el funcionamiento del horno.

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

Soluciones de eliminación de sarro adecuadas

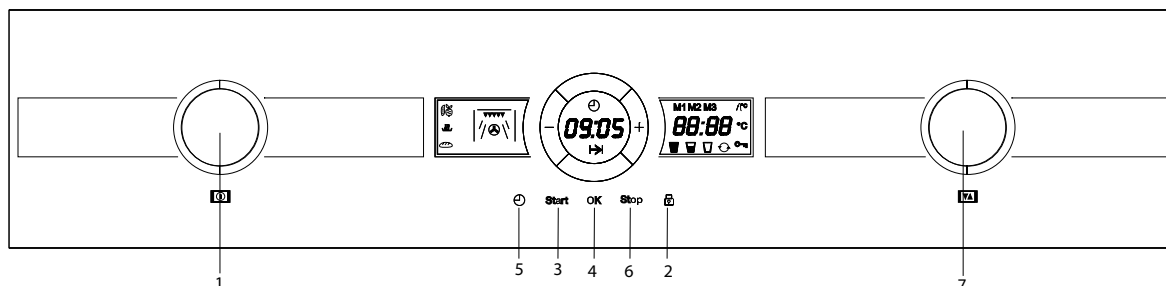
Para desincrustar, use la solución "DURGOL®".

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

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

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

Procedimiento de eliminación del sarro



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

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

Para empezar el ciclo, siga las siguientes instrucciones\:

1. Pulse las teclas «-» y «+» de manera simultánea durante 5 segundos. El display muestra la palabra «**CAL**» y se escucha un aviso sonoro intermitente. Si desea cancelar el proceso de eliminación del sarro en este punto, pulse la tecla «Parar» (6).
2. Pulse la tecla «Inicio» (3) para comenzar la función de eliminación del sarro.
3. Cuando el display muestra «**0.5L**», se emiten pitidos cortos. Retire el depósito del agua.
4. Vierta medio litro de una solución de eliminación de sarro adecuada en el depósito del agua y vuelva a colocarlo.
5. Pulse la tecla «Inicio»(3). Se inicia el ciclo de eliminación del sarro, que tarda cerca de 30 minutos.

6. Cuando el display muestre «**1.0L**» parpadeando y el horno emita un pitido, retire y vacíe el depósito del agua.
7. Rellene el depósito con 1 litro de agua fría y vuelva a colocar el depósito del agua.
8. Pulse la tecla «Inicio»(3). Se inicia el primer ciclo de lavado.
9. Cuando el display muestre de nuevo «**1.0L**» parpadeando y el horno emita un pitido, retire y vacíe el depósito del agua.
10. Rellene el depósito con 1 litro de agua fría y vuelva a colocar el depósito del agua.
11. Pulse la tecla «Inicio»(3). Se inicia el segundo ciclo de lavado.
12. Cuando el ciclo de lavado termina, el display muestra «**End**». Se mostrará el mensaje «**DEP**» hasta que se retire el depósito del agua.
13. Retire, vacíe y seque el depósito del agua.

Limpieza y mantenimiento del aparato

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

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

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

Parte frontal

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

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

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

Evite que penetre agua en el interior del aparato.

Cámara de cocción

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

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

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

Evite la penetración de agua en los orificios de ventilación.

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

Accesorios

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

¿Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?

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

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

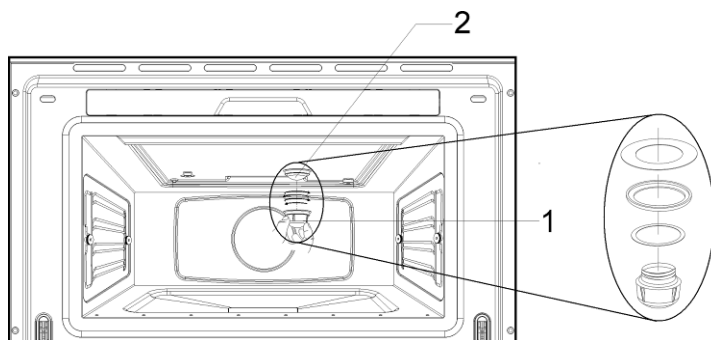
- **La pantalla está apagada.** Compruebe si:
 - el piloto de hora está desactivado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **No pasa nada cuando se pulsan los botones.** Compruebe si:
 - el bloqueo de seguridad está activado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **El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

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

Cambio de lámpara

Siga estos pasos para sustituir la lámpara:

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



Características técnicas

Pantallas

Mensaje	Descripción
Depósito del agua	
	Parpadeo – el depósito del agua está vacío. Debe rellenarlo.
	Indicación de que el depósito no está en su sitio.
DEP	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
Reducción de vapor	
VAP	Indicación de que el proceso de reducción de vapor está en curso.
PUMP	Indicación de que el agua caliente está siendo bombeada hacia el depósito del agua.
Eliminación del sarro	
CAL	Debe eliminarse el sarro del aparato.
	Parpadeo – se inicia la eliminación del sarro.
0.5L	Use 0.5 litros de una solución de eliminación del sarro en el depósito del agua.
1.0L	Rellene con 1.0 litro de agua fría el depósito para el lavado.
Avisos del sistema	
HOT	Temperatura en el Cuadro Electrónico demasiado alta.
Err_	Contacte el Servicio de Atención al Cliente

Especificación

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

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

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE APARATO PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con un Punto Verde.

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



Eliminación de aparatos abandonados

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

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

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

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

Índice

Instruções de segurança.....	33
Descrição do aparelho	35
Definições básicas	37
Funções Básicas	39
Função Especial	42
Encher com água.....	47
Durante o funcionamento.....	48
Tabelas e dicas	49
Tabelas e dicas	50
Manutenção.....	56
Limpeza e manutenção do aparelho	60
O que fazer em caso de avaria de funcionamento?	61
Características técnicas.....	62
Instruções de instalação.....	64
Instalação	65

Caro cliente:

Obrigado por escolher um produto **TEKA**.

Leia atentamente as instruções deste manual, pois irão ajudar-lhe a obter bons resultados com o seu aparelho.

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

Este manual de instruções encontra-se também disponível em www.teka.de



- **Atenção!** Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- **Atenção!** Se notar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada para abafar as chamas. Desligue o aparelho e tire a ficha da tomada ou interrompa a alimentação eléctrica do aparelho.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos inflamam facilmente. Por isso, não aqueça óleo ou gordura dentro do aparelho. Em caso algum, tente apagar gordura ou óleo a arder com água (perigo de explosão)! Abafe as chamas com um pano húmido e mantenha todas as portas e janelas fechadas.
- **Atenção!** Não use álcool com elevado teor alcoólico para fazer os seus cozinhados no aparelho. Poderá levar a um sobreaquecimento dos alimentos, perigo de explosão!
- **Atenção!** Este aparelho não é apropriado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) que não estejam na plena posse das suas faculdades físicas, sensoriais e mentais. Os utilizadores que não têm nem

experiência nem conhecimento do aparelho e aos quais o funcionamento do aparelho não foi explicado, devem ser vigiados por uma pessoa que seja responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Use a segurança para crianças.
- O aparelho pode ficar muito quente durante a utilização. Tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de aquecimento que se encontram no interior do aparelho.
PERIGO DE QUEIMADURAS!
- **Cuidado!** As peças acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- **Atenção!** Se abrir a porta do aparelho durante ou depois da cozedura, podem sair vapor quente e gotas de água. Afaste-se para o lado ou para trás.
- **Cuidado!** Em caso algum, use a porta quente do aparelho para fixar cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos. O isolamento do cabo pode derreter.
Perigo de curto-circuito!

Instruções de segurança

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

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

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

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

- As grelhas têm uma capacidade de carga máxima de 8 kg. Para evitar danos, não ultrapasse este peso.

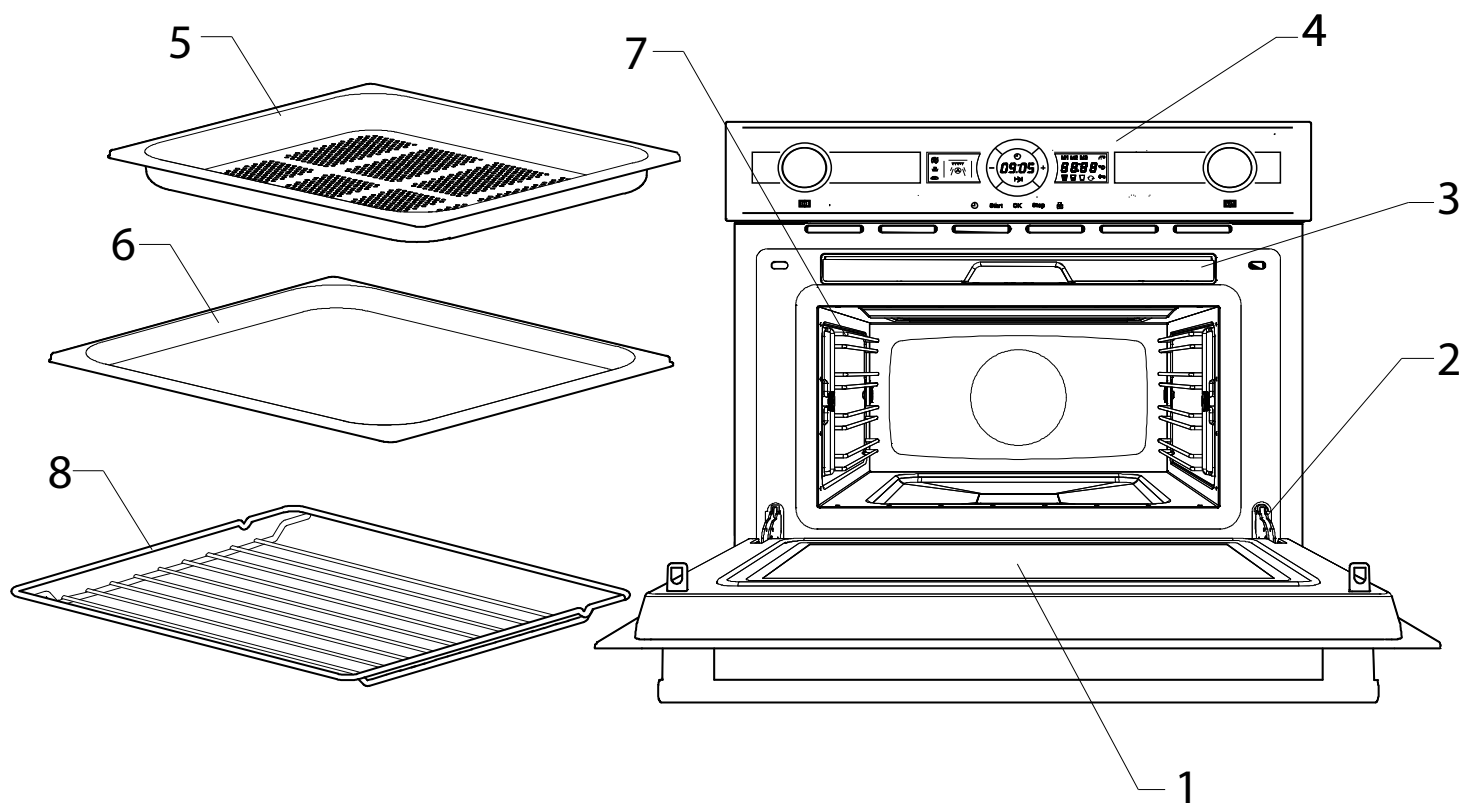
Limpeza:

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

Em caso de reparação:

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

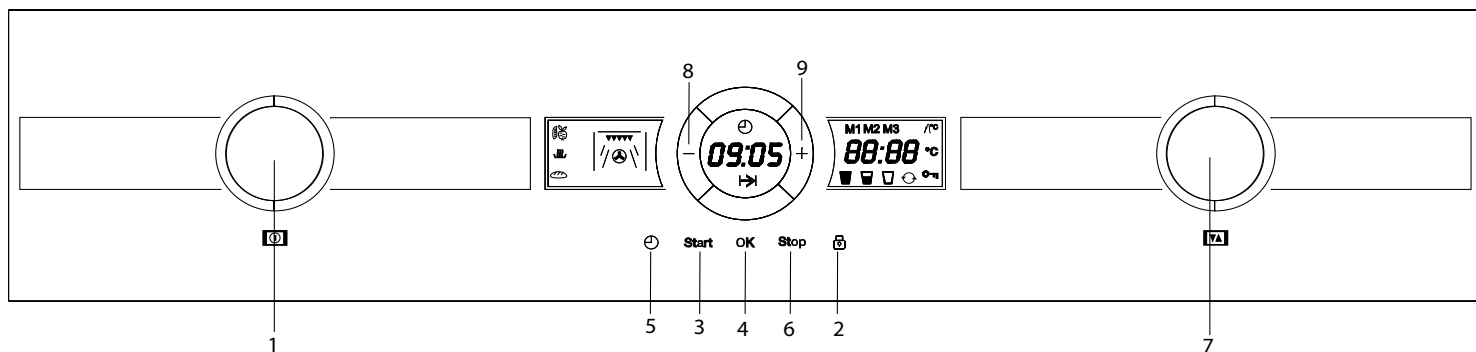
Descrição do aparelho



- 1. – Vidro da porta
- 2. – Bloqueio de segurança
- 3. – Depósito
- 4. – Pannel de comandos

- 5. – Bandeja perforada
- 6. – Bandeja
- 7. – Grelha lateral
- 8. – Grelha rectangular

Pannel de comandos



- 1. Seletor de funções
- 2. Tecla Bloqueio de segurança
- 3. Tecla Start
- 4. Tecla OK

- 5. Tecla Relogio
- 6. Tecla Stop
- 7. Botão Giratório
- 8. Tecla «Menos»
- 9. Tecla «Mais»

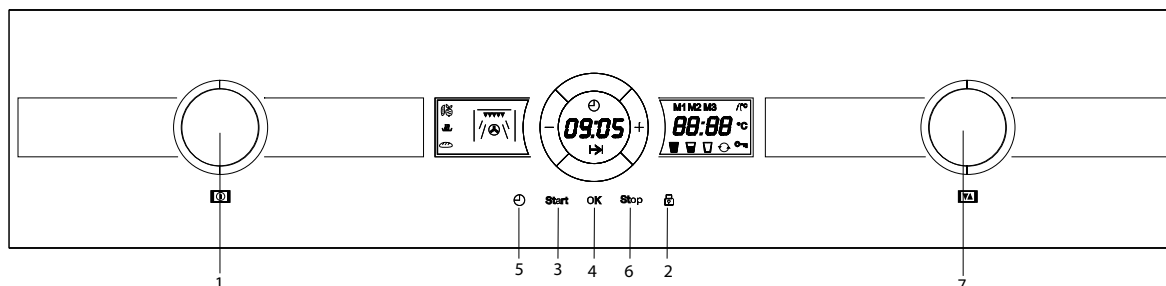
Descrição do aparelho

Descrição das funções

Símbolo	Função	Comidas
	Vapor	Cozedura de todos os tipos de vegetais, arroz, cereais e carne. Extração de sumos de bagas. Descongelamento e cozedura simultânea de vegetais.
	Regeneração & Esterilização	Regeneração de pratos cozinhados e de refeições instantâneas. Esterilizar/cozer fruta.
	Cozinhado Profissional	Pastelaria e bolos.
	Ar quente	Cozinhar e gratinar
	Ar quente + Vapor	Cozinhar diferentes pratos com ar quente húmido. Cozinhar batatas e arroz. Guarnições
	Grill	Grelhar carne e peixe. Grelhar batatas – ultra congeladas, descongelar e tostar.
M1 M2 M3	Funções de memória	Permite memorizar uma função personalizada
	Sonda de alimentos	Mede a temperatura do interior do alimento a ser cozinhado
	Depósito de água (cheio)	Indica que o depósito de água está cheio
	Depósito de água (medio)	Indica que o depósito de água está a metade da sua capacidade.
	Depósito de água	Indica que el depósito de água está vazio
	Função de descalcificação	

Definições básicas

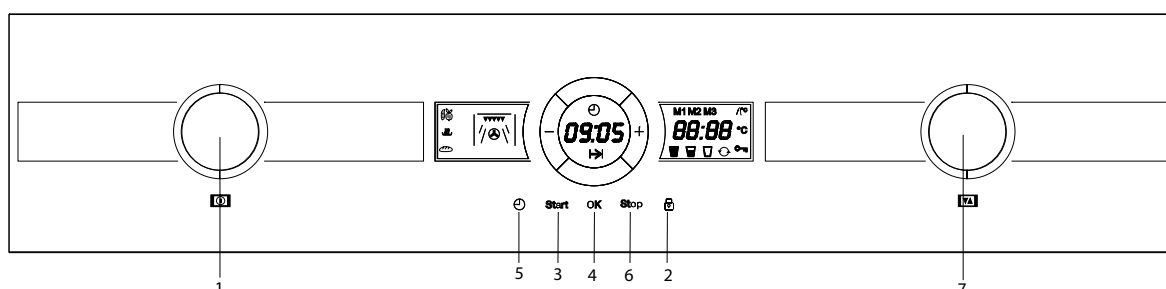
Definir as horas



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

1. Prima a tecla relógio (5) quando o display indicar símbolo de relógio. A hora pisca.
2. Com as teclas “+” e “-” defina as horas.
3. Prima novamente a tecla do Relógio (5) para definir os minutos. Os dígitos dos minutos ficam intermitentes.
4. Rode o Botão Giratório (7) para definir o valor correto para os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla do Relógio (5)

Configuração da Dureza da Água



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

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

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

1. Prima os botões “+” e “-” durante aproximadamente 1 segundo. O nível de dureza começará a piscar (os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o forno, ou após uma falha de electricidade).
2. Prima os botões “+” e “-” para configurar o valor correcto do parâmetro de dureza da água, de acordo com a tabela abaixo.
3. Prima a tecla **OK** (4) para configurar o parâmetro. O mostrador exibe as horas.

Definições básicas

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

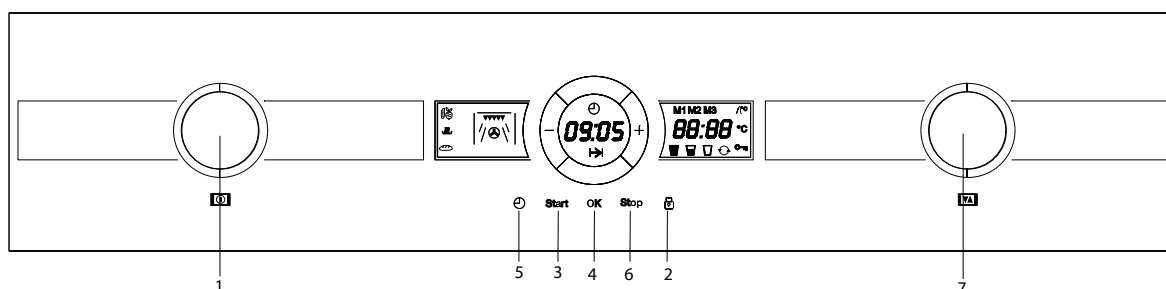
Tipo	Dureza da água				Mostrador
	Ca + Mg (ppm)	Graus Ingleses [°eH]	Graus Franceses [°dF]	Graus Alemães [°dH]	
Água macia	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	MACIA
Água média	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	MÉDIA
Água dura	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	DURA

Ocultar/Mostrar o Relógio

Se o relógio incomodar pode ocultá-lo pressionando a tecla do **Relógio** durante 3 segundos. Os pontos que separam as horas dos minutos permanecerão a piscar enquanto o relógio estiver oculto.

Se pretender voltar a mostrar o relógio, prima novamente a tecla do **Relógio** durante 3 segundos.

Bloqueo de seguridad



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

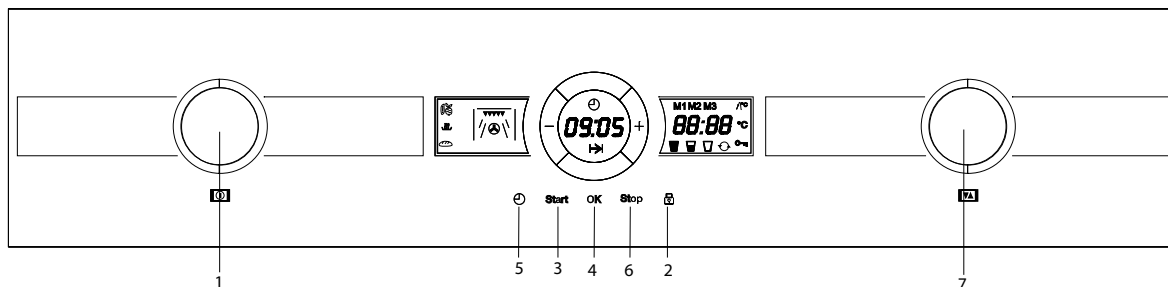
1. Para bloquear o forno, prima a tecla bloqueio de segurança (2) durante 3 segundos. O forno emitirá um sinal sonoro e o mostrador inferior irá exibir o símbolo "n-0". Neste estado, o

forno encontra-se bloqueado, não podendo ser utilizado.

2. Para desbloquear o forno, prima novamente a tecla de bloqueio de segurança (2) durante 3 segundos. O forno emitirá um sinal sonoro e o mostrador inferior irá exibir novamente as horas.

Función Vapor

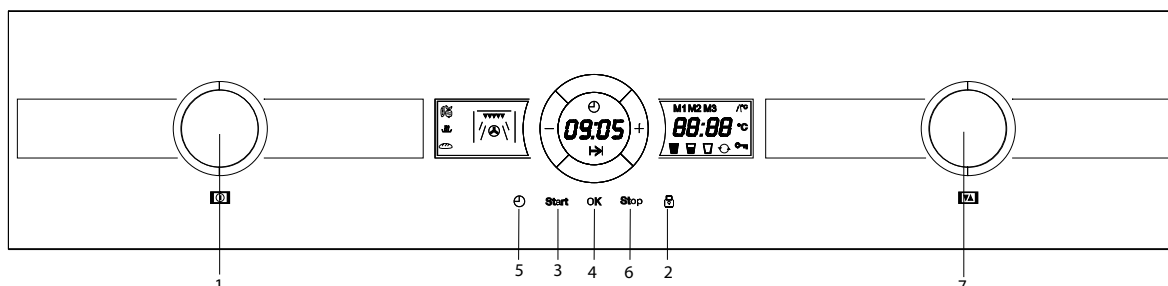
Use esta função para cozer e aquecer vegetais, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Rode o botão Selector de Função (1) até que a luz da função Vapor acenda.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor da temperatura pisca no mostrador inferior. Rode o
- botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a temperatura desejada.
4. Prima a tecla OK (3) para confirmar.
5. Prima o botão Start/Stop (2). O forno começa a funcionar.

Ar Quente

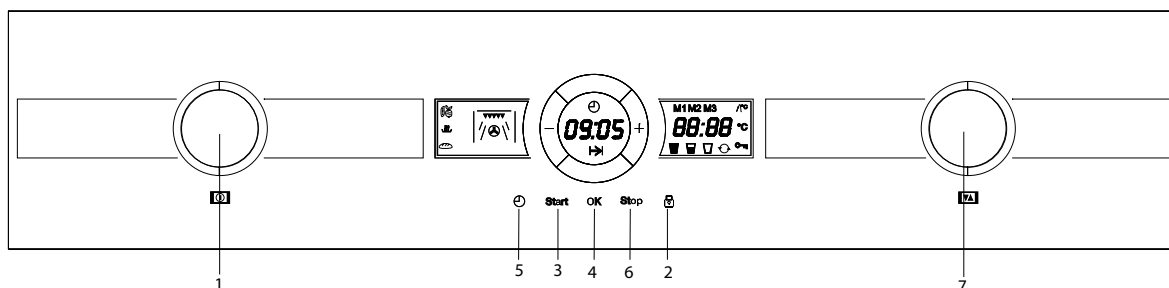
Utilizar esta função para cozinhar e gratinar.



1. Rode o botão Selector de Função (1) até que a luz da função Ar Quente acenda.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor da temperatura pisca no mostrador inferior. Rode o
- botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a temperatura desejada.
4. Prima a tecla OK (3) para confirmar.
5. Prima o botão Start/Stop (2). O forno começa a funcionar.

Funciones básicas

Função Vapor + Ar quente

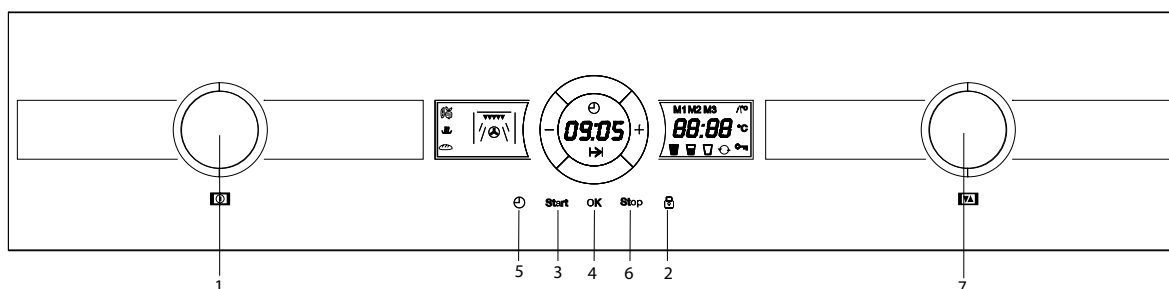


1. Rode o botão Selector de Função (1) até que a luz da função Vapor + Ar quente acenda.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direcção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor da temperatura pisca no mostrador inferior.

4. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
5. Prima o botão Start (2). O forno começa a funcionar.

Grill

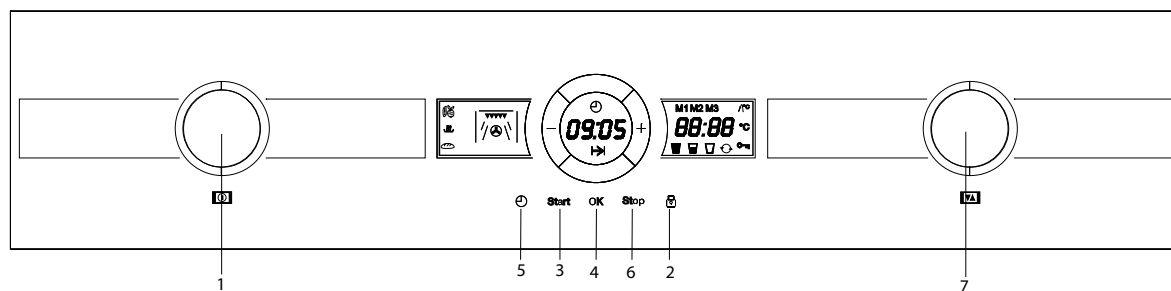
Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.



1. Rode o botão Selector de Função (1) até que a luz da função Grill acenda. O display indicará a duração de 15:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direcção para definir a temperatura desejada.

3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima o botão Start (2). O forno começa a funcionar.

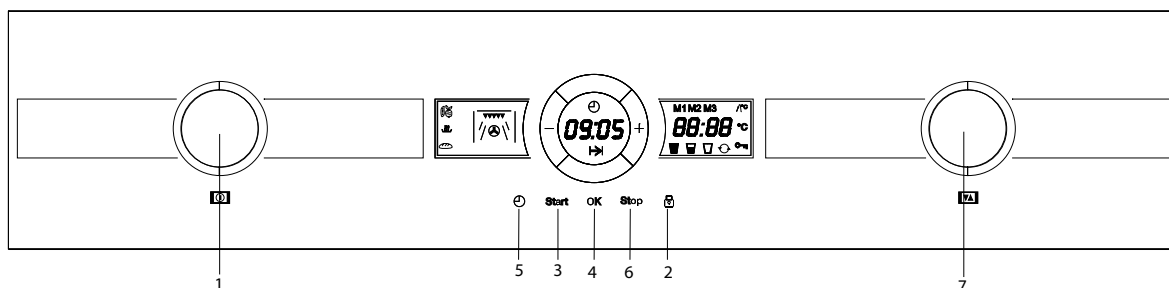
Função Grill + Ar quente



1. Rode o botão Selector de Função (1) até que a luz da função Grill + Ar Quente
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração desejada.
3. Prima o botão Start (2). O forno começa a funcionar.

Função Especial

Función de cocina automática A



1. Rode o botão Seletor de Função (1) até que a luz da função automática A acenda.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a função desejada.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. Rode o botão Giratório (7) para selecionar a função

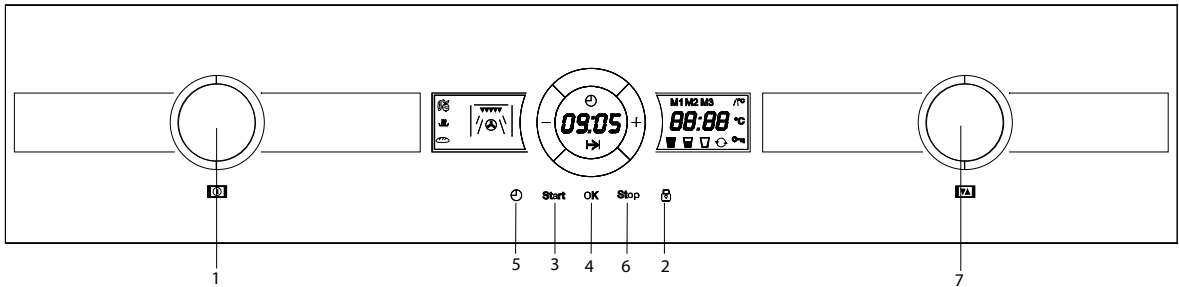
secundária desejada (A1.1, A1.2). Consulte a tabela abaixo.

4. Prima o botão Start (2). O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela indica as três funções disponíveis, programas, temperaturas e tempos de cozinhado.

Função	Programma	Temperatura(°C)	Duração(min.)
Vegetais			
A1	A1.1	100	20
	A1.2	100	25
	A1.3	100	15
Peixe			
A2	A2.1	80	25
	A2.2	90	15
	A2.3	80	18
Acompanhamentos			
A3	A3.1	100	20
	A3.2	100	25
	A3.3	100	30

Função de cozinhado automático B



1. Rode o botão Seletor de Função (1) até que a luz da função automática B acenda.

2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a função desejada.

3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. Rode o botão Giratório (7) para selecionar a função
- secundária desejada (B1, B2). Consulte a tabela abaixo.

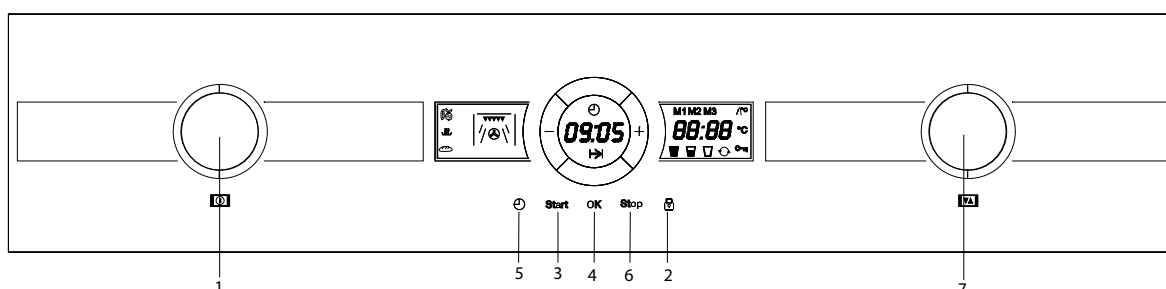
4. Prima o botão Start (2). O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela indica as tres funções disponiveis, programas, temperaturas e tempos de cozinhado.

		Predeterminadas		Ajustes			
Função		Temperatura (°C)	Duração (min.)	Temperatura (°C)		Duração	
				Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Vapor + Ar quente	B1	110	13	100	140	5 min	45 min
	B2	100	35	Predeterminada		0	9 h 50
Vapor	B3	80	35	Predeterminada		0	9 h 50

Função Especial

Função de cozinhado automático C



1. Rode o botão Seletor de Função (1) até que a luz da função automática C acenda.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a função desejada.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. Rode o botão Giratório (7) para selecionar a função

secundária desejada (C1.1, C1.2). Consulte a tabela abaixo.

4. Prima o botão Start (2). O forno começa a funcionar.

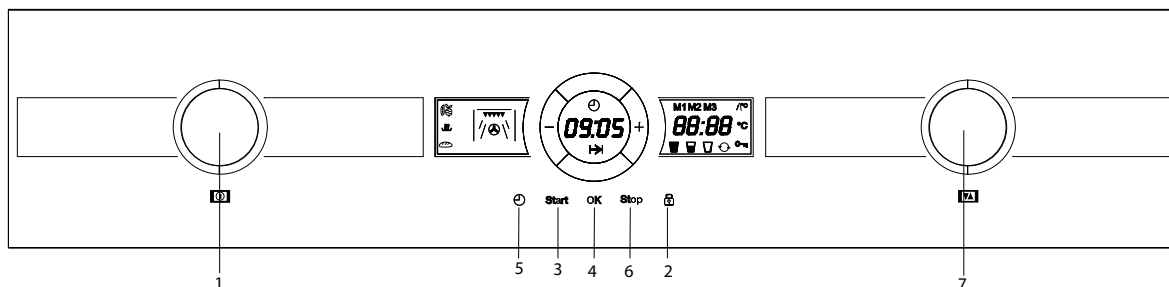
Função		Programa	Temperatura(°C)	Duração(min.)
Pão				
Cozinhar Bolos	C1	C1.1	200	15
Bolos congelados		C1.2	200	20
Massa fresca		C1.3	180	25
Pão branco		C1.4	190	50
Pão integral		C1.5	200	40
Gratinado / Pizza				
Gratinado fresco	C2	C2.1	160	60
Gratinado pre cozinhado		C2.2	160	50
Guisado fresco		C2.3	180	35
Guisado pré-cozinhado		C2.4	180	30
Pizza fresca		C2.5	220	25
Pizza congelada		C2.6	220	35

Função Memória

Funções de memória (M1 – M3)

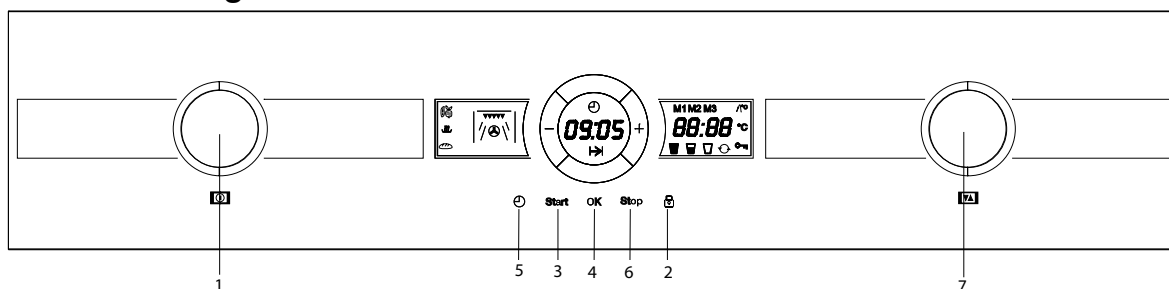
Esta função permite memorizar até 3 definições de cozinhado, que podem ser memorizadas e canceladas.

Guardar função.



1. Rode o botão Seletor de Função (1) e selecione a função desejada.
2. Rode o botão Giratório (7) para selecionar os parâmetros desejados.
3. Prima a tecla Relógio (5) durante 5 segundos. O indicador M1 fica a piscar.
4. Rode o botão Giratório (7) para navegar no menu de memórias e definir qual a memória que deseja utilizar (M1 a M3).
5. Prima a tecla "OK" (4) para validar.

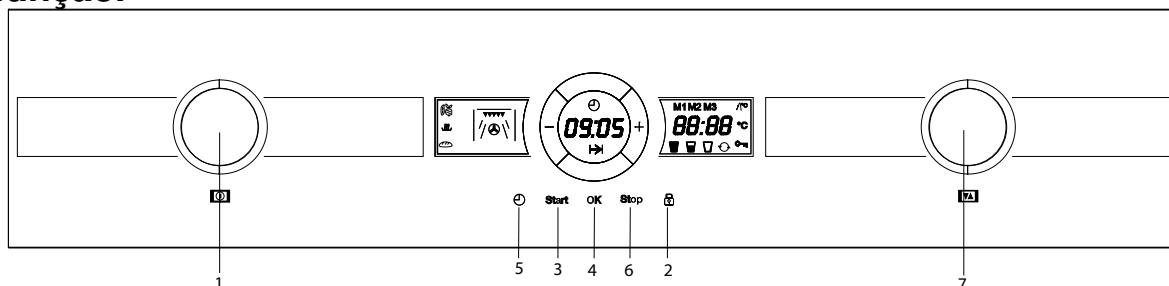
Selecionar um memória gravada



Para utilizar uma das memórias, siga as seguintes instruções:

1. Rode o botão de Selector de funções (1) para selecionar a memória armazenada (M1-M3).
2. Prima a tecla "Start" (3).

Apagar função.

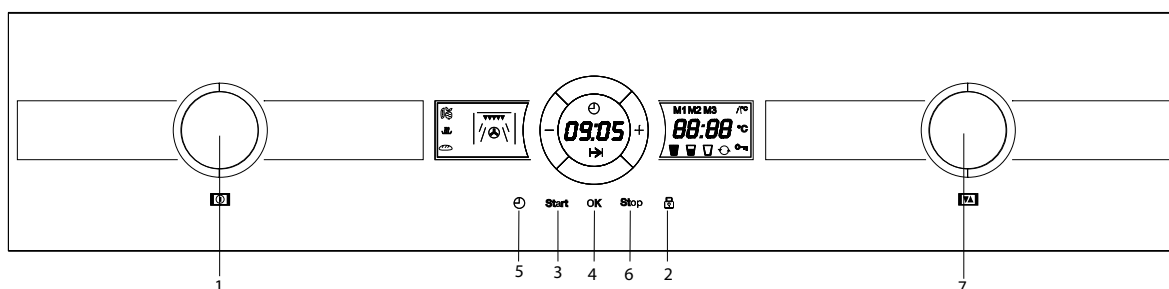


Para eliminar uma memória, prossiga da seguinte forma em modo standby:

1. Rode o botão Seletor de Função (1) para selecionar uma das funções disponíveis (M1-M3).
2. Prima a tecla relógio (5) durante aproximadamente 3 segundos.
3. O display indicará a palavra «dEL».

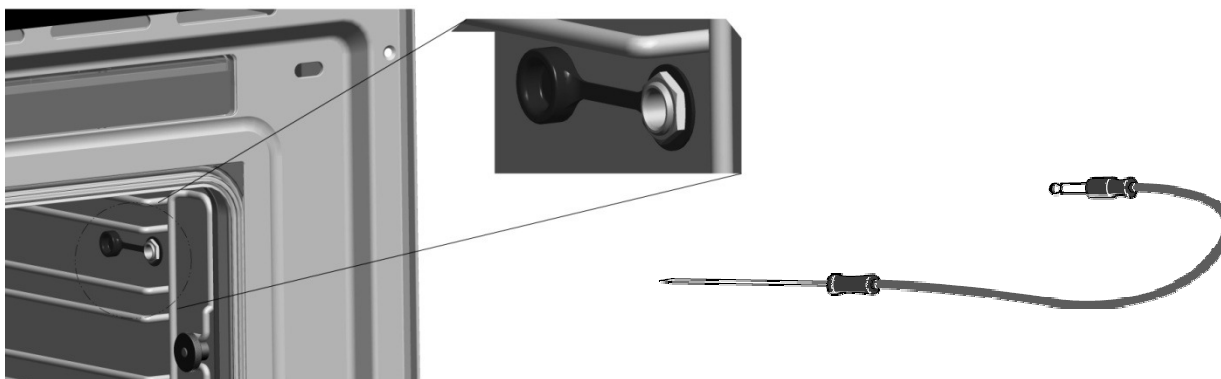
Sonda de temperatura de alimentos

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



- 1- Insira a sonda no orifício lateral que se encontra na cavidade do forno.
- 2- O display independentemente da função ou estado que estiver, irá indicar uma temperatura por defeito que piscará no display.
- 3- Rode o botão Giratório (7) para definir a temperatura desejada.
- 4- Prima a tecla OK (3) para confirmar a temperatura definida.
6. Prima a tecla «Start» (3).

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

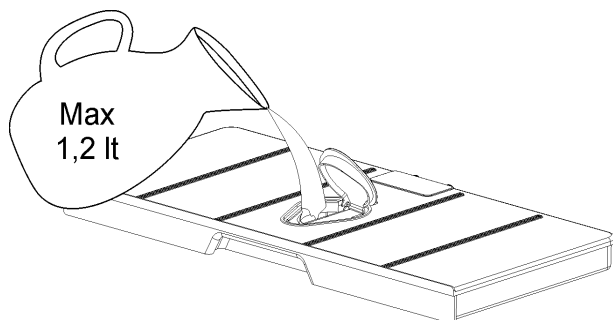


Utilize somente a sonda fornecida com este modelo.

Encher o depósito de água

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

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



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

Introduzir mais água

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

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

Esvaziar o depósito de água

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durante o funcionamento...

Interrupção do processo de cozedura

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

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

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

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

Neste momento:

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

Se desejar, pode:

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

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

Alterar parâmetros

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

Cancelar um ciclo de cozinhar

Se desejar cancelar o processo de cozinhar, prima duas vezes o botão **Parar**.

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

Fim de um ciclo de cozinhar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilização dos acessórios

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

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

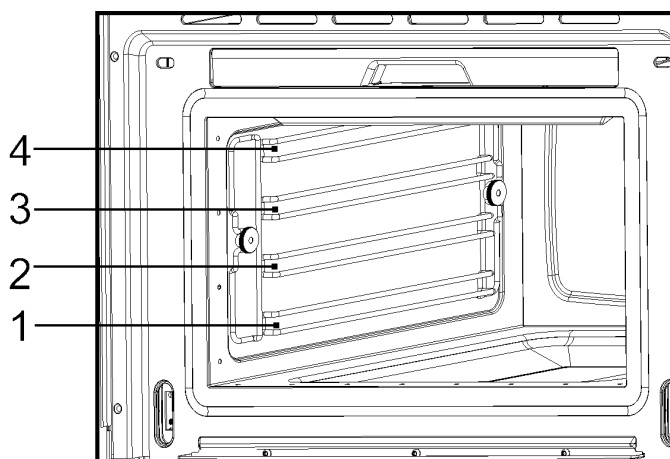
O recipiente sem furos é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis como, por exemplo,

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

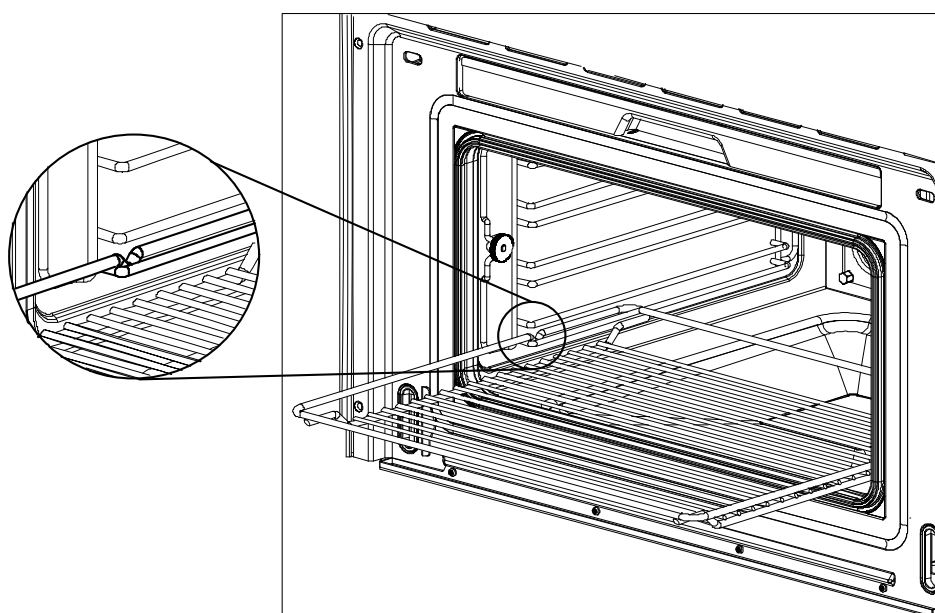
A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas.

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



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



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

Tabelas e dicas

Peixe

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

Tabelas e dicas

Carne

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

Ovos

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

PT Ovos escalfados	100	10-12	grelha	2
---------------------------	-----	-------	--------	---

Acompanhamentos

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

Tabelas e dicas

Legumes

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

Knödel

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

Sobremesas

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

Fruta (esterilizar / fazer conserva)

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

Regenerar

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

Tabelas e dicas

Branquear

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

Descongelar

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

Tabelas e dicas

Cozer em 2 níveis

Alguns conselhos:

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

Os tempos de cozedura diferentes são regulados da seguinte forma:

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

Exemplo: Legumes, batatas e peixe

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

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

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

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

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

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

Manutenção

Limpeza do interior

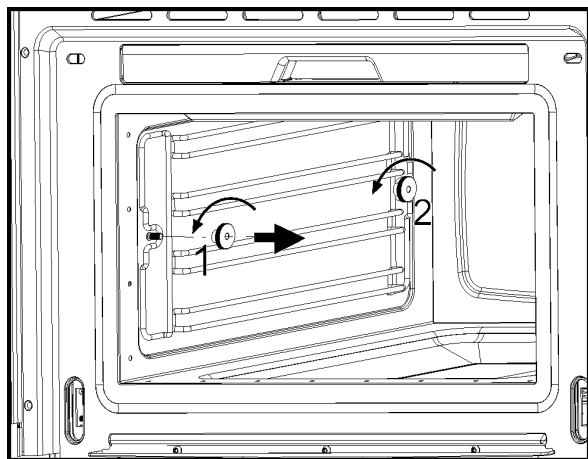
Em caso algum, use produtos de limpeza abrasivos como esponjas abrasivas multi-uso, palha-de-aço etc. Estes produtos danificam a superfície.

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

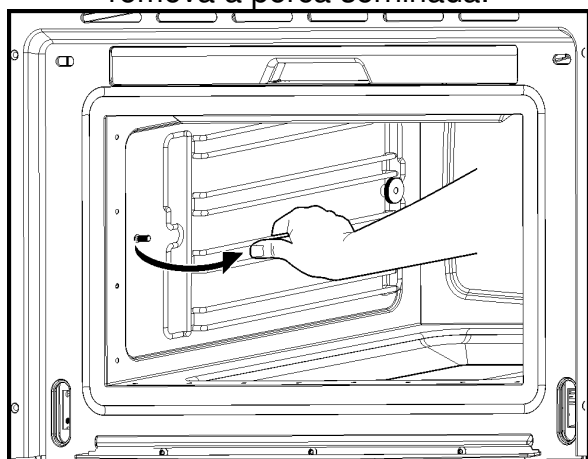
Para facilitar a limpeza, podem ser removidas as grelhas laterais (veja o capítulo seguinte).

Remover as grelhas laterais

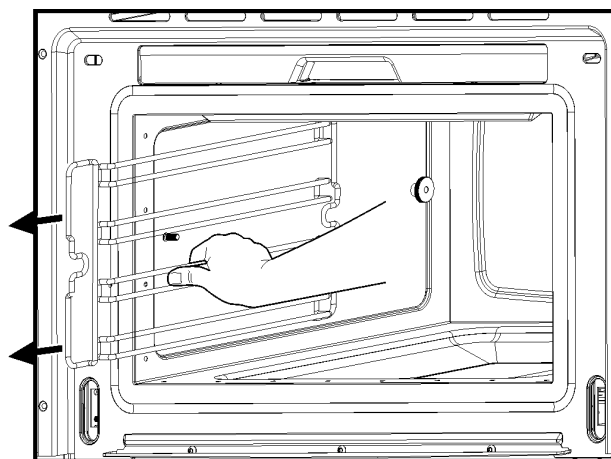
Desaperte a porca serrilhada 1 na parte da frente das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



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



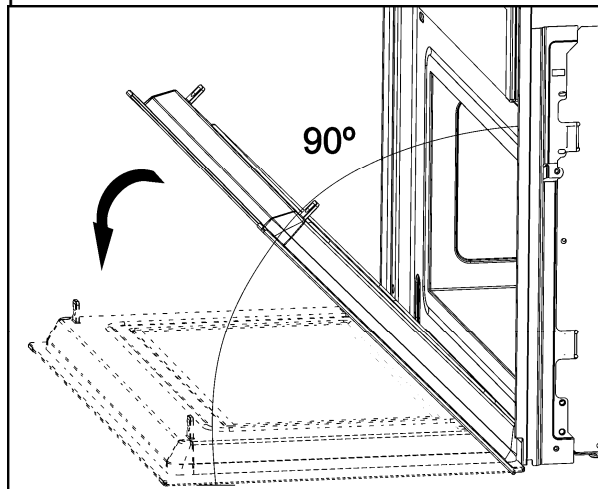
Puxe a grelha lateral um pouco para a frente e tire-a para fora.



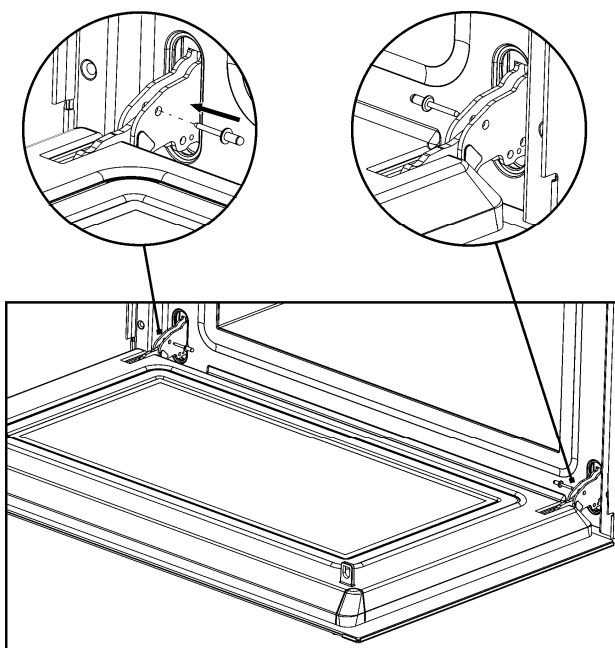
Para montar as grelhas laterais novamente, insira-as na porca serrilhada 2. Introduza a porca serrilhada 1 e aperte-a no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto e depois aperte a porca serrilhada 2.

Desmontar a porta

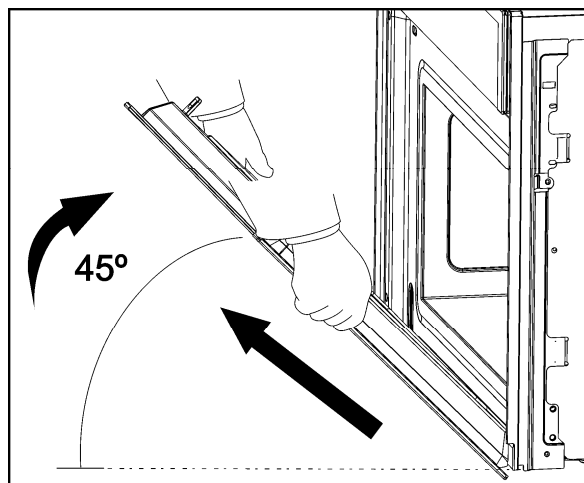
Abra a porta o mais possível.



Introduza dois pernos nos furos dos gonzos da porta.



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



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

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

Cuidados e manutenção

Descalcificação

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

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

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

O aparelho detecta automaticamente quando é necessário proceder à descalcificação.

Se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao símbolo acima exibido começarão a piscar.

Mais uma vez, se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao funcionamento do forno ficarão bloqueados

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

Produtos de descalcificação adequados

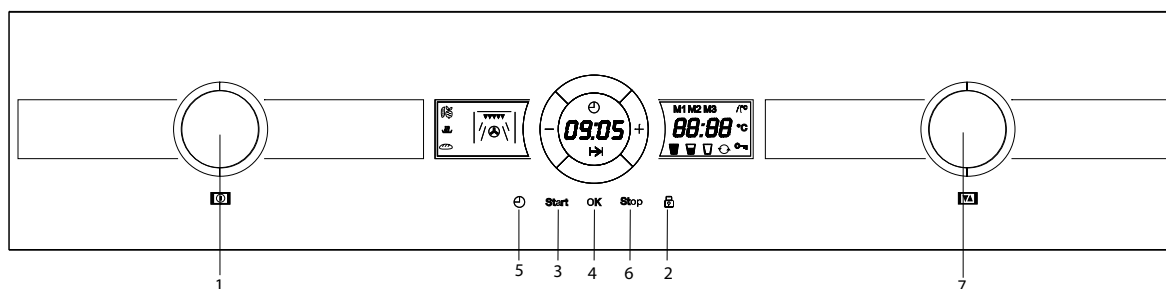
Para descalcificar, utilize o produto de descalcificação “DURGOL®”.

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

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

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

Procedimento de descalcificação



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

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

Para empezar el ciclo, siga las siguientes instrucciones\:

1. Prima os botões “-” and “+” keys ao mesmo tempo durante 5 segundos. O mostrador exhibe a mensagem “**CAL**” e ocorre um apito intermitente. Se pretende cancelar o procedimento de descalcificação nesta fase, prima a tecla “**Parar**” (6).
2. Premir a tecla **Iniciar** (3).
3. Quando o mostrador exhibir “**0.5L**”, retirar o depósito de água.
4. Despejar 0,5 litros de um produto adequado de descalcificação no depósito de água e voltar a colocá-lo no sítio.
5. Prima a tecla “**Iniciar**” (3). O ciclo de Descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.
6. Quando o mostrador exhibir a mensagem “**1.0L**” intermitente e o forno apitar, retire e esvazie o depósito de água.
7. Encher o depósito de água com 1,0 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
8. Prima a tecla “**Iniciar**” (3). Começa o primeiro ciclo de lavagem.
9. Quando o mostrador exhibir novamente a mensagem “**1.0L**” intermitente e o forno emitir um novo som, retire e esvazie o depósito de água.
10. Encher o depósito de água com 1 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
11. Prima a tecla “**Iniciar**” (3). Começa o segundo ciclo de lavagem.
12. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado o mostrador exhibirá a mensagem “**End**”.
13. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.

Limpeza e manutenção do aparelho

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

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

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

Frente do aparelho

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

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

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

Evite a penetração de água no interior do aparelho.

Interior

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

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

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

Evite a penetração de água nas aberturas de ventilação.

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

Acessórios

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

O que fazer em caso de avaria de funcionamento?

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

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

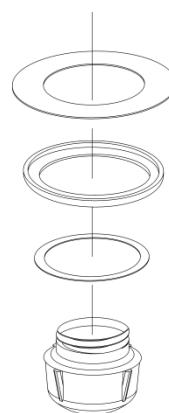
- **O visor está desligado!** Verifique se
 - a indicação das horas foi desligada (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **Eu primo as teclas mas não acontece nada!** Verifique se
 - o bloqueio de segurança foi activado (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **O aparelho não funciona!**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

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

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

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



Características técnicas

Indicações

Mensagem	Descrição
Depósito de água	
	A piscar – o depósito de água está vazio. Por favor, reabasteça-o.
	Indicação que o depósito de água está em falta.
DEP	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Redução de vapor	
VAP	Indicação de que o processo de redução do vapor está a decorrer.
PUMP	Indicação de que a água quente está a ser bombeada para o depósito de água.
Descalcificação	
CAL	O aparelho deve ser descalcificado.
	A piscar – inicia-se a descalcificação.
0.5L	Despeje 0,5 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
1.0L	Despeje 1,0 litro de água fria no depósito de água para a lavagem.
Avisos do sistema	
HOT (QUENTE)	A temperatura é demasiado elevada na Placa Electrónica.
Err_	Ligue para o Centro de Apoio ao Cliente

Specifications

- AC Voltage 220-240 V / 50 Hz
- Power required 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 35 l
- Weight..... 32 kg

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

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

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

Notas sobre a protecção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem está marcada com um Ponto Verde.

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



Eliminação de aparelhos inutilizados

A Directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (R7EEE) estabelece que os electrodomésticos não podem ser eliminados juntamente com os resíduos urbanos normais.

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

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

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

Instruções de instalação

Antes da instalação

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

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

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

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

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

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

Aquando da instalação assegure-se que o cabo de alimentação não entra em contacto

com humidade, com objectos de arestas vivas ou com a parte de trás do aparelho, uma vez que as temperaturas elevadas podem danificar o cabo.

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

Depois da instalação

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

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

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

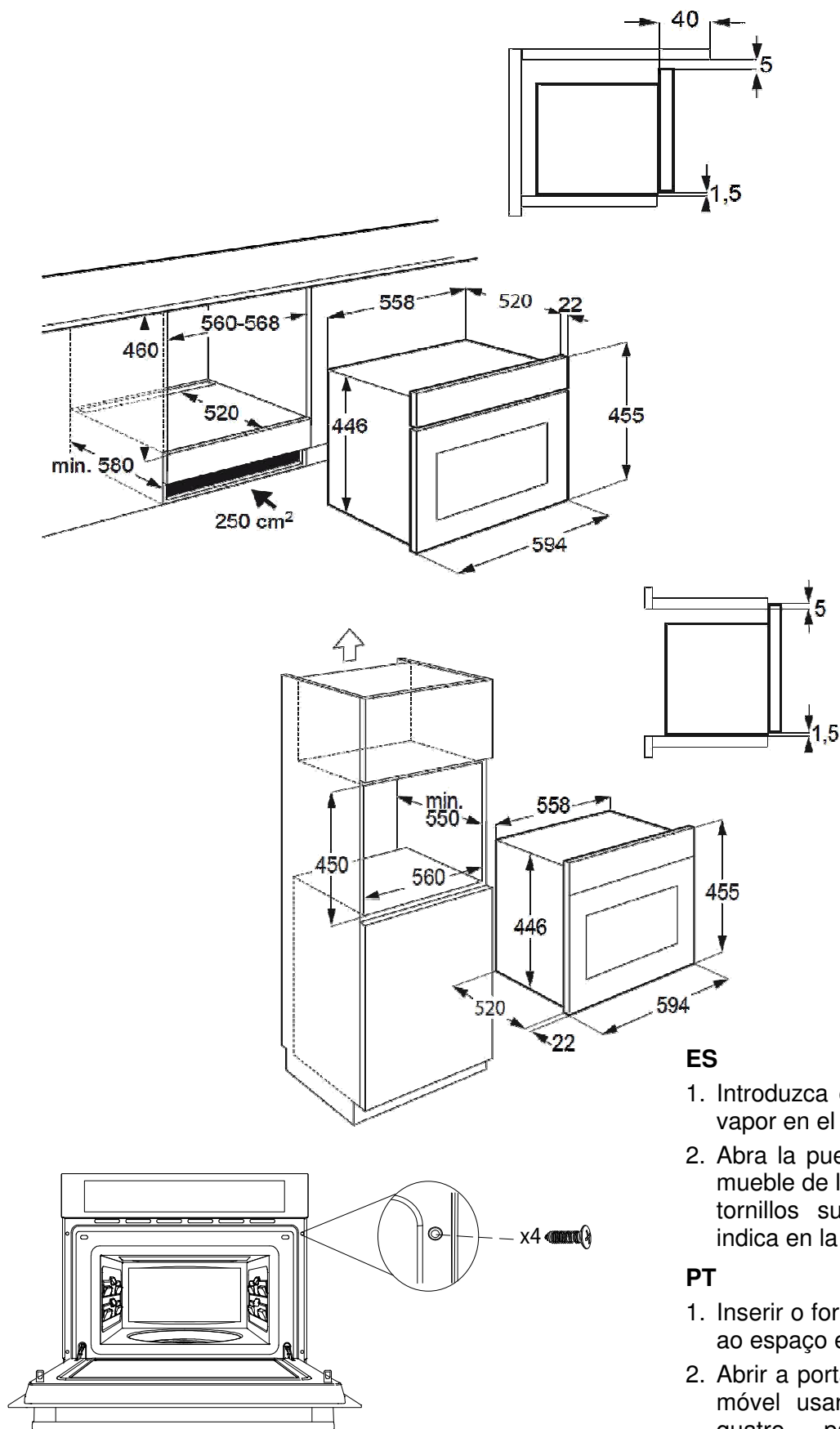
ATENÇÃO: É OBRIGATÓRIO LIGAR O APARELHO À TERRA.

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

O aparelho só funciona com a porta correctamente fechada.

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

A instalação deve respeitar as instruções fornecidas separadamente.



ES

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

PT

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

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646