



Con el nuevo horno para cocer a vapor, se pueden preparar platos económicos y bajos en calorías.

Para poder aprovechar todas las ventajas técnicas, consultar el manual de instrucciones.

Se obtendrá información importante sobre la seguridad. Se conocerán mejor los componentes del horno para cocer a vapor. Y se mostrará paso a paso cómo se programa.

En las tablas figuran una serie de platos, los accesorios necesarios y los tiempos de cocción con las temperaturas correspondientes. Evidentemente, todo ello ya ha sido probado en nuestro estudio de cocción.

Y si se produce una avería, aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

Esperamos que disfrute con el método de cocción al vapor.

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>Instrucciones para el uso .....</b> | <b>1-25</b>  |
| <b>Instruções de serviço .....</b>     | <b>26-49</b> |
| <b>Οδηγίες χρήσης .....</b>            | <b>50-73</b> |
| <b>Kullanma kılavuzu .....</b>         | <b>74-96</b> |

# Contenido

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicaciones de seguridad</b> .....            | <b>3</b>  |
| <b>Su nuevo horno para cocer al vapor</b> .....   | <b>4</b>  |
| La zona de control .....                          | 4         |
| Accesorios .....                                  | 5         |
| El depósito de agua .....                         | 6         |
| <b>Hora</b> .....                                 | <b>7</b>  |
| Programar la hora .....                           | 7         |
| Atenuar el indicador .....                        | 8         |
| <b>Seguro para niños</b> .....                    | <b>9</b>  |
| <b>Cocer a vapor</b> .....                        | <b>10</b> |
| Así funciona la cocción .....                     | 10        |
| Preparación .....                                 | 10        |
| Temperaturas .....                                | 10        |
| Tiempo de calentamiento .....                     | 11        |
| Así se programa .....                             | 11        |
| El aparato se enciende y se apaga automáticamente | 13        |
| Tras la cocción .....                             | 15        |
| Advertencias .....                                | 15        |
| Tablas .....                                      | 16        |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                  | <b>21</b> |
| Parte exterior del aparato .....                  | 21        |
| Compartimento interior de cocción .....           | 21        |
| Accesorios .....                                  | 22        |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....        | <b>22</b> |
| Cambiar la bombilla .....                         | 23        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....       | <b>24</b> |
| <b>Embalaje y aparatos usados</b> .....           | <b>25</b> |

---

# Indicaciones de seguridad

## Compartimento de cocción caliente



El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el horno para cocer al vapor solamente para cocer alimentos.

El aparato se calienta al cocer. Abrir la puerta del aparato con cuidado, saldrá vapor caliente. Evitar que los niños no se acerquen al aparato. ¡Peligro de quemaduras!

No guardar nunca objetos inflamables en el aparato. ¡Peligro de incendio!

## Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cuando el aparato esté averiado, desconectar el cable de la red o desconectar los fusibles en la caja de fusibles.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

# Su nuevo horno para cocer al vapor

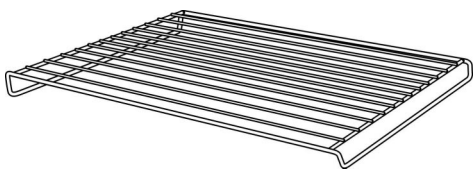
## La zona de control



### Panel indicador para

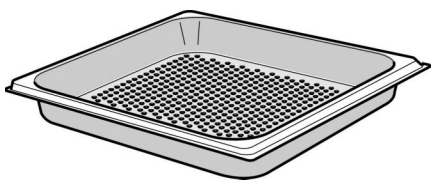
- Cocer al vapor =
- Llenar el depósito de agua =
- Hora y tiempo de cocción = p. ej. 12:34
- Temperatura = p. ej. 100 °C
- Tiempo de finalización = p. ej. 14:30 con el símbolo tiempo de finalización →
- Seguro para niños =

## Accesorios



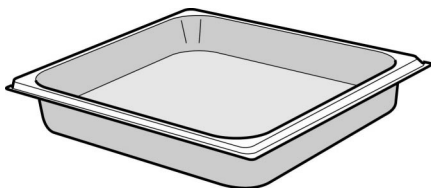
### Parrilla

de acero inoxidable. La parrilla siempre debe introducirse.



### Bandeja de cocción al vapor

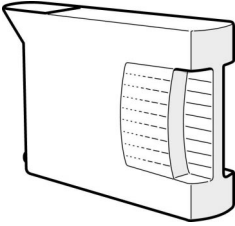
para cocer alimentos.  
Colocar la bandeja de cocción al vapor siempre en la bandeja colectora.



### Bandeja colectora

para recoger el agua de condensación o para cocer alimentos.

## El depósito de agua



### Rellenar con agua

Cuando se abre la puerta del aparato, el depósito se encuentra en la parte derecha del aparato.

Se tiene que llenar con agua hasta la marca MAXI antes de cada cocción. En caso de que el agua del grifo tenga mucha cal, utilizar agua sin gas, que se puede obtener en los comercios. No utilizar agua destilada.

El depósito se tiene que introducir completamente hasta que quede encajado en una muesca.

Vaciar el depósito tras cada cocción. Secar bien la sujeción del aparato.

No poner nunca en marcha el horno para cocer al vapor sin haber llenado el depósito de agua.

Si parpadea el símbolo  en el indicador y suena una señal, es indicio de que el depósito contiene poca agua. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Rellene el depósito de agua y vuelva a colocarlo en su sitio.

# Hora

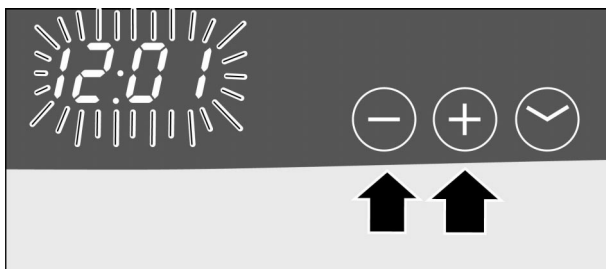
Tras la primera conexión o en un caso de corte en el suministro eléctrico, parpadea el número **12:00** en el indicador durante un minuto.

Programar la hora actual.

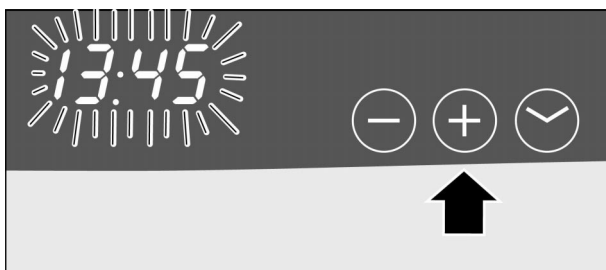
## Programar la hora

Ejemplo: 13:45 horas

1. Pulsar simultáneamente más + y menos -. La hora parpadea.

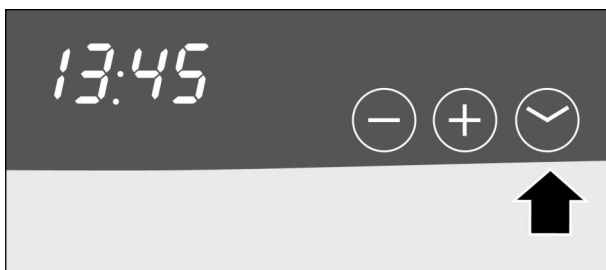


2. Actualizar la hora con más + o menos -.



3. Pulsar el mando ☑.

Tras unos segundos se aplica la hora.



**Cambiar la hora, p. ej. del horario de verano al de invierno**

Realizar el ajuste como se describe en los puntos del 1 al 3.

## Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora.

1. Pulsar simultáneamente más + y menos –. La hora parpadea.
2. Pulsar simultáneamente más + y menos – durante cinco segundos.

La hora sigue funcionando en segundo plano.

## Volver a mostrar la hora

1. Pulsar simultáneamente más + y menos –. La hora parpadea en el indicador.
2. Pulsar el mando ☺.

## Consejos y advertencias

Si mantiene pulsados el más + o el menos –, el indicador de la hora avanza más rápido.

Entre las 22:00 y las 6:00 horas, la hora sólo se ilumina a la mitad. Si utiliza el horno para cocer al vapor durante este período de tiempo, el indicador vuelve a iluminarse completamente.

---

## Atenuar el indicador

Se puede ajustar el indicador para que sea más oscuro. Condición: en el indicador solamente debe aparecer la hora. Tocar menos, hasta que se alcance la luminosidad deseada.

El ajuste más oscuro corresponde al modo de luminosidad de las 22:00 a las 6:00 horas. Con más + se puede volver a aumentar la luminosidad del indicador.

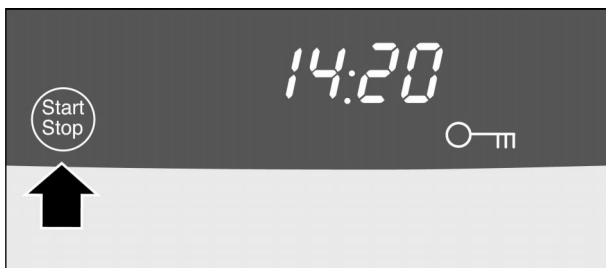


# Seguro para niños

Para evitar que los niños manipulen el aparato o que éste se ponga en funcionamiento por equivocación mientras se limpia, se puede bloquear la zona de control.

## Bloquear la zona de control

Pulsar el mando Start/Stop durante aproximadamente cuatro segundos hasta que aparezca el símbolo  del seguro para niños en el indicador.



## Desbloquear la zona de control

Pulsar de nuevo el mando Start/Stop hasta que desaparezca el símbolo  del seguro para niños.

## Nota

No se puede activar el seguro para niños mientras el horno para cocer al vapor está en funcionamiento.

Tras un corte en el suministro eléctrico el seguro para niños permanece activo.

---

# Cocer a vapor

Con este aparato se puede cocer de manera muy económica. El vapor envuelve la comida y evita de este modo que los alimentos pierdan sus sustancias nutritivas. Se cuece sin sobrepresión. La forma y el aroma propios de los alimentos se conservan.

Si se cuecen conjuntamente diferentes alimentos, p. ej. pescado, guarniciones y fruta, cada uno de ellos mantiene su propio sabor.

---

## Así funciona la cocción

El agua de la cubeta llena llega a la placa para calentar de la base del espacio interior del horno a través del tubito de plástico. El agua se evapora y da lugar a la cocción a vapor.

---

## Preparación

- Extraer el depósito de agua del aparato.
- Llenarlo en principio sólo con agua, hasta la marca de referencia MAXI. En caso de que el agua del grifo tenga mucha cal, es aconsejable utilizar agua sin gas. No utilizar nunca agua destilada.
- Introduzca el depósito de agua en el horno para cocer al vapor. El depósito debe encajar.
- Colocar los accesorios adecuados junto con los alimentos sobre la parrilla y cerrar la puerta del aparato.

---

## Temperaturas

Se pueden programar diferentes temperaturas para el plato que se va a preparar.

| Temperatura | apropiado para  |
|-------------|-----------------|
| 100 °C      | Verduras, carne |

|       |                                               |
|-------|-----------------------------------------------|
| 90 °C | Pescado, albóndigas de patata                 |
| 80 °C | Filete de pescado fino, embutido (salchichas) |
| 70 °C | Guarniciones cocidas                          |
| 60 °C | Alimentos para bebés                          |

## Tiempo de calentamiento

El aparato se calienta antes de cocer. De este modo se crea la atmósfera de vapor necesaria en el compartimento de cocción. El tiempo de cocción empieza a contar una vez finalizado el calentamiento. El tiempo de calentamiento varía según el tipo, temperatura de salida y cantidad de alimentos. Depende de la temperatura programada.

| Temperatura   | Tiempo de calentamiento |
|---------------|-------------------------|
| 100 °C        | 7 a 15 minutos          |
| 90 °C / 80 °C | 4 a 8 minutos           |
| 70 °C / 60 °C | aprox. 2 minutos        |

## Así se programa

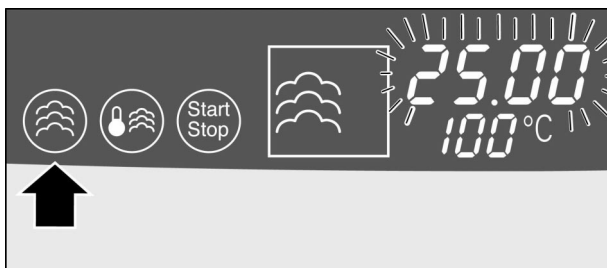
Puede programar un tiempo de 5 a 60 minutos.

Ejemplo: 30 minutos, temperatura 90 °C.

A tener en cuenta:

El horno para cocer al vapor primero debe calentarse, por eso el plato tarda algo más en hacerse.

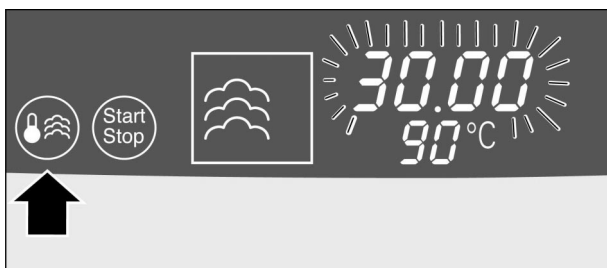
1. Pulsar el mando de cocción al vapor . En la indicación parpadea 25.00 minutos como tiempo propuesto. Como temperatura propuesta aparece 100 °C.



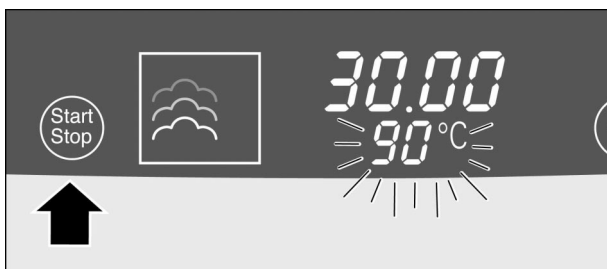
2. Programar el tiempo de cocción deseado con más + o menos -.



3. Para programar otra temperatura pulsar el mando  hasta que aparezca la temperatura deseada.



4. Pulsar el mando Start/Stop.



## El aparato se calienta

Durante el tiempo de calentamiento el indicador de temperatura parpadea y el indicador de vapor se mueve. El tiempo de cocción aún no comienza a descontar.

## Cocer

Cuando el tiempo de calentamiento ha finalizado, se oye una señal. El tiempo de cocción comienza a descontar. El indicador de temperatura deja de parpadear. De vez en cuando sale vapor repentinamente, es un hecho normal.

## Una vez transcurrido el tiempo de cocción

En el indicador se puede ver **00.00** y se oye una señal. Abrir la puerta del aparato. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

**Modificar el tiempo de cocción tras la puesta en marcha**

Modificar el tiempo de cocción con más + o menos -. Ya no es posible llevar a cabo ninguna modificación en los últimos tres minutos.

**Borrar antes de la puesta en marcha**

Pulsar el mando de cocción al vapor .

**Borrar tras la puesta en marcha**

En el primer minuto tras la puesta en marcha:  
Pulsar el mando Start/Stop. Aparece la hora.

Después:  
Pulsar el mando Start/Stop. El indicador retrocede a **03.00** minutos.  
En los 3 minutos posteriores sale vapor sobrante.  
Atención al abrir la puerta del aparato inmediatamente, saldrá un chorro de vapor.

**El aparato se enciende y se apaga automáticamente**

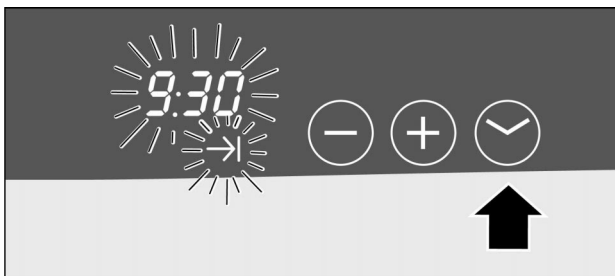
Se puede retrasar el tiempo de finalización de la cocción. El aparato se pone en marcha automáticamente en el momento adecuado.  
A tener en cuenta: el aparato suma automáticamente el tiempo de calentamiento al tiempo de finalización. Por este motivo el plato tarda un poco más en hacerse.

**Tiempos de calentamiento**

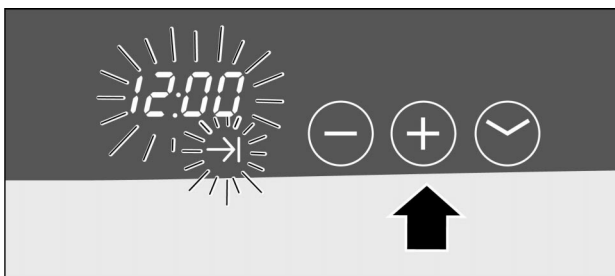
| Temperatura   | Tiempo de calentamiento |
|---------------|-------------------------|
| 100 °C        | 7 a 15 minutos          |
| 90 °C / 80 °C | 4 a 8 minutos           |
| 70 °C / 60 °C | aprox. 2 minutos        |

Ejemplo:  
Son las 9:00 horas. Tiene citas importantes a las que acudir y debe irse. Su plato tarda 30 minutos a 90 °C. Aproximadamente a las 12:00 horas debería estar hecho.  
Rellenar el depósito de agua e introducir el plato en el horno para cocinar a vapor.  
Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 3. No iniciar todavía la cocción.

4. Pulsar el mando ☺.  
En el indicador pequeño  
parpadea el tiempo de  
finalización. Esta es la  
hora a la que el plato  
estará listo.

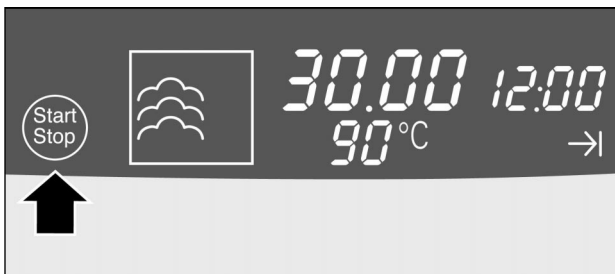


5. Retrasar el tiempo de  
finalización con más +.



6. Pulsar el mando  
Start/Stop.

El ajuste permanece en el  
indicador hasta el aparato se  
pone en marcha  
automáticamente.



Tras el calentamiento se oye una señal. El tiempo de calentamiento se añade automáticamente al tiempo de tiempo de finalización. El tiempo de cocción se pone en marcha.

### Una vez transcurrido el tiempo de cocción

En el indicador aparece 00.00 y se oye una señal. Abrir la puerta del aparato. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

### Modificación de los ajustes

Antes de la puesta en marcha:

Pulsar una vez el mando ☺ = modificar el tiempo de cocción y la temperatura

Pulsar dos veces el mando ☺ = modificar el tiempo de finalización.

Tras la puesta en marcha:  
No es posible efectuar ninguna modificación.

## Borrar el ajuste

Antes de la puesta en marcha:  
Pulsar el mando Start/Stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Tras la puesta en marcha:  
Pulsar el mando Start/Stop. Cuando el aparato ya genera vapor la indicación reloj retrocede a tres minutos.

---

## Tras la cocción

Después de cocer a vapor, limpiar siempre el compartimento de cocción y la ranura colectora del aparato y secar bien.

Vaciar siempre el depósito de agua después de la cocción.

---

## Advertencias

Normalmente no debería abrir la puerta del aparato durante la cocción.

Excepcionalmente esto se puede hacer en algunas recetas, p. ej. en la preparación del menú o cuando aparece el indicador  rellenar el depósito de agua. Abrir la puerta del aparato con prudencia. ¡Sale vapor! El tiempo de cocción se detiene.

Seguir las indicaciones indicadas en la receta o rellenar el depósito de agua y colocarlo dentro. Cerrar la puerta del aparato. Cuando se vuelve a alcanzar la temperatura programada, el tiempo de cocción se pone en marcha.

De vez en cuando sale vapor repentinamente durante la cocción, es un hecho normal.

El aparato necesita los tres últimos minutos del tiempo de cocción para hacer salir el vapor por la abertura de ventilación por encima de la puerta.

# Tablas

Las tablas contienen una selección de platos que se pueden preparar muy bien en el horno para cocer a vapor. Aquí se puede leer cual es el accesorio adecuado y cuales son los tiempos de cocción más apropiados.

## Accesorios y vajilla

Colocar siempre la parrilla en el horno para cocer a vapor y encima los accesorios o una vajilla adecuada.

Para la mayoría de los platos es apropiado utilizar la bandeja colectora con la bandeja de cocción al vapor. Pero también se pueden utilizar cuencos de porcelana o cristal. Colocar el cuenco directamente sobre la parrilla.

Cubrir siempre los alimentos que normalmente se preparan al baño María.

Distribuir siempre los alimentos de un modo uniforme sobre la vajilla o el accesorio. La cocción de los alimentos es diferente según el nivel en que se coloquen.

## Tiempo de cocción

El tiempo de cocción no depende de la cantidad, si no del tipo, la calidad y el tamaño del alimento. Las indicaciones de duración que aparecen en las tablas son solamente valores orientativos. Orientarse según el tamaño de pieza indicado. Si se preparan porciones más pequeños, el tiempo de cocción se reduce. Si se preparan porciones más grandes, el tiempo de cocción se alarga correspondientemente.

## Duración total

La duración total incluye por el tiempo de cocción programado (ver las tablas) y el tiempo de calentamiento.

## Verduras

| Tamaño de la pieza |         | Parrilla y                                        | Tempe-<br>ratura °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|--------------------|---------|---------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Alcachofas         | enteras | Bandeja colectora, bandeja<br>de cocción al vapor | 100                 | 35                                 |



|                            | Tamaño de la pieza               | Parrilla y                                     | Tempe-<br>ratura °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Judías, verdes             | aprox. 5 cm de largada           | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 30                                 |
| Coliflor                   | 1 kg entera                      | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 30                                 |
| Coliflor                   | en ramilletes                    | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 25                                 |
| Brécol                     | entero                           | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 20                                 |
| Brécol                     | en ramilletes                    | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 15                                 |
| Patatas hervidas sin pelar | Ø 2 - 3 cm                       | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 35                                 |
| Patatas                    | a trozos                         | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 25                                 |
| Zanahorias                 | rodajas de aprox. 1 cm de grosor | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 30                                 |
| Zanahorias                 | enteras Ø 2,5 cm                 | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 35                                 |
| Colinabo                   | rodajas de aprox. ½ cm de grosor | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 25                                 |
| Arroz*                     | —                                | Cuenco                                         | 100                 | 30                                 |
| Col de Bruselas            | ramilletes enteros               | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 25                                 |
| Puerros                    | rodajas de aprox. 1 cm de grosor | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 20                                 |
| Lombarda                   | en juliana                       | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 35                                 |
| Espinacas                  | hojas                            | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 10                                 |
| Espárragos                 | Ø de 1,5 cm                      | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 30                                 |

|                                                                         | Tamaño de la pieza | Parrilla y                                     | Tempe-<br>ratura °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Col blanca                                                              | en juliana         | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 35                                 |
| * añadir aprox. 60 g de arroz y 100 ml de agua por persona en un cuenco |                    |                                                |                     |                                    |

Carne

|                                                                                                                              | Tamaño de la pieza                    | Parrilla y                                     | Tempera-<br>tura °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Pechuga de pollo                                                                                                             | entera                                | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 25                                 |
| Costillas de cerdo ahumado*                                                                                                  | en lonchas                            | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 30                                 |
| Roastbeef, mediano**                                                                                                         | 7-9 cm de grosor                      | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 35                                 |
| Lomo de cerdo*                                                                                                               | entero                                | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 30                                 |
| Medallones de cerdo                                                                                                          | en lonchas de aprox. 3-4 cm de grosor | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 10                                 |
| Salchichas de Viena                                                                                                          | —                                     | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 80                  |                                    |
| * Envolver las costillas de cerdo ahumado y el lomo de cerdo en papel de aluminio.                                           |                                       |                                                |                     |                                    |
| ** Antes asar bien por todos los lados. Envolver en papel de aluminio tras cocer al vapor y dejar reposar durante 5 minutos. |                                       |                                                |                     |                                    |

Pescado

|        | Tamaño de la pieza  | Parrilla y                                     | Tempera-<br>tura °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|--------|---------------------|------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Trucha | aprox. 300 g entera | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 90                  | 20                                 |

|                                   | Tamaño de la pieza  | Parrilla y                                     | Temperatura °C | Tiempo de cocción en minutos |
|-----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------|------------------------------|
| Filete de salmón                  | aprox. 250 g        | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100            | 20                           |
| Lenguado                          | filete              | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 80             | 30                           |
| Rape                              | filete              | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 90             | 10                           |
| Terrina de salmón*                | aprox. 5 cm de alto | Molde rectangular                              | 100            | 45                           |
| * Cubrir con papel de microondas. |                     |                                                |                |                              |

### Huevos y platos elaborados con huevo

|                                            | Tamaño de la pieza | Parrilla y                                     | Temperatura °C | Tiempo de cocción en minutos |
|--------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|----------------|------------------------------|
| Huevos, duros                              | M                  | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100            | 10                           |
| Huevos, pasados por agua                   | M                  | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100            | 5                            |
| Cremas de huevo                            | 125 ml por molde   | Molde para soufflé*                            | 100            | 10                           |
| * Cubrir el molde con papel de microondas. |                    |                                                |                |                              |

### Descongelar y calentar o cocer

|               | Tamaño de la pieza      | Parrilla y                                     | Temperatura °C | Tiempo de cocción en minutos |
|---------------|-------------------------|------------------------------------------------|----------------|------------------------------|
| Guisantes     | —                       | Cuenco                                         | 100            | 10                           |
| Truchas       | enteras                 | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100            | 40                           |
| Judías verdes | aprox. 5 cm de longitud | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100            | 35                           |

|                                    | Tamaño de la pieza    | Parrilla y                                     | Tempera-<br>tura °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Puerros                            | en rodajas            | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 30                                 |
| Col de Bruselas                    | en ramilletes enteros | Bandeja colectora, bandeja de cocción al vapor | 100                 | 25                                 |
| Hojas de espinacas*                | aprox. 350 g          | Cuenco                                         | 100                 | 35                                 |
| Alimentos precocinados congelados* | aprox. 400 g          | Bandeja/plato                                  | 100                 | 40                                 |

\* Cubrir el cuenco o la bandeja/plato de comida con papel de microondas.

### Calentar

|                      | Tamaño de la pieza | Parrilla y    | Tempera-<br>tura °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|----------------------|--------------------|---------------|---------------------|------------------------------------|
| Plato cocinado*      | —                  | Bandeja/plato | 70                  | 20                                 |
| Alimentos para bebés | un tarro           | Tarro         | 60                  | 15                                 |
| Guarniciones         |                    | Vajilla       | 80                  |                                    |

\* Cubrir el cuenco o la bandeja/plato con papel de microondas.

---

# Cuidados y limpieza

En principio no utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

---

## Parte exterior del aparato

Para limpiar la zona de control es aconsejable activar el seguro para niños.

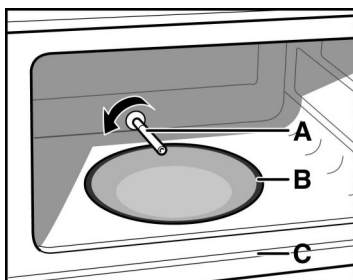
Basta con pasar un paño húmedo al aparato. Si está muy sucio se puede añadir un poco de jabón lavavajillas al agua. A continuación, secar el aparato con un paño.

No utilizar productos de limpieza agresivos o abrasivos; de lo contrario, aparecerán zonas mates. En caso de que alguno de estos productos llegase a caer sobre el cuerpo del aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.

---

## Compartimento interior de cocción

Después de cada cocción, secar siempre el compartimento de cocción, la puerta del aparato y la ranura colectora del aparato.



Para limpiar, desenroscar el tubito de plástico. La mejor manera de limpiar el tubito de plástico y la placa para calentar de la base del espacio interior del horno es con agua y vinagre.

A = Tubito de plástico

B = Placa para calentar

C = Ranura colectora

Limpiar el depósito de agua con agua y vinagre. Se puede quitar la tapa.

# Accesorios

Justo después de su utilización, poner los accesorios en remojo con un poco de lavavajillas. De este modo, se podrá eliminar fácilmente los restos de alimentos con un cepillo o una esponja. Todos los accesorios pueden lavarse con agua y vinagre o en el lavavajillas.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

| Avería                                                                                                                                                | Posible causa                                                                    | Consejos/Forma de subsanarla                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| El indicador de agua  parpadea, a pesar de que la cubeta está llena. | No se ha introducido el depósito correctamente.                                  | Asegurarse de que el depósito está encajado.                         |
|                                                                                                                                                       | El sistema de reconocimiento no funciona.                                        | Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.                            |
| El panel indicador está oscuro.                                                                                                                       | Corte en el suministro eléctrico.                                                | Comprobar el suministro de corriente.                                |
|                                                                                                                                                       | El sistema electrónico está averiado.                                            | Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.                            |
| La hora no es la actual.                                                                                                                              | Corte en el suministro eléctrico.                                                | Volver a programar la hora.                                          |
| La lámpara del aparato no se enciende.                                                                                                                | La lámpara está averiada.                                                        | Sustituir la lámpara. Para ello, consultar en "Cambiar la bombilla". |
| Durante la cocción sale vapor por la abertura de ventilación.                                                                                         |                                                                                  | Es un hecho normal.                                                  |
| Durante la cocción se oye un sonido que recuerda a un pequeño estallido.                                                                              | Efecto de frío/calor en alimentos congelados, condicionado por el vapor de agua. | Es un hecho normal.                                                  |

| Avería                            | Posible causa                                                                                                                                         | Consejos/Forma de subsanarla     |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| No se puede programar el aparato. | Está activado el seguro para niños. (Símbolo  en el panel indicador) | Desactivar el seguro para niños. |

**Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.**

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

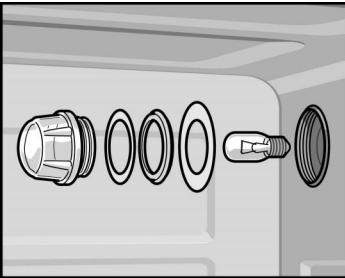
## Cambiar la bombilla

Si se estropea la bombilla, se tiene que cambiar. Esto lo puede hacer el usuario mismo. Las bombillas de repuesto resistentes al calor pueden adquirirse en establecimientos especializados.

Datos técnicos de la bombilla:  
15 - 25 W, 220/240 V, 300 °C, casquillo E14.

### Modo de proceder:

1. Desconectar el fusible de la caja o sacar el enchufe de conexión a la red eléctrica.
2. Desenroscar hacia la izquierda la protección.
3. Desenroscar la bombilla también hacia la izquierda.
4. Reemplazar la bombilla por otra de las mismas características y con el mismo número de vatios.
5. Volver a enroscar la bombilla y la protección. Tener cuidado de que la posición de las juntas sea la correcta.
6. Volver a conectar el aparato a la red eléctrica y ajustar de nuevo la hora.



# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. En la guía telefónica figuran la dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo. Asimismo, los centros de asistencia técnica que se facilitan podrán indicar la delegación del servicio de asistencia técnica más próxima.

## N.º de producto y n.º de fabricación

No olvide indicar siempre al servicio de asistencia técnica el número del producto (E-Nr.) así como el número de fabricación (FD-Nr.) de su aparato. La etiqueta de características con los números se encuentra en la parte inferior cuando se abre la puerta del aparato. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| N.º de producto                | Fecha de fabricación |
| Servicio de Asistencia Técnica |                      |

## Datos técnicos

Suministro de corriente: 220-240 V, 50 Hz/60 Hz  
Valor total de conexión: 1770 W  
Fusible: 10 A



---

# Embalaje y aparatos usados

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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



O seu novo forno a vapor permite-lhe preparar as suas refeições de forma saudável e com pouca gordura.

Para poder tirar partido de todas as vantagens técnicas, deverá ler o manual de instruções.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer melhor todos os componentes do forno a vapor. E aprenderà a efectuar a respectiva regulação passo a passo.

Nas tabelas encontrará uma selecção de alimentos, os acessórios adequados para a sua preparação, bem como os tempos de cozedura com as temperaturas correspondentes. Tudo isto foi naturalmente testado no nosso estúdio.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado, o qual proporciona uma fácil orientação.

Resta-nos desejar-lhe muito prazer com o seu forno a vapor.

# Índice

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicações de segurança</b> .....               | <b>28</b> |
| <b>O seu novo forno a vapor</b> .....              | <b>29</b> |
| O painel de comandos .....                         | 29        |
| Acessórios .....                                   | 30        |
| O depósito de água .....                           | 31        |
| <b>Hora</b> .....                                  | <b>32</b> |
| Acertar a hora .....                               | 32        |
| Regular a luminosidade do painel de visualização . | 33        |
| <b>Segurança para crianças</b> .....               | <b>34</b> |
| <b>Cozedura a vapor</b> .....                      | <b>35</b> |
| Como se processa a cozedura .....                  | 35        |
| Preparação .....                                   | 35        |
| Temperaturas .....                                 | 35        |
| Tempo de pré-aquecimento .....                     | 36        |
| Como regular .....                                 | 36        |
| O aparelho liga-se e desliga-se automaticamente .  | 38        |
| Após a cozedura .....                              | 40        |
| Notas .....                                        | 40        |
| Tabelas .....                                      | 40        |
| <b>Manutenção e limpeza</b> .....                  | <b>45</b> |
| Exterior do aparelho .....                         | 45        |
| Interior do forno .....                            | 46        |
| Acessórios .....                                   | 46        |
| <b>Uma anomalia, que fazer?</b> .....              | <b>46</b> |
| Substituir a lâmpada .....                         | 47        |
| <b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....        | <b>48</b> |
| <b>Embalagem e aparelho antigo</b> .....           | <b>49</b> |

---

# Indicações de segurança

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Utilize o forno a vapor exclusivamente para cozinhar alimentos.

## Interior do forno quente

Durante a cozedura, o aparelho aquece. Abra a porta com cuidado devido ao vapor quente libertado. Mantenha as crianças sempre afastadas. Perigo de queimaduras!

Nunca guarde objectos inflamáveis no aparelho. Perigo de incêndio!

## Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue-o da corrente ou desligue o fusível no quadro eléctrico.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

# O seu novo forno a vapor

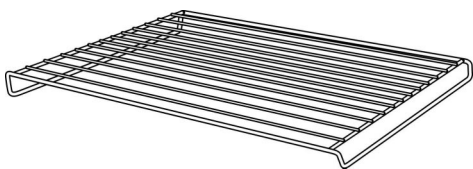
## O painel de comandos



### Painel de visualização para

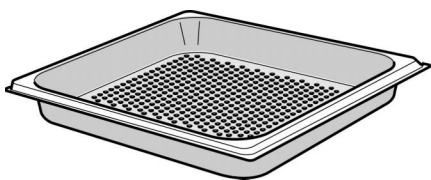
|                           |                                                          |
|---------------------------|----------------------------------------------------------|
| Cozedura a vapor          | = ☁                                                      |
| Encher o depósito de água | = ⚠                                                      |
| Hora e tempo de cozedura  | = por ex. 12:34                                          |
| Temperatura               | = por ex. 100 °C                                         |
| Hora de fim de cozedura   | = por ex. 14:30 com símbolo da hora de fim de cozedura → |
| Segurança para crianças   | = ⏸                                                      |

## Acessórios



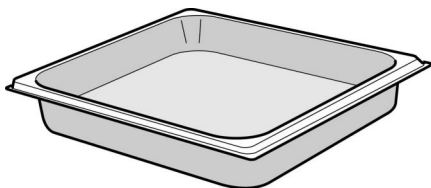
### Grelha

em aço inoxidável. A grelha tem de ser sempre introduzida no forno.



### Módulo escoador

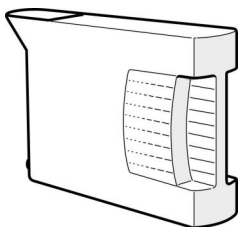
para cozinhar alimentos. Coloque o módulo escoador sempre no receptáculo colector.



### Receptáculo colector

para recolher a água de condensação ou cozinhar alimentos.

## O depósito de água



O depósito situa-se no interior do aparelho, do lado direito ao abrir a porta.

Antes de cada cozedura deverá ser enchido com água até à posição MAXI. Se a água da rede de abastecimento for muito calcária, recomendamos a utilização de água engarrafada sem gás. Não utilize água destilada.

O depósito deve ser introduzido completamente, até encaixar através de um entalhe.

Esvazie o depósito após cada utilização. Seque bem o suporte dentro do forno.

### Encher água

Nunca coloque em funcionamento o forno a vapor sem que o depósito de água esteja cheio.

Quando no painel de visualização começa a piscar o símbolo  e se ouve um sinal sonoro, é porque o depósito de água tem pouca água. Abra a porta do aparelho com cuidado. Encha o depósito de água e volte a colocá-lo.

# Hora

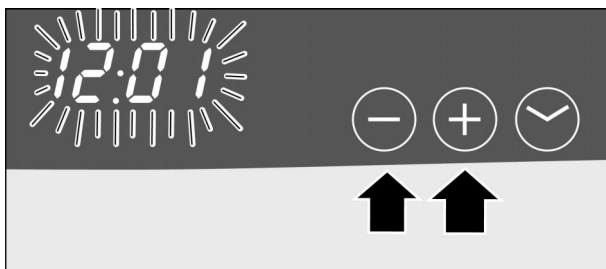
Quando liga pela primeira vez o aparelho ou após uma falha de corrente, a indicação **12:00** pisca durante um minuto.

Acerte a hora actual.

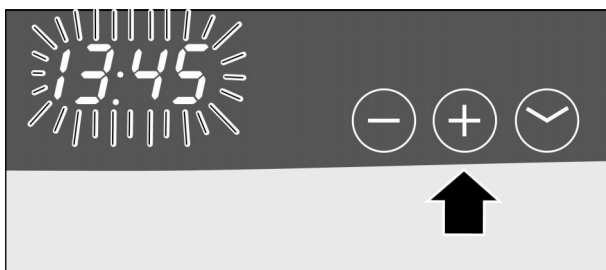
## Acertar a hora

Exemplo: 13h45

1. Toque simultaneamente nas teclas Mais + e Menos -. A hora pisca.

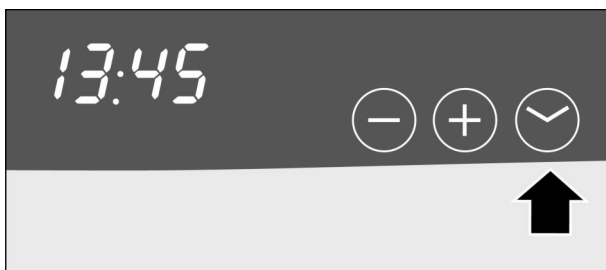


2. Acerte a hora com as teclas Mais + ou Menos -.



3. Toque na tecla ☺.

A hora é assumida decorridos alguns segundos.



**Alterar, por ex., para a hora de Verão ou de Inverno**

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 3.



## Ocultar a hora

Pode ocultar a hora.

1. Toque simultaneamente nas teclas Mais + e Menos –.  
A hora pisca.
2. Toque simultaneamente durante 5 segundos nas teclas Mais + e Menos –.

O relógio continua a funcionar sem, porém, estar visível.

## Mostrar novamente a hora

1. Toque simultaneamente nas teclas Mais + e Menos –.  
A hora pisca no painel de visualização.
2. Toque na tecla ☺.

## Notas

Se mantiver premidas as teclas Mais + ou Menos –, a indicação da hora começa a correr mais depressa.

Entre as 22:00 e as 6:00 horas o relógio fica apenas a meia-luz. Se utilizar o forno a vapor durante esse período, o painel de visualização volta a ter a luminosidade normal.

---

## Regular a luminosidade do painel de visualização

Pode reduzir a luminosidade do painel de visualização, desde que este indique apenas a hora. Toque na tecla Menos – até atingir a luminosidade desejada.

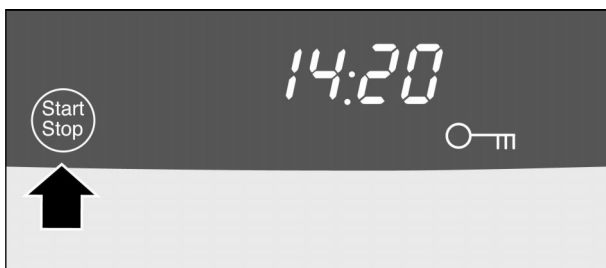
A luminosidade mais baixa corresponde à meia-luz do painel de visualização entre as 22:00 e as 6:00 horas. Com a tecla Mais + pode aumentar novamente a luminosidade do painel de visualização.

# Segurança para crianças

## Bloquear o painel de comandos

Para impedir que as crianças manipulem o aparelho ou que este seja ligado inadvertidamente durante a limpeza, é possível bloquear o painel de comandos.

Toque na tecla Start/Stop durante aprox. quatro segundos, até aparecer o símbolo  da segurança para crianças no painel de visualização.



## Desbloquear o painel de comandos

Toque novamente na tecla Start/Stop, até o símbolo  da segurança para crianças desaparecer.

## Nota

Não é possível ligar a segurança para crianças quando o forno a vapor está em funcionamento.

Após um falha de corrente, a segurança para crianças mantém-se activa.

---

# Cozedura a vapor

Com este aparelho poderá cozinhar de forma particularmente saudável. O vapor envolve os alimentos e evita a perda de nutrientes. Deste modo, cozinha sem sobrepressão. Os alimentos mantêm a sua forma e aroma típico.

Alimentos diferentes cozinhados em simultâneo como, por ex., peixe, o acompanhamento e a fruta mantêm o seu sabor característico.

---

## Como se processa a cozedura

A água do depósito cheio é conduzida através de tubinhos de plástico para a placa de aquecimento no fundo do forno. Aí a água evapora, permitindo uma verdadeira cozedura a vapor.

---

## Preparação

Retire o depósito de água do aparelho.

Encha-o apenas com água, até à marcação MAXI. Caso a água da rede de abastecimento seja muito calcária, recomendamos a utilização de água engarrafada sem gás. Não utilize água destilada.

Introduza o depósito de água no forno a vapor, até encaixar.

Coloque os acessórios adequados com os alimentos na grelha e feche a porta do forno.

---

## Temperaturas

Pode regular diferentes temperaturas para a refeição que deseja preparar.

| Temperatura | adequada para     |
|-------------|-------------------|
| 100 °C      | legumes, carne    |
| 90 °C       | peixe, almôndegas |

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 80 °C | filetes de peixe finos, salsichas |
| 70 °C | acompanhamentos já cozidos        |
| 60 °C | comida para bebês                 |

## Tempo de pré-aquecimento

O aparelho aquece antes da cozedura. Neste processo, é gerada a atmosfera de vapor necessária no interior do forno. O tempo de cozedura regulado só começa a contar após o pré-aquecimento. O tempo de pré-aquecimento varia em função do tipo, da temperatura inicial e da quantidade de alimentos. Depende também da temperatura regulada.

| Temperatura   | Tempo de pré-aquecimento |
|---------------|--------------------------|
| 100 °C        | 7 a 15 minutos           |
| 90 °C / 80 °C | 4 a 8 minutos            |
| 70 °C / 60 °C | aprox. 2 minutos         |

## Como regular

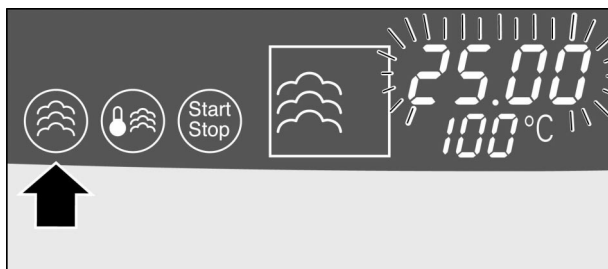
Pode regular tempos de cozedura entre 5 e 60 minutos.

Exemplo: 30 minutos, temperatura 90 °C.

Tenha em atenção o seguinte:

O forno a vapor tem de aquecer primeiro, pelo que a preparação da refeição demora um pouco mais.

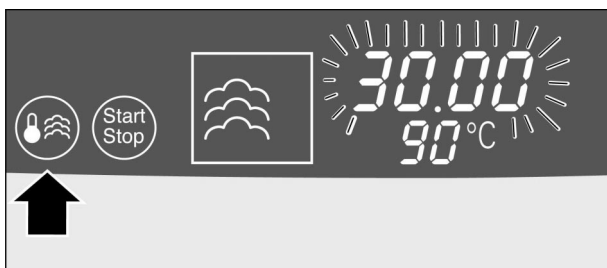
1. Toque na tecla Cozedura a vapor . No painel de visualização pisca como tempo proposto a indicação **25.00** minutos. Como temperatura proposta aparece **100 °C**.



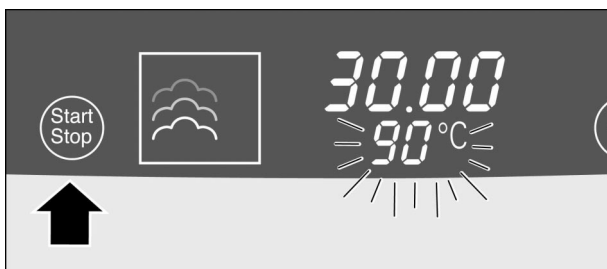
2. Regule o tempo de cozedura desejado com as teclas Mais + ou Menos.



3. Se necessitar de alterar a temperatura, toque na tecla  até aparecer a temperatura desejada.



4. Toque na tecla Start/Stop.



## O aparelho aquece

Durante o tempo de pré-aquecimento, a indicação da temperatura pisca e a indicação de vapor move-se. O tempo de cozedura ainda não começa a contar.

## Cozedura

No final do tempo de pré-aquecimento soa um sinal sonoro. O tempo de cozedura começa a contar. A indicação da temperatura deixa de piscar. De tempos a tempos são libertados jactos de vapor, o que é normal.

## No final do tempo de cozedura

No painel de visualização aparece **00.00** e ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do forno. A hora volta a aparecer.

**Alterar o tempo de cozedura após o início de cozedura**

Altere o tempo de cozedura com as teclas Mais + ou Menos -. Nos últimos três minutos já não é possível efectuar qualquer alteração.

**Anular antes do início de cozedura**

Toque na tecla Cozedura a vapor .

**Anular após o início de cozedura**

No primeiro minuto após o início de cozedura: Toque na tecla Start/Stop. Aparece, então, a hora.

Mais tarde:  
Toque na tecla Start/Stop. A indicação baixa para **03.00** minutos.  
Nos próximos 3 minutos é libertado o vapor em excesso. Tenha cuidado, pois se abrir de imediato a porta do forno, sairá uma densa nuvem de vapor.

**O aparelho liga-se e desliga-se automaticamente**

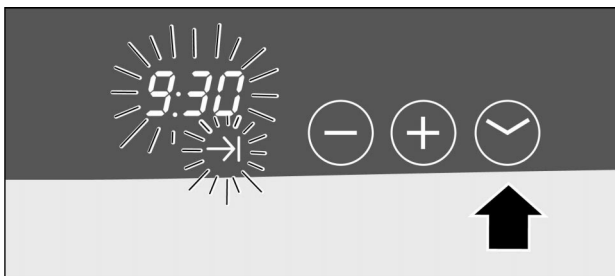
Pode alterar a hora de fim de cozedura. O aparelho liga-se automaticamente à hora certa.  
Tenha em atenção que o aparelho soma automaticamente o tempo de pré-aquecimento à hora de fim de cozedura. Por isso, a refeição demora um pouco mais a preparar.

**Tempos de pré-aquecimento**

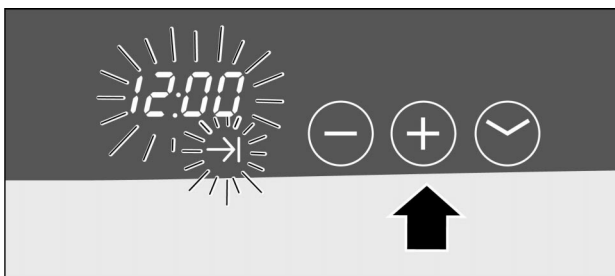
| Temperatura   | Tempo de pré-aquecimento |
|---------------|--------------------------|
| 100 °C        | 7 a 15 minutos           |
| 90 °C / 80 °C | 4 a 8 minutos            |
| 70 °C / 60 °C | aprox. 2 minutos         |

Exemplo:  
São 9:00 horas. Você tem compromissos importantes e tem de sair de casa. A sua refeição demora 30 minutos a preparar a uma temperatura de 90 °C e deverá estar pronta por volta das 12:00 horas.  
Encha o depósito de água e coloque a refeição no forno a vapor.  
Regule conforme descrito nos pontos 1 a 3. Não inicie ainda a cozedura a vapor.

4. Toque na tecla ☺.  
No painel de visualização pequeno pisca a hora de fim de cozedura. Esta é a hora a que a refeição estará pronta.

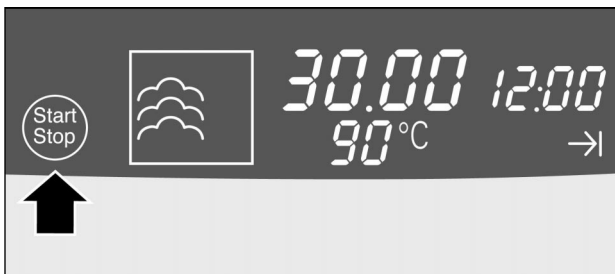


5. Atrase a hora de fim de cozedura com a tecla Mais +.



6. Toque na tecla Start/Stop.

A regulação é indicada no painel de visualização até o aparelho se ligar automaticamente.



Após o pré-aquecimento soa um sinal sonoro. O tempo de pré-aquecimento é automaticamente somado à hora de fim de cozedura. O tempo de cozedura começa a contar.

### No final do tempo de cozedura

No painel de visualização aparece a indicação 00.00 e ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do forno. A hora volta a aparecer.

### Alterar a regulação

Antes do início de cozedura:

Carregando uma vez na tecla ☺ = altera o tempo de cozedura e a temperatura

Carregando duas vezes na tecla ☺ = altera a hora de fim de cozedura.

## Anular a regulação

Após o início de cozedura:  
Não é possível efectuar qualquer alteração.

Antes do início de cozedura:  
Toque na tecla Start/Stop. A hora volta a aparecer.

Após o início de cozedura:  
Toque na tecla Start/Stop. Se o aparelho já estiver a produzir vapor, a indicação do relógio baixa para três minutos.

---

## Após a cozedura

Após cada cozedura a vapor, seque bem o interior do forno e a calha colectora.

Esvazie sempre o depósito de água após a cozedura.

---

## Notas

Normalmente, não deverá abrir a porta do forno durante a cozedura.

Há, no entanto, excepções no caso de algumas receitas, por ex. na cozedura de menus, ou quando no painel de visualização aparece o símbolo  para encher o depósito de água.

Abra a porta com cuidado. É libertado vapor! O tempo de cozedura pára.

Proceda conforme descrito na receita ou encha o depósito de água e volte a colocá-lo. Feche a porta do forno. Quando voltar a ser atingida a temperatura regulada, o tempo de cozedura continua a contar.

Durante a cozedura são libertados, de tempos a tempos, jactos de vapor, o que é normal.

O aparelho necessita dos últimos três minutos do tempo de cozedura para libertar o vapor pela abertura de ventilação por cima da porta.

---

## Tabelas

Nas tabelas encontrará uma selecção de alimentos que pode preparar no forno a vapor. Aqui pode consultar os acessórios necessários e os tempos de cozedura recomendados.



**Acessórios e recipientes**

Coloque sempre a grelha no forno a vapor e sobre esta os acessórios ou um recipiente adequado.

Para a maioria das receitas pode utilizar o receptáculo colector com módulo escoador. No entanto, pode também utilizar taças de vidro ou porcelana. Coloque a taça directamente sobre a grelha.

Cubra sempre os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria.

Distribua os alimentos sempre homogeneamente no recipiente ou acessório. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam todos cozidos ao mesmo tempo.

**Tempo de cozedura**

O tempo de cozedura não depende da quantidade, mas sim do tipo, qualidade e tamanho dos alimentos. As indicações temporais constantes das tabelas são valores de referência, pelo que deverá orientar-se pelo tamanho da peça indicado. Se desejar preparar peças mais pequenas, o tempo de cozedura é mais curto. Se utilizar peças maiores, o tempo de cozedura é mais longo.

**Duração total**

A duração total é composta pelo tempo de cozedura regulado (ver tabelas) e pelo tempo de pré-aquecimento.

**Legumes**

|              | Tamanho da peça               | Grelha e                                 | Tempera-<br>tura ° C, | Tempo de<br>cozedura<br>em<br>minutos |
|--------------|-------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| Alcachofras  | inteiras                      | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                   | 35                                    |
| Feijão verde | aprox. 5 cm de<br>comprimento | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                   | 30                                    |
| Couve-flor   | 1 kg inteira                  | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                   | 30                                    |
| Couve-flor   | às rosetas                    | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                   | 25                                    |

|                                                                     | Tamanho da peça          | Grelha e                              | Temperatura ° C, | Tempo de cozedura em minutos |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------------------|
| Brócolos                                                            | inteiros                 | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 20                           |
| Brócolos                                                            | às rosetas               | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 15                           |
| Batatas cozidas com pele                                            | Ø 2 - 3 cm               | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 35                           |
| Batatas                                                             | aos pedaços              | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 25                           |
| Cenouras                                                            | às rodela de aprox. 1 cm | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 30                           |
| Cenouras                                                            | inteiras Ø 2,5 cm        | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 35                           |
| Rábano                                                              | às rodela de aprox. ½ cm | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 25                           |
| Arroz*                                                              | —                        | taça                                  | 100              | 30                           |
| Couves-de-Bruxelas                                                  | inteiras                 | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 25                           |
| Alho-francês                                                        | às rodela de aprox. 1 cm | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 20                           |
| Couve roxa                                                          | em juliana               | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 35                           |
| Espinafres                                                          | folhas                   | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 10                           |
| Espargos                                                            | Ø 1,5 cm                 | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 30                           |
| Couve branca                                                        | em juliana               | receptáculo colector, módulo escoador | 100              | 35                           |
| * Deitar aprox. 60 g de arroz e 100 ml de água por pessoa numa taça |                          |                                       |                  |                              |

Carne

|                      | Tamanho da peça                            | Grelha e                                 | Tempera-<br>tura °C | Tempo<br>de<br>cozedura<br>em<br>minutos |
|----------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|
| Peito de frango      | inteiro                                    | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                 | 25                                       |
| Lombo de porco*      | às fatias                                  | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                 | 30                                       |
| Rosbife, médio**     | 7-9 cm de<br>espessura                     | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                 | 35                                       |
| Filé de porco*       | inteiro                                    | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                 | 30                                       |
| Medalhões de porco   | às fatias<br>aprox. 3-4 cm de<br>espessura | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                 | 10                                       |
| Salsichas tipo Viena | —                                          | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 80                  |                                          |

\* Envolve o lombo de porco e o filé de porco em folha de alumínio.

\*\* Comece por alourar em lume forte dos dois lados. Após a cozedura a vapor, envolva em folha de alumínio e deixe repousar durante 5 minutos.

Peixe

|                 | Tamanho da peça       | Grelha e                                 | Tempera-<br>tura °C | Tempo de<br>cozedura<br>em<br>minutos |
|-----------------|-----------------------|------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Trutas          | aprox. 300 g inteiras | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 90                  | 20                                    |
| Posta de salmão | aprox. 250 g          | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 100                 | 20                                    |
| Linguado        | filete                | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 80                  | 30                                    |
| Tamboril        | filete                | receptáculo colector, módulo<br>escoador | 90                  | 10                                    |

|                    | Tamanho da peça       | Grelha e             | Temperatura °C | Tempo de cozedura em minutos |
|--------------------|-----------------------|----------------------|----------------|------------------------------|
| Terrina de salmão* | aprox. 5 cm de altura | forma de bolo inglês | 100            | 45                           |

\* Cobrir com película para microondas.

Ovos e receitas com ovos

|                   | Tamanho da peça  | Grelha e                              | Temperatura °C | Tempo de cozedura em minutos |
|-------------------|------------------|---------------------------------------|----------------|------------------------------|
| Ovos, bem cozidos | M                | receptáculo colector, módulo escoador | 100            | 10                           |
| Ovos, mal cozidos | M                | receptáculo colector, módulo escoador | 100            | 5                            |
| Leite-creme       | 125 ml por forma | forminhas de soufflé*                 | 100            | 10                           |

\* Cubra as forminhas com película para microondas.

Descongelar e aquecer ou cozer

|                       | Tamanho da peça            | Grelha e                              | Temperatura °C | Tempo de cozedura em minutos |
|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------|------------------------------|
| Ervilhas              | —                          | taça                                  | 100            | 10                           |
| Trutas                | inteiras                   | receptáculo colector, módulo escoador | 100            | 40                           |
| Feijão verde          | aprox. 5 cm de comprimento | receptáculo colector, módulo escoador | 100            | 35                           |
| Alho-francês          | às rodelas                 | receptáculo colector, módulo escoador | 100            | 30                           |
| Couves-de-Bruxelas    | inteiras                   | receptáculo colector, módulo escoador | 100            | 25                           |
| Folhas de espinafres* | aprox. 350 g               | taça                                  | 100            | 35                           |

|                      | Tamanho da peça | Grelha e        | Temperatura °C | Tempo de cozedura em minutos |
|----------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------|
| Menu ultracongelado* | aprox. 400 g    | tabuleiro/prato | 100            | 40                           |

\* Cubra a taça ou o tabuleiro/prato com película para microondas.

Aquecer

|                    | Tamanho da peça | Grelha e        | Temperatura °C | Tempo de cozedura em minutos |
|--------------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------------------|
| Refeição em prato* | —               | tabuleiro/prato | 70             | 20                           |
| Comida para bebés  | um boião        | boião           | 60             | 15                           |
| Acompanhamentos    |                 | louça           | 80             |                              |

\* Cubra a taça ou o tabuleiro/prato com película para microondas.

Manutenção e limpeza

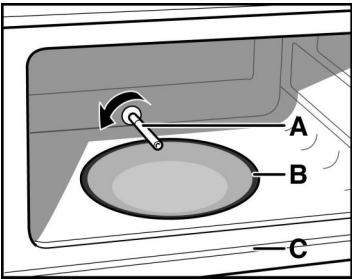
Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor!

Exterior do aparelho

Para limpar o painel de comandos, recomenda-se activar a segurança para crianças. Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da louça à água de limpeza. No final, enxugue o aparelho com um pano seco.

Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos, pois a superfície do aparelho poderá ficar baça. Em caso de contacto deste tipo de detergentes com o aparelho, deverá limpá-lo imediatamente com água.

# Interior do forno



Seque o interior do forno, a porta do aparelho e a calha colectora após cada cozedura.

Desenrosque o tubinho de plástico para limpeza. O mais aconselhável é limpar o tubinho de plástico e a placa de aquecimento no fundo do forno com água e vinagre.

A = tubinho de plástico  
B = placa de aquecimento  
C = calha colectora

Limpe o depósito de água com água e vinagre. Pode retirar a tampa.

# Acessórios

O mais aconselhável é colocar os acessórios em água com detergente da louça logo após a sua utilização. Os restos de comida podem, então, ser facilmente removidos com uma escova ou esponja. Todos os acessórios podem ser limpos com água e vinagre ou lavados na máquina de lavar louça.

# Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

| Anomalia                                                                 | Causa possível                              | Informações / Solução                      |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| A indicação do depósito de água  pisca apesar de o depósito estar cheio. | O depósito não está correctamente colocado. | Certifique-se de que o depósito encaixou.  |
|                                                                          | O sistema de identificação não funciona.    | Contacte o Serviço de Assistência Técnica. |

| Anomalia                                                          | Causa possível                                                                                                                                                 | Informações / Solução                                                           |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| O painel de visualização está escuro.                             | Falha de corrente.<br>O sistema electrónico está avariado.                                                                                                     | Verifique a fonte de alimentação.<br>Contacte o Serviço de Assistência Técnica. |
| A hora não está certa.                                            | Falha de corrente.                                                                                                                                             | Acerte novamente a hora.                                                        |
| A lâmpada do aparelho não acende.                                 | A lâmpada está fundida.                                                                                                                                        | Substitua a lâmpada. Consulte o capítulo "Substituição da lâmpada".             |
| Durante a cozedura é libertado vapor pela abertura de ventilação. |                                                                                                                                                                | Isso é normal.                                                                  |
| Durante a cozedura ouvem-se estalinhos.                           | Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, provocado pelo vapor da água.                                                                                 | Isso é normal.                                                                  |
| Não é possível regular o aparelho.                                | A segurança para crianças está activada. (Símbolo  no painel de visualização) | Desactive a segurança para crianças.                                            |

### **As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica.**

Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

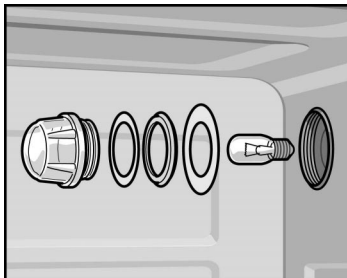
## **Substituir a lâmpada**

Caso a lâmpada se tenha fundido, deverá ser substituída. Isto poderá ser feito por si. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura no comércio especializado.

Dados técnicos da lâmpada:  
15-25 W, 220/240 V, 300 °C, base tipo E14.

### **Como proceder:**

1. Desligar o fusível na caixa respectiva ou desligar a ficha de rede.
2. Desatarraxar a cobertura para a esquerda.
3. Desatarraxar a lâmpada igualmente para a esquerda.



4. Substituir a lâmpada por uma do mesmo tipo e com a mesma voltagem.
5. Voltar a atarraxar a lâmpada e cobertura. Tenha atenção para que os vedantes fiquem na posição correcta.
6. Voltar a ligar o aparelho à rede eléctrica e acertar novamente as horas.

---

## Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está ao seu dispor. Encontrará a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica mais próximo na lista telefónica. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Serviço de Assistência Técnica mais próximo de si.

### N.º E e N.º FD

Indique sempre ao Serviço de Assistência Técnica o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do seu aparelho. Encontrará a placa de características com estes números abrindo a porta do aparelho. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

|       |    |
|-------|----|
| N.º E | FD |
|-------|----|

|                                  |
|----------------------------------|
| Serviço de Assistência Técnica ☎ |
|----------------------------------|

---

## Dados técnicos

Voltagem e frequência: 220-240 V, 50 Hz/60 Hz  
Tensão de ligação global: 1770 W  
Amperagem: 10 A



---

# Embalagem e aparelho antigo

## Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.



Με τη νέα σας συσκευή μαγειρέματος με ατμό μπορείτε να παρασκευάζετε τα φαγητά σας χωρίς αλλοίωση της γεύσης και με ελάχιστο λίπος.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα, διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης.

Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια. Θα γνωρίσετε καλύτερα τα διάφορα μέρη της συσκευής μαγειρέματος με ατμό. Επίσης σας δείχνουμε βήμα προς βήμα, πώς πρέπει να ρυθμίζετε.

Στους πίνακες θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά, τα κατάλληλα εξαρτήματα και τους αντίστοιχους χρόνους μαγειρέματος με τις κατάλληλες θερμοκρασίες - φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, εδώ θα βρείτε πληροφορίες, με ποιο τρόπο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικρές βλάβες.

Ένας λεπτομερής κατάλογος περιεχομένων σας βοηθά, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Και τώρα καλή διασκέδαση μαγειρεύοντας με ατμό.

# Πίνακας περιεχομένων

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Υποδείξεις ασφαλείας</b>                            | <b>52</b> |
| <b>Η νέα σας συσκευή μαγειρέματος με ατμό</b>          | <b>53</b> |
| Το πεδίο χειρισμού                                     | 53        |
| Εξαρτήματα                                             | 54        |
| Το δοχείο νερού                                        | 55        |
| <b>Ώρα</b>                                             | <b>56</b> |
| Ρύθμιση της ώρας                                       | 56        |
| Χαμήλωμα της έντασης της ένδειξης                      | 57        |
| <b>Ασφάλεια παιδιών</b>                                | <b>58</b> |
| <b>Μαγείρεμα με ατμό</b>                               | <b>59</b> |
| Έτσι λειτουργεί το μαγείρεμα                           | 59        |
| Προετοιμασία                                           | 59        |
| Θερμοκρασίες                                           | 59        |
| Χρόνος θέρμανσης                                       | 60        |
| Έτσι ρυθμίζετε                                         | 60        |
| Η συσκευή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα | 62        |
| Μετά το μαγείρεμα                                      | 64        |
| Υποδείξεις                                             | 64        |
| Πίνακες                                                | 64        |
| <b>Φροντίδα και καθαρισμός</b>                         | <b>68</b> |
| Συσκευή, εξωτερικά                                     | 68        |
| Χώρος μαγειρέματος, εσωτερικά                          | 69        |
| Εξαρτήματα                                             | 69        |
| <b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b>         | <b>70</b> |
| Αλλαγή λάμπας                                          | 71        |
| <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b>          | <b>72</b> |
| Τεχνικά στοιχεία                                       | 72        |
| <b>Συσκευασία και παλιά συσκευή</b>                    | <b>73</b> |

---

# Υποδείξεις ασφαλείας

## Ζεστός χώρος μαγειρέματος

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μαγειρέματος με ατμό αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.



Η συσκευή κατά το μαγείρεμα ζεσταίνεται πολύ.

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής, εξέρχεται καυτός ατμός.

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά. Κίνδυνος ζεματίσματος!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

## Επισκευές



Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φως από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

# Η νέα σας συσκευή μαγειρέματος με ατμό

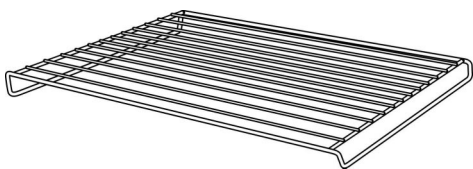
## Το πεδίο χειρισμού



### Πεδίο ενδείξεων για

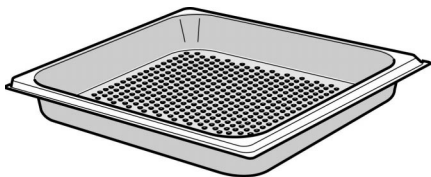
|                               |                                        |
|-------------------------------|----------------------------------------|
| μαγείρεμα με ατμό             | = 🌫️                                   |
| γέμισμα του δοχείου του νερού | = 🌞                                    |
| ώρα και χρόνο μαγειρέματος    | = π.χ. 12:34                           |
| θερμοκρασία                   | = π.χ. 100 °C                          |
| χρόνο λήξης                   | = π.χ. 14:30 με σύμβολο χρόνου λήξης → |
| ασφάλεια παιδιών              | = 🚫                                    |

## Εξαρτήματα



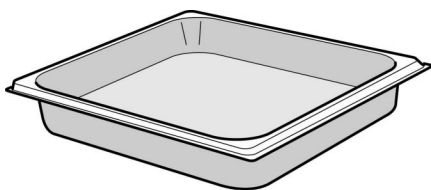
### Σχάρα

από ανοξείδωτο χάλυβα. Η σχάρα πρέπει να τοποθετείται πάντοτε.



### Τρυπητό

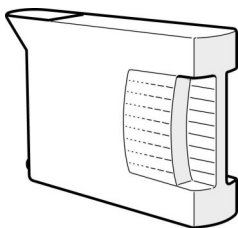
για το μαγείρεμα φαγητών. Τοποθετείτε το τρυπητό πάντοτε μέσα στο λεκανάκι.



### Λεκάνη

για τη συλλογή του νερού ή για το μαγείρεμα φαγητών.

## Το δοχείο νερού



### Γέμισμα με νερό

Το δοχείο βρίσκεται δεξιά στη συσκευή, όταν ανοίγετε την πόρτα.

Πριν από κάθε μαγείρεμα πρέπει το δοχείο να γεμίζει με νερό μέχρι τη θέση MAXI. Εάν το νερό της ύδρευσής σας είναι πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), χρησιμοποιείτε καλύτερα νερό χωρίς ανθρακικό του εμπορίου. Μη χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό.

Το δοχείο πρέπει να έχει σπρωχτεί εντελώς μέσα. Σε αυτήν την περίπτωση ασφαλίζει σε μια εγκοπή.

Αδειάζετε το δοχείο μετά από κάθε μαγείρεμα. Στεγνώνετε καλά το στήριγμα στη συσκευή.

Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή μαγειρέματος με ατμό σε λειτουργία χωρίς γεμάτο το δοχείο νερού.

Όταν αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο  και ηχεί ένα σήμα, τότε μέσα στο δοχείο του νερού βρίσκεται πολύ λίγο νερό. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Γεμίστε το δοχείο του νερού και τοποθετήστε το ξανά.

# Ώρα

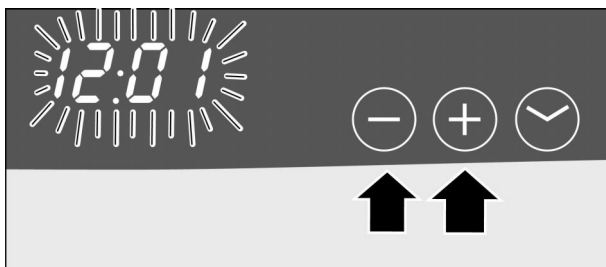
Μετά την πρώτη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή ρεύματος αναβοσβήνει στην ένδειξη 12:00 για ένα λεπτό.

Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

## Ρύθμιση της ώρας

Παράδειγμα: 13:45 η ώρα

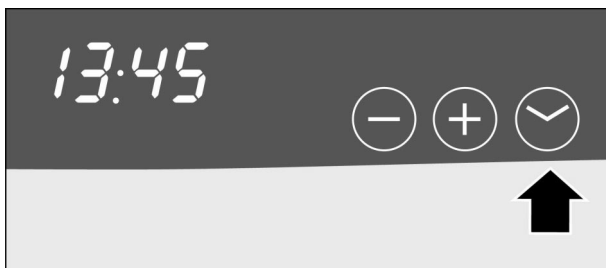
1. Ακουμπήστε συγχρόνως το Συν + και το Πλην −.  
Η ώρα αναβοσβήνει.



2. Με το Συν + ή το Πλην − ενημερώστε την ώρα.



3. Ακουμπήστε το πεδίο "☺".  
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ώρα στη μνήμη της συσκευής.



**Αλλαγή π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα**

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.



## Σβήσιμο της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα.

1. Ακουμπήστε συγχρόνως το Συν + και το Πλην –.  
Η ώρα αναβοσβήνει.
2. Ακουμπήστε συγχρόνως το Συν + και το Πλην –  
για 5 δευτερόλεπτα.

Η ώρα συνεχίζει να τρέχει χωρίς να φαίνεται στην ένδειξη.

## Εμφάνιση ξανά της ένδειξης της ώρας

1. Ακουμπήστε συγχρόνως το Συν + και το Πλην –.  
Στην ένδειξη αναβοσβήνει η ώρα.

2. Ακουμπήστε το πεδίο "☺".

## Υποδείξεις

Εάν κρατήσετε το Συν + ή το Πλην – πατημένο, τρέχει η ένδειξη της ώρας γρηγορότερα.

Μεταξύ 22:00 και 6:00 η ώρα ανάβει η ώρα με τη μισή ένταση. Εάν χρησιμοποιήσετε σε αυτό το χρόνο τη συσκευή μαγειρέματος με ατμό γίνεται η ένδειξη ξανά ζωνηρή.

---

## Χαμήλωμα της έντασης της ένδειξης

Μπορείτε να χαμηλώσετε την ένταση της ένδειξης.

Προϋπόθεση: Στην ένδειξη φαίνεται μόνο η ώρα.

Ακουμπήστε το Πλην – μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή φωτεινότητα.

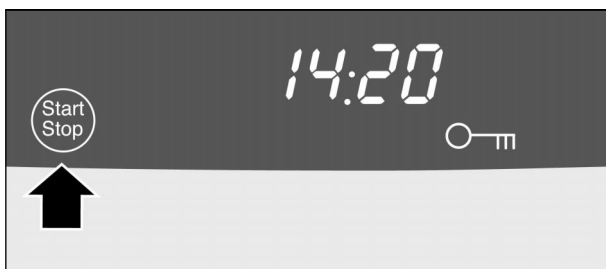
Η πιο σκοτεινή ρύθμιση αντιστοιχεί στην ημιφωτεινή ένδειξη μεταξύ 22:00 και 6:00 η ώρα. Με το Συν + μπορείτε να κάνετε την ένδειξη ξανά πιο ζωνηρή.

# Ασφάλεια παιδιών

## Κλείδωμα του πεδίου χειρισμού

Για να μην μπορούν τα παιδιά να χειριστούν τη συσκευή ή για να μην μπορεί η συσκευή κατά τον καθαρισμό να ενεργοποιηθεί αθέλητα, μπορείτε να κλειδώσετε το πεδίο χειρισμού.

Ακουμπήστε το πεδίο Start/Stop περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη το σύμβολο  Ασφάλεια παιδιών.



## Ξεκλείδωμα του πεδίου χειρισμού

### Υπόδειξη

Ακουμπήστε ξανά το πεδίο Start/Stop, μέχρι να σβήσει το σύμβολο  Ασφάλεια παιδιών.

Η ασφάλεια παιδιών δεν μπορεί να ρυθμιστεί, κατά τη διάρκεια που η συσκευή μαγειρέματος με ατμό βρίσκεται σε λειτουργία.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει η ασφάλεια παιδιών ενεργοποιημένη.

---

# Μαγείρεμα με ατμό

Με αυτή τη συσκευή μπορείτε να μαγειρέψετε ιδιαίτερα καλά. Ο ατμός περιβάλλει τα φαγητά και εμποδίζει έτσι την απώλεια των θρεπτικών ουσιών των τροφίμων. Μαγειρεύετε χωρίς υπερπίεση. Η μορφή και το χαρακτηριστικό άρωμα των φαγητών παραμένουν αναλλοίωτα.

Τα διαφορετικά φαγητά που έχουν μαγειρευτεί μαζί, όπως π.χ. ψάρι, συνοδευτικά και φρούτα, διατηρούν τη δική τους γεύση.

---

## Έτσι λειτουργεί το μαγείρεμα

Το νερό από το γεμάτο δοχείο καταλήγει, περνώντας μέσα από το πλαστικό σωληνίσκο, στη θερμαντική πλάκα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Εκεί εξατμίζεται το νερό και καθιστά έτσι δυνατό ένα γνήσιο μαγείρεμα με ατμό.

---

## Προετοιμασία

Αφαιρέστε το δοχείο του νερού από τη συσκευή.

Γεμίστε το δοχείο μόνο με νερό, μέχρι το σημάδι MAXI. Εάν το νερό της ύδρευσής σας είναι πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), συνιστούμε νερό χωρίς ανθρακικό του εμπορίου. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απεσταγμένο νερό.

Σπρώξτε το δοχείο του νερού μέσα στη συσκευή μαγειρέματος με ατμό. Το δοχείο πρέπει να ασφαλίσει (κλικ).

Τοποθετήστε τα κατάλληλα εξαρτήματα με τα φαγητά πάνω στη σχάρα και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

---

## Θερμοκρασίες

Μπορείτε για το φαγητό σας να ρυθμίσετε διάφορες θερμοκρασίες.

| Θερμοκρασία | κατάλληλη για   |
|-------------|-----------------|
| 100 °C      | Λαχανικά, κρέας |

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 90 °C | Ψάρι, κεφτεδάκια                      |
| 80 °C | Λεπτό φιλέτο ψαριού, βραστά λουκάνικα |
| 70 °C | Μαγειρεμένα γαρνιρίσματα              |
| 60 °C | Βρεφικές τροφές                       |

## Χρόνος θέρμανσης

Η συσκευή θερμαίνει πριν το μαγείρεμα. Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται έτσι η απαραίτητη ατμόσφαιρα ατμού. Μόνο όταν τελειώσει η θέρμανση, αρχίζει και τρέχει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος. Ο χρόνος θέρμανσης αλλάζει ανάλογα με το είδος, την αρχική θερμοκρασία και την ποσότητα των τροφίμων. Εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

| Θερμοκρασία   | Χρόνος θέρμανσης |
|---------------|------------------|
| 100 °C        | 7 έως 15 λεπτά   |
| 90 °C / 80 °C | 4 έως 8 λεπτά    |
| 70 °C / 60 °C | περίπου 2 λεπτά  |

## Έτσι ρυθμίζετε

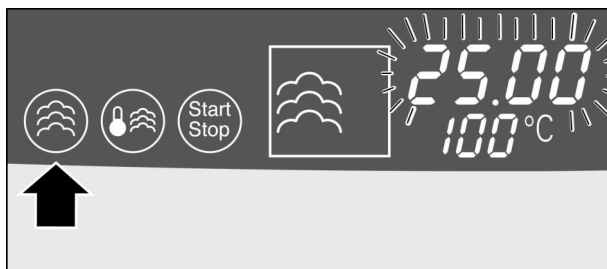
Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο από 5 έως 60 λεπτά.

Παράδειγμα: 30 λεπτά, θερμοκρασία 90 °C.

Προσέξτε παρακαλώ:

Η συσκευή μαγειρέματος με ατμό θερμαίνει πρώτα, γι' αυτό διαρκεί το φαγητό λίγο περισσότερο.

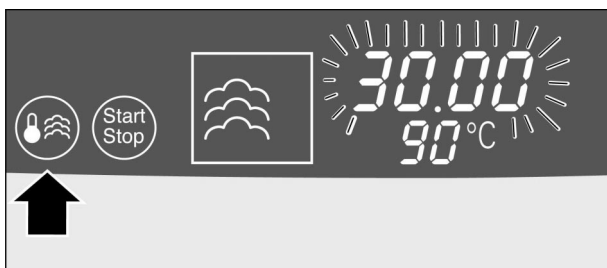
1. Ακουμπήστε το πεδίο Μαγείρεμα με ατμό . Στην ένδειξη αναβοσβήνει ως προτεινόμενος χρόνος 25:00 λεπτά. Ως προτεινόμενη θερμοκρασία εμφανίζεται 100 °C.



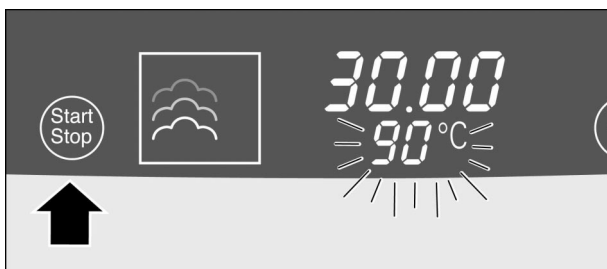
2. Ρυθμίστε με το Συν + ή το Πλην – τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.



3. Εάν χρειάζεστε μια άλλη θερμοκρασία, πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία.



4. Ακουμπήστε το πεδίο Start/Stop.



## Η συσκευή θερμαίνει

Κατά τη διάρκεια του χρόνου θέρμανσης αναβοσβήνει η ένδειξη της θερμοκρασίας, η ένδειξη του ατμού μετακινείται. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν τρέχει ακόμα.

## Μαγείρεμα

Όταν λήξει ο χρόνος θέρμανσης ακούτε ένα σήμα. Ο χρόνος μαγειρέματος τρέχει. Η ένδειξη της θερμοκρασίας σταματάει να αναβοσβήνει. Κάπου-κάπου διαφεύγει ατμός, αυτό είναι κάτι το κανονικό.

## Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος

Στην ένδειξη φαίνεται 00:00 και ακούγεται ένα σήμα. Ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

## Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος μετά την εκκίνηση

Αλλάξτε με το Συν + ή το Πλην – το χρόνο μαγειρέματος. Στα τελευταία τρία λεπτά δεν είναι δυνατή πλέον μια αλλαγή.

**Σβήσιμο πριν την  
εκκίνηση**

**Σβήσιμο μετά την  
εκκίνηση**

Ακουμπήστε το πεδίο Μαγείρεμα με ατμό .

Στο πρώτο λεπτό μετά την εκκίνηση:  
Ακουμπήστε το πεδίο Start/Stop. Η ώρα εμφανίζεται.

Αργότερα:  
Ακουμπήστε το πεδίο Start/Stop. Η ένδειξη πηγαίνει πίσω στα **03.00** λεπτά.  
Στα επόμενα 3 λεπτά διαφεύγει ο περίσσιος ατμός. Προσοχή, εάν ανοίξετε αμέσως την πόρτα της συσκευής, έρχεται ένα σύννεφο ατμού κατά πάνω σας.

**Η συσκευή  
ενεργοποιείται και  
απενεργοποιείται  
αυτόματα**

Μπορείτε να αλλάξετε τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα τη σωστή χρονική στιγμή.  
Προσέξτε παρακαλώ: Η συσκευή μετράει στο χρόνο λήξης αυτόματα μαζί και το χρόνο θέρμανσης. Γι' αυτό το φαγητό είναι έτοιμο λίγο αργότερα.

**Χρόνοι θέρμανσης**

| Θερμοκρασία   | Χρόνος θέρμανσης |
|---------------|------------------|
| 100 °C        | 7 έως 15 λεπτά   |
| 90 °C / 80 °C | 4 έως 8 λεπτά    |
| 70 °C / 60 °C | περίπου 2 λεπτά  |

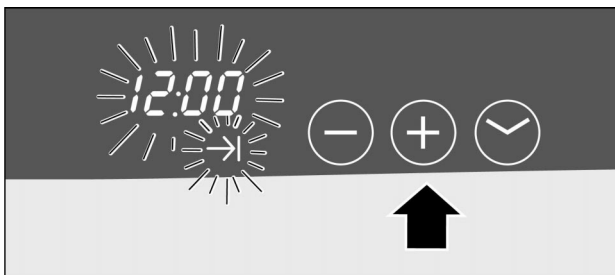
Παράδειγμα:  
Η ώρα είναι 9:00. Έχετε σημαντικά ραντεβού και πρέπει να φύγετε. Το φαγητό σας χρειάζεται 30 λεπτά στους 90 °C. Το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο περίπου στις 12:00 η ώρα.

Γεμίστε το δοχείο του νερού και τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή μαγειρέματος με ατμό. Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3. Μην ξεκινήσετε ακόμα το μαγείρεμα με ατμό.

4. Ακουμπήστε το πεδίο "☺". Στην μικρή ένδειξη αναβοσβήνει ο χρόνος λήξης. Αυτή είναι η χρονική στιγμή, που το φαγητό είναι έτοιμο.

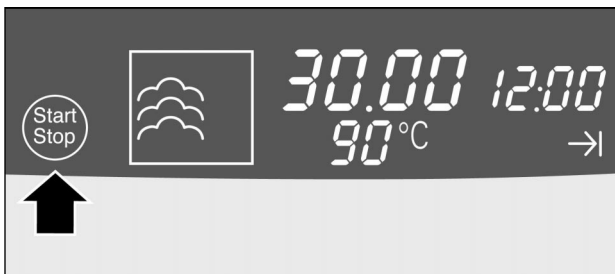


5. Με το Συν + ρυθμίστε το χρόνο λήξης για αργότερα.



6. Ακουμπήστε το πεδίο Start/Stop.

Η ρύθμιση φαίνεται στην ένδειξη, μέχρι να ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία.



Μετά από τη θέρμανση ακούτε ένα σήμα. Ο χρόνος θέρμανσης προστίθεται αυτόματα μαζί στο χρόνο λήξης. Ο χρόνος μαγειρέματος τρέχει.

## Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος

Στην ένδειξη εμφανίζεται 00.00 και ακούγεται ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

## Αλλαγή της ρύθμισης

Πριν την εκκίνηση:

Πατώντας μια φορά το πεδίο "☺" = Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας

Πατώντας δύο φορές το πεδίο "☺" = Αλλαγή του χρόνου λήξης.

Μετά την εκκίνηση:

Μια αλλαγή δεν είναι δυνατή.

## Σβήσιμο της ρύθμισης

Πριν την εκκίνηση:  
Ακουμπήστε το πεδίο Start/Stop. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

Μετά την εκκίνηση:  
Ακουμπήστε το πεδίο Start/Stop. Όταν η συσκευή δημιουργεί ήδη ατμό, περνά η ένδειξη της ώρας πίσω στα τρία λεπτά.

---

## Μετά το μαγείρεμα

Σκουπίστε στεγνά καλά στο χώρο μαγειρέματος και το κανάλι συγκέντρωσης του υγρού στη συσκευή μετά από κάθε μαγείρεμα με ατμό.

Μετά το μαγείρεμα αδειάζετε πάντοτε το δοχείο του νερού.

---

## Υποδείξεις

Κανονικά δεν επιτρέπεται να ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Εξαιρέσεις αποτελούν ορισμένες συνταγές, π.χ. στο μαγείρεμα μενού ή όταν εμφανίζεται η ένδειξη ✖. Γέμισμα του δοχείου του νερού.

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Διαφεύγει ατμός! Ο χρόνος μαγειρέματος σταματά. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στη συνταγή ή γεμίστε το δοχείο του νερού και τοποθετήστε το. Κλείστε την πόρτα της συσκευής. Όταν επιτευχθεί ξανά η ρυθμισμένη θερμοκρασία, συνεχίζει να τρέχει ο χρόνος μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος διαφεύγει κάπου-κάπου ατμός, αυτό είναι κάτι το κανονικό.

Τα τελευταία τρία λεπτά του χρόνου μαγειρέματος χρειάζεται η συσκευή, για να μπορεί να διαφύγει ο ατμός μέσω της σχισμής εξαερισμού πάνω από την πόρτα.

---

## Πίνακες

Στους πίνακες θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά, που μπορείτε να τα μαγειρέψετε καλά στο φούρνο μαγειρέματος με ατμό. Εδώ μπορείτε να διαβάσετε, ποιο εξάρτημα είναι κατάλληλο και ποιους χρόνους μαγειρέματος πρέπει καλύτερα να επιλέξετε.



Εξαρτήματα και  
μαγειρικά σκεύη

Τοποθετείτε πάντοτε τη σχάρα μέσα στο φούρνο μαγειρέματος με ατμό και από πάνω το εξάρτημα ή ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Για τα περισσότερα φαγητά ενδείκνυται το λεκανάκι με το τρυπητό. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε επίσης και μια πορσελάνη. Τοποθετείτε το μπολ κατευθείαν πάνω στη σχάρα.

Καλύπτετε πάντοτε τα τρόφιμα, που παρασκευάζονται κανονικά σε λουτρό νερού.

Μοιράζετε τα τρόφιμα πάντοτε ομοιόμορφα στο μαγειρικό σκεύος ή στο εξάρτημα. Σε περίπτωση διαφορετικού ύψους στρώσης μαγειρεύονται τα τρόφιμα ανομοιόμορφα.

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν εξαρτάται από την ποσότητα αλλά από το είδος, την ποιότητα και το μέγεθος των κομματιών των τροφίμων. Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Προσανατολιστείτε σύμφωνα με το δεδομένο μέγεθος του κομματιού. Εάν θέλετε να προετοιμάσετε μικρά κομμάτια, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος. Εάν χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα κομμάτια, μεγαλώνει αντίστοιχα ο χρόνος μαγειρέματος.

Ολική χρονική διάρκεια

Η ολική χρονική διάρκεια αποτελείται από το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος (βλέπε πίνακες) και το χρόνο θέρμανσης.

Λαχανικά

|                           | Μέγεθος κομματιού  | Σχάρα και         | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος λεπτά |
|---------------------------|--------------------|-------------------|----------------|---------------------------|
| Αγκινάρες                 | ολόκληρες          | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 35                        |
| Φασόλια, πράσινα          | περίπου 5 cm μήκος | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 30                        |
| Κουνουπίδι                | 1 κιλό, ολόκληρο   | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 30                        |
| Κουνουπίδι                | φούντες            | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 25                        |
| Μπρόκολο                  | ολόκληρο           | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 20                        |
| Μπρόκολο                  | φούντες            | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 15                        |
| Πατάτες βραστές με φλούδα | Ø 2 - 3 cm         | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 35                        |
| Πατάτες                   | σε κομμάτια        | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 25                        |

|                                                                   | Μέγεθος κομματιού        | Σχάρα και         | Θερμοκρασία<br>°C | Χρόνος<br>μαγειρέματος<br>λεπτά |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------|
| Καρότα                                                            | φέτες περίπου 1 cm πάχος | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 30                              |
| Καρότα                                                            | ολόκληρα Ø 2,5 cm        | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 35                              |
| Γουλιά                                                            | φέτες περίπου ½ cm πάχος | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 25                              |
| Ρύζι*                                                             | –                        | Μπολ              | 100               | 30                              |
| Λαχανάκια Βρυξελλών                                               | ολόκληρες φούντες        | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 25                              |
| Πράσα                                                             | φέτες περίπου 1 cm πάχος | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 20                              |
| Κοκκινολάχανο                                                     | σε λωρίδες               | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 35                              |
| Σπανάκι                                                           | φύλλα                    | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 10                              |
| Σπαράγγια                                                         | Ø 1,5 cm                 | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 30                              |
| Λάχανο/μάπιπα                                                     | σε λωρίδες               | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 35                              |
| * Ανά άτομο βάλτε περίπου 60 γρ. ρύζι και 100 ml νερό σ' ένα μπολ |                          |                   |                   |                                 |

Κρέας

|                             | Μέγεθος κομματιού               | Σχάρα και         | Θερμοκρασία<br>°C | Χρόνος<br>μαγειρέματος<br>λεπτά |
|-----------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------|
| Στήθος κοτόπουλου           | ολόκληρο                        | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 25                              |
| Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ* | σε φέτες                        | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 30                              |
| Ροσμπίφ, μέτριο**           | χοντρό 7-9 cm                   | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 35                              |
| Χοιρινό φιλέτο*             | ολόκληρο                        | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 30                              |
| Χοιρινά μενταγιόν           | σε φέτες χοντρές περίπου 3-4 cm | Λεκανάκι, τρυπητό | 100               | 10                              |
| Λουκάνικα Βιένης            | –                               | Λεκανάκι, τρυπητό | 80                |                                 |

\* Τυλίγετε το χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ και το χοιρινό φιλέτο σε αλουμινόχαρτο.

\*\* Προηγουμένως τηγανίστε το αρχικά δυνατά απ’ όλες τις μεριές. Μετά το μαγείρεμα με ατμό τυλίξετε το σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το να ηρεμήσει 5 λεπτά.

Ψάρι

|                   | Μέγεθος κομματιού         | Σχάρα και         | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος λεπτά |
|-------------------|---------------------------|-------------------|----------------|---------------------------|
| Πέστροφα          | περίπου 300 γρ., ολόκληρη | Λεκανάκι, τρυπητό | 90             | 20                        |
| Φιλέτο σολομού    | περίπου 250 γρ.           | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 20                        |
| Γλώσσα            | φιλέτο                    | Λεκανάκι, τρυπητό | 80             | 30                        |
| Ξιφίας            | φιλέτο                    | Λεκανάκι, τρυπητό | 90             | 10                        |
| Σολομός στο ταψί* | περίπου 5 cm ύψος         | Μακρόστενη φόρμα  | 100            | 45                        |

\* Σκεπάστε με μια λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα.

Αυγά και φαγητά με αυγά

|              | Μέγεθος κομματιού | Σχάρα και         | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος λεπτά |
|--------------|-------------------|-------------------|----------------|---------------------------|
| Αυγά, σκληρά | m                 | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 10                        |
| Αυγά, μαλακά | m                 | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 5                         |
| Κρέμα αυγού  | 125 ml ανά φόρμα  | Φορμάκια σουφλέ*  | 100            | 10                        |

\* Σκεπάσετε τα φορμάκια με λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα.

Ξεπάγωμα και ζέσταμα ή μαγείρεμα

|                     | Μέγεθος κομματιού  | Σχάρα και         | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος λεπτά |
|---------------------|--------------------|-------------------|----------------|---------------------------|
| Αρακάς              | —                  | Μπολ              | 100            | 10                        |
| Πέστροφες           | ολόκληρες          | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 40                        |
| Φρέσκα φασολάκια    | περίπου 5 cm μήκος | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 35                        |
| Πράσα               | σε φέτες           | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 30                        |
| Λαχανάκια Βρυξελλών | ολόκληρες φούντες  | Λεκανάκι, τρυπητό | 100            | 25                        |
| Σπανάκι φρέσκο*     | περίπου 350 γρ.    | Μπολ              | 100            | 35                        |
| Κατεψυγμένα μενού*  | περίπου 400 γρ.    | Μπολ μενού/Πιάτο  | 100            | 40                        |

\* Σκεπάστε το μπολ ή το μπολ μενού/πιάτο με λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα.

Ζέσταμα

|                 | Μέγεθος κομματιού | Σχάρα και        | Θερμοκρασία °C | Χρόνος μαγειρέματος λεπτά |
|-----------------|-------------------|------------------|----------------|---------------------------|
| Φαγητό μερίδας* | —                 | Μπολ μενού/Πιάτο | 70             | 20                        |
| Βρεφικές τροφές | ένα βαζάκι        | Βαζάκι           | 60             | 15                        |
| Γαρνίρισμα      |                   | Λεκανάκι         | 80             |                           |

\* Σκεπάστε το μπολ ή το μπολ μενού/πιάτο με λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα.

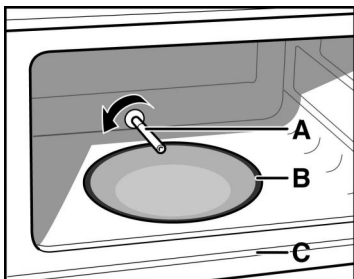
Φροντίδα και καθαρισμός

Κατ’ αρχήν μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού!

Συσκευή, εξωτερικά

Για τον καθαρισμό του πεδίου χειρισμού ενεργοποιήστε καλύτερα την ασφάλεια παιδιών.  
Αρκεί να σφουγγίσετε τη συσκευή μ’ ένα βρεγμένο πανί. Εάν είναι περισσότερο λερωμένο, προσθέστε μερικές σταγόνες υγρό καθαρισμού πιάτων στο νερό καθαρισμού. Μετά σκουπίστε τη συσκευή μ’ ένα στεγνό πανί.  
Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή απορρυπαντικό τριψίματος, διαφορετικά δημιουργούνται λεκέδες. Εάν πέσει από λάθος ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού πάνω στη συσκευή, σκουπίστε το αμέσως με νερό.

## Χώρος μαγειρέματος, εσωτερικά



Σκουπίστε στεγνά το χώρο μαγειρέματος, την πόρτα της συσκευής και το κανάλι συγκέντρωσης του υγρού μετά από κάθε μαγείρεμα.

Για τον καθαρισμό ξεβιδώστε το πλαστικό σωληνάκι. Το πλαστικό σωληνάκι και η θερμαντική πλάκα στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος μπορούν να καθαριστούν καλύτερα με ξιδόνερο.

A = Πλαστικό σωληνάκι

B = Θερμαντική πλάκα

C = Κανάλι συγκέντρωσης του υγρού

Καθαρίστε το δοχείο του νερού με ξιδόνερο. Το καπάκι μπορείτε να το αφαιρέσετε.

## Εξαρτήματα

Καλύτερα μουλιάστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση μ' ένα υγρό καθαρισμού πιάτων. Τα υπολείμματα του φαγητού μπορούν μετά να απομακρυνθούν πολύ εύκολα με μια βούρτσα ή με ένα σφουγγάρι. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν με ξιδόνερο ή στο πλυντήριο των πιάτων.

# Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

| Βλάβη                                                                                                                                                             | Πιθανή αιτία                                                                                                                                               | Υποδείξεις/Αντιμετώπιση                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Η ένδειξη της στάθμης του νερού  αναβοσβήνει, παρόλο που το δοχείο είναι γεμάτο. | Το δοχείο δεν έχει σπρωχτεί σωστά μέσα.                                                                                                                    | Βεβαιωθείτε, ότι το δοχείο έχει ασφαλίσει (κλικ).         |
|                                                                                                                                                                   | Το σύστημα αναγνώρισης δε λειτουργεί.                                                                                                                      | Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.       |
| Το πεδίο ενδείξεων είναι σβησμένο.                                                                                                                                | Διακοπή ρεύματος                                                                                                                                           | Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.                              |
|                                                                                                                                                                   | Το ηλεκτρονικό σύστημα παρουσιάζει βλάβη.                                                                                                                  | Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.       |
| Η ώρα δεν είναι η σωστή.                                                                                                                                          | Διακοπή ρεύματος                                                                                                                                           | Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.                            |
| Η λάμπα στη συσκευή δεν ανάβει.                                                                                                                                   | Η λάμπα είναι ελαττωματική.                                                                                                                                | Αλλάξτε τη λάμπα. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αλλαγή λάμπας". |
| Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος εξέρχεται ατμός από τη σχισμή εξαερισμού.                                                                                       |                                                                                                                                                            | Αυτό είναι κάτι το κανονικό.                              |
| Κατά το μαγείρεμα ακούγεται ένας θόρυβος "πλοπ".                                                                                                                  | Φαινόμενο κύο/ζεστό στα κατεψυγμένα τρόφιμα, λόγω των υδρατμών.                                                                                            | Αυτό είναι κάτι το κανονικό.                              |
| Η συσκευή δεν μπορεί να ρυθμιστεί.                                                                                                                                | Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. (Σύμβολο  στο πεδίο ενδείξεων) | Απενεργοποιήστε την ασφάλεια παιδιών.                     |

**Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις.**

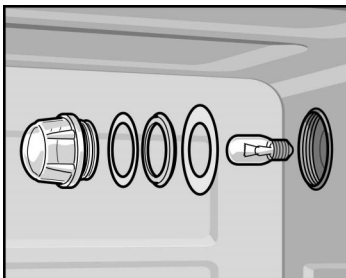
Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

## Αλλαγή λάμπας

Εάν η λάμπα είναι χαλασμένη, τότε πρέπει να αντικατασταθεί. Αυτό μπορείτε να το κάνετε οι ίδιοι(ες). Εφεδρικές λάμπες, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα.

Τεχνικά στοιχεία της λάμπας:

15 - 25 W, 220/240 V, 300 °C, ντουί λάμπας E14.



### Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

1. Κατεβάστε/Ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή αφαιρέστε το φισ από την πρίζα.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα προς τα αριστερά.
3. Ξεβιδώστε επίσης και τη λάμπα προς τα αριστερά.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου και με την ίδια ισχύ (αριθμός Watt).
5. Βιδώστε ξανά τη λάμπα και το κάλυμμα. Προσέξτε τη σωστή θέση των στεγανοποιήσεων.
6. Συνδέστε τη συσκευή ξανά στο δίκτυο του ρεύματος και ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

## Αριθμός Ε και αριθμός FD

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD-Nr.) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, γράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Αριθ. Ε                                     | Αριθ. FD |
| Υπηρεσία τεχνικής<br>εξυπηρέτησης πελατών 📞 |          |

## Τεχνικά στοιχεία

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Παροχή ρεύματος:                     | 220-240 V, 50 Hz/60 Hz |
| Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος: | 1770 W                 |
| Ασφάλεια:                            | 10 A                   |



---

# Συσκευασία και παλιά συσκευή

**Απόσυρση σύμφωνα με  
τους κανόνες  
προστασίας του  
περιβάλλοντος**



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.



Yeni buharlı pişiricinizle yemekleri aromasını koruyarak, yağsız bir şekilde pişirebilirsiniz.

Tüm teknik avantajlardan faydalanabilmeniz için lütfen kullanım kılavuzunu okuyunuz.

Güvenlik ile ilgili tüm önemli bilgileri vermekteyiz. Buharlı pişiriciniz ile ilgili tüm ayrıntıları öğreneceksiniz. Ve size adım adım ayarlamaları göstermekteyiz.

Tablolarda birçok yemek çeşidi, uygun aksesuar ve uygun ısılar ile pişme sürelerini bulacaksınız - tabii bu bilgilerin tümü yemek pişirme stüdyolarımızda test edilmiştir.

Bir arızanın meydana gelmesi durumunda burada küçük arızaları ortadan kaldırmak için gerekli bilgileri bulabilirsiniz.

Detaylı bir içindekiler bölümü herşeyi kolay biçimde bulmanıza yardımcı olacaktır.

Ve buharlı pişiricinizle yemek pişirirken iyi eğlenceler.

# İçindekiler

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Güvenlik bilgileri</b>                           | <b>76</b> |
| <b>Yeni buharlı pişirme cihazınız</b>               | <b>77</b> |
| Kumanda bölümü                                      | 77        |
| Aksesuarlar                                         | 78        |
| Su kabı                                             | 79        |
| <b>Saat</b>                                         | <b>80</b> |
| Saatin ayarlanması                                  | 80        |
| Gösterge ışığının kısılması                         | 81        |
| <b>Çocuk emniyeti</b>                               | <b>82</b> |
| <b>Buharlı pişirme</b>                              | <b>83</b> |
| Pişirme işlemi şu şekilde gerçekleşir               | 83        |
| Hazırlık                                            | 83        |
| Isılar                                              | 83        |
| Isınma süresi                                       | 84        |
| Şu şekilde ayarlanır                                | 84        |
| Cihaz otomatik olarak açılır ve kapanır             | 86        |
| Pişirme işleminden sonra                            | 87        |
| Uyarılar                                            | 88        |
| Tablolar                                            | 88        |
| <b>Bakım ve Temizlik</b>                            | <b>92</b> |
| Cihazın dışı                                        | 92        |
| Cihazın iç pişirme bölümü                           | 93        |
| Aksesuarlar                                         | 93        |
| <b>Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler</b> | <b>93</b> |
| Lambanın değiştirilmesi                             | 94        |
| <b>Yetkili servis</b>                               | <b>95</b> |
| <b>Ambalaj ve eski cihaz</b>                        | <b>96</b> |

# Güvenlik bilgileri

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Buharlı pişiriciyi sadece yemek pişirme amacıyla kullanınız.

## Sıcak pişirme alanı



Cihaz, pişirme esnasında ısınacaktır. Cihazın kapağını açarken dikkat ediniz, sıcak buhar çıkacaktır. Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz. Haşlanma tehlikesi!

Asla cihazın içinde yanıcı cisimler saklamayınız. Yangın tehlikesi!

## Tamirler



Gerektiği gibi yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Cereyan çarpma tehlikesi!

Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri tamirleri yapma yetkisine sahiptir.

Cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

# Yeni buharlı pişirme cihazınız

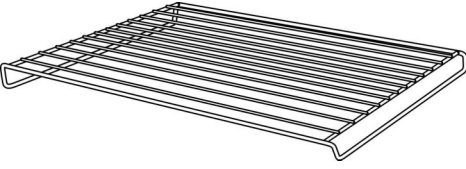
## Kumanda bölümü



Aşağıdakiler için gösterge alanı

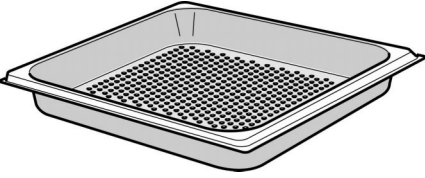
|                      |   |             |
|----------------------|---|-------------|
| Buharı pişirme       | = | ☁           |
| Su kabını doldurma   | = | ⚠           |
| Saat ve pişme zamanı | = | örn. 12:34  |
| Isı                  | = | örn. 100 °C |
| Bitiş zamanı         | = | örn. 14:30  |
| Çocuk emniyeti       | = | ☐ →         |

## Aksesuarlar



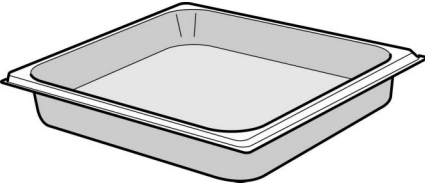
### Tel ızgara

paslanmaz çelikten üretilmiştir. Izgara teli cihaza daima takılmalıdır.



### Süzgeç ünitesi

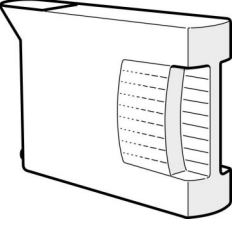
Yemeklerin pişirilmesi için. Süzgeç ünitesini daima su toplama kabının içine yerleştiriniz.



### Toplama kabı

Yoğuşan suyun toplanması veya yemeklerin pişirilmesi için.

## Su kabı



Su kabı, cihazın kapısını açtığınız zaman, sağ taraftadır.

Bu kab, her pişirme işleminden önce, MAXI (AZM.) konumuna kadar su doldurulmalıdır. Eğer şebeke suyunuz çok kireçli ise, satın alabileceğiniz karbonik asitsiz (yani gazsız) şişe suyu kullanınız. Damıtık su kullanmayınız.

Kab cihazın içine tamamen takılmış olmalıdır. Kab cihaza tam takıldığı zaman, mevcut bir çentik üzerinden yerine tam oturur.

Kabı her pişirme işleminden sonra boşaltınız. Cihazın içindeki tutucu düzeni silip iyice kurutunuz.

## Suyun doldurulması

Buharlı pişirme cihazını kesinlikle su kabına su doldurmadan çalıştırmayınız.

Göstergede  sembolü yanıp sönüyorsa ve bir sinyal sesi duyuluyorsa, su kabındaki su yetersizdir. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Su kabını doldurarak tekrar yerleştiriniz.

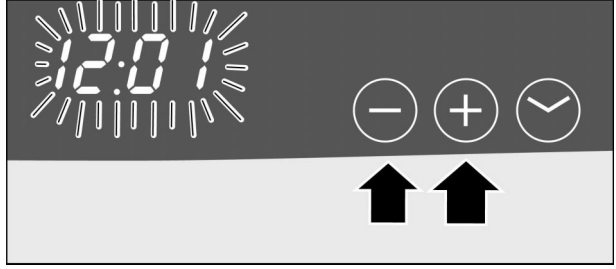
# Saat

Cihaz ilk kez bařlandıktan sonra veya bir elektrik kesintisinin ardından göstergede 12:00 bir dakika boyunca yanıp söner. Güncel saati ayarlayınız.

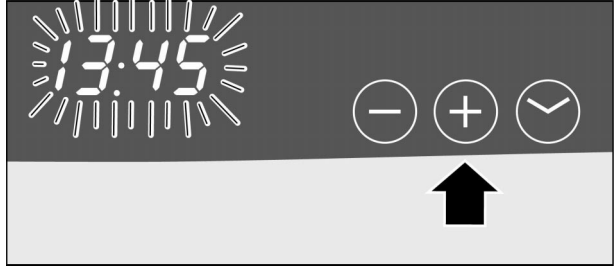
## Saatin ayarlanması

1. Artı + ve eksi - tuřlarına aynı anda dokununuz. Saat yanıp söner.

Örnek: Saat 13:45



2. Artı + veya eksi - ile saati güncelleyiniz.



3. ✓ alanına dokununuz. Birkaç saniye sonra saat değeri devralınacaktır.



Örn. yaz saatinden kış saatine geçerken

1 - 3 maddelerinde tarif edildiđi gibi ayarlayınız.



## Saatin gizlenmesi

Saati gizleyebilirsiniz.

1. Artı + ve eksi - tuşlarına aynı anda dokununuz.  
Saat yanıp söner.
2. Artı + ve eksi - tuşlarına 5 saniye boyunca aynı anda dokununuz.

Saat arka planda çalışmaya devam edecektir.

## Saatin tekrar görüntülenmesi

1. Artı + ve eksi - tuşlarına aynı anda dokununuz.  
Göstergedeki saat yanıp söner.
2. ☺alanına dokununuz.

## Uyarılar

Artı + veya eksi - tuşunu basılı tuttuğunuzda saat daha hızlı ilerleyecektir.

22:00 ve 6:00 saatleri arasında saat yarım aydınlatmayla gösterilir. Bu süre içerisinde buharlı pişiriciyi kullandığınızda gösterge tekrar tam aydınlatma ile görüntülenecektir.

---

## Gösterge ışığının kısılması

Gösterge ışığını kısıabilirsiniz. Ön koşul: Göstergede sadece saat görüntülenmelidir Dilediğiniz ışık şiddetine ulaşana kadar eksi - tuşuna basınız.

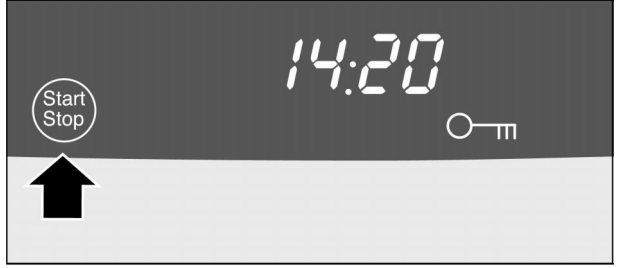
En karanlık ayar, 22:00 ve 6:00 saatleri arasındaki yarım aydınlatma şiddetidir. Artı + ile gösterge aydınlatmasını tekrar açabilirsiniz.

# Çocuk emniyeti

## Kumanda bölümünün kilitlenmesi

Çocukların cihazı kullanmaması veya temizlik esnasında cihazın yanlışlıkla çalıştırılmaması için kumanda bölümünü kilitleyebilirsiniz.

Göstergede çocuk emniyeti sembolü  görüntülenene kadar Start/Stop alanına yakl. dört saniye süreyle dokununuz.



## Kumanda bölümünün açılması

Çocuk emniyeti sembolü  kaybolana kadar tekrar start/stop alanına dokununuz.

## Not

Çocuk emniyeti, buharlı pişirici çalışırken ayarlanamaz.  
Elektrik kesintisinden sonra çocuk emniyeti aktif kalır.

# Buharlı pişirme

Bu cihaz ile, çok hassas ve sağlıklı yemek pişirmek mümkündür. Buhar yemeği çevreleyerek besin maddelerinin yitirilmesini önler. Yemekler yüksek basınç olmadan pişirilir. Yemeğin şekli ve aroması korunur.

Farklı besinler (örn. balık, garnitürler ve meyve) birlikte pişirildiği zaman, herbirinin kendi tadı korunmuş olur.

## Piştirme işlemi şu şekilde gerçekleşir

Dolu kaptan gelen su, plastik borudan geçerek piştirme bölümü tabanındaki ısıtma plakasına ulaşır. Su orada buharlaşır ve böylelikle gerçek bir buharda piştirme olanağı sağlar.

## Hazırlık

Su kabını cihazdan çıkarınız.

Su kabına her zaman sadece su doldurunuz; MAXI (azm.) işaretine kadar. Eğer şebeke suyunuz çok kireçli ise, satın alabileceğiniz karbonik asitsiz (yani gazsız) şişe suyu kullanmanızı tavsiye ediyoruz. Damıtılmış su kullanmayınız.

Su kabını buharlı pişiriciye iterek yerleştiriniz. Yerine oturtmalıdır.

Yemeklerin bulunduğu uygun aksesuarı tel ızgaranın üzerine yerleştirerek cihazın kapağını kapatınız.

## Isılar

Yemeğiniz için farklı ısılar ayarlayabilirsiniz.

| Sıcaklık | uygundur:                            |
|----------|--------------------------------------|
| 100 °C   | Sebze, et                            |
| 90 °C    | Balık, köfte                         |
| 80 °C    | İnce balık filetosu, haşlanmış sosis |
| 70 °C    | Piştirilmiş garnitürler              |
| 60 °C    | Bebek maması                         |

## Isınma süresi

Cihaz, pişirme işleminden önce ısınır. Bu esnada pişirme bölümünde gerekli buhar oluşur. Ancak cihaz ısındıktan sonra ayarlanan pişme süresi ilerlemeye başlar. Isınma süresi, yemeğin miktarına, başlangıç ısısına ve türüne göre değişir. Isınma süresi, ayarlanan sıcaklığa bağlıdır.

| Sıcaklık      | Isınma süresi   |
|---------------|-----------------|
| 100 °C        | 7 ila 15 dakika |
| 90 °C / 80 °C | 4 ila 8 dakika  |
| 70 °C / 60 °C | yakl. 2 dakika  |

## Şu şekilde ayarlanır

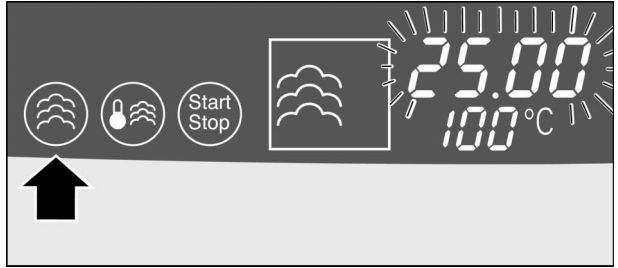
5 ila 60 dakika arasında bir süre ayarlayabilirsiniz.

Örnek: 30 dakika, sıcaklık 90 °C.

Lütfen dikkat ediniz:

Buharı pişirme önce ısınacağından yemeğin pişmesi biraz daha uzun sürecektir.

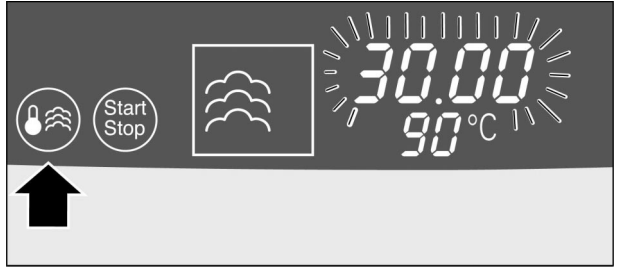
1. Buharlı pişirme alanına  dokununuz. Göstergede önerilen süre olarak 25.00 dakika yanıp söner. Önerilen ısı 100 °C'dir.



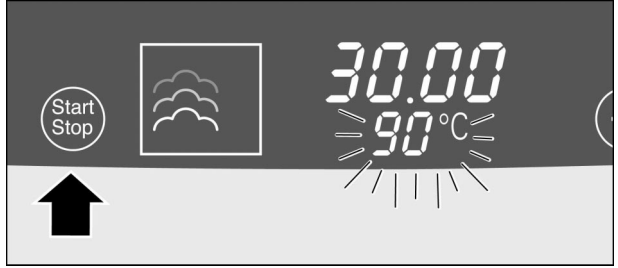
2. Artı + veya eksi - ile dilediğiniz pişme süresini ayarlayınız.



3. Başka bir ısı ayarlamak istiyorsanız, dilediğiniz ısı görüntülenene kadar  alanına tıklayınız.



4. Start/Stop alanına dokununuz.



## Cihaz ısınır

Isınma süresi esnasında ısı göstergesi yanıp söner, buhar göstergesi hareket eder. Pişme süresinde geri sayım başlamaz.

## Pişirme

Isınma süresi sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. Pişme süresinde geri sayım başlar. Isı göstergesi artık yanıp sönmez. Zaman zaman ani bir şekilde buhar çıkacaktır, bu normaldir.

## Pişme süresi dolduğunda

Göstergede 00.00 görüntülenir ve bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapısını açınız. Aktüel saat tekrar görünür.

## Başladıktan sonra pişme süresinin değiştirilmesi

Artı + veya eksi - ile pişme süresini değiştiriniz. Son üç dakikada pişme süresinin değiştirilmesi mümkün değildir.

## Başlamadan önce silme

Buharlı pişirme alanına  dokununuz.

## Başladıktan sonra silme

Başladıktan sonraki ilk bir dakika içerisinde: Start/Stop alanına dokununuz. Göstergede aktüel saat görünür.

Daha sonra:

Start/Stop alanına dokununuz. Gösterge 03.00 dakikaya geri döner.

Daha sonra 3 dakika içerisinde fazla buhar dışarı atılır. Dikkatli olunuz, cihazın kapağını hemen açtığınız takdirde çıkan buhar üzerinize gelecektir.

## Cihaz otomatik olarak açılır ve kapanır

Pişme zamanı bitişini ileri alabilirsiniz. Cihaz otomatik olarak doğru zamanda çalışmaya başlar.

Lütfen dikkat ediniz: Cihaz, otomatik olarak bitiş zamanına ısınma süresini ekleyecektir. Bu nedenle yemek biraz daha geç pişecektir.

### Isınma süreleri

| Sıcaklık      | Isınma süresi   |
|---------------|-----------------|
| 100 °C        | 7 ila 15 dakika |
| 90 °C / 80 °C | 4 ila 8 dakika  |
| 70 °C / 60 °C | yakl. 2 dakika  |

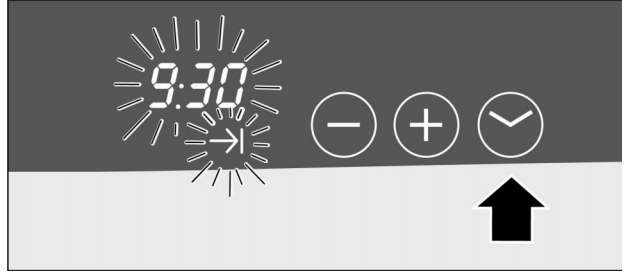
Örnek:

Saat 9:00. Önemli randevularınız var ve evden çıkmanız gerekiyor. Yemeğin pişmesi 90 °C'de 30 dakikadır. Yemek yakl. saat 12:00'da pişmiş olmalıdır.

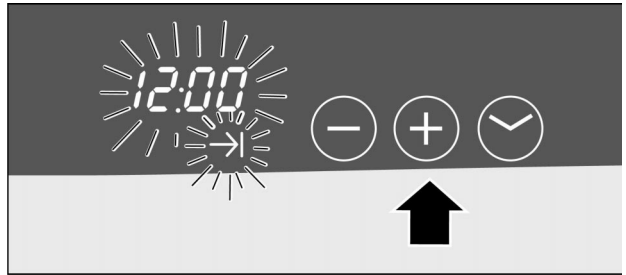
Su kabını doldurunuz ve yemeği buharlı pişiriciye yerleştiriniz.

Ayarlama işlemini 1 - 3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız. Buharlı pişirmeyi henüz başlatmayınız.

4. ☺ alanına dokununuz. Küçük göstergede bitiş zamanı yanıp söner. Bitiş zamanı, yemeğin tam olarak piştiği zamandır.



5. Artı + ile bitiş zamanını ileri alınız.



**6. Start/Stop alanına dokununuz.**

Çalışma otomatik olarak başlayana kadar ayar göstergede görüntülenmeye devam eder.



Cihaz ısındıktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Isınma süresi otomatik olarak bitiş zamanına eklenir. Pişirme süresinde geri sayım başlar.

**Pişirme süresi dolduğunda**

Göstergede 00.00 görüntülenir ve bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapısını açınız. Aktüel saat tekrar görünür.

**Ayarın değiştirilmesi**

Başlamadan önce:

- ☺ alanına bir kez basıldığında = Pişirme süresi değiştirilir
- ☺ alanına iki kez basıldığında = Bitiş zamanı değiştirilir.

Başladıktan sonra:

Hiçbir değişiklik yapılamaz.

**Ayarın silinmesi**

Başlamadan önce:

Start/Stop alanına dokununuz. Aktüel saat tekrar görünür.

Başladıktan sonra:

Start/Stop alanına dokununuz. Cihaz buhar üretmeye başlamışsa, saat üç dakikaya geri alınır.

---

**Pişirme işleminden sonra**

Cihazdaki toplama oluşunu ve pişirme bölümünü her pişirme işleminden sonra iyice kurulaınız.

Su kabını, pişirme işleminden sonra daima boşaltınız.

---

## Uyarılar

Normalde cihazın kapağı pişirme esnasında açılmamalıdır.

Fakat örn. menü pişirme gibi bazı tariflerde veya su deposu göstergesinde  görüntüleniyorsa kapağın açılması gereklidir.

Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Buhar dışarı çıkacaktır! Pişme süresi durur.

Tarifte belirtilen şekilde hareket ediniz ve/veya su kabını doldurarak tekrar yerleştiriniz. Cihazın kapağını kapatınız. Ayarlanan ısıya ulaşıldığında cihaz tekrar çalışmaya başlar.

Pişirme esnasında zaman zaman ani bir şekilde buhar çıkacaktır, bu normaldir.

Pişme süresinin son üç dakikasında buhar kapının üzerindeki havalandırma aralığından dışarı çıkacaktır.

---

## Tablolar

Tablolarda buharı pişirme fırınınız ile hazırlayabileceğini bazı yemekler yer almaktadır. Gerekli aksesuarlar ve ideal pişme süreleri bu tablolarda verilmiştir.

### Aksesuar ve tencereler

Daima buharı pişirme fırınına tel ızgarayı yerleştirdikten sonra uygun tencereyi veya aksesuarı bunun üzerine yerleştiriniz.

Çoğu yemek için süzgeç üniteli toplama kabı uygundur. Fakat cam veya porselen kap da kullanabilirsiniz. Kabı doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Normalde su havuzunda hazırlanan gıdaların üzerini daima kapatınız.

Yemekleri kaba veya aksesuara daima eşit şekilde yayınız. Katmanlar farklıysa, yemekler dengesz pişecektir.

### Pişirme süresi

Pişme süresi, yemeğin miktarından bağımsızdır, fakat türüne, kalitesine ve parça boyuna bağlıdır. Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Belirtilen parça boylarına göre hareket ediniz. Küçük parçalar hazırlandığında pişme süresi daha kısa olacaktır. Büyük parçalar kullandığınızda ise pişme süresi bu doğrultuda uzar.



## Toplam süre

Toplam süre, ayarlanan pişme süresi (bkz. tablolar) ile ısınma süresinin toplamıdır.

## Sebze

|                              | Parça boyu                       | Tel ızgara ve                | Isı °C | Pişme süresi, dakika |
|------------------------------|----------------------------------|------------------------------|--------|----------------------|
| Enginar                      | bütün                            | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 35                   |
| Taze fasulye                 | yakl. 5 cm uzunluğunda           | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 30                   |
| Karnıbahar                   | 1 kg, bütün                      | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 30                   |
| Karnıbahar                   | parçalar halinde                 | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 25                   |
| Brokoli                      | bütün                            | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 20                   |
| Brokoli                      | parçalar halinde                 | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 15                   |
| Kabuğu ile haşlanmış patates | 2 - 3 cm                         | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 35                   |
| Patates                      | parçalar halinde                 | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 25                   |
| Havuç                        | yakl. 1 cm kalınlığında dilimler | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 30                   |
| Havuç                        | bütün, 2,5 cm                    | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 35                   |
| Alabaş                       | yakl. ½ cm kalınlığında dilimler | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 25                   |
| Pirinç*                      | -                                | Kap                          | 100    | 30                   |
| Brüksel lahanası             | bütün lahana                     | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 25                   |
| Pırasa                       | yakl. 1 cm kalınlığında dilimler | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 20                   |
| Kırmızı lahana               | dilimler halinde                 | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 35                   |

|              | Parça boyu        | Tel ızgara ve                | Isı °C | Pişme süresi, dakika |
|--------------|-------------------|------------------------------|--------|----------------------|
| Ispanak      | yapraklar halinde | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 10                   |
| Kuşkonmaz    | 1,5 cm            | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 30                   |
| Göbek lahana | dilimler halinde  | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100    | 35                   |

\* kişi başı yakl. 60 g pirinç ve 100 ml suyu bir kaba koyunuz

## Et

|                       | Parça boyu                                  | Tel ızgara ve                | Sıcaklık °C | Pişme süresi, dakika |
|-----------------------|---------------------------------------------|------------------------------|-------------|----------------------|
| Tavuk göğüs           | bütün                                       | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100         | 25                   |
| Pirzola*              | dilimler halinde                            | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100         | 30                   |
| Rozbif, orta pişmiş** | 7-9 cm yüksekliğinde                        | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100         | 35                   |
| Domuz filetosu *      | bütün                                       | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100         | 30                   |
| Domuz madalyon        | dilimler halinde yakl. 3-4 cm yüksekliğinde | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100         | 10                   |
| Viyana usulü sosis    | -                                           | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 80          |                      |

\* Pirzola ve domuz filetosunu alüminyum folyoya sarınız.

\*\* Daha önce her iki tarafını iyice kızartınız. Buharlı pişirme işleminden sonra alüminyum folyoya sarınız ve 5 dakika bekletiniz.

## Balık

|                   | Parça boyu                | Tel ızgara ve                | Sıcaklık<br>°C | Pişme<br>süresi,<br>dakika |
|-------------------|---------------------------|------------------------------|----------------|----------------------------|
| Alabalık          | yakl. 300 g, bütün olarak | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 90             | 20                         |
| Somon biftek      | yakl. 250 g               | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100            | 20                         |
| Dilbalığı         | fileto                    | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 80             | 30                         |
| Fener balığı      | fileto                    | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 90             | 10                         |
| Alabalık çorbası* | yakl. 5 cm yüksekliğinde  | Kutu kalıp                   | 100            | 45                         |

\* Mikrodalga folyosu ile üzerini örtünüz.

### Yumurta ve yumurtalı yemekler

|                    | Parça boyu           | Tel ızgara ve                | Sıcaklık<br>°C | Pişme<br>süresi,<br>dakika |
|--------------------|----------------------|------------------------------|----------------|----------------------------|
| Yumurta, katı      | m                    | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100            | 10                         |
| Yumurta, az pişmiş | m                    | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100            | 5                          |
| Yumurta kreması    | kalıp başına, 125 ml | Sufle kalıbı*                | 100            | 10                         |

\* Mikrodalga folyosu ile kalıpların üzerini örtünüz.

### Buz çözme, ısıtma ve pişirme

|              | Parça boyu             | Tel ızgara ve                | Sıcaklık<br>°C | Pişme<br>süresi,<br>dakika |
|--------------|------------------------|------------------------------|----------------|----------------------------|
| Bezelye      | -                      | Kap                          | 100            | 10                         |
| Alabalık     | bütün                  | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100            | 40                         |
| Taze fasulye | yakl. 5 cm uzunluğunda | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100            | 35                         |

|                                                                  | Parça boyu       | Tel ızgara ve                | Sıcaklık °C | Pişme süresi, dakika |
|------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|-------------|----------------------|
| Pırasa                                                           | dilimler halinde | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100         | 30                   |
| Brüksel lahanası                                                 | bütün lahana     | Toplama kabı, süzgeç ünitesi | 100         | 25                   |
| Ispanak yaprakları*                                              | yakl. 350 g      | Kap                          | 100         | 35                   |
| TK-Menü*                                                         | yakl. 400 g      | Menü tabağı/tabak            | 100         | 40                   |
| * Kabı veya menü tabağını/taşağı mikrodalga folyosu ile örtünüz. |                  |                              |             |                      |

## Isıtma

|                                                                  | Parça boyu | Tel ızgara ve     | Sıcaklık °C | Pişme süresi, dakika |
|------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------------|----------------------|
| Tabak yemeğı*                                                    | -          | Menü tabağı/tabak | 70          | 20                   |
| Bebek maması                                                     | bir bardak | Bardak            | 60          | 15                   |
| Garnitürler                                                      |            | Kap               | 80          |                      |
| * Kabı veya menü tabağını/taşağı mikrodalga folyosu ile örtünüz. |            |                   |             |                      |

# Bakım ve Temizlik

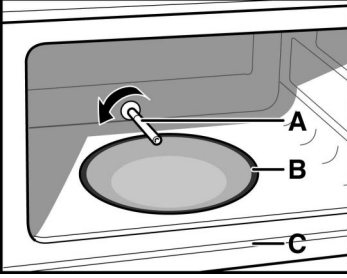
Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme cihazı kullanmayınız!

## Cihazın dışı

Kumanda bölümünü temizlerken çocuk emniyetini devreye alınız.  
Cihazı nemli bir bezle silmeniz yeterlidir. Kirlenme yoğunsa, temizleme suyuna birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyiniz. Cihazı kuru bir bezle kurulayınız.

Sivri veya aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız, aksi takdirde bazı bölgeler matlaşacaktır. Gövdeye bu tür bir maddenin girmesi durumunda, derhal suyla siliniz.

## Cihazın iç pişirme bölümü



Pişirme bölümünü, cihaz kapağını ve toplama oluğunu her pişirme işleminden sonra kurulayınız.

Plastik boruyu temizlik amacıyla çevirerek çıkartınız. Küçük plastik boru ve cihazın pişirme bölümünün tabanındaki ısıtma plakası, en iyi şekilde sirkeli su ile temizlenir.

A = Plastik boru

B = Isıtma plakası

C = Toplama oluğu

Su kabını sirkeli su ile temizleyiniz. Kapağı çıkartabilirsiniz.

## Aksesuarlar

Ek donanımları (aksesuarları) kullandıktan hemen sonra, yemek artıklarının yumuşaması için uygun bir bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suda bekletmeniz iyi olur. Böylelikle yemek artıklarını rahatça bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyebilirsiniz. Tüm aksesuarlar, sirkeli su ile veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

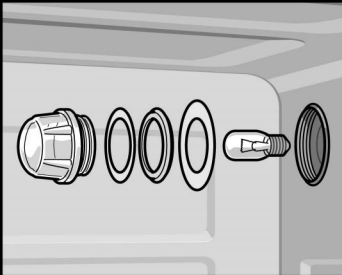
Oluşan arızaların çoğu çok basın sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce aşağıdaki uyarılara lütfen dikkat ediniz:

| Arıza                                                                                                                                          | Muhtemel sebebi                                                                                                                          | Uyarılar / Giderilmesi                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Su kabının dolu olmasına rağmen su göstergesi  yanıp sönüyor. | Kap düzgün yerleştirilmemiştir.                                                                                                          | Kabın yerine oturduğundan emin olunuz.                                       |
|                                                                                                                                                | Algılama sistemi düzgün çalışmıyor.                                                                                                      | Yetkili servisi çağırınız.                                                   |
| Gösterge alanı karanlık.                                                                                                                       | Elektrik kesintisi.                                                                                                                      | Elektrik beslemesini kontrol ediniz.                                         |
|                                                                                                                                                | Elektronik sistem bozuk.                                                                                                                 | Yetkili servisi çağırınız.                                                   |
| Saat doğru değil.                                                                                                                              | Elektrik kesintisi.                                                                                                                      | Saati yeniden ayarlayınız                                                    |
| Cihazın içindeki lamba yanmıyor.                                                                                                               | Lamba bozulmuştur.                                                                                                                       | Lambayı değiştiriniz. Bunun için "Lambanın değiştirilmesi" bölümüne bakınız. |
| Pişirme esnasında havalandırma aralığından buhar çıkıyor .                                                                                     |                                                                                                                                          | Bu normaldir.                                                                |
| Pişirme esnasında "plop"-sesi çıkıyor.                                                                                                         | Derin dondurulmuş yemeklerde su buharına bağlı soğuk/sıcak etkisi.                                                                       | Bu normaldir.                                                                |
| Cihaz ayarlanmıyor.                                                                                                                            | Çocuk emniyeti devrededir. (gösterge alanında  sembolü) | Çocuk emniyetini kapatınız.                                                  |

**Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız.**

Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

## Lambanın değiştirilmesi



Lamba yanmıyorsa, değiştirilmesi gerekir. Bunu kendi başınıza yapabilirsiniz. Isıya dayanıklı yedek lambaları yetkili satıcılardan tedarik edebilirsiniz.

Lambanın teknik özellikleri:

15-25 W, 220/240 V, 300 °C, lamba soketi E14.

### Şöyle hareket ediniz:

1. Sigorta kutusunda ilgili sigortayı kapatınız veya elektrik fişini prizden çıkarınız.
2. Kapağı sola doğru çevirip çıkarınız.
3. Lambayı da sola doğru çevirip çıkarınız.
4. Çıkardığınız lambanın yerine, aynı güçte (Watt değeri) ve aynı tipten yeni bir lamba (ampul) takınız.

5. Lambayı ve kapağı tekrar çevirerek yerine takınız. Contaların pozisyonunun doğru olmasına dikkat ediniz.
6. Cihazı tekrar elektrik beslemesine bağlayınız ve aktüel saati yeniden ayarlayınız.

## Yetkili servis

Cihazınızın onarılması gerekirse, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. En yakın yetkili servisin adres ve telefonunu altın rehberde bulabilirsiniz. Yetkili servis merkezlerini en yakın yetkili servisten öğrenebilirsiniz.

### E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimize daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve işleme (imalat) numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz. Bir arıza halinde uzun süre aramak mecburiyetinde kalmamak için, cihazınıza ait olan bu bilgileri hemen buraya yazınız.

|       |    |
|-------|----|
| E-Nr. | FD |
|-------|----|

|                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yetkili servis  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Teknik Veriler

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| Elektrik beslemesi:     | 220-240 V, 50 Hz/60 Hz |
| Toplam bağlantı değeri: | 1770 W                 |
| Sigorta:                | 10 A                   |

---

# Ambalaj ve eski cihaz

Yeni cihazınız yoldayken ambalaj tarafından korunmaktaydı. Kullanılan tüm malzemeler çevreye uygundur ve yeniden kullanılabilir. Lütfen siz de yardımcı olunuz ve ambalajı çevreye zarar vermeyecek biçimde imha ediniz.

Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesi durumunda değerli hammaddeler yeniden kazanılabilmektedir. Eski cihazı imha etmeden önce, onu kullanılmayacak duruma getiriniz veya üzerine "Dikkat hurda!" etiketi ile işaretleyiniz.

Lütfen güncel imha yolları hakkında bayinizden veya muhtarlığınıza bilgi ediniz.