



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Forno com função de vapor
HSG656R.1**



BOSCH

[pt] Instruções de serviço

Índice

	Utilização adequada	4		Funções de tempo	22
	Instruções de segurança importantes	5		Regular o tempo de duração	22
	Generalidades	5		Regular o fim	22
	Vapor	6		Regular o temporizador	23
	Termossonda	6		Termossonda	24
	Função de limpeza	6		Tipos de aquecimento	24
	Causas de danos	6		Espetar a termossonda nos alimentos	24
	Generalidades	6		Regular a temperatura interna	25
	Vapor	7		Temperatura interna de diferentes alimentos	25
	Protecção do meio ambiente	7		Fecho de segurança para crianças	26
	Poupança energética	7		Ativar e desativar	26
	Eliminação ecológica	7		Regulações base	27
	Conhecer o aparelho	8		Alterar as regulações base	27
	Painel de comandos	8		Lista das regulações base	27
	Elementos de comando	8		Falha de corrente	28
	Visor	9		Alterar a hora	28
	Modos de funcionamento	9		Regulação de funcionamento permanente ...	28
	Tipos de aquecimento	10		Iniciar a regulação de modo permanente	28
	Vapor	11		Produto de limpeza	29
	Mais informações	11		Produtos de limpeza adequados	29
	Funções do interior do aparelho	11		Superfícies do interior do aparelho	30
	Depósito de água	11		Manter o aparelho limpo	30
	Acessórios	12		Função de limpeza	31
	Acessórios incluídos	12		EcoClean Direct	31
	Inserir o acessório	12		Descalcificação	32
	Acessórios especiais	13		Estruturas de suporte	33
	Antes da primeira utilização	14		Engatar e desengatar as estruturas de suporte	33
	Antes da primeira colocação em serviço	14		Porta do aparelho	33
	Primeira colocação em funcionamento	14		Desengatar e engatar a porta do aparelho	33
	Calibrar o aparelho e limpar o interior	15		Retirar a moldura da porta	34
	Limpeza dos acessórios	15		Desmontar e montar os vidros da porta	35
	Utilizar o aparelho	16		Defeito: O que fazer?	36
	Ligar e desligar o aparelho	16		Como eliminar pequenas anomalias	36
	Iniciar o funcionamento	16		Duração de funcionamento máxima	37
	Regular o modo de funcionamento	16		Lâmpadas do interior do aparelho	37
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	16		Serviços Técnicos	38
	Aquecimento rápido	17		Número E e número FD	38
	Vapor	18		Pratos	38
	Ruídos	18		Indicações sobre as regulações	38
	Cozinhar a vapor	18		Selecionar o prato	39
	Cozinhar a vapor - cozinhar com ajuda do vapor	18		Sensor de cozedura	39
	Aquecer	19		Regular o prato	40
	Nível de cozedura	19			
	Descongelo	19			
	Encher o depósito de água	20			
	Após a operação a vapor	21			



Testado para si no nosso estúdio de cozinha. 41

Não utilizar formas de silicone	41
Bolos grandes e pequenos	41
Pão e pãezinhos	45
Pizas, quiches e bolos salgados	47
Gratinados e soufflés	49
Aves	50
Carne	52
Peixe	56
Legumes, acompanhamentos e ovos	58
Sobremesa	60
Cozinhar menus	61
Tipos de aquecimento Eco	62
Acrilamida nos alimentos	63
Assar ou estufar lentamente	63
Desidratar	65
Fazer compotas e extrair sumo	65
Desinfetar e higienizar biberões	66
Deixar levedar a massa com o Nível de fermentação	67
Descongelar	68
Regeneração	68
Manter quente	69
Refeições de teste	70

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



Utilização adequada

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

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

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

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

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

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

→ "Acessórios" na página 12

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Aviso – Perigo devido a magnetismo!

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes electrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes electrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Vapor

Aviso – Perigo de queimaduras!

- A água que se encontra no interior do depósito pode atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento contínuo do aparelho. Esvaziar o depósito de água com vapor após cada funcionamento do aparelho.
- No interior do aparelho forma-se vapor quente. Durante o funcionamento a vapor, não toque no interior do aparelho.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Os líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior quente do aparelho (deflagração). Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.


Termossonda

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Uma termossonda errada pode danificar o isolamento. Utilize exclusivamente a termossonda própria para este aparelho.

Função de limpeza

Aviso – Perigo de queimaduras!

 A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Causas de danos

Generalidades

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Formas de silicone: não utilizar formas de silicone ou películas, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor de cozedura pode ficar danificado.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Vapor

Atenção!

- Formas de ir ao forno: os recipientes têm de ser resistentes ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Recipientes com manchas de ferrugem: não utilize recipientes com manchas de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- Líquidos que escorrem: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Água quente no depósito de água: a água quente pode danificar a bomba. Encha o depósito de água exclusivamente com água fria.
- Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.
- Solução anticalcário: não derrame solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies sensíveis. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.
- Limpar o depósito de água: não lave o depósito de água na máquina de lavar louça. Caso contrário, o depósito de água ficará danificado. Limpe o depósito de água com um pano macio e detergente comum, disponível no mercado.

Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conhecer o aparelho

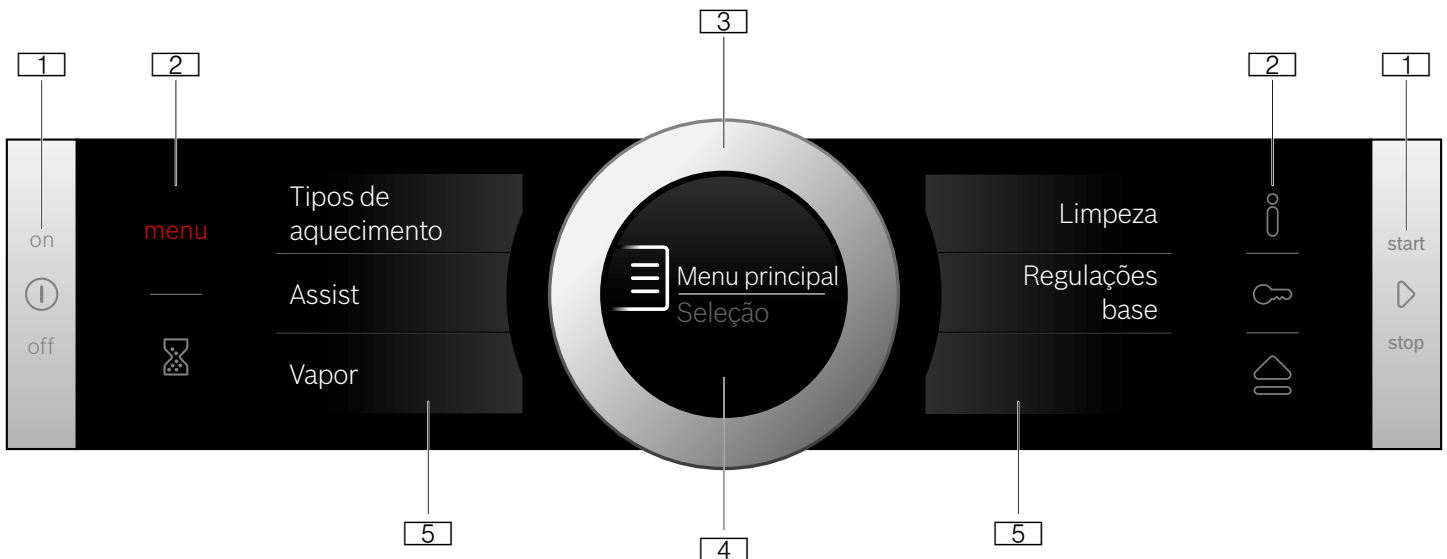
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho com a ajuda de teclas, botões táteis, visores táteis e um anel de comando. O visor apresenta as regulações atuais.

A figura apresenta o painel de comandos com o aparelho ligado e a indicação dos menus.



1 Teclas

As teclas à esquerda e direita no painel de comandos possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.

Nos aparelhos sem parte frontal em aço inoxidável, estas duas teclas também são campos táteis sem ponto de pressão.

2 Campos táteis

Por baixo dos campos táteis existem sensores. Toque simplesmente no respetivo símbolo, para selecionar a função.

3 Anel de comando

O anel de comando está montado de forma a poder rodá-lo continuamente para a esquerda ou direita. Toque ligeiramente nele e rode-o com o dedo no sentido desejado.

4 Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.

5 Visores táteis

Nos visores táteis são exibidas as opções de seleção atuais. Pode selecioná-las diretamente, tocando no respetivo campo. Conforme a seleção serão exibidos diferentes campos.

Teclas e campos táteis

O significado das várias teclas e campos táteis é aqui explicado de forma resumida.

Símbolo		Significado
Teclas		
ⓘ	on/off	Ligar e desligar o aparelho
▶	start/stop	Iniciar e parar o funcionamento ou premir prolongadamente (aprox. 3 segundos) para cancelar
Campos de toque		
☰	Menu	Abrir o menu dos modos de funcionamento
⌚	Temporizador	Selecionar o temporizador
i	Informação	Visualizar indicações
🔒	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças premindo prolongadamente (aprox. 4 segundos)
🚰	Abrir a aba	Encher ou esvaziar o depósito de água

Anel de comando

Com o anel de comando, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor.

Para mudar no interior de listas de seleção nos visores táteis utilize também o anel de comando.

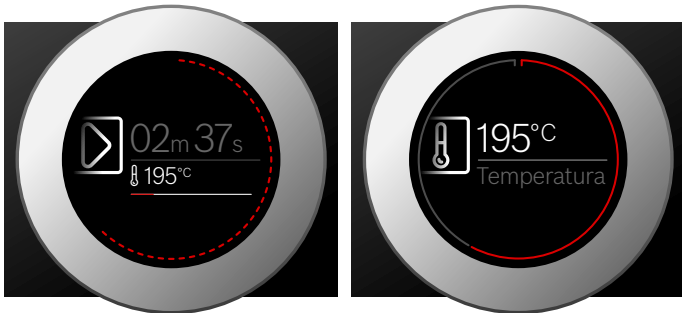
Na maioria das listas de seleção tem de retroceder quando alcança o primeiro ou o último ponto.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir-lhe a leitura imediata dos dados, de acordo com cada situação.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado e escrito em letra branca. O valor em segundo plano é apresentado a cinzento.

Foco	O valor em destaque pode ser alterado diretamente, sem que seja necessário selecioná-lo previamente. Depois de iniciado um modo de funcionamento, são sempre realçados a temperatura ou o nível. A linha branca é simultaneamente a linha de aquecimento, que vai ficando preenchida a vermelho.
Ampliação	Enquanto estiver a alterar o valor em destaque com o anel de comando, apenas este valor será apresentado de forma ampliada.



Linha do anel

Na parte exterior do visor encontra-se a linha do anel.

Se alterar um valor, a linha de anel indica-lhe onde se encontra na lista de seleção. Consoante a zona de regulação, a linha do anel é contínua ou está subdividida em segmentos, dependendo do comprimento da lista de seleção.

Durante o funcionamento, a linha do anel vai ficando preenchida em ciclos de um segundo. Após cada minuto completo, os segmentos começam a ser preenchidos novamente do início. No caso de um tempo de duração decorrido, apaga-se um segmento a cada segundo.

Indicação de temperatura

Após o arranque de um modo de funcionamento, a temperatura atual no interior do forno é apresentada graficamente no visor.

Linha de aquecimento	A linha de aquecimento branca por baixo da temperatura é preenchida a vermelho da esquerda para a direita, à medida que o interior do forno é aquecido. Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando a linha estiver totalmente preenchida a vermelho. Nas potências de regulação, por exemplo, potências do grelhador, a linha de aquecimento é imediatamente preenchida a vermelho.
Indicação de calor residual	Se o aparelho estiver desligado, surge, por baixo da linha do anel, o calor residual no interior do forno. À medida que o calor residual diminui, a linha do anel fica mais escura, até acabar por desaparecer por completo.

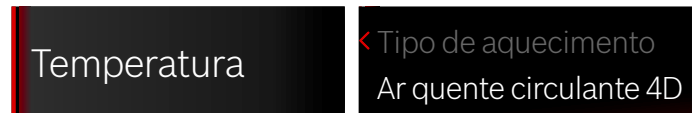
Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Visores táteis

Os visores táteis são ao mesmo tempo visores e elementos de comando. Mostram-lhe o que pode selecionar para uma função e o que já está definido. Para selecionar uma função basta tocar diretamente no campo.

A função selecionada encontra-se identificada na barra vertical vermelha na parte lateral. No visor, o valor é realçado a branco.

Para mudar para a função anterior ou seguinte, utilize uma pequena seta vermelha na parte lateral do campo.



Modos de funcionamento

O aparelho dispõe de diversos modos de funcionamento, que facilitam a utilização do aparelho.

Para descrições detalhadas, consulte os respetivos capítulos.

Com o campo **menu** abre o menu de modos de funcionamento.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento → "Utilizar o aparelho" na página 16	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.
Assist → "Pratos" na página 38	Para muitos pratos os valores de regulação adequados já estão programados.
Vapor → "Vapor" na página 18	Existem vários tipos de aquecimento com vapor de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.
Limpeza → "Função de limpeza" na página 31	Há várias funções de limpeza disponíveis: EcoClean Direct, Descalcificar e Secar.
Regulações base → "Regulações base" na página 27	Podem adaptar as regulações base do seu aparelho aos seus desejos.

Tipos de aquecimento

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Ícone	Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
	Ar quente circulante 4D *	30 - 250 °C	Para cozer e assar em um ou vários níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homoganeamente pelo interior do aparelho.
	Calor superior/inferior *	30 - 250 °C	Para cozer e assar de forma tradicional num único nível. Especialmente adequado para bolos com cobertura húmida. O calor vem homoganeamente de cima e de baixo.
	Ar quente circulante eco	30 - 250 °C	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num nível, sem pré-aquecimento. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, pelo interior do aparelho.
	Calor superior/inferior eco	30 - 250 °C	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa. O calor vem de cima e de baixo.
	Grelhar com ar circulante *	30 - 250 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Grelhar, grandes quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifés, salsichas ou tostas e para gratinar. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Grelhar, pequenas quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas ou tostas e para gratinar. A superfície central sob a resistência do grelhador fica quente.
	Potência para pizzas	30 - 250 °C	Para a preparação de pizzas e pratos, que precisam de muito calor vindo de baixo. A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem.
	Assar lentamente	70-120 °C	Para cozinhar lenta e cuidadosamente num recipiente aberto peças de carne tenras, previamente salteadas na frigideira. A baixas temperaturas, o calor vem de cima e de baixo, sendo distribuído homoganeamente.
	Calor inferior	30-250 °C	Para cozinhar em banho-maria e para dar cor a assados. O calor vem de baixo.
	Manter quente *	60 - 100 °C	Para manter quentes pratos já confeccionados.
	Pré-aquecer loiça	30 - 70 °C	Para aquecer a loiça.





* É possível utilizar vapor neste modo de funcionamento (apenas com depósito de água cheio)

Valores sugeridos

O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Vapor

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
 Cozinhar ao vapor	30 - 100 °C	Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear
 Aquecer	80 - 180 °C	Para refeições de prato e artigos de pasteleria Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam.
 Nível de cozedura	30 - 50 °C	Para massa lêveda e massa de fermento A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. A parte superior da massa não seca.
 Descongelar	30 - 60 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma.

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho apresenta indicações e informações adicionais acerca da ação executada num determinado momento.

Toque no campo **i**. A indicação é apresentada por alguns segundos no visor. Nas indicações mais compridas, utilize o anel de comando para se deslocar até ao fim.

Algumas indicações são apresentadas automaticamente, p. ex., para confirmação, solicitar uma ação ou como aviso.

Funções do interior do aparelho

Algumas funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste. O interior do aparelho tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechando a porta, continua a funcionar.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do forno acende-se. Se a porta permanecer aberta mais do que aprox. 15 minutos, a iluminação desliga-se novamente.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do forno liga-se assim que é iniciado o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: Pode definir nas regulações base que a iluminação do interior do forno não se acenda quando o aparelho está em funcionamento. → "Regulações base" na página 27

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção!

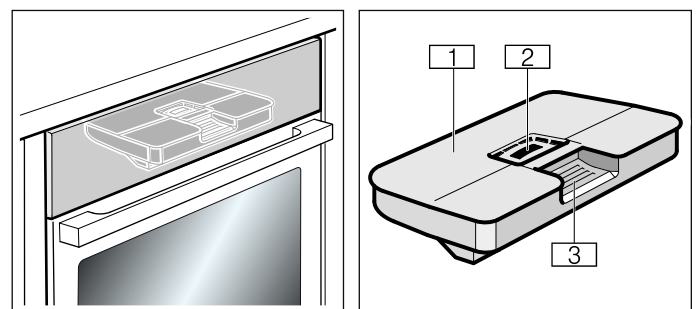
Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

Conselho: Pode alterar nas regulações base o tempo que a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar. → "Regulações base" na página 27

Depósito de água

O aparelho está equipado com um depósito de água. O depósito de água encontra-se atrás da aba. Para o funcionamento com vapor, encha o depósito de água. → "Vapor" na página 18





- 1** Tampa do depósito
- 2** Abertura de enchimento
- 3** Pega para retirar e introduzir o depósito de água

Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:

	<p>Grelha Para loiça, formas de bolos e de soufflé. Para assados e grelhados e refeições ultracongeladas.</p>
	<p>Tabuleiro Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.</p>
	<p>Tabuleiro universal Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha. No modo de vapor, também pode ser utilizado como recipiente de recolha de pingos de água.</p>
	<p>Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho L Para cozinhar legumes a vapor, para extrair sumo de frutos de baga e para descongelar.</p>
	<p>Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho S Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais.</p>
	<p>Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho XL Para cozinhar a vapor grandes quantidades.</p>
	<p>Termossonda Permite assados pontuais. A aplicação encontra-se descrita no respetivo capítulo. → "Termossonda" na página 24</p>

Utilize apenas acessórios originais, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

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

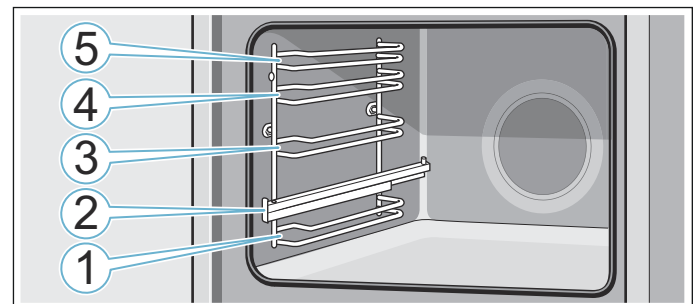
Conselho: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Isto não tem qualquer influência sobre a função. Assim que arrefecer novamente, a deformação desaparece.

Conselho: Pode utilizar os recipientes de cozedura a vapor, sem quaisquer restrições, com todos os tipos de aquecimento a vapor. Se regular outros tipos de aquecimento com temperaturas elevadas, retire o recipiente de cozedura a vapor do interior do forno. Temperaturas elevadas levam a descolorações e deformações permanentes do recipiente de cozedura a vapor.

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 5 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.

No interior do aparelho o nível de inserção mais alto está identificado em alguns aparelhos com um símbolo de grelha.

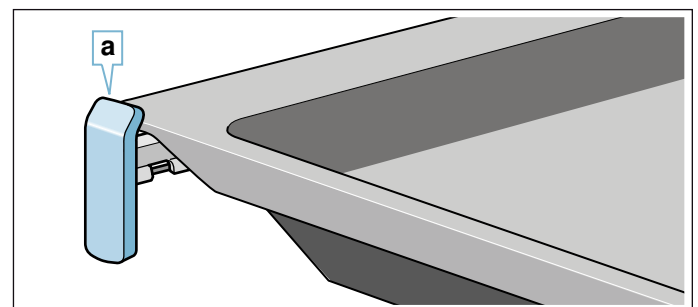


Nos níveis de inserção 1, 3, 4 e 5, insira o acessório sempre entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

Puxe o acessório para fora até cerca de metade, sem que o mesmo vire. Com as calhas extensíveis no nível 2, é possível puxar o acessório mais para fora.

Certifique-se de que o acessório atrás da lingueta **a** assenta na calha extensível.

Exemplo na figura: tabuleiro universal




As calhas extensíveis encaixam quando estiverem totalmente extraídas. Desta forma, coloca-se facilmente o acessório. Para desencaixar as calhas extensíveis, empurre-as para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.

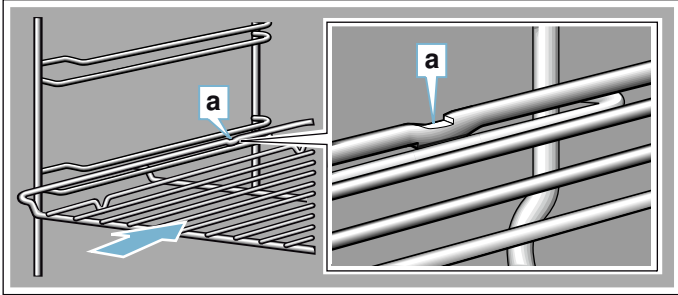
Conselhos

- Certifique-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.
- Insira o acessório sempre por completo no interior do aparelho, sem que ele toque na porta do aparelho.

Função de encaixe

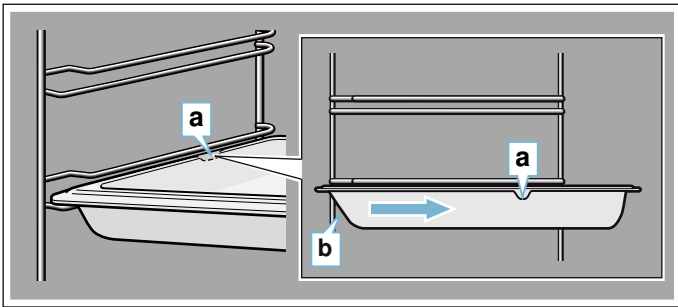
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até o mesmo encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. O lado aberto deve estar virado para a porta do aparelho e a curvatura para baixo .



Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. A frente da chanfradura do acessório **b** deve estar virada para a porta do aparelho.

Exemplo na figura: tabuleiro universal

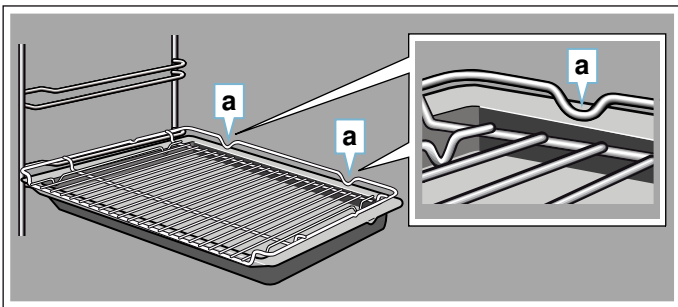


Combinar acessórios

Pode inserir simultaneamente a grelha e o tabuleiro universal, para recolher os pingos de líquido.

Ao colocar a grelha, certifique-se de que ambos os distanciadores **a** se encontram na borda traseira. Ao inserir o tabuleiro universal, a grelha encontra-se sobre a haste guia superior do nível de inserção.

Exemplo na figura: tabuleiro universal



Pequenos recipientes de cozedura a vapor apenas podem ser colocados com a grelha no interior do forno.

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho nos nossos prospectos ou na Internet.

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país. Consulte os seus documentos de venda.

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 38

Acessórios especiais

Grelha

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

Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.

Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.

Tabuleiro

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Grelha de forno

Para carne, aves e peixe.

Para inserir no tabuleiro universal, para recolher os pingos de gordura e suco da carne.

Tabuleiro universal, com revestimento antiaderente

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.

Os biscoitos e assados soltam-se mais facilmente do tabuleiro universal.

Tabuleiro, com revestimento antiaderente

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Os biscoitos soltam-se mais facilmente do tabuleiro.

Tabuleiro profissional com grelha de forno

Para cozinhar grandes quantidades.

Tampa para o tabuleiro profissional

A tampa faz do tabuleiro profissional uma assadeira profissional.

Tabuleiro de pizza

Para pizza e bolos grandes e redondos.

Chapa para grelhados

Para grelhar em vez da grelha ou como proteção contra salpicos. Utilizar apenas no tabuleiro universal.

Pedra para fazer pão

Para pão, pãezinhos e pizza feitos em casa, cuja base se deseja estaladiça.

A pedra para fazer pão tem de ser preaquecida à temperatura recomendada.

Assadeira de vidro (5,1 litros)

Para estufados e soufflés.

Particularmente adequado para o modo de funcionamento "Pratos".

Tabuleiro de vidro

Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés.

Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho XL

Para cozinhar a vapor grandes quantidades.

Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho S

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

Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho S

Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais.

Recipiente de porcelana, não perfurado, tamanho S

Para cozinhar ao vapor e servir carne, peixe e legumes.

Recipiente de porcelana, não perfurado, tamanho L

Para cozinhar ao vapor e servir carne, peixe e legumes.

Sistema extensível de 1 nível

Com as calhas extensíveis no nível 2, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Sistema extensível de 3 níveis

Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Frisos decorativos

Para cobrir a prateleira do móvel e a placa de suporte do aparelho.



Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

Antes da primeira colocação em serviço

Antes da primeira colocação em funcionamento, informe-se junto da empresa de água sobre o grau de dureza da água na rede.

Para que o aparelho o possa lembrar atempadamente de fazer a descalcificação, tem de ajustar corretamente a dureza da água.

Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

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

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

Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para descalcificada.
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás.

Dureza da água	Regulação
0	00 descalcificada
1 (até 1,3 mmol/l)	01 macia
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 média
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 dura
4 (superior a 3,8 mmol/l)	04 muito dura

Primeira colocação em funcionamento

Depois de ligar a eletricidade, ou depois de um corte de eletricidade, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

Conselho: Poderá alterar novamente as regulações em qualquer momento nas regulações base.

→ "Regulações base" na página 27

Selecionar o idioma

Surge primeiro o idioma. O idioma predefinido é o "alemão".

1. Com o anel de comando, selecione o idioma pretendido.
2. Para confirmar, toque campo seguinte. Surge a regulação seguinte.

Acertar a hora

A hora começa nas "12h00".

1. Toque no campo "Hora".
2. Acerte a hora com o anel de comando.
3. Para confirmar, toque campo seguinte. Surge a regulação seguinte.

Regular a dureza da água

A dureza da água está pré-regulada para "muito dura".

1. Regule a dureza da água com o anel de comando.
2. Para confirmar, toque no campo "Concluir regulações".

No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.

Se já não precisar de usar o aparelho, desligue-o com a tecla on/off ①.

Calibrar o aparelho e limpar o interior

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. Durante a calibração, o aparelho adapta-se às condições de pressão no local de instalação. Isto acontece automaticamente ao cozinhar a vapor pela primeira vez. É gerada uma grande quantidade de vapor.

Preparar a calibração

1. Retire os acessórios do forno.
2. Remova os restos da embalagem, tais como bolinhas de esferovite, do interior do aparelho.
3. Antes da calibração, limpe as superfícies lisas no interior do forno com um pano macio húmido.

Calibrar o aparelho e limpar o interior**Conselhos**

- A calibração só pode ser iniciada quando o interior do aparelho está frio (temperatura ambiente).
 - Não abra a porta durante a calibração. Caso contrário, a calibração é cancelada.
1. O aparelho é ligado através da tecla on/off ①.
 2. Encha o depósito de água.
 3. Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de duração indicados para a calibração e inicie o funcionamento do aparelho.

Regulações	
Tipo de aquecimento	Cozinhar ao vapor
Temperatura	100 °C
Tempo de duração	30 minutos

4. Proceda ao aquecimento após a calibração.

Atenção!**Danos no esmalte**

Não inicie o funcionamento se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

5. Seque a base do aparelho.
6. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura indicados para o aquecimento e inicie o funcionamento do aparelho.

Aquecer

Tipo de aquecimento	Calor superior/inferior
Temperatura	240 °C
Tempo de duração	30 minutos

7. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
8. Desligue o aparelho depois de decorrido o tempo de duração. O aparelho é desligado através da tecla on/off ①.
9. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.
10. Limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiuso.
11. Esvazie o depósito de água e seque o interior do aparelho.

Conselhos

- Para que o aparelho se possa adaptar ao novo local de instalação depois de uma mudança de casa, reponha o aparelho para as definições de fábrica. Repita a primeira colocação em funcionamento e a calibração.
- O aparelho memoriza as regulações da calibração mesmo em caso de corte de corrente ou desativação da rede. Não é necessário repetir a calibração.

Limpeza dos acessórios

Lave bem os acessórios com uma solução à base de detergente e um pano multiuso.

Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficará a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

Conselho: O fecho de segurança para crianças e o temporizador também podem ser regulados com o aparelho desligado. Certa indicações no visor ou informações, p. ex., a indicação do calor residual no interior do forno, também permanecem visíveis com o aparelho desligado.

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. O aparelho desliga-se automaticamente se não for efetuada qualquer regulação durante um período prolongado.

Ligar o aparelho


O aparelho é ligado através da tecla on/off .

No visor surge o logótipo da Bosch e a seguir a lista de seleção dos tipos de aquecimento.

Conselho: Nas regulações base pode definir o modo de funcionamento apresentado ao ligar o aparelho.

→ "Regulações base" na página 27

Desligar o aparelho


O aparelho é desligado através da tecla on/off .

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

No visor aparece a hora ou eventualmente a indicação de calor residual.


Conselho: Nas regulações base pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado. → "Regulações base" na página 27


Iniciar o funcionamento

Deve iniciar cada funcionamento com a tecla start/stop .

Após o início, surge no visor uma indicação da hora, para além das regulações. Além disso, são apresentadas a linha do anel e a linha de aquecimento.

Interromper o funcionamento

Com a tecla start/stop  também pode interromper e retomar um funcionamento.

Se premir a tecla start/stop  durante aprox. 3 segundos, o funcionamento é cancelado por completo e todas as regulações são repostas.


Conselho: Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Regular o modo de funcionamento

Depois de ligar o aparelho, surge o modo de funcionamento recomendado regulado.


Caso pretenda regular outro modo de funcionamento, percorra o menu. Para descrições detalhadas dos vários modos de funcionamento, consulte os respetivos capítulos.

Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Toque no respetivo campo. A função é realçada.
2. Altere a seleção em destaque com o anel de comando.
3. Se necessário, efetue outras regulações. Para tal, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando.
4. Inicie com a tecla start/stop . O aparelho começa a funcionar.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Se não estiver selecionado o modo de funcionamento Tipos de aquecimento, toque no campo "Tipos de aquecimento" presente no menu. A lista de seleção de tipos de aquecimento surge nos visores táteis.

Exemplo na figura: Ar quente circulante eco  a 195 °C.

1. Toque no campo com o tipo de aquecimento desejado. Altere eventualmente no interior da lista de seleção com o anel de comando.



A temperatura é realçada a branco.

2. Regule a temperatura com o anel de comando.



3. Inicie com a tecla start/stop ▶.
O tempo no visor indica há quanto tempo o funcionamento está a decorrer.



O aparelho começa a aquecer.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off Ⓛ.

Conselho: Também pode regular no aparelho o tempo de duração e o fim de funcionamento. → "Funções de tempo" na página 22

Alterar

Depois de iniciado, a temperatura permanece realçada. Se mover o anel de comando, a temperatura é alterada e assumida diretamente.

Para alterar o tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop ▶ e toque no campo do tipo de aquecimento. Surge a lista de seleção. Toque no tipo de aquecimento desejado. A temperatura sugerida aparece no visor.

Conselho: Se alterar o tipo de aquecimento, também são repostas as restantes regulações.

Aquecimento rápido

O aquecimento rápido permite reduzir o tempo de aquecimento em alguns tipos de aquecimento.

Os tipos de aquecimento adequados para o aquecimento rápido são:

- Ar quente circulante 4D
- Calor superior e inferior

Para obter um resultado de cozedura homogéneo, coloque o prato e o acessório dentro do forno apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

Regular

Certifique-se de que o tipo de aquecimento é adequado e de que a temperatura regulada é de, no mínimo, 100 °C. Caso contrário, não é possível ativar o aquecimento rápido.

1. Regular o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo "Aquecimento rápido".

No campo surge "ligado". No visor surge uma indicação para confirmar.

Quando o aquecimento rápido estiver concluído, soa um sinal e é apresentada uma indicação no visor. No campo surge "desligado". Coloque o seu prato no interior do aparelho.

Conselho: A função do tempo de duração é iniciada juntamente com o aquecimento rápido. Regule o tempo de duração só quando o aquecimento rápido estiver concluído.

Cancelar

Para cancelar o aquecimento rápido, toque novamente no campo "Aquecimento rápido". No campo surge "desligado".

Vapor

Pode cozinhar os seus alimentos de forma delicada com a ajuda do vapor. Em alguns tipos de aquecimento pode preparar os alimentos com a ajuda do vapor. Além disso, tem à sua disposição os tipos de aquecimento: nível de fermentação, nível de descongelação e aquecimento.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

Ruídos

Bomba

Durante o funcionamento e após o desligar ouve um zumbido. O ruído resulta da verificação da função da bomba. Trata-se de um ruído normal de funcionamento.

Aba


Durante a abertura da aba ouve um zumbido ou estalido. Os ruídos resultam do deslizar da aba. Trata-se de ruídos normais de funcionamento.

Cozinhar a vapor


Ao cozinhar a vapor, o vapor de água quente envolve os alimentos e impede que os seus nutrientes se percam. Este método de preparação mantém a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos.

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio enquanto cozinha a vapor, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
Conselho: Cozinhe a vapor só com o interior do aparelho totalmente arrefecido (temperatura ambiente).
2. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
3. Toque no campo “Vapor”.
4. Toque no campo “Cozinhar a vapor”.
A temperatura é realçada.
5. Regule a temperatura com o anel de comando.
6. Toque no campo “Tempo de duração” e regule a duração.
Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.
7. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.


Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop .

Cozinhar menus

É possível cozinhar menus completos a vapor ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores. → “Testado para si no nosso estúdio de cozinha” na página 41

Cozinhar a vapor - cozinhar com ajuda do vapor

Ao cozinhar com a ajuda do vapor, este é adicionado no interior do aparelho em diferentes intervalos e intensidades durante a operação. Consegue-se, assim, um melhor resultado de cozedura.

O seu alimento a cozinhar

- fica com uma crosta estaladiça
- fica com uma superfície brilhante
- apresenta um interior tenro e suculento
- reduz o seu volume ao mínimo

A combinação desejada de tipo de aquecimento e intensidade de vapor pode ser ajustada por si. Para escolher o tipo de aquecimento e a intensidade de vapor adequados consulte as indicações presentes nas tabelas ou selecione um programa.





Intensidade de vapor

Para a adição de vapor tem à disposição diferentes intensidades:


Intensidade	Nível
baixa	01
média	02
forte	03

Tipos de aquecimento adequados

Pode usar vapor nestes tipos de aquecimento:

- Ar quente circulante 4D 
- Calor superior/inferior 
- Grelhar com ar circulante 
- Manter quente 

Iniciar

1. Encha o depósito de água.
2. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
3. Toque no campo “Adição de vapor”.
No visor, o nível de vapor é realçado a branco.
4. Regule o nível de vapor com o anel de comando.
5. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.

Conselho: Se o depósito de água estiver vazio durante uma operação com ajuda de vapor, surge no visor a indicação para encher o depósito de água. A operação prossegue sem adição de vapor.


Alterar e cancelar

Para alterar o nível de vapor, toque no campo “Nível de vapor”. O nível de vapor é realçado e pode ser alterado com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Se desejar cancelar a ajuda de vapor, coloque a “Adição de vapor” em “0”.

Conselho: A operação prossegue sem adição de vapor.

Aquecer


Com o tipo de aquecimento Aquecer  pode aquecer pratos já cozinhados ou aquecer produtos de panificação do dia anterior. A ligação do vapor faz-se automaticamente.

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o modo de aquecimento, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.


Iniciar

1. Encher o depósito de água.
2. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
3. Toque no campo “Vapor”.
4. Toque no campo “Aquecer”.
A temperatura é realçada.
5. Regule a temperatura com o anel de comando.
6. Toque no campo “Tempo de duração” e regule a duração.

Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.

7. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.


Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .


Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop .


Nível de cozedura

Com o tipo de aquecimento “Níveis de fermentação” , a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não seca.


Para escolher a regulação adequada consulte as indicações presentes nas tabelas. → “Testado para si no nosso estúdio de cozinha” na página 41

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o nível de fermentação, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
Conselho: Ligar o nível de fermentação só com o interior do aparelho totalmente arrefecido (temperatura ambiente).
2. Toque no campo **menu**.
3. Toque no campo “Vapor”.
4. Toque no campo “Nível de fermentação”.
A temperatura é realçada.
5. Regule a temperatura com o anel de comando.
6. Toque no campo “Tempo de duração” e regule a duração.
Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.
7. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.


Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop .

Descongelar


Utilize o modo de aquecimento Descongelar  para descongelar produtos congelados ou ultra-congelados.

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o modo de descongelamento, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
2. Toque no campo **menu**.
3. Toque no campo “Vapor”.
4. Toque no campo “Descongelar”.
A temperatura é realçada.
5. Regule a temperatura com o anel de comando.
6. Toque no campo “Tempo de duração” e regule a duração.

Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.

7. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off (ⓘ).

Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop (⏸).

Encher o depósito de água

O depósito de água encontra-se atrás da aba. Antes de iniciar a operação com vapor, abra a aba e encha o depósito de água.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Regulações base" na página 27

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada. Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p.ex., bebidas alcoólicas). Os vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (explosão) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem ocorrer vapores quentes e chamas.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer. Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguarde até o depósito de água ter arrefecido. Retire o depósito de água do respetivo compartimento.

Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

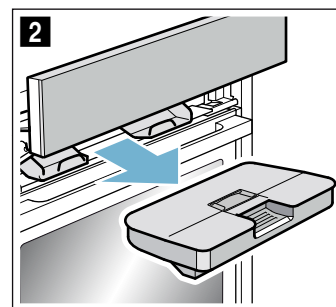
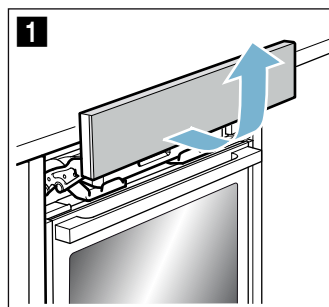
Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

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

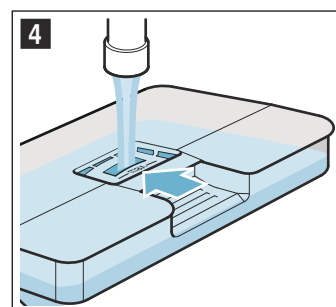
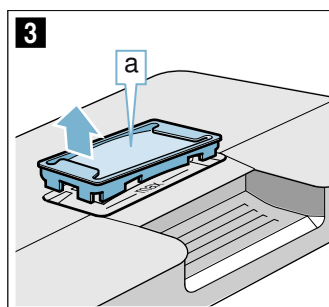
Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para "descalcificada".
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água para "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás.

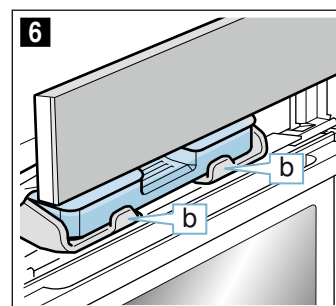
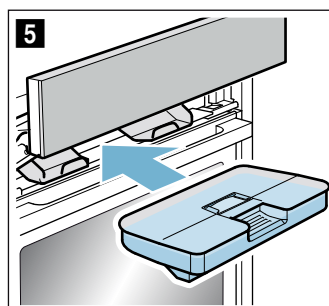
1. Toque no campo ☰.
A aba é deslocada automaticamente para a frente.
2. Puxe a aba com as duas mãos para a frente e, em seguida, empurre para cima, até encaixar (Fig. 1).
3. Levante o depósito de água e retire-o do respetivo compartimento (Fig. 2).



4. Pressione a tampa ao longo do vedante, para que não possa sair nenhuma água do depósito de água.
5. Remova a cobertura a (Fig. 3).
6. Encha o depósito de água até à marcação "max" com água fria (Fig. 4).



7. Coloque a cobertura a novamente na abertura do depósito de água.
8. Insira o depósito de água cheio (Fig. 5). Certifique-se de que o depósito de água encaixa atrás dos dois suportes b (Fig. 6).



9. Empurre a aba lentamente para baixo e, em seguida, pressione para trás, até fechar completamente.
O depósito de água está cheio. Pode iniciar as operações com vapor.

Atestar o depósito da água

Se o depósito de água estiver vazio durante uma operação com vapor, surge no visor uma indicação para encher o depósito de água.

Conselhos

- As operações com ajuda de vapor decorrem sem adição de vapor.
- Se o depósito de água ficar vazio durante o modo de cozinhar a vapor, aquecer, nível de fermentação ou descongelar, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

1. Abra a aba.
2. Retire e encha o depósito de água.
3. Insira o depósito de água cheio e feche a aba.

Após a operação a vapor

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!


O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Atenção!

Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

Após qualquer operação com vapor, a água residual é bombeada de volta para o depósito de água. Esvazie o depósito de água e, em seguida, seque-o. No interior do aparelho permanece humidade. Para secar o interior do aparelho, pode usar o modo de funcionamento "Secagem", ou secar o interior do aparelho manualmente.

Conselhos

- Depois de desligado o aparelho, o campo  fica aceso durante algum tempo, para que não se esqueça de esvaziar o depósito de água.
- Remova as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre, passe por água limpa e seque com um pano macio.

Esvaziar o depósito de água

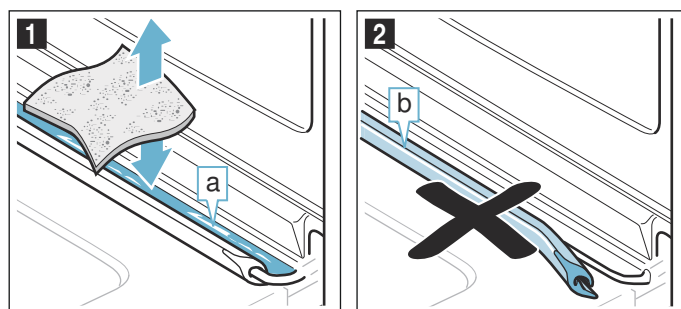
Atenção!

- Não seque o depósito de água dentro do interior quente do aparelho, pois danifica o depósito de água.
- Não lave o depósito de água na máquina de lavar loiça. O depósito de água ficará danificado.

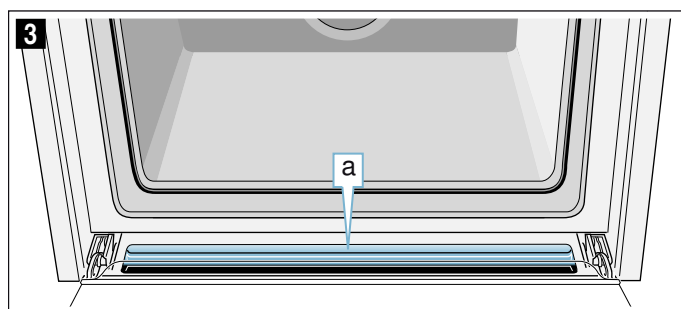
1. Abra a aba.
2. Retire o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com detergente e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Friccione o vedante na tampa a seco.
7. Deixe secar com a tampa aberta.
8. Coloque a tampa no depósito de água e pressione-a.
9. Insira o depósito de água e feche a aba.

Secar a calha de escoamento

1. Deixar o aparelho arrefecer.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Seque a água existente na calha **a** com um pano esponja e limpe com cuidado (figura **1**).
Ao limpar, tenha atenção para o vedante **b** não se soltar da calha (figura **2**).



A calha **a** encontra-se abaixo do interior do forno (figura **3**).





Conselho: Caso o vedante se tenha soltado, desmonte a porta do aparelho e coloque novamente o vedante na calha. → "Porta do aparelho" na página 33

Iniciar secagem

Na secagem, o interior do aparelho é aquecido, de forma a evaporar a humidade no interior. Em seguida, abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia do interior do aparelho.

Atenção!

Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.




1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Se necessário, ligue o aparelho com a tecla on/off .
4. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
5. Toque no campo "Limpeza".
6. Toque no campo "Secagem".
O tempo de duração é apresentado. Não pode ser alterado.
7. Inicie com a tecla start/stop .
- A secagem inicia-se a termina automaticamente após 10 minutos.
8. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.


Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com um pano macio.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.

Função de tempo	Utilização
 Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
 Fim	Introduza o tempo de duração e a hora de fim desejados. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.
 Temporizador	O temporizador funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo. Decorrido o tempo regulado, o aparelho não se liga nem desliga automaticamente.

Pode regular o tempo de duração e o fim através dos visores táteis, depois de ter regulado um modo de funcionamento. O temporizador tem um campo próprio  e pode ser regulado em qualquer altura.

Decorrido um tempo de duração ou do temporizador, soa um sinal. Pode desligar antecipadamente o sinal, tocando no campo ou no visor tátil.

Conselho: Nas regulações base, pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal. → "Regulações base" na página 27

Regular o tempo de duração

No aparelho, pode regular o tempo de cozedura para o seu prato. Deste modo, o tempo de cozedura não é excedido involuntariamente e não terá de interromper outros trabalhos para terminar o funcionamento.

Regular

Dependendo do sentido em que rodar primeiro o anel de comando, o tempo de duração começa com um valor sugerido: para a esquerda 10 minutos, para a direita 30 minutos.

A duração pode ser ajustada em intervalos de minutos até uma hora, em seguida em intervalos de 5 minutos.


O valor máximo regulável é de 23 horas e 59 minutos.

Exemplo na figura: São 10h00, 45 minutos de tempo de duração.

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura ou o nível.
2. Antes de iniciar toque no campo "Tempo de duração".
No visor, o tempo de duração é realçado a branco.

3. Regule o tempo de duração com o anel de comando.
O tempo de fim é calculado automaticamente.





4. Inicie com a tecla start/stop .
O tempo de duração decorre.



O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Através do campo "Tempo de duração", pode regular novamente um tempo de duração ou retomar o funcionamento sem tempo de duração através da tecla start/stop .

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar e cancelar

Para alterar o tempo de duração, toque no campo "Tempo de duração". O tempo de duração é realçado e pode ser alterado com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Se desejar cancelar o tempo de duração, reponha o tempo de duração novamente a zero. Depois de assumida a alteração, o funcionamento prossegue sem tempo de duração.

Regular o fim

Pode adiar a hora em que termina o tempo de duração. Por exemplo, pode colocar a sua refeição no interior do aparelho de manhã e regulá-lo de forma que a refeição esteja pronta à hora de almoço.

Conselhos

- Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do aparelho durante demasiado tempo, pois podem estragar-se.
- Não regule uma hora de fim, se o funcionamento já tiver iniciado. O resultado da cozedura já não seria o correto.

Regular

O fim do tempo de duração pode ser adiado no máximo 23 horas e 59 minutos.

Exemplo na figura: são 10h30, o tempo de duração é de 45 minutos e a refeição deve estar pronta às 12h00.

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura ou o nível.
2. Regule o tempo de duração.
3. Antes de iniciar toque no campo "Fim".
No visor, o tempo de fim calculado é realçado a branco.
4. Com o anel de comando, adie o fim para mais tarde.



5. Inicie com a tecla start/stop . No visor, é indicada a hora a que o aparelho inicia o funcionamento.



O aparelho está em modo de espera. Quando o aparelho inicia o funcionamento, o tempo de duração começa a decrescer no visor.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Através do campo "Tempo de duração", pode regular novamente um tempo de duração ou retomar o funcionamento sem tempo de duração através da tecla start/stop .

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar o tempo de fim.

Se desejar apagar o tempo de duração e de fim, interrompa primeiro o modo de funcionamento com a tecla start/stop . Também pode retomar o funcionamento sem tempo de duração e de fim.

Regular o temporizador

O temporizador funciona em paralelo com as outras regulações. Pode ajustá-lo em qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

Regular

O tempo do temporizador começa sempre nos 0 minutos.

Quanto maior o valor, maiores são os incrementos de tempo ao regular o temporizador.

O valor máximo regulável é 24 horas.

1. Toque no campo . O símbolo acende-se a vermelho. No visor, o tempo de temporizador é realçado a branco.
2. Regule o tempo de temporizador com o anel de comando.
3. Inicie com o campo .

Conselho: O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

O tempo de temporizador começa a decorrer.

O temporizador permanece visível no visor, se o aparelho estiver desligado. Se houver um modo de funcionamento em curso, as regulações deste funcionamento são apresentadas em primeiro plano. Se premir o campo , o tempo do temporizador é mostrado durante alguns segundos.

Quando o tempo do temporizador tiver chegado ao fim, soa um sinal e é apresentada uma indicação no ecrã. O símbolo já não está aceso.

Conselho: Se o tempo de temporizador regulado se referir ao funcionamento do aparelho, utilize o tempo de duração. O tempo é visível em primeiro plano e o aparelho desliga-se automaticamente.

Alterar e cancelar

Para alterar o tempo de temporizador, toque no campo . O tempo de temporizador é realçado a branco e pode ser alterado com o anel de comando.

Se desejar cancelar o temporizador, reponha o tempo de temporizador novamente para zero. Depois de assumidas as alterações, o símbolo apaga-se.









Termosonda

Com a termosonda, é possível preparar os assados no ponto certo. Ela mede a temperatura no interior dos alimentos. Logo que a temperatura regulada tenha sido atingida, o aparelho desliga-se automaticamente.

Tipos de aquecimento

Nem todos os tipos de aquecimento são adequados para o funcionamento com a termosonda.

Se a termosonda estiver inserida no interior do aparelho, estão à sua disposição os seguintes tipos de aquecimento.

	Ar quente circulante 4D
	Calor superior/inferior
	Ar quente circulante eco
	Calor superior/inferior eco
	Grelhar com ar circulante
	Potência para pizzas
	Cozinhar ao vapor
	Aquecer

Conselhos

- A termosonda mede a temperatura no interior dos alimentos entre 30 °C e 99 °C.
- Utilize exclusivamente a termosonda fornecida. Pode adquiri-la posteriormente, como peça sobresselente, junto da Assistência Técnica.
- Retire sempre a termosonda de dentro do aparelho após a sua utilização. Nunca a guarde no interior do aparelho.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Uma termosonda errada pode danificar o isolamento. Utilize exclusivamente a termosonda própria para este aparelho.

Temperatura no interior do aparelho

Para não danificar a termosonda, não o regule acima de 250°C.

A temperatura regulada para o interior do aparelho tem de ser, no mínimo, 10°C superior à temperatura interna regulada para a peça.

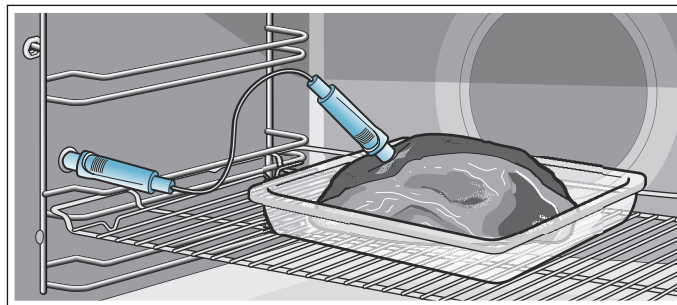
Espetar a termosonda nos alimentos

Antes de introduzir os alimentos no interior do aparelho, espete a termosonda nos alimentos.

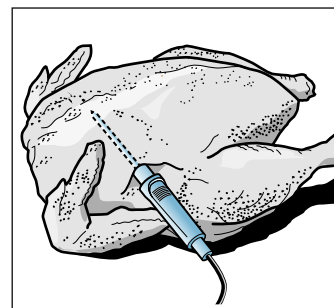
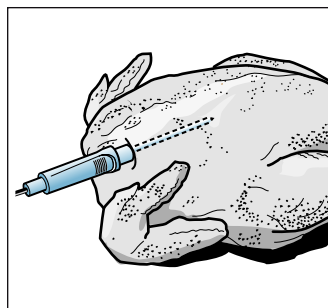
A termosonda tem três pontos de medição. Certifique-se de que o ponto de medição central é espetado nos alimentos.

Carne: no caso de pedaços grandes, espete a termosonda na carne de forma inclinada, a partir de cima, até ao limite.

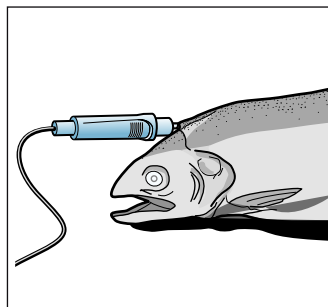
No caso de pedaços mais finos, espete-a lateralmente na parte mais espessa.



Aves: espete a termosonda na parte mais espessa do peito, até ao limite. Consoante as características da ave, espete a termosonda transversal ou longitudinalmente. Em seguida, rode as aves colocando-as com o peito virado para baixo sobre a grelha.



Peixe: espete a termosonda atrás da cabeça, no sentido da espinha, até ao limite. Coloque o peixe inteiro em posição flutuante sobre a grelha, com o auxílio de meia batata.



Virar alimentos: se pretender virar os alimentos, não retire a termosonda. Depois de virar os alimentos, verifique se a termosonda está na posição correta.

Se retirar a termosonda durante o funcionamento, todas as regulações serão repostas e têm de ser novamente reguladas.

Atenção!

Não entale o cabo da termosonda.

Para que a termosonda não seja danificada por temperaturas muito elevadas, deve existir uma distância de alguns centímetros entre a resistência do grelhador e a termosonda. O volume da carne pode aumentar ao cozinhar.

Regular a temperatura interna

A termossonda tem de estar ligada à tomada do lado esquerdo no interior do aparelho.

Tipos de aquecimento

1. Toque no campo com o tipo de aquecimento desejado.
No visor, o valor sugerido para a temperatura no interior do aparelho é realçado a branco.
2. Com o anel de comando, regule a temperatura no interior do forno.
3. Toque no campo "Temperatura interna".
No visor, o valor sugerido para a temperatura interna é realçado a branco.
4. Com o anel de comando, regule a temperatura interna da peça.
5. Inicie com a tecla start/stop \triangleright .
O tempo no visor indica há quanto tempo o funcionamento está a decorrer.
O aparelho começa a aquecer.

Cozinhar ao vapor

1. Toque no campo **menu**.
2. Toque no campo "Vapor".
3. Toque no campo com o tipo de aquecimento desejado.
No visor, o valor sugerido para a temperatura no interior do aparelho é realçado a branco.
4. Com o anel de comando, regule a temperatura no interior do forno.
5. Toque no campo "Temperatura interna".
No visor, o valor sugerido para a temperatura interna é realçado a branco.
6. Com o anel de comando, regule a temperatura interna da peça.
7. Inicie com a tecla start/stop \triangleright .
O tempo no visor indica há quanto tempo o funcionamento está a decorrer.
O aparelho começa a aquecer.

Assist

1. Toque no campo **menu**.
2. Toque no campo "Assist".
3. Toque no campo com a categoria desejada.
4. Toque no campo com o alimento desejado.
5. Toque no campo com o prato desejado.
6. Se necessário, toque no campo "Adaptar".
Com o anel de comando, adapte a temperatura no interior do forno.
ou
Toque no campo "Temperatura interna".
Com o anel de comando, regule a temperatura interna da peça.
7. Inicie com a tecla start/stop \triangleright .
O tempo no visor indica há quanto tempo o funcionamento está a decorrer.
O aparelho começa a aquecer.

No visor, a temperatura interna da peça é realçada a branco, à esquerda é apresentada a temperatura atual, à direita a temperatura ajustada, p. ex. "80 | 80°C". A linha de aquecimento refere-se igualmente à temperatura interna da peça.

Quando o alimento atinge a temperatura interna, ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor, a temperatura interna atual da peça é igual à ajustada, p. ex. "80 | 80°C". A contagem decrescente do tempo é interrompida.

Desligue o aparelho com a tecla on/off \odot e desligue a termossonda da tomada.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O interior do forno, os acessórios e a termossonda ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou a termossonda quentes.

Alterar

Depois de iniciado o modo de funcionamento, a temperatura interna da peça é realçada. Se mover o anel de comando, a temperatura interna da peça é alterada e assumida diretamente.

Se desejar alterar a temperatura no interior do aparelho, toque primeiro no campo "Temperatura".

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop \triangleright .

Conselho: Se alterar o tipo de aquecimento, também são repostas as restantes regulações.

Cancelar

Se desejar cancelar o funcionamento, retire a termossonda da tomada e da carne. Com a tecla start/pause \triangleright pode retomar o funcionamento do forno sem a termossonda.

Temperatura interna de diferentes alimentos

Não utilize alimentos ultracongelados. As indicações constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.


Poderá encontrar indicações abrangentes a respeito do tipo de aquecimento e da temperatura no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 41

Alimentos	Temperatura interna em °C
Aves	
Frango	80-85
Peito de frango	75-80
Pato	80-85
Peito de pato, no ponto	55-60
Peru	80-85
Peito de peru	80-85
Ganso	80-90
Carne de porco	
Cachaço de porco	85-90
Lombinho de porco, no ponto	62-70
Lombo de porco, bem passado	72-80

Alimentos	Temperatura interna em °C
Carne de vaca	
Rosbife ou lombo de vaca, inglês	45-52
Rosbife ou lombo de vaca, no ponto	55-62
Rosbife ou lombo de vaca, bem passado	65-75
Carne de vitela	
Carne de vitela para assar ou ombro, magra	75-80
Carne de vitela para assar, pá	75-80
Perna de vitela	85-90
Carne de borrego	
Perna de borrego, mal passada	60-65
Perna de borrego, bem passada	70-80
Lombo de borrego, no ponto	55-60
Peixe	
Peixe inteiro	65-70
Filete de peixe	60-65
Outros	
Rolo de carne picada, todos os tipos de carne	80-90
Aquecer refeições	65-75

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.



O painel de comandos é bloqueado e não é possível efetuar ajustes. Apenas é possível desligar o aparelho com a tecla on/off .

Ativar e desativar

Pode ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças com o aparelho ligado ou desligado.

Prima o campo  durante aprox. 4 segundos.

No visor surge uma indicação para confirmar.

Quando o aparelho está ligado, o campo  acende-se a vermelho. Quando o aparelho está desligado, o campo  não se acende.

Regulações base


Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar ligado.


1. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
2. Toque no campo “Regulações base”.
As regulações surgem nos visores táteis.
3. Toque no campo com a regulação desejada.
A barra vermelha na parte lateral do campo de texto mostra a regulação selecionada.
No visor é apresentado o valor correspondente.
4. Se necessário, altere o valor com o anel de comando.
5. Toque no campo da regulação seguinte.
O valor correspondente aparece no visor e pode ser alterado com o anel de comando.
6. Percorra todas as regulações e, se necessário, altere-as com o anel de comando.
Para mudar de página nas regulações toque no campo “Outras regulações”.
7. Para confirmar, toque no campo **menu**.
Surge uma janela de diálogo onde se pergunta se deseja memorizar as alterações.
8. Toque no campo “Memorizar”.
Surge no visor uma indicação de que as regulações foram memorizadas.

Cancelar

Se não desejar memorizar as alterações, toque no campo **menu** e, em seguida, no campo “Não memorizar”. No visor surge a indicação de que as regulações não foram memorizadas. Se já não precisar de usar o aparelho, desligue-o com a tecla on/off .

Lista das regulações base

Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

Regulação	Seleção
Idioma	São possíveis outros idiomas
Hora	Hora em formato 24 h
Dureza da água	00 (descalcificada) 01 (macia) 02 (média) 03 (dura) 04 (muito dura)*
Regulações de fábrica	Repor Não repor*
Sinal sonoro	Duração curta (30 seg.) Duração média (1 min.)* Duração longa (5 min.)
Volume	Níveis 01 - 05
Som das teclas	Ligado Desligado* (som permanece com on/off )
Luminosidade do visor	5 níveis
Indicação das horas	Desligado Digital*
Iluminação	Desligado durante o funcionamento Ligado durante o funcionamento*
Funcionamento depois de ligar	Menu principal Tipos de aquecimento* Vapor Assist
Escurecimento noturno	Desligado* Ligado
Logótipo da marca	Apresentar* Não apresentar
Tempo de funcionamento residual do ventilador	Recomendado* Mínimo
Sistema extensível	Não equipado* (para armações e extensão simples) Equipado (para extensão dupla e tripla)
Regulação de modo sabático	Ligado Desligado*

* Regulação de fábrica (as regulações de fábrica podem variar em função do tipo de aparelho)

Conselho: As alterações às regulações do idioma, do som das teclas e da luminosidade do visor têm efeito imediato. Todas as outras são assumidas só depois de guardar as regulações.

Falha de corrente

As alterações definidas pelo utilizador permanecem inalteradas mesmo após uma falha de corrente.

Apenas as regulações da primeira colocação em serviço têm de ser introduzidas novamente no caso de um corte de corrente prolongado. Cortes de corrente breves são compensados pelo aparelho.

Alterar a hora

Se desejar mudar a hora, p. ex. de hora de verão para hora de inverno, altere a regulação base.

O aparelho tem de estar ligado.

1. Toque no campo **menu**.
No visor surge a seleção dos modos de funcionamento.
2. Toque no campo "Regulações base".
As regulações surgem nos visores táteis.
3. Toque no campo "Hora".
A hora aparece no visor.
4. Altere a hora com o anel de comando.
5. Para confirmar, toque no campo **menu**.
Surge uma janela de diálogo onde se pergunta se deseja memorizar as alterações.
6. Toque no campo "Memorizar".
Surge no visor uma indicação de que as regulações foram memorizadas.



Regulação de funcionamento permanente

Com a regulação do modo sabático, pode ser regulado um tempo de duração até 74 horas. Os pratos no interior do forno permanecem quentes, sem que tenha de ligar ou desligar o aparelho.


Iniciar a regulação de modo permanente

Antes de poder utilizar a regulação de funcionamento permanente, terá de a ativar nas regulações base.
→ "Regulações base" na página 27


Depois de efetuar a alteração necessária, a regulação de funcionamento permanente é a última opção apresentada nos tipos de aquecimento.

O aparelho aquece com calor superior/inferior. Pode regular uma temperatura entre 85 °C e 140 °C.

Tem de estar selecionado o modo de funcionamento Tipos de aquecimento. A lista de seleção de tipos de aquecimento surge nos visores táteis.

1. Toque no campo "Regulação de modo sabático".
No visor, o valor sugerido para a temperatura é realçado a branco.
2. Regule a temperatura pretendida com o anel de comando.
3. Antes de iniciar toque no campo "Tempo de duração".
No visor, o valor sugerido para o tempo de duração é realçado a branco.
4. Regule o tempo de duração pretendido com o anel de comando.
Conselho: O tempo de fim é calculado automaticamente, mas não pode ser adiado.
5. Inicie com a tecla start/stop .
O tempo de duração começa a decrescer no visor. O aparelho começa a aquecer.



Quando o tempo de duração da regulação de funcionamento permanente chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Desligue o aparelho com a tecla on/off .

Conselho: Ao abrir a porta do aparelho, o funcionamento não é interrompido.

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar as regulações.

Se desejar cancelar a regulação de modo sabático, desligue o aparelho com a tecla on/off . Com a tecla start/stop , já não é possível interromper o funcionamento.

Produto de limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Produtos de limpeza adequados

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Consoante o tipo do aparelho, nem todas as áreas existem no seu aparelho.

Atenção!

Danos na superfície

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor,
- produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Conselho: Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente recomendados junto do Serviço de Assistência Técnica. Respeite as indicações do fabricante em questão.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Zona	Limpeza
Exterior do aparelho	
Frente em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Plástico	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Superfícies pintadas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.

Painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Vidros da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável.
Puxador da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas.

Interior do aparelho

Superfícies esmaltadas e de auto-limpeza	Observe as indicações relativas às superfícies do interior do aparelho, que se seguem à tabela.
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Vedante da porta Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Moldura da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável: Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produto de tratamento para aço inoxidável. Para limpar, retire a moldura da porta.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Sistema extensível	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails; lave, de preferência, com os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Limpe a sujidade em recipientes de aço inoxidável de alimentos amiláceos (p. ex., arroz) com água com vinagre.
Depósito de água	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e lave minuciosamente com água muito limpa, para remover restos de detergente. Seque com um pano macio. Deixe secar com a tampa aberta. Friccione o vedante na tampa a seco. Não coloque na máquina de lavar loiça.

Termómetro de cozedura	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar loiça.
------------------------	--

Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é prejudicada.

Superfícies do interior do aparelho

A parede traseira, o teto e as partes laterais no interior do aparelho dispõem do sistema de auto-limpeza. Pode reconhecê-lo pela superfície áspera.

A base do interior do aparelho é esmaltada e possui um superfície lisa.

Limpar superfícies esmaltadas

Limpe as superfícies esmaltadas lisas com um pano multiusos e solução quente à base de detergente ou água com vinagre. Seque com um pano macio.

Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos.

Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar.

Conselho: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Estas são inofensivas e não afetam o funcionamento. Se necessário, pode remover os resíduos com ácido cítrico.

Limpar as superfícies de auto-limpeza

As superfícies de auto-limpeza são revestidas com cerâmica porosa e mate. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o aparelho estiver a funcionar.

Se as superfícies de auto-limpeza já não forem suficientemente capazes de assegurar a própria limpeza e surgirem manchas escuras, é possível limpá-las com a função de limpeza. Observe, a este respeito, os dados constantes do respetivo capítulo. → "Função de limpeza" na página 31

Atenção!

Não utilize qualquer produto limpa-fornos nas superfícies de auto-limpeza. As superfícies ficam danificadas. Se, no entanto, um produto limpa-fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer assistente de limpeza abrasivo.

Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.

Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.

Função de limpeza

O seu aparelho possui os modos de funcionamento "EcoClean Direct" e "Descalcificar". As superfícies de autolimpeza no interior do forno são limpas através da função de limpeza "EcoClean Direct". No modo de funcionamento "Descalcificar" é removido o calcário do evaporador.

EcoClean Direct

As superfícies de auto-limpeza no interior do aparelho são limpas através do modo de funcionamento "Função de limpeza".

As superfícies de auto-limpeza (parede traseira, teto e paredes laterais) são revestidas com cerâmica porosa e mate. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou grelhados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o forno estiver a funcionar. Se as superfícies de auto-limpeza já não forem suficientemente capazes de assegurar a própria limpeza e surgirem manchas escuras, é possível limpá-las com a função de limpeza.

Conselho: As utilizações são registadas pelo aparelho. O aparelho indica a partir de quando é recomendada uma limpeza. A recomendação é apresentada até a função de limpeza ter sido totalmente executada. Se não cumprir esta solicitação, podem surgir danos nas superfícies de auto-limpeza. Se o seu aparelho já estiver bastante sujo ou se detetar manchas escuras na parede traseira, não espere pela limpeza até que a mesma lhe seja solicitada. Isto, porque quanto mais vezes for realizada a limpeza, mais tempo estará garantida a capacidade de limpeza das superfícies de auto-limpeza. A função de limpeza permite-lhe limpar o seu aparelho a qualquer altura, conforme a necessidade.

Antes da função de limpeza

Retire as estruturas de suporte, os rails, acessórios e recipientes do interior do aparelho.

Limpar a base do interior do aparelho e a porta interior do aparelho

Remova a sujidade grosseira da base do interior do aparelho, da porta interior do aparelho e da iluminação do interior do aparelho. Caso contrário, surgem manchas impossíveis de remover.


Atenção!

Não utilize qualquer produto limpa-fornos nas superfícies de auto-limpeza. As superfícies ficam danificadas. Se, no entanto, um produto limpa-fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer produto de limpeza abrasivo.

Regular a função de limpeza


Antes de regular a função de limpeza, certifique-se de que seguiu todas as instruções relativamente à preparação.

O tempo de duração está predefinido para 1 hora na função de limpeza. E não pode ser alterado.

1. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
2. Toque no campo "Limpeza".
3. Toque no campo "EcoClean Direct".
4. Inicie com a tecla start/stop .
O tempo de duração começa a decrescer no visor. A linha de aquecimento não é apresentada durante a função de limpeza.

A função de limpeza é iniciada.

Areje a cozinha durante a função de limpeza.



Quando a função de limpeza estiver concluída, soa um sinal. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s. Desligue o aparelho com a tecla on/off .

Adiar a hora de fim

A hora de fim pode ser adiada. Antes de iniciar, toque no campo "Fim" e, com o anel de comando, adie o fim para mais tarde.

Depois de iniciar, o aparelho entra em modo de espera. O tempo de fim já não pode ser alterado.

Cancelar

Se desejar cancelar a função de limpeza, desligue o aparelho com a tecla on/off . Com a tecla start/stop , já não é possível interromper o funcionamento.

Conselho: O contador de horas de funcionamento não será repostos. O pedido para executar a função de limpeza continua a ser apresentado no visor.

Após a função de limpeza

Depois de o interior do aparelho arrefecer, limpe-o, se necessário, com um pano húmido.

Conselho: Durante o funcionamento e a função de limpeza, podem formar-se manchas avermelhadas nas superfícies. Não se trata de corrosão, mas sim de restos de alimentos. Estas manchas não são prejudiciais à saúde nem limitam a capacidade de limpeza das superfícies de auto-limpeza.

Descalcificação

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente.

A descalcificação consiste em vários passos. Por motivos de higiene, a descalcificação tem de estar totalmente concluída, para que o aparelho esteja, de novo, pronto a funcionar. No total, a descalcificação demora aprox. 70 a 90 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55 a 70 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Primeiro ciclo de enxaguamento (aprox. 6 a 9 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Segundo ciclo de enxaguamento (aprox. 6 - 9 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e seque-o

Se a descalcificação for interrompida (por ex. devido a uma falha de corrente ou devido à desconexão do aparelho), será solicitado a enxaguar duas vezes após a nova ligação do aparelho. O aparelho permanece bloqueado para outras operações até ao final do segundo ciclo de enxaguamento.



A frequência com que o aparelho tem de ser descalcificado, depende da dureza da água utilizada. Quando já só forem possíveis 5 ou menos funcionamentos a vapor, é apresentada uma mensagem no visor, lembrando da necessidade de descalcificar o aparelho. O número de funcionamentos restantes é indicado depois de ligar novamente o aparelho. Deste modo, tem tempo de preparar atempadamente a descalcificação.

Iniciar


Atenção!

- Danos no aparelho: Para a descalcificação, utilize exclusivamente o anticalcário líquido recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalcificação estão ajustados ao anticalcário. Outros anticalcários podem provocar danos no aparelho.
Anticalcário n.º de encomenda 311 680
- Solução anticalcário: não derrame anticalcário ou solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies sensíveis. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.


Se, antes da descalcificação, tiver ativado uma operação com vapor, só desligue o aparelho, para que a água residual seja bombeada para fora do evaporador.

1. Misture 400 ml de água e 200 ml de anticalcário líquido, até obter uma solução anticalcário.
 2. Inicie com a tecla on/off .
 3. Retire o depósito de água e ateste com solução anticalcário.
 4. Insira totalmente o depósito de água atestado com solução anticalcário.
 5. Feche a aba.
 6. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
 7. Toque no campo "Limpeza".
 8. Toque no campo "Descalcificação".
É apresentado o tempo de duração da descalcificação, que não pode ser alterado.
 9. Inicie com a tecla start/stop .
- O aparelho é descalcificado. O tempo de duração começa a decrescer no visor. Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.


Primeiro ciclo de enxaguamento

1. Abra a aba.
 2. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água e volte a inseri-lo.
 3. Feche a aba.
 4. Inicie com a tecla start/stop .
- O aparelho está a lavar. Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.

Segundo ciclo de enxaguamento

1. Abra a aba.
 2. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água e volte a inseri-lo.
 3. Feche a aba.
 4. Inicie com a tecla start/stop .
- O aparelho está a lavar. Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.

Limpeza posterior

1. Abra a aba.
 2. Esvazie o depósito de água e seque-o.
 3. Desligue o aparelho com a tecla on/off .
- A descalcificação está concluída e o aparelho, de novo, pronto a funcionar.

Estruturas de suporte

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desengatar e limpar a estrutura de suporte.

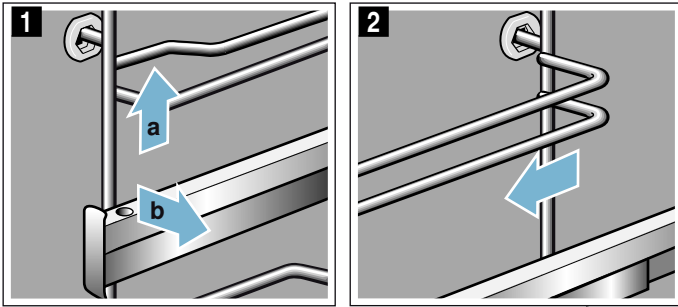
Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Aviso – Perigo de queimaduras!

As estruturas de suporte ficam muito quentes. Nunca toque nas estruturas de suporte quentes. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Desengatar as estruturas de suporte

1. Levante um pouco **a** a parte da frente da estrutura de suporte e desengate-a **b** (figura **1**).
2. Depois, puxe toda a estrutura para a frente e retire-a (figura **2**).

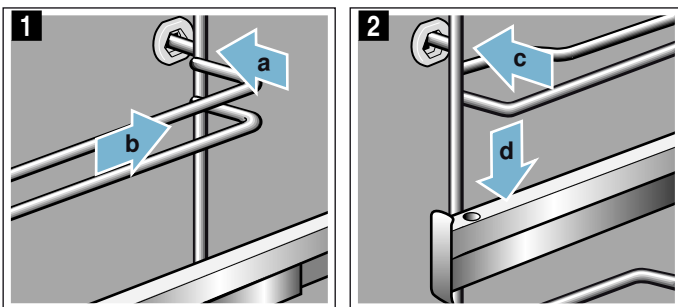


Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Os rails telescópicos têm de se conseguir puxar para fora.

1. Insira primeiro a estrutura de suporte, de forma centrada, no pino traseiro **a**, até a estrutura ficar encostada à parede do interior do forno e depois empurre-a para trás **b** (figura **1**).
2. A seguir, insira-a no pino dianteiro **c**, até a estrutura de suporte ficar igualmente encostada à parede do interior do forno, e empurre-a para baixo **d** (figura **2**).



Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desengatar e limpar a porta do aparelho.

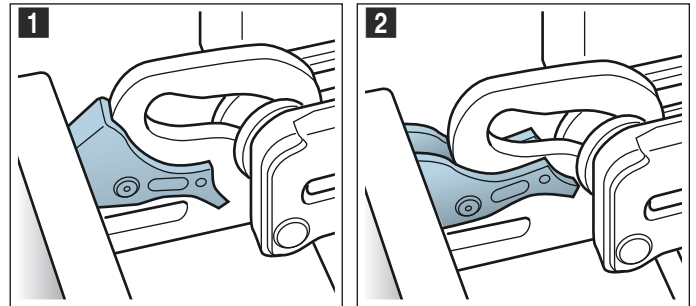
Desengatar e engatar a porta do aparelho

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do aparelho.

Ambas as dobradiças da porta do aparelho dispõem de uma patilha de bloqueio.

Quando as patilhas de bloqueio estão fechadas (figura **1**), a porta do aparelho está segura, ou seja, não pode ser desengatada.

Quando as patilhas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do aparelho (figura **2**), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.



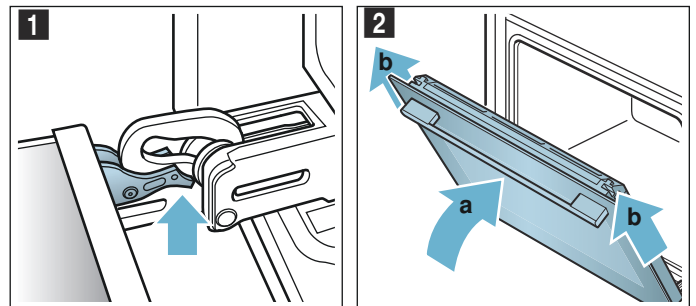
Aviso

Perigo de ferimentos!

- Quando as dobradiças não estão seguras, podem fechar-se com muita força. Certifique-se de que as patilhas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do aparelho estão bem abertas.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

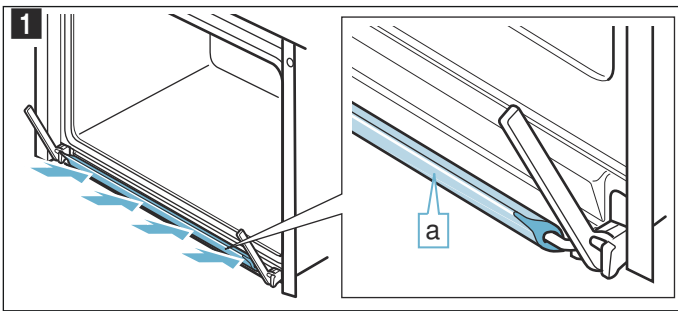
Desengatar a porta do aparelho

1. Abra a porta do aparelho por completo e pressione no sentido do aparelho.
2. Abra as patilhas de bloqueio esquerda e direita (figura **1**).
3. Feche a porta do aparelho até ao batente **a**. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito **b** e retire-a, puxando para cima (figura **2**).



Engatar a porta do aparelho

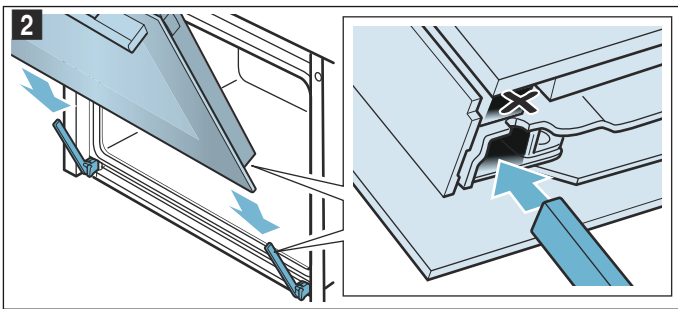
1. Pressione o vedante **a** ao longo da calha (figura **1**), pois o vedante **a** pode soltar-se durante a limpeza.



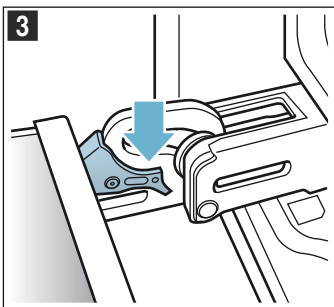
2. Volte a engatar a porta do aparelho seguindo a ordem inversa. Ao engatar a porta do aparelho, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura **2**).

Encoste as duas dobradiças em baixo ao vidro exterior e utilize-as como guia.

Certifique-se de que as dobradiças são inseridas nas aberturas corretas. Devem encaixar facilmente, sem grande resistência. Caso sinta alguma resistência, verifique se as dobradiças foram inseridas na abertura correta.



3. Abra completamente a porta. Feche ambas as patilhas de bloqueio (figura **3**).

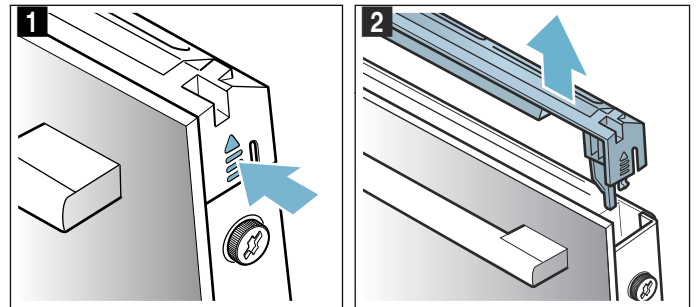


4. Feche a porta do forno.

Retirar a moldura da porta

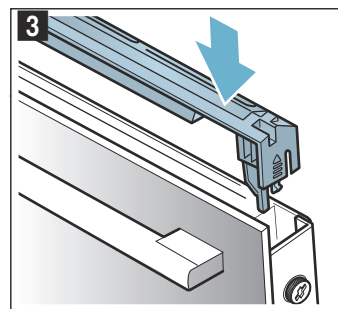
O perfil de aço inoxidável na moldura da porta pode ficar descolorido. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a moldura.

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura **1**).
3. Retire a moldura (figura **2**).
Feche cuidadosamente a porta do aparelho.



Conselho: Limpe o perfil de aço inoxidável na moldura com detergente para aço inoxidável. Limpe a restante moldura da porta com solução à base de detergente e um pano macio.

4. Abra novamente um pouco a porta do aparelho. Coloque a moldura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura **3**).



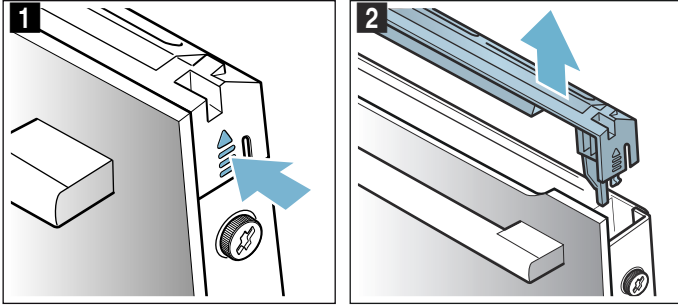
5. Feche a porta do aparelho.

Desmontar e montar os vidros da porta

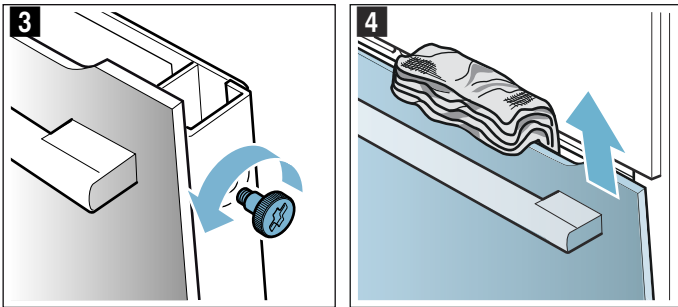
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

Desmontar no aparelho

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura 1).
3. Retire a moldura (figura 2).



4. Desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito da porta do aparelho e retire-os (figura 3).
5. Antes de voltar a fechar a porta, coloque um pano de cozinha, dobrado várias vezes, na abertura da porta (figura 4).
Retire o vidro frontal para cima e pouse-o numa superfície plana com a pega da porta virada para baixo.



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

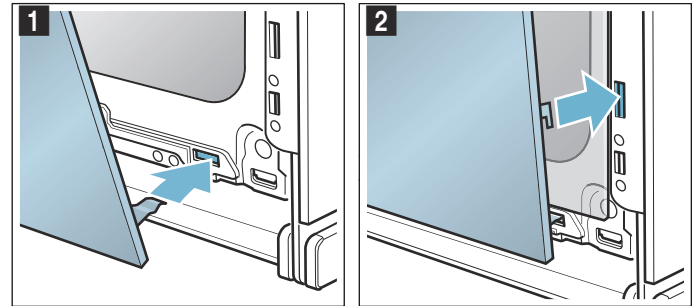
⚠ Aviso

Perigo de ferimentos!

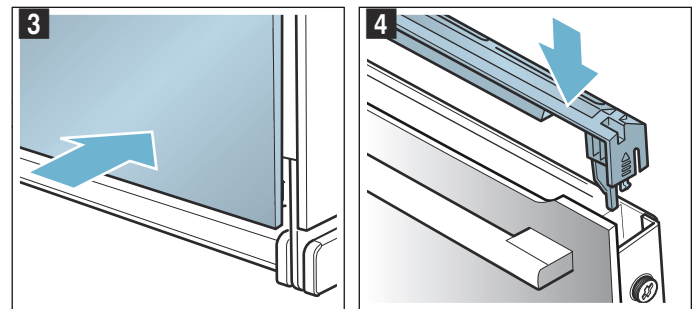
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Montar no aparelho

1. Insira o vidro frontal em baixo nos suportes (figura 1).
2. Feche o vidro frontal até os dois ganchos superiores ficarem à frente da abertura (figura 2).



3. Exerça pressão sobre a parte inferior do vidro frontal, até que engate de forma audível (figura 3).
4. Abra novamente um pouco a porta do aparelho e retire o pano de cozinha.
5. Aperte novamente os dois parafusos do lado esquerdo e direito.
6. Coloque a cobertura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura 4).



7. Feche a porta do aparelho.

Atenção!

Não volte a usar o interior do forno enquanto os vidros não estiverem corretamente montados.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Como eliminar pequenas anomalias

As anomalias técnicas no aparelho podem, muitas vezes, ser eliminadas facilmente pelo utilizador.

Se um prato não sair bem, pode encontrar muitas sugestões e indicações acerca da confeção no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 41

Anomalia	Causa possível	Solução/recomendações
O aparelho não funciona.	Falha do fusível.	Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha se acende ou se os outros eletrodomésticos funcionam.
No visor aparece "Sprache Deutsch".	Falha de corrente	Selecione novamente o idioma e acerte a hora.
A hora não é indicada quando o aparelho está desligado.	Regulação base alterada.	Altera a regulação base da indicação da hora.
O aparelho não aquece, no visor acende-se o símbolo [Z].	O modo de demonstração está ativado nas regulações base.	Desligue o aparelho da corrente elétrica por breves instantes (desligar o fusível na caixa de fusíveis) e desative, em seguida, o modo de demonstração, dentro de um período de 3 minutos, nas regulações base.
O aparelho não liga e no visor surge "Interior do aparelho demasiado quente"	O interior do aparelho está demasiado quente para o prato ou tipo de aquecimento selecionados	Deixar arrefecer o interior do aparelho e voltar a ligá-lo
O anel de comando caiu do suporte no painel de comandos.	O anel de comando desengatou acidentalmente.	O anel de comando é amovível. Coloque o anel de comando novamente no suporte no painel de comandos e exerça pressão até que engate e seja possível rodá-lo outra vez como de costume.
O anel de comando deixou de rodar facilmente.	Há sujidade por baixo do anel de comando.	O anel de comando é amovível. Puxe o anel de comando para o desengatar do suporte. Alternativamente, pressione o bordo exterior do anel de comando, de modo a que levante e seja mais fácil de agarrar. Lave o anel de comando e o seu suporte no aparelho cuidadosamente com uma solução à base de detergente e um pano multiuso. Seque com um pano macio. Não utilize produtos fortes ou abrasivos. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar louça. Não retire demasiadas vezes o anel de comando, para manter o suporte intacto.
O funcionamento com vapor ou com descalcificação não inicia ou não continua	Depósito de água vazio	Encher depósito de água
	A aba está aberta	Feche a aba
	A descalcificação bloqueia o funcionamento com vapor	Efetuar a descalcificação
	Sensor avariado	Contactar a assistência técnica
O aparelho pede para ser enxaguado	A alimentação de corrente foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante a descalcificação	Após a nova ligação do aparelho, enxague duas vezes
O aparelho pede para ser descalcificado, sem apresentar primeiro o contador	A dureza da água regulada é demasiado baixa	Efetuar a descalcificação Verifique e, se necessário, ajuste a dureza da água regulada
Teclas piscam	Aparência normal devido à condensação por trás do painel de comandos	Assim que a condensação evapora, as teclas deixam de piscar
O cozinhado em utilizações com vapor ficou muito seco ou muito húmido	Foi selecionada a intensidade de vapor incorreta	Selecionar uma intensidade de vapor mais alta ou mais baixa

Surge a mensagem “Encher depósito de água”, apesar de o depósito de água estar cheio	A aba está aberta	Feche a aba
	Depósito de água não encaixado	Encaixe o depósito de água → “Vapor” na página 18
	Sensor avariado	Contacte a assistência técnica
	Depósito de água caiu. Devido à vibração, soltaram-se peças no interior do depósito de água, o depósito de água apresenta fugas.	Encomende um depósito de água novo
A aba para retirar o depósito não abre	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Sensor do campo avariado	Contactar a assistência técnica Se necessário, esvazie o depósito de água: abra a porta do aparelho, segure na aba por baixo, do lado direito e esquerdo e retire-a
Ao cozinhar a vapor, é produzido vapor intenso	O aparelho é automaticamente calibrado	Processo normal
Ao cozinhar a vapor, é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efetuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Repor o aparelho para a regulação de fábrica e repetir a calibração
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho “Plop”	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	Não é possível

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Indicações de anomalias no visor

Se no visor for apresentada uma indicação de anomalia com "D" ou "E", p. ex. D0111 ou E0111, desligue e volte a ligar o aparelho com a tecla on/off .

Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte a assistência técnica e comunique a indicação exata da anomalia.

Duração de funcionamento máxima

Se não alterar as regulações do aparelho durante várias horas, o aparelho para automaticamente de aquecer. Deste modo, é evitado um funcionamento contínuo indesejado.

A duração de funcionamento máxima, depende das regulações do modo de funcionamento.

Alcançada a duração de funcionamento máxima

No visor surge a indicação de que foi alcançada a duração de funcionamento máxima.

Para manter o aparelho em funcionamento, toque num campo qualquer ou rode o anel de comando.

Se já não precisar de usar o aparelho, desligue-o com a tecla on/off .

Conselho: Para que o aparelho não se desligue inadvertidamente, p. ex. no caso de tempos de confeção longos, regule um tempo de duração. O aparelho aquece até decorrer o tempo de duração regulado.

Lâmpadas do interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma ou mais lâmpadas LED de longa duração para iluminação do interior do aparelho.

Se, no entanto, uma lâmpada LED ou a tampa de vidro estiver com defeito, contacte a Assistência Técnica. A cobertura da lâmpada não pode ser removida.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com estes números quando abre a porta do aparelho.

Se o seu aparelho estiver equipado com vapor, encontrará a placa de características do lado direito, atrás do painel.

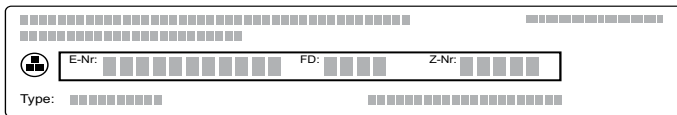



Diagrama de uma placa de características com os seguintes campos:

- E-Nr. (Número de produto)
- FD. (Número de fabrico)
- Z-Nr. (Número de versão)
- Type (Tipo)

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E	N.º FD
Assistência Técnica 	

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730

PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Pratos

O modo de funcionamento "Pratos" permite-lhe preparar as mais variadas refeições. O aparelho seleciona automaticamente a regulação ideal.

Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente para os alimentos selecionados. Se for esse o caso, visualizará uma nota no visor. Deixe o interior do aparelho arrefecer e volte a ligá-lo.

Indicações sobre as regulações

- O resultado de cozedura depende da qualidade dos alimentos e do tamanho e tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- No caso de alguns alimentos, é recomendada uma temperatura, tipo de aquecimento e duração de cozedura. A temperatura e a duração de cozedura podem ser alteradas de acordo com as suas necessidades
- No caso de outros alimentos, é-lhe solicitado que introduza o peso. Introduza sempre o peso total, a menos que o aparelho lhe solicite algo diferente. O aparelho assume aqui as regulações da hora e da temperatura. Não é possível regular pesos fora da faixa de peso prevista.
- No caso de assados em que o aparelho assume automaticamente a seleção da temperatura, podem estar armazenadas temperaturas até 300 °C. Por essa razão, certifique-se de que utiliza um recipiente suficientemente resistente ao calor.
- São-lhe fornecidas indicações, p. ex., sobre recipientes, nível de inserção ou adição de líquido na carne. No caso de alguns alimentos, é necessário, p. ex., virar ou mexer durante a cozedura. Isto é-lhe indicado no visor, pouco tempo após o início. Um sinal lembra-o da hora certa.
- Pode encontrar indicações sobre os recipientes adequados, bem como dicas e conselhos para a preparação, no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 41

Auxílio de vapor

No caso de alguns alimentos, a função de vapor é ativada automaticamente. O aparelho alerta-o para o enchimento do depósito de água. Pode encontrar indicações gerais sobre a função de vapor no respetivo capítulo. → "Vapor" na página 18

Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

Termossonda

Em alguns alimentos, pode também utilizar a termossonda. Assim que tiver inserido a termossonda no aparelho, são apresentados os alimentos adequados. Pode alterar a temperatura no interior do aparelho e a temperatura interna. → "Termossonda" na página 24

Selecionar o prato

Os pratos estão organizados de acordo com a sua estrutura:

- Categoria
- Alimento
- Prato

Na seguinte tabela são indicadas as categorias com os pratos correspondentes. À frente de cada alimento encontra um ou vários pratos.

Categorias	Alimentos
Bolos, pão	Bolos
	Bolos pequenos
	Bolachas
	Pão
	Pãezinhos
	Tartes salgadas, pizza, quiche
Pratos no forno, soufflés	Prato no forno, salgado, fresco, ingredientes cozinhados
	Lasanha, fresca
	Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura
	Prato forno, doce, fresco
	Soufflés em formas para doses individuais
Produtos ultracongelados	Pizza
	Soufflé
	Produtos de batata
	Aves, peixe
	Legumes
Aves	Frango
	Pato, ganso
	Peru
Carne	Carne de porco
	Carne de vaca
	Carne de vitela
	Carne de borrego
	Carne de caça
	Pratos de carne
Peixe	Peixe, inteiro
	Filetes de peixe
	Postas de peixe
	Pratos de peixe
	Marisco

Categorias	Alimentos
Acompanhamentos, legumes	Batatas
	Arroz
	Cereais
	Leguminosas
	Massas, bolinhos de batata
	Ovos
Sobremesas, compota	Crème caramel
	"Germknödel" (bolos recheados c/ doce)
	Frascos de iogurte
	Arroz doce
	Compota de fruta
Fazer compotas, extrair sumo, desinfetar	Fazer compotas
	Extração de sumo
	Desinfetar biberões
Aquecer	Menu
	Bolos
	Acompanhamentos
Descongelar alimentos	Fruta, legumes

Sensor de cozedura

O seu aparelho dispõe de um sensor de cozedura. Este é ligado automaticamente, assim que selecionar um produto das seguintes categorias da lista de seleção.

Categoria	Alimentos	Pratos
Bolos, pão, pizza	Bolos	Bolos na forma
		Bolos no tabuleiro
		Tarte suíça/tarte
Bolos, pão, pizza	Biscoitos	Biscoitos de massa folhada
		Queques
		Bolos de massa lèveda
		Tartes salgadas, quiche
Produtos ultracongelados	Tartes salgadas, pizza, quiche	Pizza
		Crepes flamejados
Produtos ultracongelados	Alimentos à base batata	Alimentos à base batata

Aqui, o aparelho assume o controlo. O aparelho regula o processo de cozedura de forma totalmente automática, não sendo necessário efectuar outras regulações. Assim que o produto estiver pronto, o aparelho desliga-se automaticamente. Ouve-se um sinal. O tempo de duração corresponde aproximadamente à receita do seu produto de pastelaria e não é apresentado. O funcionamento com sensor de cozedura só pode ser iniciado com o forno frio.

Todas as outras categorias de produtos de pastelaria não são monitorizadas pelo sensor de cozedura. Aqui é oferecida uma regulação comprovada com opções de adaptação.

Podem ser usadas formas escuras em metal. Não utilize formas em silicone ou acessórios com silicone. Poderão danificar o sensor de cozedura.

O sensor de cozedura está ativo, assim que o visor indicar "Não abrir porta". Não abra o aparelho, caso contrário as regulações serão canceladas. O aparelho sugere que continue a cozer. O aparelho continua a aquecer e é possível alterar o tempo proposto. É necessário monitorizar pessoalmente o processo.

Regular o prato

É conduzido por todo o processo de regulação da refeição selecionada.

Para mudar entre cada nível utilize o anel de comando.

1. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
2. Toque no campo "Assist".
Surgem as categorias.
3. Toque na categoria desejada.
Surgem os alimentos da categoria.
4. Toque no alimento desejado.
Surgem os pratos individuais.
5. Toque no prato desejado.
As regulações surgem no visor. Muitos pratos permitem que adapte as regulações conforme os seus desejos.
Em alguns pratos necessita de introduzir o peso.
Conselho: Através do campo de texto "Dica", obtém indicações sobre acessórios e níveis.
6. Inicie com a tecla start/stop \triangleright .
O tempo de duração começa a decrescer no visor. O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off $\text{\textcircled{1}}$.

Acabar de cozinhar

Quando o tempo de duração chega ao fim, alguns pratos permitem prolongar um pouco o tempo de cozedura se ainda não estiver satisfeito com o resultado de cozedura.

No visor, surge a pergunta se deseja que os alimentos cozinhem durante mais algum tempo. Se desejar cozinhar durante mais algum tempo, toque no campo "Acabar de cozinhar". É sugerido um tempo de duração, que poderá alterar. Inicie com a tecla start/stop \triangleright .

Conselho: Pode prolongar o tempo de cozedura as vezes que desejar.

Se estiver satisfeito com o resultado de cozedura, toque no campo "Concluído".

Desligue o aparelho com a tecla on/off $\text{\textcircled{1}}$.

Adiar a hora de fim

Para alguns pratos, pode adiar a hora de fim. Antes de iniciar, toque no campo "Fim" e, com o anel de comando, adie o fim para mais tarde.

Depois de iniciar, o aparelho entra em modo de espera. O tempo de fim já não pode ser alterado.

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar as regulações.

Se desejar cancelar, desligue o aparelho com a tecla on/off $\text{\textcircled{1}}$. Com a tecla start/stop \triangleright , já não é possível interromper o funcionamento.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los.

Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficarà a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselho: Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta.

Se cozinhar a vapor ou utilizar o auxílio de vapor, é desejável que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Depois de cozinhar, lave o interior do aparelho assim que arrefecer.

Não utilizar formas de silicone

Para um resultado de cozedura ideal recomendamos a utilização de formas escuras em metal.

Atenção!

Não utilize formas de silicone nem acessórios ou películas com silicone. O sensor de cozedura pode ficar danificado.

Mesmo se o sensor de cozedura não for utilizado, pode ficar danificado.

Exceção: se for fornecido um termómetro de fritura, este pode ser usado.

Bolos grandes e pequenos

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de bolos grandes e pequenos. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em vários níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

Cozer em três níveis:

- Tabuleiro: nível 5
Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1

Cozer em quatro níveis:

- 4 grelhas com papel manteiga
primeira grelha: nível 5
segunda grelha: nível 3
terceira grelha: nível 2
quarta grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Para bolos sumarentos utilize o tabuleiro universal, para que o sumo excedente não suje o interior do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme. Se fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos tipos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos grandes ou pequenos ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre cozinhar no final da tabela dos valores de regulação.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

- Ar quente circulante 4D
- Calor superior/inferior
- Potência para pizzas





































Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Bolos em formas						
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		150-170	-	50-70
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		150-160	1	50-70
Bolo de massa batida, simples, 2 níveis	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	3+1		140-160	-	60-80
Bolo de massa batida, fino	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		150-170	-	60-80
Bolo de fruta de massa batida, fino	Forma de "Gugelhupf"	2		160-180	-	40-60
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	3		160-180	-	20-30
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	2		150-160	1	25-35
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	3		170-190	-	45-55
Tarte	Forma de tarte, tabuleiro preto	3		190-210	-	25-40
Tarte	Forma de tarte, tabuleiro preto	3		200-220	1	30-40
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	2		150-170	-	50-70
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	2		150-160	1	60-70
Bolo lêvedo	Forma de mola com Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Bolo lêvedo	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Massa, 2 ovos	Forma de tarte	3		150-170*	-	20-30
Massa, 2 ovos	Forma de tarte	2		150-160	1	20-35
Bolo simples, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Bolo simples, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Bolo simples, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Bolo simples, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Bolos no tabuleiro						
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	3		160-180	-	20-40
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	3		160-170	1	30-40
Bolo de massa batida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	-	30-50
Bolo com massa quebrada e cobertura seca	Tabuleiro	3		170-190	-	25-35
Bolo com massa quebrada e cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		160-170	-	35-45
Bolo com massa quebrada e cobertura húmida	Tabuleiro universal	3		160-180	-	55-65
Bolo com massa quebrada e cobertura húmida	Tabuleiro universal	3		150-170	-	55-85
Tarte suíça	Tabuleiro universal	3		170-190	-	45-55
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro universal	3		160-180*	-	10-15
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro	3		150-160	1	20-30
Bolo lêvedo com cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	20-30
Bolo lêvedo com cobertura húmida	Tabuleiro universal	3		180-200	-	30-40
Bolo lêvedo com cobertura húmida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	45-60
Trança levedada, coroa levedada	Tabuleiro	2		160-170	-	25-35
Trança levedada, coroa levedada	Tabuleiro	2		150-160	2	25-35
Torta enrolada	Tabuleiro	3		180-200*	-	8-15
Torta enrolada	Tabuleiro	3		180-200*	1	10-15
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		150-170	-	45-60
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	3		140-150	2	80-90
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2		170-180	-	50-60
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	3		180-190	2	50-60
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	3		200-220	-	35-45
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	3		180-200	1	35-45
Bolos pequenos						
Bolinhos	Tabuleiro	3		160**	-	25-35
Bolinhos	Tabuleiro	3		150**	-	25-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150**	-	25-35
Bolinhos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		140**	-	35-45
Queques	Tabuleiro para queques	3		170-190	-	15-20
Queques	Tabuleiro para queques	3		150-160	1	25-35
Queques, 2 níveis	Tabuleiro para queques	3+1		160-180*	-	15-30
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		160-180	-	25-35
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		150-170	-	25-35
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		160-180	2	25-35
Bolos lêvedos pequenos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	25-40
Folhado	Tabuleiro	3		170-190*	-	20-35

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Folhado	Tabuleiro	3		200-220*	1	15-25
Folhado, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		170-190*	-	20-45
Folhado, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		170-190*	-	20-45
Folhado, baixo, 4 níveis	4 grelhas	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3		200-220	-	30-40
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3		200-220*	1	25-35
Bolo de massa de choux, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		190-210	-	35-45
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	3		160-180	-	20-30
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	3		160-180	1	25-35

Bolachas

Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150**	-	25-40
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150**	-	25-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150**	-	30-40
Biscoitos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140**	-	35-55
Bolachas	Tabuleiro	3		140-160	-	15-30
Bolachas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	-	15-30
Bolachas, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		140-160	-	15-30
Suspiros	Tabuleiro	3		90-100*	-	100-130
Suspiros, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		90-100*	-	100-150
Macarons	Tabuleiro	3		90-110	-	20-40
Macarons, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		90-110	-	25-45

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

Dicas para bolos grandes e pequenos

Como saber se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.
O bolo desfez-se.	Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 °C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.
O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca.
O sumo da fruta transborda.	Utilize o tabuleiro universal da próxima vez.
Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
O bolo ficou muito seco.	Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo ficou demasiado claro.	Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
O bolo ficou muito claro em cima e muito escuro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível acima.
O bolo ficou muito escuro em cima e muito claro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível abaixo. Selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo enformado ficou muito escuro na parte de trás.	Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório.
O bolo ficou demasiado escuro.	Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura.

O bolo não ficou uniformemente tostado.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. Até mesmo papel manteiga em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel manteiga em excesso. Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho. Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.
Cozeu em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que no tabuleiro inferior.	Para cozer em vários níveis selecione sempre o Ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.
O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido.	Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura suculenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida.
O bolo não desforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desformatar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez.

Pão e pãezinhos

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para cozer pães e pãezinhos. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, os pães e pãezinhos adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme. Se fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Produtos ultracongelados

Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pães e pãezinhos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o pão ou pãozinho ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento. Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Os valores de regulação para a massa para pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.






Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Atenção!



















Nunca deite água no interior do aparelho quente nem coloque recipientes com água sobre o fundo do interior do aparelho. As mudanças de temperatura podem danificar o esmalte.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Potência para pizzas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pão						
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pão de mistura, 1,5 kg	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pão de mistura, 1,5 kg	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pão árabe	Tabuleiro universal	3		230-250	-	20-30
Pão árabe	Tabuleiro universal	3		220-230	3	20-30
Pãezinhos						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	3		180-200	-	10-15
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro	3		200-220	2	10-20
Pãezinhos doces, frescos	Tabuleiro	3		170-190*	-	15-20
Pãezinhos doces, frescos	Tabuleiro	3		150-170	3	25-35
Pãezinhos, doces, frescos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170*	-	20-30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	3		180-200	-	20-30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	3		200-220	2	20-30
Baguete, pré-cozida, refrigerada	Tabuleiro universal	3		180-200	-	20-30
Baguete, pré-cozida, refrigerada	Tabuleiro	3		200-220	1	10-20
Pãezinhos, baguetes, regeneração	Grelha	2		150-160*	-	10-20
* pré-aquecer						

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pãezinhos, congelados						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	3		180-200	-	10-15
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro	3		180-200	1	15-25
"Laugengebäck", porções de massa	Tabuleiro universal	3		180-200	-	20-25
"Laugengebäck", porções de massa	Tabuleiro	3		210-230	1	18-25
Croissant, porções de massa	Tabuleiro universal	3		170-190	-	30-35
Croissant, porções de massa	Tabuleiro	3		180-200	1	20-25
Pãezinhos, baguetes, regeneração	Grelha	2		160-170	-	10-20
Tosta						
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	3		190-210	-	10-15
Gratinar tostas, 12 unidades	Grelha	3		230-250	-	10-15
Dourar tostas (não pré-aquecer)	Grelha	5		3	-	4-6
* pré-aquecer						

Pizas, quiches e bolos salgados

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de pizas, quiches e bolos salgados. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em vários níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

Cozer em quatro níveis:

- 4 grelhas com papel manteiga
primeira grelha: nível 5
segunda grelha: nível 3
terceira grelha: nível 2
quarta grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Utilize o tabuleiro universal para fazer piza com muita cobertura.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme. Se fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Produtos ultracongelados

Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o prato ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.




Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.



















Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Potência para pizzas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Pizza						
Pizza, fresca	Tabuleiro	3		200-220	-	25-35
Pizza, fresca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fresca, base de massa fina	Tabuleiro de pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza, refrigerada	Grelha	3		190-210	-	10-15
Pizza, congelada						
Pizza com massa fina, 1 unidade	Grelha	3		190-210	-	15-20
Pizza com massa fina, 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		190-210	-	20-25
Pizza com massa alta, 1 unidade	Grelha	3		180-200	-	20-25
Pizza com massa alta, 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		190-210	-	20-30
Baguete de pizza	Grelha	3		200-220	-	15-20
Mini-pizzas	Tabuleiro universal	3		180-200	-	15-20
Mini-pizzas, Ø 7 cm, 4 níveis	4 grelhas	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Tartes salgadas & quiche						
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Forma de tarte, tabuleiro preto	3		190-210	-	30-40
Pizza alsaciana	Tabuleiro universal	3		240-250*	-	10-18
Pizza alsaciana	Tabuleiro universal	2		200-220*	2	15-25
Pastéis com recheio	Forma para gratinados	2		190-200	-	30-45
Empada deatum	Tabuleiro universal	3		180-190	-	30-45

* pré-aquecer

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Empada de atum	Tabuleiro universal	2		170-190	2	30-40
Borek	Tabuleiro universal	1		200-220*	-	20-30

* pré-aquecer

Gratinados e soufflés

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de gratinados e soufflés. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Níveis do tabuleiro

Utilize os níveis do tabuleiro indicados.

Pode preparar os pratos num só nível em formas ou com o tabuleiro universal.

- Formas sobre a grelha: nível 2
- Tabuleiro universal: nível 2

Para os soufflés utilize a função de vapor. Não precisa de banho-maria. Coloque mini formas sobre o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, ou sobre a grelha.

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

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal

Inserir o tabuleiro universal cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Recipiente

Para soufflés e gratinados utilize um recipiente largo e plano. Os alimentos preparados num recipiente alto e estreito precisam de mais tempo e ficam mais escuros em cima.

Para preparar com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos gratinados e soufflés. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da receita. A consistência de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isto faria com os gratinados e soufflés ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

- Ar quente circulante 4D
- Calor superior/inferior
- Grelhar com ar circundante
- Potência para pizzas
- Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	2		200-220	-	30-50
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	2		150-170	2	40-50
Soufflé doce	Forma para gratinados	2		170-190	-	40-60

* pré-aquecer

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	2		160-180	-	50-60
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	2		170-180	2	35-45
Lasanha, congelada, 400 g	Grelha	2		190-210	-	30-35
Lasanha, congelada, 400 g	Recipiente aberto	2		180-190	2	40-50
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	2		160-190	-	50-70
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	2		160-170	3	50-60
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura, 2 níveis	Forma para gratinados	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Forma para gratinados	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Forma para gratinados	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Formas para doses individuais	3		100	-	40-45

* pré-aquecer

Aves

O seu aparelho permite-lhe escolher entre vários tipos de aquecimento para a preparação de pratos de aves. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para alguns pratos.

Assar na grelha

Assar na grelha é especialmente adequado para aves grandes ou para assar mais de uma ave em simultâneo.

Insira o tabuleiro universal com a grelha colocada no nível indicado. Certifique-se de que a grelha assenta corretamente sobre o tabuleiro universal.

→ "Acessórios" na página 12

Consoante o tamanho e o tipo de ave, deite até ½ litro(s) de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura são recolhidas. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Assados em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. As aves cozem lentamente e coram menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para assar aves, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação. Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

As aves também podem ficar estaladiças se cozinhadas numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Adquirem um aspeto mais reluzente e ficam menos secos.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Cozinhar a vapor

Por oposição ao auxílio de vapor, a função cozinhar a vapor permite cozinhar peças aves conservando os nutrientes. Ficam especialmente suculentos. Para um sabor alternativo, pode saltear as peças de aves antes de as cozinhar a vapor, o que reduz o tempo de cozedura.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Não é necessário virar as peças de aves.

Utilize o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Pode também utilizar um tabuleiro de vidro e colocá-lo sobre a grelha.

Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Termómetro de cozedura

Com o termómetro de cozedura pode cozinhar com precisão. Leia as informações importantes relativas à utilização do termómetro de cozedura no respetivo capítulo. Nele encontrará indicações sobre a forma de inserir o termómetro de cozedura, os tipos de aquecimento possíveis, assim como informações de outra natureza. → "Termosonda" na página 24

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para o seu prato de aves. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução das aves acabadas de sair do frigorífico, sem recheio e prontas a assar no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves com sugestões de peso. Se pretender preparar uma ave mais pesada, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças para assar, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Em regra, quanto maior for uma ave, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire a ave após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.







Conselho: Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Dicas

- Se estiver a assar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.
- Corte a pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.
- Ao virar aves, certifique-se de que é o lado do peito ou da pele que fica virado para baixo.
- Para a carne das aves ficar especialmente corada e estaladiça, pincele-a com manteiga, água salgada ou sumo de laranja perto do final do assado.






Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Potência para pizzas
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Frango, 1 kg	Grelha	2		200-220	-	60-70
Frango, 1 kg	Grelha	2		190-210	2	50-60
Filetes de peito de frango, 150 g cada	Grelha	4		3*	-	15-20
Filetes de peito de frango (cozinhar a vapor)	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	15-25
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	3		220-230	-	30-35

* Pré-aquecer 5 min.

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	3		200-220	2	30-45
Barrinhas de frango, panados, congelados	Tabuleiro universal	3		190-210	-	20-25
Galinha, 1,5 kg	Grelha	2		200-220	-	70-90
Galinha, 1,5 kg	Grelha	2		180-200	2	65-75
Pato & Ganso						
Pato, sem recheio, 2 kg	Grelha	1		180-200	-	90-110
Pato, sem recheio, 2 kg	Grelha	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	3		230-250	-	25-30
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	3		220-240	2	25-30
Ganso, 3 kg	Grelha	2		160-180	-	120-150
Ganso, 3 kg	Grelha	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	2		210-230	-	40-50
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	3		190-200	2	45-55
Peru						
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	2		180-200	-	70-90
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente fechado	2		240-250	-	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Grelha	2		180-200	-	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Grelha	2		170-180	2	80-100

* Pré-aquecer 5 min.

Carne

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de pratos de carne. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Assar e estufar

Unte à vontade a carne magra com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.

Corte um courato transversalmente. Ao virar o assado, certifique-se de que é o courato que fica virado para baixo.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Se necessário, envolva o assado em folha de alumínio. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso recomendado.

Assar na grelha

Na grelha a carne fica especialmente estaladiça de todos os lados.

Consoante o tamanho e o tipo de carne, deite até ½ litro(s) de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura e o suco do assado são recolhidos. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Insira o tabuleiro universal com a grelha colocada no nível indicado. Certifique-se de que a grelha assenta corretamente sobre o tabuleiro universal.

→ "Acessórios" na página 12

Assar e estufar num recipiente

É mais confortável assar e estufar num recipiente. É mais fácil retirar o recipiente com o assado do interior do aparelho e preparar o molho diretamente no recipiente.

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

Junte um pouco mais de líquido à carne magra. No recipiente de vidro, o fundo do recipiente deve ficar coberto até aprox. 1/2 cm de altura.

A quantidade do líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Se preparar carne numa assadeira de metal escura ou esmaltada, é necessário deitar mais líquido do que se fosse num recipiente de vidro.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. A carne coze lentamente e cora menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para assar carne, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação. Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

A distância entre a carne e a tampa tem de ser de, pelo menos, 3 cm. O volume da carne pode aumentar.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

Para estufar, pode ser necessário saltear a carne antes. Para o molho do estufado, adicione água, vinho, vinagre ou algo semelhante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1-2 cm de altura.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

A carne também pode ficar estaladiça se cozinhada numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar e estufar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços e secam menos com o auxílio de vapor.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Não é necessário virar os assados.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Cozinhar a vapor

Por oposição ao auxílio de vapor, a função cozinhar a vapor permite cozinhar a carne conservando os nutrientes, mas não forma crosta. A carne fica especialmente succulenta. Para um sabor alternativo, pode saltear peças de carne antes de as cozinhar a vapor, o que reduz o tempo de cozedura.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Não é necessário virar as peças de carne.

Utilize o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Pode também utilizar um tabuleiro de vidro e colocá-lo sobre a grelha.

Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem succulentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

Deite sal nos alimentos a grelhar só depois de estarem grelhados. O sal retém a água da carne.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Termómetro de cozedura

Com o termómetro de cozedura pode cozinhar com precisão. Leia as informações importantes relativas à utilização do termómetro de cozedura no respetivo capítulo. Nele encontrará indicações sobre a forma de inserir o termómetro de cozedura, os tipos de aquecimento possíveis, assim como informações de outra natureza. → "Termosonda" na página 24

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para inúmeras receitas de carne. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da carne, acabada de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao

pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre nacos para assar com sugestões de peso. Se pretender assar um naco mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter vários nacos para assar, oriente-se pelo peso do naco mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.






Em regra, quanto maior for um assado, tanto menor é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire o assado e o grelhado após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre assados, estufados e grelhados no final da tabela dos valores de regulação.
















Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:




-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Carne de porco						
Carne de porco para assar sem cou-rato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-190	-	110-130
Carne de porco para assar sem cou-rato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-190	1	110-130
Carne de porco para assar com cou-rato, p. ex. pá, 2 kg	Grelha	2		190-200	-	130-140
Carne de porco para assar com cou-rato, p. ex. pá, 2 kg	Recipiente aberto	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		220-230	-	70-80
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	1	80-90
Lombinho de porco, 400 g	Grelha	3		220-230	-	20-25
Lombinho de porco, 400 g	Recipiente aberto	3		210-220*	1	25-30
Lombinho de porco, 400 g	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	18-20
Carne de porco defumada com osso, 1 kg (com um pouco de água adicionada)	Recipiente fechado	2		210-230	-	70-90
Carne de porco defumada com osso, 1 kg	Recipiente aberto	2		160-170	1	70-80
Bifes de porco, 2 cm de espessura	Grelha	5		2	-	16-20
Medalhões de porco, 3 cm de espes-sura (pré-aquecer 5 min.)	Grelha	5		3*	-	8-12

Carne de vaca

Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Grelha	2		210-220	-	40-50
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente aberto	2		190-200	1	50-60
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		200-220	-	130-160

* Pré-aquecer

** Para começar, adicionar aprox. 200 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser preenchido durante o funcionamento

*** Sem virar

**** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg****	Recipiente aberto	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Grelha	2		220-230	-	60-70
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		190-200	1	65-80
Picanha, 1,5 kg**	Recipiente aberto	2		95	-	120-150
Bife, 3 cm de espessura, no ponto (não pré-aquecer)	Grelha	3		3	-	15-20
Hambúrguer, 3-4 cm de altura	Grelha	4		3	-	25-30

Carne de vitela

Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		160-170	-	100-120
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	1	90-110
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		200-210	-	100-120
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	1	100-120

Carne de borrego

Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-190	-	50-80
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	1	80-90
Lombo de borrego com osso***	Grelha	2		180-190	-	40-50
Lombo de borrego com osso***	Recipiente aberto	3		200-210*	1	25-30
Costeleta de borrego	Grelha	3		3	-	12-16

Salsichas

Salsichas grelhadas	Grelha	4		3	-	10-15
Salsichas de Viena	Recipiente de cozer a vapor	3		80	-	14-20
Salsichas brancas	Recipiente de cozer a vapor	3		80	-	12-20

Pratos de carne

Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	2		170-180	-	60-70
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	2		190-200	1	70-80

* Pré-aquecer

** Para começar, adicionar aprox. 200 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser preenchido durante o funcionamento

*** Sem virar

**** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento

Dicas para assar, estufar e grelhar

O interior do aparelho fica muito sujo.	Prepare os seus alimentos numa assadeira tapada ou utilize a chapa para grelhados. Se utilizar a chapa para grelhados, obterá resultados excelentes. A chapa para grelhados pode ser comprada posteriormente como acessório especial.
O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco.	Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, seleccione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado.
A crosta ficou muito fina.	Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado.	Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado.	Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido.

Ao estufar, a carne fica esturricada.	O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado.
O grelhado fica ressequido.	Deite sal na carne só depois de estar grelhada. O sal retém a água da carne. Não espete os grelhados ao virar. Utilize uma pinça para voltar grelhados.

Peixe

O seu aparelho permite-lhe escolher entre vários tipos de aquecimento para a preparação de pratos de peixe. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Não é necessário virar peixes inteiros. Coloque o peixe inteiro de barriga para baixo, com as barbatanas dorsais para cima, no interior do aparelho. Para dar mais estabilidade ao peixe, enfie uma batata cortada ao meio ou um pequeno recipiente termorresistente na barriga do peixe.

Saberá que o peixe está cozinhado, se a barbatana dorsal se soltar facilmente.

Assar e grelhar na grelha

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo.

Consoante o tamanho e o tipo de peixe, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal. O líquido que escorre é recolhido. É produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar o peixe com um garfo, este perde suco e seca.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Assar e estufar em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. O peixe coze lentamente e cora menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para preparar um peixe inteiro, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação. Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

Para estufar, deite no recipiente duas a três colheres de sopa de líquido ou um pouco de sumo de limão ou vinagre.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

O peixe também pode ficar estaladiço se cozinhado numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços e secam menos com o auxílio de vapor.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Não é necessário virar o peixe.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Cozinhar a vapor

Com a função cozinhar a vapor, o peixe é cozinhado conservando os nutrientes e fica especialmente suculento.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Não é necessário virar o peixe.

Utilize o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Pode também utilizar um tabuleiro de vidro e colocá-lo sobre a grelha.

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

Termómetro de cozedura

Com o termómetro de cozedura pode cozinhar com precisão. Leia as informações importantes relativas à utilização do termómetro de cozedura no respetivo capítulo. Nele encontrará indicações sobre a forma de inserir o termómetro de cozedura, os tipos de aquecimento possíveis, assim como informações de outra natureza. → "Termosonda" na página 24

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para as suas receitas de peixe. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do peixe, acabado de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de peixe com sugestões de peso. Se pretender preparar um peixe mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de vários peixes, oriente-se pelo peso do peixe mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peixe deve ter aproximadamente o mesmo peso.






Em regra, quanto maior for um peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Se não tiver sido colocado de barriga, vire o peixe após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

Conselho: Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.












Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Peixe						
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Grelha	2		170-190	-	20-30
Peixe, assado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Tabuleiro universal	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Peixe, cozinhado a vapor, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente de cozer a vapor	3		80-90	-	15-25
Peixe, grelhado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Grelha	2		170-190	-	30-40
Peixe, cozinhado a vapor, inteiro 1,5 kg, p. ex. bacalhau	Recipiente de cozer a vapor	3		80-90	-	35-50
Filetes de peixe						
Filete de peixe, simples, grelhado	Grelha	4		1*	-	15-25
Filete de peixe, simples, cozinhado a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		80-100	-	10-16
Postas de peixe						
Posta de peixe, 3 cm de espessura**	Grelha	4		3	-	10-20
Peixe, congelado						
Peixe, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente de cozer a vapor	3+1		80-100	-	20-25
Filete de peixe, simples	Recipiente fechado	2		210-230	-	20-30
Filete de peixe, gratinado	Grelha	2		200-220	-	45-60

* pré-aquecer

** Introduzir o tabuleiro universal no nível 2

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Filete de peixe, gratinado	Recipiente aberto	2		200-220	1	35-45
Barrinhas de peixe (virar de vez em quando)	Tabuleiro universal	3		200-220	-	20-30

Pratos de peixe

Terrina de peixe	Forma para terrina	2		70-80	-	45-80
------------------	--------------------	---	--	-------	---	-------

* pré-aquecer

** Introduzir o tabuleiro universal no nível 2

Legumes, acompanhamentos e ovos

Aqui encontra indicações para cozinhar a vapor legumes congelados e frescos, batatas, arroz, cereais e ovos. Além disso, encontrará também indicações sobre a forma de confeccionar, p. ex. batatas fritas ultracongeladas.

Cozinhar a vapor

Utilize apenas acessórios originais. Ao cozinhar a vapor no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, introduza sempre adicionalmente o tabuleiro universal no nível inferior. O líquido que escorre é recolhido.

Cozinhar a vapor num só nível

Utilize os níveis indicados nas tabelas dos valores de regulação.

Cozinhar a vapor em dois níveis

Cozinhar a vapor em dois níveis é a opção ideal para cozinhar, p. ex. brócolos e batatas em simultâneo. No caso de haver tempos de cozedura diferentes, introduza os alimentos com o tempo de cozedura mais curto no fim.

- Grelha e tabuleiro para vapor inserido, tam. S, perfurado e/ou não perfurado: nível 5
- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 3

Recipiente de porcelana

Quando utilizar um recipiente de porcelana, coloque-o sobre a grelha ou sobre o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL.

O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Os tempos de cozedura aumentam se utilizar um recipiente de porcelana maciça.

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

Tempo de cozedura e quantidades

Os tempos de cozedura a vapor dependem do tamanho das peças, mas não da quantidade total de alimentos. No caso de uma grande quantidade, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Tenha atenção aos tamanhos das peças indicados na tabela dos valores de regulação. No caso de peças mais pequenas, o tempo de cozedura diminui, no caso de peças maiores aumenta. A qualidade e o grau de maturidade influenciam igualmente o tempo de cozedura. Por isso, os valores de regulação são meramente indicativos.

Distribua os alimentos sempre de modo uniforme no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados. Não disponha os alimentos sensíveis à pressão em camadas muito altas no recipiente de cozedura. É preferível utilizar dois recipientes.

Arroz e cereais

Adicione água ou líquido na proporção indicada. P. ex. 1:1,5 significa que, por cada 100 g de arroz, se devem adicionar 150 ml de líquido.

Assar e grelhar

Utilize apenas acessórios originais.

Preparação num só nível

Utilize os níveis indicados nas tabelas dos valores de regulação.

Preparação em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os tabuleiros que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados





Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversas receitas. A temperatura e o tempo variam em função da quantidade e da composição dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.


























Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar, grande quantidade
-  Potência para pizzas
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Legumes, frescos						
Alcachofra, inteira, cozinhar a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	30-35
Couve-flor, inteira, cozinhar a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	25-35
Cozinhar raminhos de brócolos a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	7-8
Cozinhar feijão verde a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	18-25
Cozinhar cenouras às rodelas a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	10-20
Cozinhar rábano em fatias a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	20-25
Cozinhar alho-francês às rodelas a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	8-10
Cozinhar maçarocas de milho a vapor	Forma para terrina	3		100	-	30-40
Beterraba, inteira, cozinhar a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	43-50
Cozinhar couve roxa em tiras a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	30-35
Cozinhar espargos brancos inteiros a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	7-15
Cozinhar espinafres a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	2-3
Cozinhar curgetes às rodelas a vapor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	3-4
Legumes, congelados						
Espinafres	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	10-25
Couve-flor	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	5-8
Feijão verde	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	6-10
Brócolos	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	6-10
Ervilhas	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	2-15
Cenouras	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	4-6
Couve-de-bruxelas	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	8-12
Mistura de legumes, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	10-15
Pratos de legumes						
Legumes grelhados	Tabuleiro universal	5		3	-	10-15
Pudim de legumes, cozinhar a vapor	Formas para doses individuais	2		100	-	50-70
Batatas						
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	3		160-180	-	45-60
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	3		180-190	1	40-50

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Batatas cozidas, com pele, inteiras	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	35-45
Batatas cozidas, em quartos	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	20-25
Bolinhos de batata	Recipiente de cozer a vapor	3		95	-	20-25

Produtos de batata, congelados

Batatas salteadas	Tabuleiro universal	3		200-220	-	25-35
Batatas recheadas	Tabuleiro universal	3		190-210	-	20-30
Croquetes	Tabuleiro universal	3		200-220	-	25-35
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3		190-210	-	25-35
Batatas fritas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		190-210	-	30-40

Arroz

Arroz Basmati, 1:1,5	Recipiente liso	3		100	-	20-30
Arroz agulha, 1:1,5	Recipiente liso	3		100	-	20-30
Arroz integral, 1:1,5	Recipiente liso	3		100	-	35-45
Arroz estufado, 1:1,5	Recipiente liso	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Recipiente liso	3		100	-	25-35

Cereais

Couscous, 1:1	Recipiente liso	3		100	-	6-10
Milho miúdo, inteiro, 1:2,5	Recipiente liso	3		100	-	25-35
Polenta/sêmola de milho, para forno a vapor (Fullsteam) 1:5	Recipiente liso	3		100	-	7-10
Cevada descascada, 1:3	Recipiente liso	3		80-100	-	20-45
Lentilhas, 1:2	Recipiente liso	3		100	-	35-50
Feijão branco, demolhado, 1:2	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	65-75
Nhoque de semolina	Recipiente de cozer a vapor	3		95	-	6-10

Ovo

"Eierstich" (espécie de queijo feito de ovos batidos e leite) com 2 ovos	Recipiente aberto	2		80	-	14-16
Ovos, bem cozidos	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	10-12
Ovos, mal cozidos	Recipiente de cozer a vapor	3		100	-	5-8

Sobremesa

Com este aparelho pode preparar várias sobremesas com toda a facilidade.

Preparar iogurte

Retire acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho. O interior do aparelho tem de estar vazio.

1. Aquecer 1 litro de leite (3,5 % de gordura) na placa de cozinhar a 90 °C e deixar arrefecer a 40 °C. No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C.
2. Adicionar 150 g de iogurte (refrigerado).
3. Deitar em taças ou pequenos frascos e cobrir com película aderente.
4. Colocar as taças ou os frascos no fundo do aparelho e preparar tal como indicado.
5. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Preparar arroz doce

1. Pese o arroz e adicione 2,5 medidas de leite para cada medida de arroz.
2. Deite o arroz e o leite numa taça não excedendo os 2,5 cm de altura. Para quantidades maiores pode também utilizar o tabuleiro universal.
3. Regule tal como é indicado na tabela.
4. Mexa depois de cozinhar. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Compota

Pese a fruta e adicione cerca de 1/3 da quantidade de água. Adicionar açúcar e especiarias a gosto. Regule tal como é indicado na tabela.

Crème Caramel e Crème Brûlée

Encha 2-3 cm das formas com a massa. Coloque mini formas diretamente no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL. Não é necessário banho-maria. Regule tal como indicado na tabela.

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

Se as formas forem de um material muito espesso, o tempo de cozedura pode prolongar-se.

Massa a vapor

Prepare a massa lêveda de acordo com a sua receita, sem tempo de cozedura. Coloque a massa moldada em bolas num tabuleiro para vapor perfurado e untado, tam. XL, e deixe-a a descansar. Regule tal como é indicado na tabela.

Valores de regulação recomendados

Tipos de aquecimento usados:

- Cozinhar a vapor
- Nível de fermentação

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Leite creme	Formas para doses individuais	3		85	20-30
Crème caramel	Formas para doses individuais	3		85	25-35
Massa a vapor	Tabuleiro universal	3		100	20-30
logurte	Formas para doses individuais	Base do forno		35-40	300-360
Arroz doce, 1:2,5	Tabuleiro universal	3		100	35-45
Compota de fruta, 1/3 de água	Tabuleiro universal	3		100	10-20

Cozinhar menus

No seu aparelho pode cozinhar menus completos ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores ou uma influência de aromas.

Coloque primeiro no interior do aparelho os alimentos que demoram mais tempo a cozinhar e insira os restantes no momento adequado. Deste modo, todos os pratos ficam prontos ao mesmo tempo.

Cozinhar a vapor

Ao cozinhar menus a vapor, o tempo total de cozedura prolonga-se, pois ao abrir a porta do aparelho, sai algum vapor e o aparelho tem de aquecer novamente.

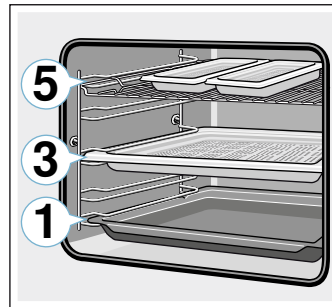
Observe as indicações nas respectivas secções deste capítulo:

- O tempo para aquecer varia em função do tamanho e do peso dos alimentos
- O tempo de cozedura é independente da quantidade
- Utilizar recipientes resistentes ao vapor
- Cobrir o soufflé com película
- Introduzir o tabuleiro universal sempre no nível 1

Níveis dos acessórios

Introduza os acessórios sempre na sequência indicada:

- Nível 5: grelha com recipiente de cozedura a vapor, tamanho S
- Nível 3: recipiente de cozedura a vapor, tamanho XL
- Altura 1: tabuleiro universal



Valores de regulação recomendados

Tipo de aquecimento usado:

- Cozinhar a vapor

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Filete de salmão cong.	recipiente de cozer a vapor não perfurado, tamanho S	5		100	20
Brócolos	recipiente de cozer a vapor perfurado, tamanho XL	3		100	9
Batatas cozidas em quartos	recipiente de cozer a vapor perfurado, tamanho S	5		100	25

Tipos de aquecimento Eco

Ar quente circulante Eco e calor superior/inferior Eco são tipos de aquecimento inteligentes para uma preparação cuidadosa de carne, peixe e produtos de pastelaria. O aparelho regula de forma otimizada o consumo de energia no interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com calor residual. Torna-se assim mais suculento e menos queimado. A poupança de energia depende da preparação e dos alimentos.

Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará energia.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas e recipientes para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal. Elas permitem-lhe poupar até 35 por cento de energia.

Os recipientes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho. Recipientes não refletivos em esmalte, vidro termorresistente ou alumínio fundido são os mais apropriados.

As formas em folha-de-Flandres, cerâmica ou vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Papel manteiga



Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.
















Valores de regulação recomendados













Aqui encontra indicações sobre vários pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos ou produtos de pastelaria ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante eco
-  Calor superior/inferior eco

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolos em formas					
Bolo de massa batida na forma	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		140-160	60-80
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	2		150-170	20-30
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	2		150-170	20-30
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	2		150-170	50-70
Bolos no tabuleiro					
Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro	3		150-170	25-40
Bolo com massa quebrada e cobertura seca	Tabuleiro	3		170-180	25-35
Torta enrolada	Tabuleiro	3		180-190	15-20
Trança levedada, coroa levedada	Tabuleiro	3		160-170	25-35
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro	3		160-180	15-20
Bolos pequenos					
Queques	Tabuleiro para queques	2		160-180	15-25
Bolinhos	Tabuleiro	3		150-160	25-35
Folhado	Tabuleiro	3		170-190	20-35
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3		200-220	35-45
Bolachas	Tabuleiro	3		140-160	15-30

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150	30-45
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		160-180	25-35
Pão & pãezinhos					
Pão de mistura, 1,5 kg	Forma de bolo inglês	2		200-210	35-45
Pão árabe	Tabuleiro universal	3		240-250	20-25
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro	3		170-190	15-20
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	3		180-200	20-30
Carne					
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-190	120-140
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		200-220	140-160
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	110-130
Peixe					
Peixe, estufado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente fechado	2		190-210	25-35
Peixe, estufado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Recipiente fechado	2		190-210	45-55
Filete de peixe, simples, estufado	Recipiente fechado	2		190-210	15-25

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de batata e cereais preparados a altas temperaturas,

como p. ex. batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão ou bolinhos e bolachinhas de pasteleria (biscoitos, pães e bolos de especiarias, speculoos).

Dicas para a preparação isenta de acrilamida

Avisos gerais	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantenha os tempos de cozedura o mais curtos possível. ■ Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com Calor superior/inferior no máx. a 200 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 180 °C.
Bolachas	Com Calor superior/inferior no máx. a 190 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Disponer num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas não fiquem ressequidas.

Assar ou estufar lentamente

Assar ou estufar lentamente é um método de confeção lento a baixas temperaturas. Por isso, é também conhecido como cozinhar a baixas temperaturas.

O método de assar ou estufar lentamente é ideal para todos os nacos mais nobres (p. ex. partes tenras de vaca, vitela, porco, borrego ou aves), que devem ficar mal passados ou ser cozinhados no ponto certo. A carne fica mais suculenta, tenra e mole.

Vantagem para si: tem mais espaço para preparar refeições, pois é mais fácil manter quente uma carne que foi cozinhada lentamente. Durante a confeção, não é necessário virar a carne. Mantenha a porta do aparelho fechada para não destabilizar a temperatura de cozedura.

Utilize apenas carne fresca e higienicamente irrepreensível, sem ossos. Remova cuidadosamente os tendões e a gordura lateral. No método de assar ou estufar lentamente, a gordura desenvolve um sabor próprio intenso. Também pode utilizar carne condimentada ou marinada. Não utilize carne descongelada.

Depois de assar ou estufar lentamente, a carne pode ser trinchada de imediato. Não é necessário deixar a carne repousar. Graças ao método de confeção especial, a carne fica cor-de-rosa, mas não está crua nem mal cozinhada.

Conselho: O tipo de aquecimento Assar/estufar lentamente não permite um funcionamento retardado com hora de fim.

Recipiente

Utilize um recipiente plano, p. ex. uma travessa em porcelana ou vidro. Pré-aqueça o recipiente no interior do aparelho.

Coloque o recipiente aberto sempre no nível 2 da grelha.

Encontra informações adicionais nas dicas sobre assar/estufar lentamente no final da tabela dos valores de regulação.

O seu aparelho dispõe de um tipo de aquecimento Assar/Estufar lentamente. Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente. Deixe que o interior do aparelho aqueça bem com o recipiente durante aprox. 15 minutos.

Na zona de cozinhar, salteie a carne em lume muito alto, de todos os lados, incluindo nas pontas, durante o tempo que for suficiente. Deite-a de imediato no recipiente pré-aquecido. Volte a colocar o recipiente com a carne no interior do aparelho e cozinhe lentamente.

Valores de regulação recomendados

A temperatura do método de cozinhar lentamente e a duração da cozedura depende do tamanho, da espessura e da qualidade da carne. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Tipo de aquecimento usado:

- □ Assar lentamente

Prato	Loiça	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Tempo de alourar em min.	Temperatura em °C	Duração em min.
Aves						
Peito de pato, 400 g	Recipiente aberto	2	□	6-8	90*	45-60
Filetes de peito de frango, 200 g cada	Recipiente aberto	2	□	5-7	90*	30-60
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente aberto	2	□	8-10	90*	150-210
Carne de porco						
Lombo de porco assado, 5-6 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	2	□	8-10	80*	210-240
Lombinho de porco, inteiro	Recipiente aberto	2	□	6-8	80*	90-120
Medalhões de porco, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	2	□	5-7	80*	90-120
Carne de vaca						
Carne de vaca assada (quadril), 6-7 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	2	□	8-10	80*	210-270
Lombo de vaca, inteiro, 1 kg	Recipiente aberto	2	□	4-6	80*	150-210
Rosbife, 5-6 cm de espessura	Recipiente aberto	2	□	6-8	80*	210-270
Medalhões de vaca/bifes de alcatra, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	2	□	5-7	80*	30-60
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar, 4-5 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	2	□	8-10	80*	210-240
Carne de vitela para assar, 10-15 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	2	□	8-10	80*	210-240
Lombinho de vitela, inteiro, 800 g	Recipiente aberto	2	□	5-7	80*	120-150
Medalhões de vitela, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	2	□	5-7	80*	45-90
Carne de borrego						
Lombo de borrego, cortado em postas, 200 g cada	Recipiente aberto	2	□	5-7	80*	120-180
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1 kg inteira	Recipiente aberto	2	□	6-8	80*	180-240

* pré-aquecer

Dicas para assar/estufar lentamente

Assar ou estufar lentamente peito de pato.	Coloque o peito de pato frio na frigideira e aloure primeiro por fora. Depois de cozinhar lentamente durante 3 a 5 minutos, grelhe até ficar crocante.
A carne cozinhada lentamente não fica tão quente como fica a carne que é assada normalmente.	Para que a carne assada não arrefeça demasiado rápido, aqueça os pratos e sirva o molho bem quente.

Desidratar

Com ar quente circulante 4D pode desidratar com resultados extraordinários. Esta forma de conservar os alimentos concentra as substâncias aromatizantes graças à eliminação da água.

Utilize apenas fruta, legumes e ervas aromáticas em boas condições e lave-os bem. Cubra a grelha com papel manteiga ou papel vegetal. Deixe a fruta escorrer bem e seque-a.

Corte-a, se necessário, em pedaços iguais ou fatias finas. Coloque a fruta com casca no recipiente com a superfície cortada virada para cima. Certifique-se de que tanto a fruta como os cogumelos não ficam sobrepostos na grelha.

Rale os legumes e branqueie-os de seguida. Escorra bem os legumes branqueados e distribua-os uniformemente sobre a grelha.

Seque as ervas aromáticas com o talo. Distribua as ervas aromáticas uniformemente e ligeiramente empilhadas sobre a grelha.

Para desidratar utilize os seguintes níveis:

- 1 grelha: nível 3
- 2 grelhas: nível 3+1

A fruta e os legumes muito sumarentos devem ser virados várias vezes. Imediatamente depois de secos, solte os frutos e legumes desidratados do papel.






Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra as regulações para desidratar vários alimentos. A temperatura e a duração dependem do tipo, da humidade, maturidade e espessura do alimento a desidratar. Quanto mais tempo deixar o alimento a desidratar, tanto mais eficaz será a sua conservação. Quanto mais finas forem as fatias, tanto mais rápida será a desidratação e o alimento conservará melhor o seu aroma. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Se pretender desidratar um alimento, oriente-se por um alimento semelhante da tabela.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante 4D

Prato	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em horas
Frutos de sementes (rodela de maçã, 3 mm de espessura, 200 g por grelha)	1-2 grelhas		80	5-9
Fruta com caroço (ameixas)	1-2 grelhas		80	8-10
Raízes tuberosas (cenouras), raspadas, branqueadas	1-2 grelhas		80	5-8
Cogumelos laminados	1-2 grelhas		60	6-9
Ervas aromáticas, preparadas	1-2 grelhas		60	2-6

Fazer compotas e extrair sumo

O seu aparelho serve também para fazer compotas e extrair sumo.

Fazer compotas

Pode fazer compotas de frutas e legumes no seu aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

Se os alimentos tiverem sido preparados incorretamente, os frascos de compota podem rebentar. Respeitar as indicações relativas à preparação de compotas.

Frascos

Utilize apenas frascos de conserva limpos e sem danos. Utilize apenas anéis de borracha termorresistentes, limpos e sem danos. Verifique previamente os grampos e as molas.

Conselho: Para limpar os frascos pode utilizar a função Desinfetar.

Quando fizer compotas, utilize apenas frascos de conserva do mesmo tamanho e com o mesmo alimento. No interior do aparelho pode cozinhar em simultâneo o conteúdo de, no máximo, seis frascos de conserva com ½, 1 ou 1½ litros. Não utilize frascos maiores nem mais altos. As tampas podem rebentar.

Durante a confeção de compotas, os frascos de conserva não podem entrar em contacto uns com os outros no interior do aparelho.

Preparar fruta e legumes

Utilize apenas fruta e legumes em excelentes condições. Lave-os bem.

Descasque a fruta e os legumes consoante o tipo, descaroce e triture, enchendo os frascos de conserva até aprox. 2 cm abaixo da borda.

Fruta: encha os frascos de conserva com a fruta e calda de açúcar quente sem espuma (aprox. 400 ml para um frasco de 1 litro). Adicione a um litro de água:

- aprox. 250 g de açúcar no caso de fruta doce
- aprox. 500 g de açúcar no caso de fruta ácida

Legumes: encha os frascos de conserva com os legumes e água quente fervida.

Lave as bordas dos frascos, pois têm de estar limpas. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco. Feche os frascos com os grampos. Coloque os frascos no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL., de forma a que não toquem uns nos outros. Deite 500 ml de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal. Regule tal como é indicado na tabela.

Terminar a confeção de compotas

Abra a porta do aparelho após o tempo de cozedura indicado. Retire os frascos de conserva do interior do aparelho apenas quando tiverem arrefecido completamente.

Lave o interior do aparelho de seguida.

Extração de sumo

Antes de extrair o sumo às bagas, coloque-as numa taça e adicione-lhes açúcar. Deixe repousar durante pelo menos uma hora, para que comecem a libertar sumo.

De seguida, encha o tabuleiro de vapor perfurado, tam. XL, com as bagas e introduza-o no nível 2. Para recolher o sumo coloque o tabuleiro universal por baixo. Regule tal como é indicado na tabela.


Após o tempo de cozedura, coloque as bagas num pano e esprema o sumo restante.






Lave o interior do aparelho de seguida.

Valores de regulação recomendados

Os tempos indicados na tabela dos valores de regulação são valores de referência para a confeção de compotas de fruta e legumes e para a extração de sumos de fruta. Podem ser influenciados pela temperatura ambiente, pelo número de frascos, calor e pela quantidade e qualidade do conteúdo do frasco. Os dados dizem respeito a frascos redondos de 1 litro.

Tipo de aquecimento usado:

-  Cozinhar a vapor

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Fazer compotas					
Legumes, p. ex. cenouras	Frasco de compota de 1 litro	2		100	30-120
Fruta com caroço, p. ex. cerejas, ameixas	Frasco de compota de 1 litro	2		100	25-30
Frutos de sementes, p. ex. maçãs, morangos	Frasco de compota de 1 litro	2		100	25-30
Extração de sumo					
Framboesas	Recipiente de cozer a vapor XL	3		100	30-45
Groselhas	Recipiente de cozer a vapor XL	3		100	40-50

Desinfetar e higienizar biberões

O seu aparelho permite-lhe desinfetar facilmente recipientes e biberões. O processo corresponde ao processo de fervura convencional.

Desinfetar biberões

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

Disponha os biberões no recipiente de cozedura a vapor, tamanho XL, de modo que não toquem uns nos outros. Inicie o programa "Desinfetar". Limpe o aparelho depois de a desinfeção estar concluída. Seque os biberões após a desinfeção com um pano limpo.

Higienização

O seu aparelho também é adequado para preparar frascos de compotas e conservas, bem como as respetivas tampas.


Também é possível utilizá-lo para tratar posteriormente as compotas. Este procedimento melhora a conservação das compotas.

Valores de regulação recomendados

Utilize apenas tampas e frascos intactos e limpos. O ideal é limpá-los previamente na máquina de lavar loiça. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Os tempos recomendados dependem do tipo de frasco utilizado.

Tipo de aquecimento usado:

-  Cozinhar a vapor

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Higiene					
Preparação dos frascos para doce e conservas	Recipiente de cozer a vapor XL	2		100	10-15
Tratamento posterior dos frascos para doce	Recipiente de cozer a vapor XL	2		100	15-20
Esterilização dos recipientes limpos*	Recipiente de cozer a vapor XL	2		100	15-20
* Este processo corresponde ao processo de fervura convencional.					

Deixar levedar a massa com o Nível de fermentação

Com o tipo de aquecimento Nível de fermentação, a massa lêveda leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não fica ressequida. Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente.

Deixe levedar a massa lêveda sempre duas vezes. Respeite as indicações contidas nas tabelas dos valores de regulação para a 1.ª e a 2.ª fermentações (fermentação da massa e fermentação individual).

Fermentação da massa

Para a fermentação da massa, coloque o recipiente com a massa sobre a grelha. Regule tal como é indicado na tabela.

Durante o processo de cozedura, não abra a porta do aparelho para não haver perda de humidade. Não cubra a massa.

Fermentação individual

Coloque o bolo no nível indicado na tabela.

Antes de usar o aparelho, limpe a humidade do respetivo interior.

Valores de regulação recomendados

A temperatura e o tempo de cozedura variam em função do tipo e da quantidade dos ingredientes. Por esse motivo, as indicações constantes da tabela dos valores de regulação são valores de referência.

Tipo de aquecimento usado:

- Nível de fermentação

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Passo	Temperatura em °C	Duração em min.
Massa lêveda, doce						
P. ex. bolinhos de massa lêveda	Taça	2		Fermentação da massa	35-40	30-45
	Tabuleiro	2		Fermentação individual	35-40	10-20
Massa amanteigada, p. ex. panetone	Taça	2		Fermentação da massa	40-45	40-90
	Tabuleiro	2		Fermentação individual	40-45	30-60
Massa lêveda, salgada						
P. ex. pizza	Taça	2		Fermentação da massa	35-40	20-30
	Tabuleiro	2		Fermentação individual	35-40	10-15
Massa de pão						
Pão branco	Taça	2		Fermentação da massa	35-40	30-40
	Tabuleiro	2		Fermentação individual	35-40	15-25
Pão de mistura	Taça	2		Fermentação da massa	35-40	25-40
	Tabuleiro	2		Fermentação individual	35-40	10-20

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Passo	Temperatura em °C	Duração em min.
Pãezinhos	Taça	2		Fermentação da massa	35-40	30-40
	Tabuleiro	3		Fermentação individual	35-40	15-25

Descongelar

A função de vapor Descongelar serve para descongelar fruta e legumes ultracongelados. Para descongelar bolos, utilize o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D. De preferência, descongelar as aves, a carne e o peixe no frigorífico.

Para descongelar, retire o alimento congelado da embalagem.

Coloque a fruta e os legumes ultracongelados no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Desta forma, o alimento não permanece na água que resulta da descongelação e o líquido que escorre é recolhido. Para alimentos ultracongelados, cujo líquido deva ser usado na receita, p. ex. espinafres com nata ultracongelados, utilize o tabuleiro universal ou um recipiente de porcelana sobre a grelha.

Coloque o bolo sobre a grelha.

Valores de regulação recomendados

As indicações de tempo constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade, da temperatura de congelação (-18°C) e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Conselho: Os alimentos que foram congelados planos ou em doses individuais descongelam mais rapidamente do que se tiverem sido congelados em bloco.

Tipos de aquecimento usados:

- Ar quente circulante 4D
- Descongelar

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Pão, pãezinhos					
Pão & pãezinhos em geral	Tabuleiro	2		50	40-70
Bolos					
Bolos, suculentos	Tabuleiro	2		50	70-90
Bolos, secos	Tabuleiro	2		60	60-75
Fruta, legumes					
Frutos de baga	Recipiente de cozer a vapor	3		30-40	10-15
Legumes	Recipiente de cozer a vapor	3		40-50	15-50

Regeneração

Com o tipo de aquecimento Regeneração os pratos são adequadamente reaquecidos com auxílio de vapor. Têm o mesmo aspeto e o mesmo sabor como se tivessem sido preparados de fresco. Até mesmo os produtos de pastelaria do dia anterior podem ser aquecidos sem alterar o sabor.

Utilize de preferência recipientes planos, amplos e termorresistentes. Recipientes frios prolongam o processo de regeneração.

Se possível, regenere apenas alimentos do mesmo tipo e com o mesmo tamanho. Se isso não for possível, o tempo guia-se pelos alimentos com o tempo de regeneração mais longo.

Não tape os alimentos durante a regeneração.

Coloque os alimentos num recipiente sobre a grelha ou diretamente sobre a grelha no nível 2.

Durante o funcionamento, não abra a porta do aparelho para não haver perda de vapor.


Valores de regulação recomendados












Na tabela encontra a regulação ideal para diversos pratos. As indicações de tempo são valores de referência. Variam em função do recipiente, da qualidade, da temperatura e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Os valores da tabela são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará energia.

Tipo de aquecimento usado:

-  Regeneração

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Legumes, refrigerados					
1 kg	Recipiente aberto	2		120-130	15-25
250 g	Recipiente aberto	2		120-130	5-15
Pratos, refrigerados					
Refeição, 1 dose	Recipiente aberto	2		120-130	15-25
Sopa, guisado, 400 ml	Recipiente aberto	2		120-130	10-25
Acompanhamentos, p. ex. massas, bolinhos de batata, batatas, arroz	Recipiente aberto	2		120-130	8-25
Gratinados, p. ex. lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	2		120-140	10-25
Pizza, cozida	Grelha	2		170-180*	5-15
Bolos					
Pãezinhos, baguetes, cozidos	Grelha	2		150-160*	10-20
Empadas (Vol au vents)	Grelha	2		180*	4-10
Bolos, congelados					
Pizza, cozida	Grelha	2		170-180*	5-15
Pãezinhos, baguetes, cozidos	Grelha	2		160-170*	10-20
* pré-aquecer					

Manter quente

Com o tipo de aquecimento Manter quente pode manter quentes pratos acabados de confeccionar. Graças aos níveis de humidade, pode evitar que os pratos acabados de confeccionar fiquem secos.

Não tape os pratos.

Os pratos acabados de confeccionar não devem ser mantidos quentes durante mais de duas horas. Tenha em atenção que, enquanto estão a ser aquecidos, muitos pratos continuam a cozinhar. Não tape os pratos.

Os vários níveis de vapor podem ser usados para manter os pratos quentes:

- Nível 1: assados e salteados
- Nível 2: soufflés e acompanhamentos
- Nível 3: guisados e sopas

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

Segundo a norma EN 60350-1:2013 ou CEI 60350-1:2011.

Cozer

Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Níveis para cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

Níveis para cozer em três níveis:

- Tabuleiro: nível 5
- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Bolo de maçã coberto

Bolo de maçã coberto num só nível: dispor as formas de mola escuras uma ao lado da outra.




Bolo de maçã coberto em dois níveis: dispor as formas de mola escuras uma sobre a outra.

Bolos em formas de mola em folha-de-flandres: cozer num só nível com calor superior/inferior. Utilize o tabuleiro universal em vez da grelha e coloque a forma de mola por cima.

Conselhos







- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, utilize primeiro a mais baixa das temperaturas indicadas.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Potência para pizzas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
Cozer						
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150*	-	25-40
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150*	-	25-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150*	-	30-40
Biscoitos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140*	-	35-55
Bolinhos	Tabuleiro	3		160*	-	20-30
Bolinhos	Tabuleiro	3		150*	-	25-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150*	-	25-35
Bolinhos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		140*	-	35-45
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Pão-de-ló de água, 2 níveis	Forma de mola com Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Bolo de maçã coberto, 2 níveis	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

** Pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido

Cozinhar a vapor

Introduza o tabuleiro universal por baixo do tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, caso este procedimento esteja indicado na tabela. O líquido que escorre é recolhido.


Níveis do tabuleiro ao cozinhar a vapor num só nível (não exceder os 2,5 kg):

- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 3

Níveis do tabuleiro ao cozinhar a vapor em dois níveis (não exceder os 1,8 kg por nível):




- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 5
- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 3

Tipo de aquecimento usado:

-  Cozinhar a vapor

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
-------	------------	-------	---------------------	-------------------	-----------------

Cozinhar a vapor

Ervilhas, congeladas, dois recipientes	2 recipientes de cozer a vapor XL + tabuleiro universal	5+3+1		100	**
Brócolos, frescos, 300 g	Recipiente de cozer a vapor XL	3		100*	7-8***
Brócolos, frescos, um recipiente	Recipiente de cozer a vapor XL	3		100*	7-8***

* pré-aquecer


** O teste termina quando no ponto mais frio, forem atingidos 85 °C (ver IEC 60350-1)

*** Obtém-se um grau de cozedura equiparável entre a amostra de referência e a amostra principal, se a amostra de referência for cozinhada durante 5 minutos (preparada de acordo com o descrito na norma IEC 60350-1).

Grelhar

Adicionalmente, coloque o tabuleiro universal. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

Tipo de aquecimento usado:

-  Grelhar, grande quantidade

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Duração em min.
-------	------------	--------------------	---------------------	--------------------	-----------------

Grelhar

Dourar tostas*	Grelha	5		3	4-6
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades**	Grelha	4		3	25-30

* não pré-aquecer

** virar após 2/3 do tempo total



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001112946
960511