

Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo fogão. E aprenderà a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

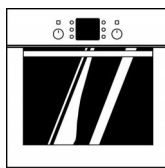
Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio.

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

O manual tem um índice pormenorizado que a ajudará a orientar-se.

Bom apetite.

Manual de instruções



HBN 6345.0 F

pt

9000 194 015

Índice

O que deve ter em atenção	4
Antes da montagem	4
Indicações de segurança	4
Causas de danos	6
O seu novo fogão	7
O painel de comandos	7
Selector de funções	7
Selector de temperatura	8
Teclas de comando e campo de indicação	9
Manípulos dos selectores rebaixáveis	9
Tipos de aquecimento	10
Forno porta-carro e acessório	11
Turbina de arrefecimento	14
Antes da primeira utilização	14
Aquecer o forno	14
Limpar previamente os acessórios	15
Regular o forno	15
Como regular	15
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	16
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	17
Aquecimento rápido	18
Horas	19
Despertador	20
Regulações base	21
Segurança para crianças	23
Limite de tempo automático	23

Índice

Auto-limpeza automática	24
Como regular	25
Pretende que a auto-limpeza ligue e desligue automaticamente	26
Quando o forno tiver arrefecido	27
Manutenção e limpeza	27
Exterior do aparelho	27
Forno	28
Vedante	29
Acessórios	29
Limpeza dos vidros	30
Uma anomalia, que fazer?	33
Substituir a lâmpada do forno	34
Serviços de Assistência Técnica	35
Embalagem e aparelho antigo	36
Tabelas e conselhos	36
Bolos e bolachas	36
Conselhos para fazer bolos	38
Carne, aves, peixe, soufflés, tostas	40
Conselhos para assar e grelhar	41
Cozinhar refeições completas	42
Alimentos cozinhados e ultracongelados	43
Descongelar	44
Desidratar	44
Conselhos para poupar energia	45
Acrilamida nos alimentos	46
Refeições de teste	47

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

A ligação do fogão deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Crianças



As crianças só podem preparar refeições se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização. As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

Forno quente



Abra a porta do forno com cuidado, pois pode sair vapor quente.

Não toque nas superfícies interiores do forno ou nas resistências. Perigo de queimaduras!

Por princípio, não deixe crianças aproximarem-se do aparelho.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Tenha cuidado ao preparar refeições com bebidas de elevado teor alcoólico (por ex., conhaque ou rum). O álcool evapora quando sujeito a elevadas temperaturas. Em condições desfavoráveis, o vapor de álcool pode incendiar no forno. Perigo de queimaduras!

Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico e abra a porta do forno com cuidado.

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

Se o aparelho estiver avariado, desligue o respectivo fusível na caixa de fusíveis.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Auto-limpeza automática



Os restos soltos de comida, gordura e molho de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Perigo de incêndio! Antes de cada auto-limpeza, remova as sujidades maiores do forno.

Nunca pendure objectos facilmente inflamáveis como, por exemplo, panos da louça, na pega da porta. Perigo de incêndio!

O fogão fica exteriormente muito quente durante a auto-limpeza. Mantenha as crianças afastadas.

Nunca deixe tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente dentro do forno durante a auto-limpeza automática (pirólise). O calor intenso pode fazer com que sejam libertados gases venenosos do revestimento anti-aderente - Perigo de graves danos para a saúde!

Causas de danos

Tabuleiros, papel de alumínio ou recipientes no fundo do forno

Não coloque tabuleiros sobre o fundo do forno.

Não o forne com papel de alumínio.

Não coloque recipientes no fundo do forno.

Tal provoca uma acumulação do calor. Os tempos de assadura e cozedura indicados deixam de corresponder e o esmalte fica danificado.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

Neste caso, será melhor utilizar o tabuleiro universal mais fundo.

Arrefecimento com o forno porta-carro aberto

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Mesmo que abra o forno porta-carro apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, o forno porta-carro não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização do forno porta-carro como assento

Não se apoie nem se sente no forno porta-carro aberto.

Transportar o fogão

Não transporte nem segure o fogão pela pega da porta. A pega não suporta o peso do fogão e pode partir-se.

O seu novo fogão

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



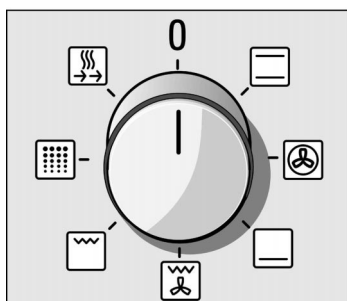
Selector de funções

Campo de indicação e teclas de comando

Selector de temperatura

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.



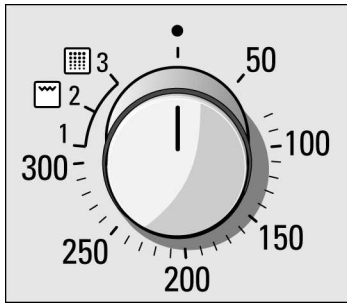
Posições

	Calor superior e inferior
	Ar quente circulante 3 D*
	Calor inferior
	Grelhar com ar quente circulante 3 D
	Grelhados planos
	Auto-limpeza automática
	Aquecimento rápido

*Tipo de aquecimento, em que a classe de eficiência energética foi determinada segundo a norma EN50304.

Ao regular o selector de funções, o símbolo □ acende-se na indicação. A lâmpada do forno acende.

Selector de temperatura



O selector de temperatura permite regular a temperatura, a potência do grelhador ou os níveis de limpeza.

Temperatura

50 - 300	Gama de temperaturas em °C
----------	----------------------------

Grelhador □

1	Grelhador fraco
2	Grelhador médio
3	Grelhador forte

Limpeza □

1	Limpeza ligeira
2	Limpeza média
3	Limpeza intensiva

O símbolo da temperatura na indicação acende quando o forno estiver a aquecer, apagando nas pausas de aquecimento. Ao grelhar e durante a auto-limpeza o símbolo não acende.

Potências do grelhador e níveis de limpeza

As potências e os níveis 1, 2 e 3 utilizam-se com grelhados planos □ e com a auto-limpeza automática □.

Nota

Com ar quente circulante 3D □ a temperatura máxima é de 275 °C.

Teclas de comando e campo de indicação



Tecla do despertador	Permite-lhe regular o despertador.
Tecla do relógio	Permite-lhe regular a hora, o tempo de duração para o forno e a hora de conclusão .
Tecla Menos -	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.
Tecla de chave	Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.
Tecla da lâmpada do forno	Permite-lhe ligar e desligar a lâmpada no forno.

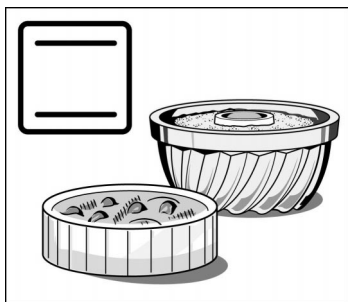
Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

Pode rodar os manípulos dos selectores para a direita ou para a esquerda.

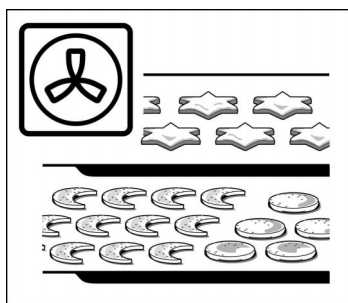
Tipos de aquecimento



Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Calor superior e inferior

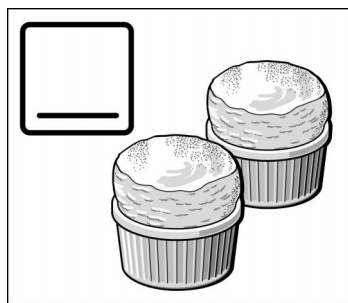
Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados. Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



Ar quente circulante 3D

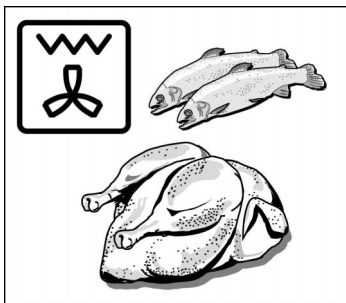
Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor da resistência circular pelo forno.

Com ar quente circulante 3D poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. Poderá cozinhar simultaneamente bolachas e massa folhada em três níveis. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas da especialidade. Para desidratar, o ar quente circulante 3D é o tipo de aquecimento mais adequado.



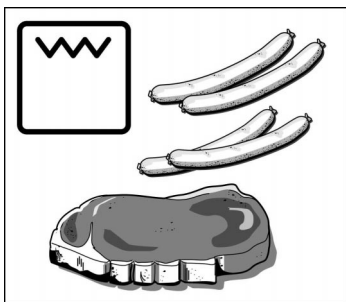
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo.



Grelhar com ar circulante

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



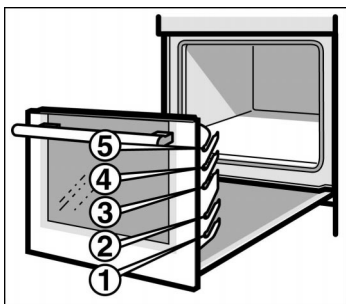
Grelhados planos

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifés, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.

Nota

Para que o calor seja bem distribuído, durante a fase de aquecimento, nos modos de aquecimento com calor superior ou calor inferior, o ventilador é ligado momentaneamente.

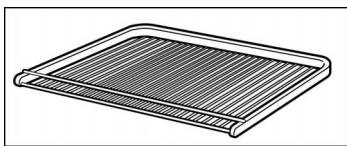
Forno porta-carro e acessório



O acessório pode ser introduzido em 5 níveis diferentes.

O acessório é pendurado em ganchos do lado esquerdo e do lado direito.

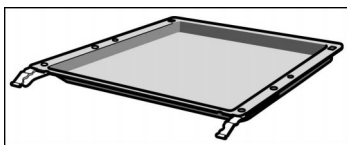
Acessórios



Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade. Indique a referência HEZ.

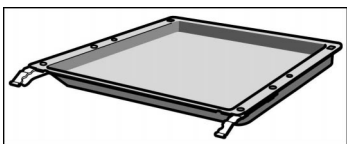
Grelhas HEZ 344000

para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.



Tabuleiro esmaltado HEZ 341070

para bolos e bolachas.



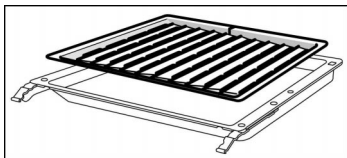
Tabuleiro universal HEZ 342070

para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Acessórios originais

Poderá adquirir acessórios originais junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas especializadas.

A disponibilidade dos acessórios especiais é internacionalmente diferente. Por favor, consulte os documentos de venda.

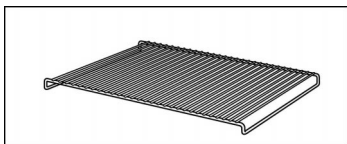


Chapa de grelhados HEZ 325070

para utilizar em substituição da grelha ou como protecção contra pingos e salpicos, de modo a que o forno não fique muito sujo. Utilizar a chapa de grelhados somente no tabuleiro universal.

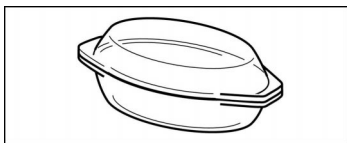
Grelhar com a chapa de grelhados: colocá-la no mesmo nível em que se colocaria a grelha.

Chapa de grelhados como protecção contra pingos e salpicos: introduzir o tabuleiro universal com a chapa de grelhados por baixo da grelha.



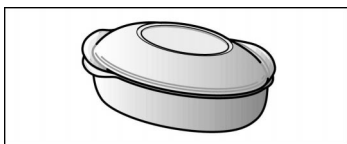
Grelha HEZ 324000

para grelhados. Coloque sempre a grelha no tabuleiro universal. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.



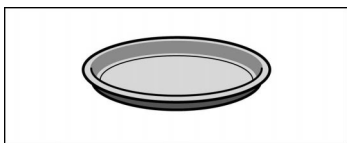
Assadeira de vidro HMZ21GB

para estufados e soufflés, a preparar no forno. É especialmente indicado para o automático de assados.



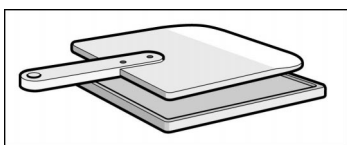
Assadeira de metal HEZ 6000

adequada para a zona de assados da placa de cozinhar vitrocerâmica. A assadeira é adequada para a utilização do automático de sensores, bem como para o automático de assados. O exterior da assadeira é de esmalte e o interior tem um revestimento anti-aderente.



Chapa para pizza HEZ 317000

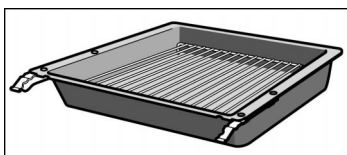
ideal para pizzas, produtos ultracongelados, bolos redondos grandes. Pode utilizar a chapa para pizza em vez do tabuleiro universal. Coloque a chapa sobre a grelha. Oriente-se pelas indicações nas tabelas.



Pedra gourmet HEZ 327000

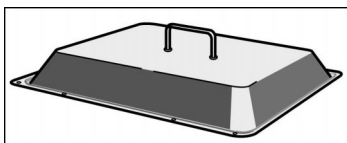
A pedra gourmet é ótima para cozer pão, pãezinhos e pizzas caseiros com crosta estaladiça.

A pedra gourmet deverá ser sempre pré-aquecida à temperatura recomendada.



Tabuleiro profissional HEZ 343070

para a preparação de grandes quantidades.



Tampa para tabuleiro profissional HEZ 333001

transforma o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.


Turbina de arrefecimento


O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização



O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão aparece o símbolo  e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar

Acerte a hora.


1. Prima a tecla do relógio .
Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.
2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos. O fogão está agora pronto a funcionar.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

Como proceder

1. Coloque o selector de funções em .
2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

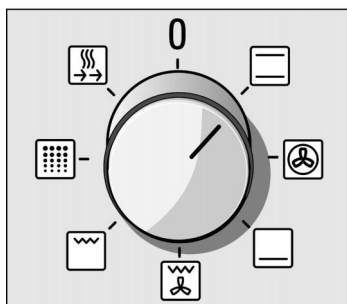
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas e conselhos

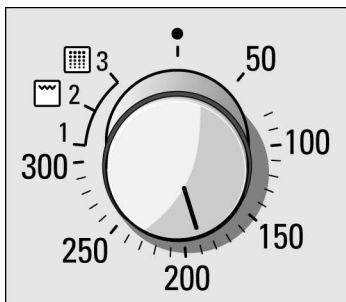
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



- Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

Desligar

Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções.

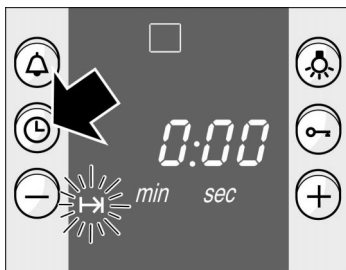
Alterar a regulação



Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

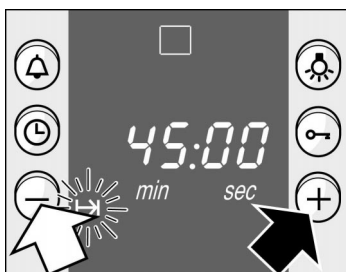
Pretende que o forno desligue automaticamente

Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.


Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



- Prima a tecla do relógio .
O símbolo de tempo de duração  começa a piscar.



- Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.
Tecla + valor sugerido = 30 minutos
Tecla - valor sugerido = 10 minutos

O forno arranca após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação.

O tempo de duração terminou

Alterar a regulação

Anular a regulação

Consultar as regulações

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se.
Desligue o selector de funções.

Prima a tecla do relógio ⌚. Modifique o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Desligue o selector de funções.

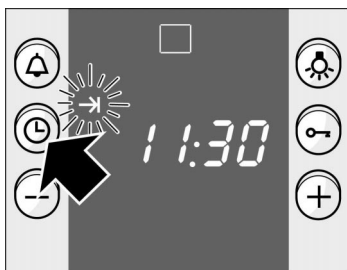
Consultar a hora de conclusão →| ou as horas ⌚: prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer o respectivo símbolo.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

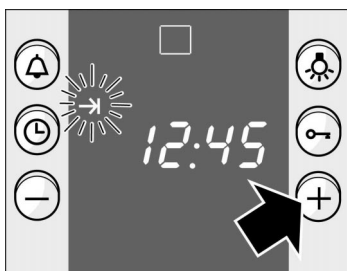
Exemplo: São 10h45m. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m

Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4.



5. Prima a tecla do relógio ⌚ até que o símbolo da hora de conclusão →| comece a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



6. Adie a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções.


Nota


Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.

Aquecimento rápido

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente.

Como regular

1. Coloque o selector de funções na posição de aquecimento rápido .
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura desejada.

O forno arranca após alguns segundos. Na indicação acende o símbolo .

O aquecimento rápido terminou

Ouvirá um curto sinal. O símbolo  apaga-se.

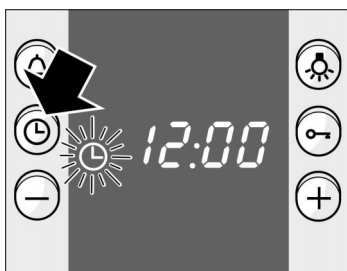
Coloque o prato no forno e regule o forno.

Horas

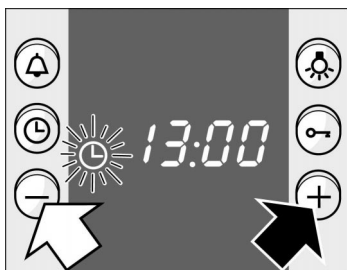
Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora. O selector de funções tem de ser desligado.

Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio ⌚.
Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.



2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos.

Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

Prima tecla do relógio ⌚ e mude a hora com a tecla + ou tecla -.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação.
Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

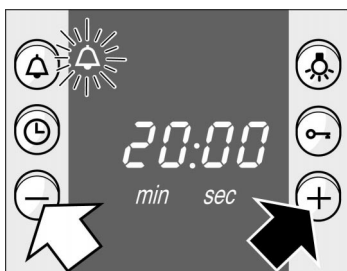
O despertador tem um sinal especial, também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

Como regular


Exemplo: 20 minutos




1. Prima a tecla despertador .
O símbolo  começa a piscar.




2. Regule o tempo do despertador com a tecla + ou a tecla -.
Tecla + valor sugerido = 10 minutos
Tecla - valor sugerido = 5 minutos

O despertador começa a funcionar após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação. A contagem decrescente do tempo é mostrada.

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla despertador . A indicação do despertador apaga-se.

Alterar o tempo do despertador

Prima a tecla despertador . Regule o tempo com a tecla + ou a tecla -.

Anular a regulação

Prima a tecla despertador  3x.

É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração

Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação.

Consultar o tempo de duração restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$, a hora de conclusão $\rightarrow \text{I}$ ou a hora ⌚ : prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer o respectivo símbolo.

O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

Regulações base

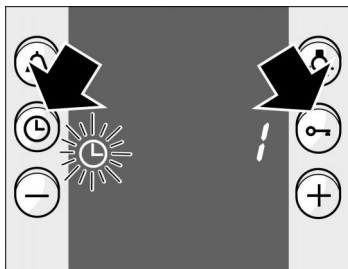
O seu forno possui várias regulações base. A regulação base das horas, a duração do sinal e o tempo de aceitação da regulação podem ser alterados.

Regulação base	Função	Alterar para
Horas ⌚ ! = Horas em primeiro plano	Indicação das horas	Horas ! = Horas ocultas
Duração do sinal ⏰ ! = aprox. 10 s	Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador	Duração do sinal ! = aprox. 1 min. ! = aprox. 4 min.
Tempo de aceitação $\text{I} \rightarrow \text{I}$! = médio	Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida	Tempo de aceitação ! = curto ! = longo

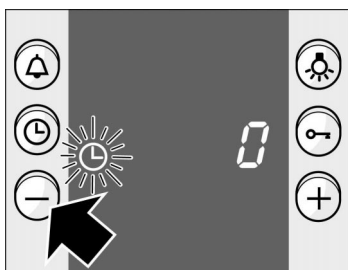
Modificar as regulações base

Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.

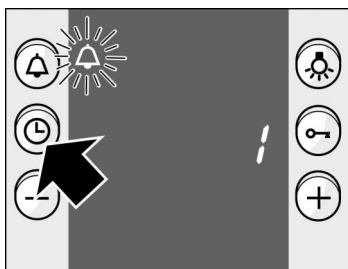
Exemplo: Ocultar a hora



1. Prima a tecla do relógio e a tecla simultaneamente, até aparece na indicação um **!**. Esta é regulação base das horas em primeiro plano.



2. Modifique a regulação base com a tecla + ou a tecla -.



3. Confirme com a tecla do relógio . Na indicação aparece um **!** que representa a regulação base da duração do sinal.

Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e confirme com a tecla do relógio . Pode ainda modificar o tempo de aceitação. Por fim, prima a tecla do relógio .

Não deseja modificar todas as regulações base

Se não desejar modificar uma regulação base, prima a tecla do relógio . É apresentada a regulação base seguinte.



Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.



Segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui um sistema de segurança para crianças.

Boquear o forno

O selector de funções tem de estar desligado. Prima a tecla de chave , até aparecer na indicação o símbolo . Isto demora cerca de 4 segundos.

Anular o bloqueio

Prima a tecla de chave , até o símbolo  apagar.

Notas

Também é possível regular o despertador e acertar as horas com o forno bloqueado.

Limite de tempo automático

Se alguma vez se esquecer de desligar o forno, o limite de tempo automático é activado. O funcionamento do forno é interrompido. O limite de tempo é activado em função da temperatura ou da potência do grelhador reguladas.

Quando o forno já não está a aquecer, na indicação das horas aparece um 5.

O aquecimento é interrompido até desligar o selector de funções. O 5 apaga-se.

Agora pode regular novamente o forno.

Anular o limite de tempo automático

Se introduzir um tempo de duração, o forno desligará automaticamente.

O limite de tempo é anulado.

Auto-limpeza automática

Neste modo, o forno é aquecido a aproximadamente 500 °C. Os resíduos de assados, grelhados ou de cozinhados são queimados.

Poderá seleccionar entre três níveis de limpeza.

Nível	Grau de limpeza	Duração
1	leve	aprox. 1 hora ¼
2	médio	aprox. 1 hora ½
3	intensivo	aprox. 2 horas

O que deverá saber

Para sua segurança o forno é bloqueado automaticamente a partir de 250 °C. Só poderá voltar a abrir a porta do forno, quando a temperatura tiver descido abaixo de 300 °C.



O forno fica muito quente na parte exterior. Assegure-se de que a parte frontal fica livre. Mantenha as crianças afastadas.

Não tente abrir a porta do forno, enquanto decorrer a auto-limpeza. A limpeza pode ser interrompida.

Não tente desviar o gancho com a mão.

A lâmpada do forno não pode ser acesa durante a auto-limpeza.

Antes da auto-limpeza

Retire os acessórios que não podem ser limpos pela auto-limpeza, bem como toda a loiça do forno.



Os restos soltos de comida, gordura e molho de assados podem incendiar-se. Perigo de incêndio! Com um pano húmido limpe o forno e os acessórios que também irão ser limpos aquando do processo de auto-limpeza.

Limpe a porta do forno e os rebordos do forno junto ao vedante. O vedante não pode ser limpo com produtos abrasivos.

Limpeza dos acessórios pelo processo de auto-limpeza



Antes de iniciar a limpeza, certifique-se de que a porta do forno está fechada.

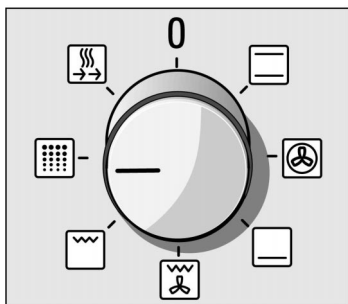
Pode inserir o tabuleiro universal ou o tabuleiro esmaltado no nível 2 e lavá-los junto com o forno na auto-limpeza.

A grelha não se adequa à auto-limpeza.

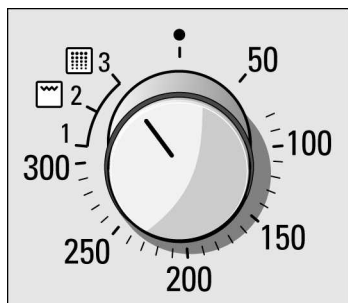
Nunca deixe tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente dentro do forno durante a auto-limpeza automática (pirólise). O calor intenso pode fazer com que sejam libertados gases venenosos do revestimento anti-aderente - Perigo de graves danos para a saúde!

Como regular

Exemplo: nível de limpeza 3




1. Coloque o selector de funções na posição .



2. Com o selector de temperatura, regule o nível 3.

Após alguns segundos a auto-limpeza é iniciada.

O tempo de limpeza terminou

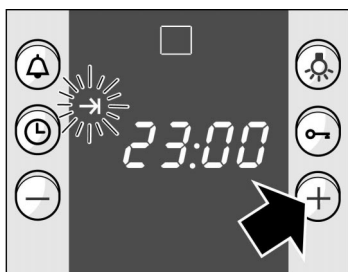
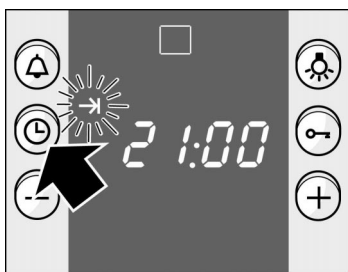
Soa um sinal sonoro e o símbolo de tempo de duração  começa a piscar.

Desligue o selector de funções apenas quando for possível abrir a porta do forno.

Consultar o tempo de duração e a hora de conclusão

Pretende que a auto-limpeza ligue e desligue automaticamente

Exemplo: pretende que a auto-limpeza termine às 23h.



O tempo de limpeza terminou

Cancelar a regulação

Nota

Consultar o tempo de duração restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$ ou a hora de conclusão $\rightarrow \text{I}$:
prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer o respectivo símbolo.

Poderá, por exemplo, utilizar a energia nocturna mais barata.

Regule tal como é descrito no ponto 1 e 2.

3. Prima a tecla do relógio ⌚ até que o símbolo da hora de conclusão $\rightarrow \text{I}$ comece a piscar na indicação.

Na indicação pode ver quando a auto-limpeza irá terminar.

4. Com a tecla + regule a hora de conclusão para mais tarde.

A auto-limpeza liga-se e desliga-se no momento pretendido.
Depois do início a hora volta a aparecer.

Soa um sinal sonoro e o símbolo de tempo de duração $\text{I} \rightarrow \text{I}$ começa a piscar.
Desligue o selector de funções apenas quando for possível abrir a porta do forno.

Desligue o selector de funções.

Uma vez iniciada a limpeza, o nível de limpeza já não poderá ser alterado.

Quando o forno tiver arrefecido

Limpe as cinzas restantes no forno com um pano húmido.

A propósito

Em condições normais de utilização basta limpar o forno de 2 em 2 ou de 3 em 3 meses. Para uma limpeza o fogão necessita apenas de 2,5-4,7 kWh.

O esmalte especial bastante resistente ao calor e as peças polidas do forno poderão, depois de algum tempo, ficar baços ou descolorados. Tal é normal e não tem qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Nota

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras projectadas no painel da porta com um aspecto estriado, são os reflexos da lâmpada do forno.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de utilizar em toda a superfície.


Aparelhos com painel frontal de alumínio

Utilize um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não largue pêlos. Empregue movimentos horizontais e não exerça pressão sobre a superfície.

Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que riscuem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

Para facilitar a limpeza, pode ligar a lâmpada do forno com a tecla  e retirar o forno porta-carro.

Remover o forno porta-carro

Puxe-o para fora até ao batente, eleve-o ligeiramente e, depois, retire-o e coloque-o cuidadosamente no chão.

Limpar as superfícies esmaltadas do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

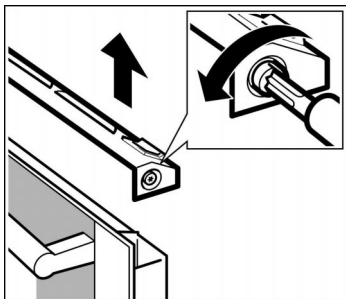
Na auto-limpeza automática pode lavar conjuntamente o tabuleiro universal ou o tabuleiro esmaltado.

Limpeza da cobertura do gavetão do forno

A cobertura do gavetão do forno pode sofrer alterações de cor. Para proceder à limpeza tem de retirar a cobertura.

Como proceder:

1. Abra o gavetão do forno.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para o efeito, desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito. Segure a placa exterior com uma mão. A placa inclina-se ligeiramente para a frente.
3. Retire a cobertura.



Certifique-se de que o gavetão do forno não é fechado enquanto a cobertura não estiver colocada, pois pode danificar a placa exterior.

Limpe a cobertura com um produto de limpeza de aço inoxidável.

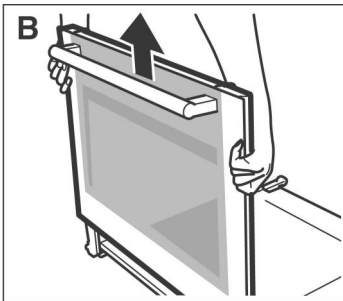
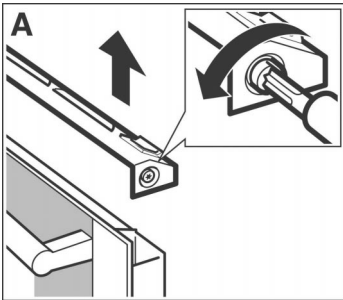
4. Volte a colocar e a fixar a cobertura.
5. Feche o gavetão do forno.

Limpeza dos vidros

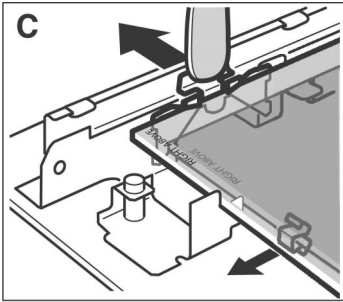
Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros da forno porta-carro.

Quando desmontar os vidros de dentro, certifique-se de que os monta pela sequência correcta. Oriente-se pelo respectivo número afixado no vidro.

Desmontagem



1. Retirar o forno porta-carro.
2. Retirar a cobertura em cima no forno porta-carro. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito (Figura A).
3. Segurar os vidros esquerdo e direito e retirá-los por cima. (Figura B)
Com a pega para baixo, colocá-los sobre um pano.
O vidro de dentro com o gancho de inserção permanece no forno.



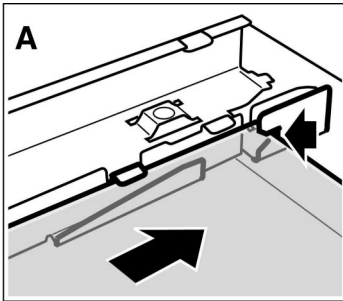
- Empurre as molas de fixação dianteiras, à esquerda e à direita, para fora uma a seguir à outra. Se for difícil empurrar as molas para o lado, utilize uma colher. (Figura C)
Retire o vidro superior.

- Retire os grampos pequenos do vidro inferior. (Figura C)
- Retire o vidro inferior conforme descrito no ponto 4.

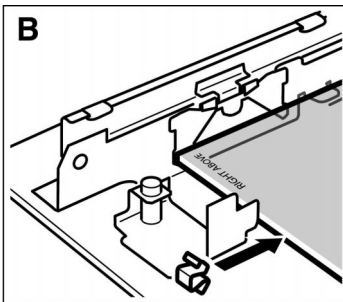
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Certifique-se de que em ambos os vidros, do lado esquerdo em baixo, se encontra a inscrição "right above" invertida.

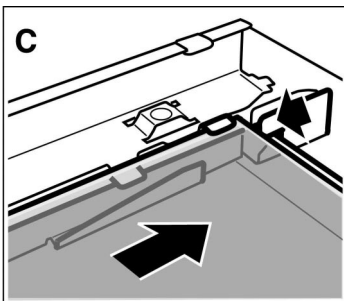
Montagem



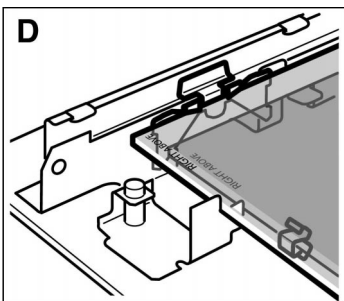
- Empurre o vidro de baixo inclinado até atrás (Figura A).
- Empurre consecutivamente as molas de fixação dianteiras, à direita e à esquerda, para fora, de modo a que o vidro fique assente.



- Volte a colocar os grampos pequenos no vidro inferior (Figura B).



4. Insira o vidro de cima. (Figura C)




5. Empurre consecutivamente as molas de fixação, à direita e à esquerda, para fora, de modo a que o vidro fique assente. (Figura D)
6. Empurre o vidro com firmeza à frente, para que o mesmo encaixe. Verifique se ele está bem fixo.
7. Volte a colocar os vidros no suporte no forno porta-carro.
8. Coloque a aparafuse a cobertura. Se não for possível aparafusar a cobertura, verifique se os vidros estão correctamente colocados no suporte.
9. Volte a fechar o forno porta-carro.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente.	Acerte de novo as horas.
Não é possível abrir a porta do forno. O selector de funções está em  e na indicação estão três zeros a piscar.	Falha de corrente.	Desligue o selector de funções. Acerte a hora e reinicie de novo a auto-limpeza. Se não pretender repetir mais a auto-limpeza, espere até que o forno arrefeça abaixo dos 300 °C.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento seleccionado.	Pó nos contactos.	Rode o selector de funções várias voltas completas.
O fogão não aquece. Na indicação de temperatura aparece um quadrado.	O aparelho encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o fusível na caixa respectiva. Aguarde aprox. 20 segundos. Volte a ligar o fusível. Agora, no espaço de 2 minutos, prima a tecla de aquecimento rápido durante 6 segundos até que desapareça o quadrado na indicação.
Na indicação das horas aparece um “5”.	O limite de tempo automático foi activado.	Desligue o selector de funções.
Na indicação das horas aparece a mensagem de erro “Er 1” ou “Er 4”.	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Na indicação das horas aparece a mensagem de erro “Er 2”.	Ligação à corrente incorrecta	Desligue o fusível na caixa respectiva e providencie para que o aparelho seja ligado correctamente.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
Na indicação das horas aparece a mensagem de erro “Er 6”. Regulou a auto-limpeza.	O sistema de bloqueio da porta do forno está avariado.	Desligue o selector de funções e contacte os Serviços de Assistência Técnica. Todas as outras funções do forno podem ser utilizadas.
Não é possível abrir a porta do forno. Na indicação das horas aparece a mensagem de erro “Er 7”.	O sistema de desbloqueio da porta do forno está avariado.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Na indicação das horas aparece a mensagem de erro “Er 11”.	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo ou ficou encravada.	Prima cada uma das teclas individualmente. Se a mensagem de erro não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

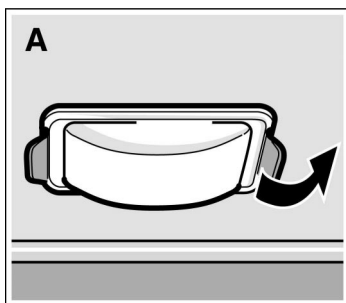
Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Substituir a lâmpada do forno

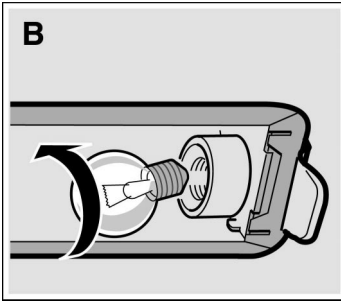
Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, de 40 Watt, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

Como proceder



1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Retire a tampa de vidro. Para tal, prima a patilha de metal para trás com o polegar. Figura A.



Substituição da tampa de vidro

4. Desaparafuse a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. Figura B.
5. Coloque novamente a tampa de vidro. Para tal, encoste a tampa de vidro a um dos lados e carregue com força do outro lado. O vidro encaixa.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se à frente, se puxar o forno porta-carro totalmente para fora. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviços de Assistência Técnica 📞

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



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

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

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

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

Bolos e bolachas

Cozer num só nível

Se cozer bolos num único nível, utilize o calor superior e inferior . Os bolos sairão especialmente bem preparados desta forma.

Formas para bolos

Os recipientes mais adequados são formas de bolos em metal escuro. Nas formas de bolos claras de metal fino ou nas formas de vidro o tempo de cozedura prolonga-se e os bolos não ficam homogeneamente tostados.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.





Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.






As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Tarte*	Forma de tartes	1		230-250	30-40
	folha-de-flandres, Ø 31 cm	1+3		180-200	45-55
Quiche*	Forma de tartes	1		200-220	40-50
	folha-de-flandres, Ø 31 cm				
Bolos*	Forma de bolos	1		190-210	50-60
	folha-de-flandres, 28 cm				

* Se desejar cozer vários bolos ao mesmo tempo, também pode colocar as formas lado a lado sobre a grelha.

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Pizza	Tabuleiro	2		230-250	25-35
	Tabuleiro + tabuleiro universal*	2+4		180-200	45-55
Massa folhada	Tabuleiro	3		200-220	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal*	2+4		180-200	35-45
	2 tabuleiros** + tabuleiro universal***	2+3+5		180-200	40-50

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	160-210
Biscoitos	Tabuleiro	3		170-190	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal*	2+4		140-160	35-45
	2 tabuleiros** + tabuleiro universal***	2+3+5		130-150	45-55
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		110-130	30-40
	Tabuleiro + tabuleiro universal*	2+4		100-120	40-50
	2 tabuleiros** + tabuleiro universal***	2+3+5		100-120	45-55

* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, coloque sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

** Poderá adquirir tabuleiros adicionais junto das lojas da especialidade ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

*** Coloque o tabuleiro universal em baixo. Este pode ser retirado mais cedo.

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.

Orientar-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.

Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.

Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo abate.



Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.

O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.

Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo ficou demasiado escuro em cima.

Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.

O bolo ficou demasiado seco.	Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrife sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduz o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior ("enqueijado" com fios de água).	Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá cozer os bolos sensíveis com calor superior e inferior  num só nível. Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo. O sumo da fruta transborda.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
Cozinhou em vários níveis simultaneamente. O bolo do tabuleiro de cima apresenta uma cor mais escura do que o bolo do tabuleiro de baixo.	Para cozer bolos em vários níveis, utilize sempre o ar quente circulante 3D  . Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água formar-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe, soufflés, tostas

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor.

Para assados grandes e aves utilize o espeto rotativo e o tabuleiro universal. Adicione líquido ao tabuleiro universal até o fundo ficar coberto.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Adicione 2 a 3 colheres de sopa de caldo à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa de caldo à carne para estufar, conforme o tamanho da peça.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

Depois de pronto, o assado deve permanecer no forno mais 10 minutos, com o forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentas. Os bifés só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Coloque a peça a grelhar directamente sobre a grelha. Se grelhar uma única peça, o grelhado resultará melhor, se a mesma for colocada no centro da grelha.

Coloque também o tabuleiro universal no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Exemplo	Quantidade	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Rosbife, mal passado	1 kg	Destapado	1		230-240	50
Rosbife, mediamente passado	1 kg	Destapado	1		250-260	60
Perna de borrego	1,5 kg	Destapado	1		160-180	120
Rolo de carne de porco assado	2 kg	Destapado	1		170-190	150
Assado no espeto	1 kg	Destapado	1		190-210	100
Frango	1,5 kg	Grelha**	2		190-210	80
Pato	1,7 kg	Grelha**	2		180-200	100
Gratinado de batata*		Forma de soufflé ou tabuleiro universal	2		160-180	60
Dourar tostas		Grelha**	5		3	4-5
Peixe, grelhado	300 g	Grelha**	4		1-2	25

* O soufflé não deverá ter uma altura superior a 2 cm.

** Coloque o tabuleiro universal no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente abaixo e prolongue o tempo.

Como verificar se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira menor ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido.
Ao regar o assado, formam-se vapores.	Utilize grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, conseqüentemente, não é formado tanto vapor de água.

Cozinhar refeições completas

Com circulação de ar quente 3D, poderá cozinhar um menu completo no forno. O calor do forno será aproveitado de forma ideal. Com o ar quente não há transmissão de cheiros nem de sabores.

Exemplo 1

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Grelha 1 Perna de borrego 1,3 kg	Recipiente sobre a grelha	2		180	95
Batatas assadas					Decorridos 45 minutos do tempo de assadura pode colocar as batatas à volta da perna de borrego e colocar a tarte no forno.
Grelha 2 Tarte	Forma de bolos sobre a grelha	4		180	

Exemplo 2

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração minutos
Grelha 1 Perna de borrego* 1,3 kg	Recipiente sobre a grelha	2		180	95
Grelha 2 Gratinado de batata	Forma de bolos sobre a grelha	4		180	Decorridos 45 minutos do tempo de assadura pode colocar o gratinado de batata no forno.

* 20 minutos antes de terminar a confecção do prato, pode ainda colocar tomates à volta da perna de borrego.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Strudel com recheio de fruta*	Tabuleiro universal	3		190-210	45-55
Batatas fritas*	Tabuleiro universal	3		200-220	25-30
Pizza*	Grelha	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Grelha	3		200-220	15-20

* Forre o acessório com papel vegetal. Verifique se o papel vegetal é adequado para estas temperaturas.

Nota

Durante a cozedura de alimentos ultracongelados o tabuleiro universal pode empenar. Isto é provocado pelas grandes diferenças de temperatura a que o acessório é sujeito. O empenamento desaparece ainda durante a cozedura.

Descongelo

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os sobre a grelha num recipiente adequado.

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de descongelação dependem do tipo e quantidade dos alimentos.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Produtos congelados sensíveis Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, de frutas, etc.	Grelha	2		O selector da temperatura permanece desligado
Outros produtos ultracongelados* Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria	Grelha	2		50 °C

* Cobrir os alimentos congelados com película própria para microondas. Coloque as aves no prato com o peito virado para baixo.

Desidratar

Utilize apenas fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

Forre o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou papel próprio para cozinhar.

Prato	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, horas
600 g de maçãs às rodela	2 + 4		80	aprox. 5
800 g de pêras aos quartos	2 + 4		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	2 + 4		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas lavadas	2 + 4		80	aprox. 1½

Nota

Volte várias vezes os legumes ou a fruta muito sumarentos. Solte os alimentos do papel, logo após a desidratação.

Conselhos para poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou na tabela do manual de instruções.

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

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir duas formas de bolo inglês lado a lado no forno.

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

Acrilamida nos alimentos

Quais são os alimentos afectados?

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de cereais e batata cozinhados a altas temperaturas, como, por exemplo, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina (bolachas, broas de mel, biscoitos de manteiga).

Conselhos para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral

Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura.
Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado.
As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.

Cozer bolos

Com Calor superior e inferior no máximo a 200 °C, com Ar quente circulante 3 D ou Ar quente circulante no máximo a 180 °C.

Bolachas

Com Calor superior e inferior no máximo a 190 °C, com Ar quente circulante 3D ou Ar quente circulante no máximo a 170 °C.
O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.

Batatas fritas no forno








Distribua as batatas uniformemente no tabuleiro, se possível numa só camada. Prepare, pelo menos, 400 g em cada tabuleiro, para evitar que as batatas sequem demasiado.

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.



Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro de esmalte	2		170-190	20-30
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro de esmalte	3		170-190	20-30
Bolinhos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecer)	Tabuleiro de esmalte + tabuleiro universal*	2+4		140-160	30-40
Pão-de-ló	Forma de mola	2		160-180	30-40
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro universal	3		170-190	40-50
Bolo de maçã	2 grelhas + 2 formas de mola de folha-de-flandres**	2+4		190-210	75-85
	Tabuleiro universal + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

** Disponha os bolos na acessórios em posições desencontradas na diagonal.

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração Minutos
Dourar tostas (10 min. pré-aquecimento)	Grelha	5		3	1-2
Hamburguer 12 unidades*	Grelha	4		3	25-30

* Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo. Coloque o tabuleiro universal sempre no nível 1.