

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 do seu forno compacto de microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficará a conhecer os vários componentes do seu novo aparelho. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas irá encontrar os valores de regulação e os níveis do tabuleiro para muitos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

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

O manual tem um índice pormenorizado que permite uma fácil orientação.

Bom apetite.

Manual de instruções

HBC36P753

pt

9000 318 739

Índice

Indicações de segurança	5
Antes da instalação	5
indicações de segurança	5
Causas de danos	7
O seu novo aparelho	9
Painel de comandos	9
Teclas	10
Selector rotativo	10
Visor	11
Controlo de temperatura	11
Interior do forno	12
Acessórios	13
Antes da primeira utilização	15
Primeiras regulações	15
Aquecer o interior do aparelho	16
Lavar previamente os acessórios	17
Ligar e desligar o forno	17
Regular o forno	18
Tipos de aquecimento	18
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura ...	19
Regulações recomendadas	22
Regular o aquecimento rápido	23

Índice

Automático de programas	24
Seleccionar o programa	24
Ajustar individualmente	26
Recipientes	26
Preparar a refeição	27
Memória	29
Guardar as regulações na memória	29
Iniciar o modo memória	29
Regulação de funcionamento permanente	30
Funções de tempo	31
Regular o despertador	32
Regular o tempo de duração	32
Adiar a hora de fim	34
Acertar a hora	37
Segurança para crianças	38
Alterar as regulações base	39
Regulações base	39
Alterar as regulações base	41
Desligar automático	42
Auto-limpeza	43
Preparação	43
Indicações importantes	44
Regular a auto-limpeza	45
Depois da autolimpeza	45

Índice

Manutenção e limpeza	46
Produtos de limpeza	46
Limpeza dos vidros	48
Uma anomalia, que fazer?	52
Tabela de anomalias	52
Substituir a lâmpada do forno	53
Substituir o vedante da porta	54
Serviço de Assistência Técnica	55
Conselhos energéticos e ambientais	56
Poupança energética	56
Eliminação ecológica	56
Testado para si no nosso estúdio de cozinha ..	57
Bolos e artigos de pastelaria	58
Conselhos para fazer bolos	62
Assar e grelhar	63
Conselhos para assar e grelhar	72
Pratos no forno, gratinados, tostas	72
Produtos pré-confeccionados ultracongelados ...	73
Assar lentamente	75
Regular o modo "assar lentamente"	75
Conselhos para assar lentamente	77
Refeições de teste	78
Acrilamida nos alimentos	80

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções de utilização. Guarde em local seguro as instruções de utilização e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte as instruções.

Antes da instalação

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

O aparelho só deve ser ligado por um técnico autorizado. Caso resultem danos devido a uma ligação errada, não tem direito a garantia.

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

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, Pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água quente.

Perigo de queimaduras!

Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do forno sem pegas de cozinha.

Reparações indevidas

Perigo de choque!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Autolimpeza

Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gordura e molho de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza retire a sujidade maior do interior do forno.

Perigo de incêndio!

Nunca pendure objectos inflamáveis, p.ex. panos da loiça, na pega da porta.

O exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca junte à auto-limpeza tabuleiros ou formas com revestimento anti-aderente. O calor intenso faz com que sejam libertados gases tóxicos do revestimento anti-aderente.

Causas de danos

Tabuleiro, folha de alumínio ou recipientes no chão do forno

Não coloque tabuleiros ou recipientes no chão do forno. Não fresse o chão do forno com folha de alumínio.

Pode causar uma acumulação de calor, influenciar os tempos de cozedura e de assadura e danificar o esmalte.

Água no forno quente

Nunca deite água no forno quente. Provoca vapor de água. A mudança de temperaturas pode danificar o esmalte.

Alimentos húmidos

Não guarde alimentos húmidos no forno fechado durante muito tempo. Podem danificar o esmalte.

Não guarde alimentos no aparelho, pois podem provocar corrosão.

Sumo de fruta

Se estiver a preparar bolos de fruta muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro universal. O sumo de fruta que pingar do tabuleiro universal deixará marcas impossíveis de remover.

Arrefecimento com porta do aparelho aberta

Deixe sempre o forno arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.

Utilização da porta do aparelho como assento

Não se apoie nem sente na porta do aparelho aberta. Não pouse recipientes ou acessórios na porta do aparelho.

Transporte do aparelho

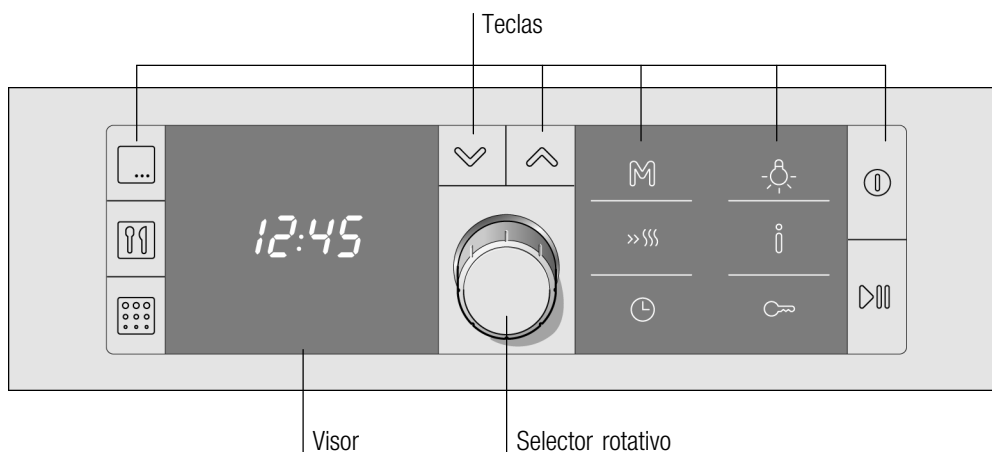
Não levante ou carregue o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe o painel de comandos e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do aparelho e os acessórios.

Painel de comandos

Aqui obtém uma visão geral do painel de comandos. Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



Teclas

Por baixo de cada uma das teclas existem sensores. Não precisa de pressionar com força. Apenas é necessário tocar no respectivo símbolo.

Teclas

Símbolo	Função da tecla
	Seleccionar os tipos de aquecimento
	Seleccionar o automático de programas
	Seleccionar a auto-limpeza
	Deslocar-se uma linha para baixo no visor
	Deslocar-se uma linha para cima no visor
	Pressão breve = seleccionar a memória Pressão prolongada = gravar a memória
	Activar o aquecimento rápido
	Abrir e fechar o menu Funções de tempo
	Ligar e desligar a lâmpada do forno
	Pressão breve = consultar informações Pressão prolongada = abrir e fechar o menu Regulações base
	Activar/desactivar a segurança para crianças
	Ligar e desligar o forno
	Pressão breve = iniciar/parar o funcionamento Pressão prolongada = interromper o funcionamento

Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.

O botão de selecção rotativo é rebaixável. Prima o botão de selecção rotativo para o fazer subir ou descer.

Visor

O visor está dividido em diversas áreas:

- Título, aparece apenas antes de iniciar o funcionamento
- Zona de regulação
- Linha de estado, aparece depois de ter iniciado o funcionamento

Título

Na linha superior é indicada a função seleccionada, p.ex. tipos de aquecimento, programas, funções de tempo, etc.

À direita, existem setas a indicar a direcção na qual pode navegar com as teclas  e .

Depois de iniciar o funcionamento, o título é ocultado.

Zona de regulação

Na zona de regulação são sugeridos valores, que pode alterar.

As teclas de navegação  e  permitem-lhe mudar de uma linha para a outra. A linha na qual se encontra neste momento é assinalada por parêntesis à esquerda e à direita. O valor entre parêntesis poderá ser alterado com o selector rotativo.

Linha de estado

A linha de estado encontra-se na parte inferior do visor.

Aparece depois de iniciar o funcionamento e mostra a hora actual, as funções de tempo em curso ou o fecho de segurança para crianças activo.

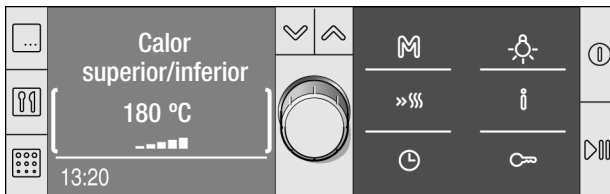
Antes de iniciar o funcionamento do aparelho, pode obter breves informações sobre a regulação, se necessário.

Controlo de temperatura

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

Fases de aquecimento

Depois de iniciado o funcionamento, surgem cinco barras por baixo da temperatura regulada. A temperatura é atingida quando a última barra é preenchida.



Nos níveis de potência do grelhador e na auto-limpeza não surgem barras.

Durante o aquecimento, pode consultar a temperatura de aquecimento actual com a tecla . Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode divergir ligeiramente da temperatura real no interior do aparelho.

Calor residual

Depois de desligar, o controlo da temperatura indica o calor residual no interior do aparelho. Se todas as barras estiverem preenchidas, o interior do aparelho atingiu uma temperatura de aprox. 300 °C. A indicação apaga-se quando a temperatura descer para aprox. 60 °C.

Interior do forno

Ventoinha de arrefecimento

O seu aparelho dispõe de uma ventoinha de arrefecimento.

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

Atenção! Não tape as saídas de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Após a utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante algum tempo.

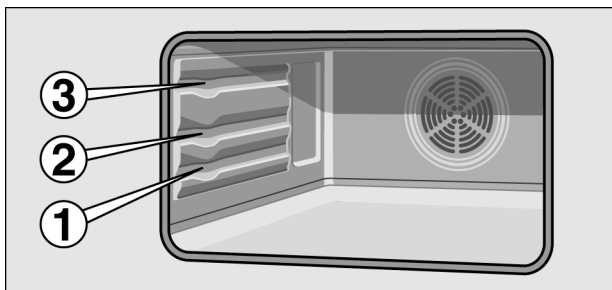
Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa.

Quando abre a porta do forno, a lâmpada acende-se. Com a tecla , pode acender e apagar a lâmpada.

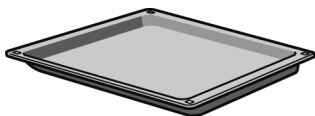
Acessórios

Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 3 níveis diferentes.



Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Mas logo que tenha arrefecido, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

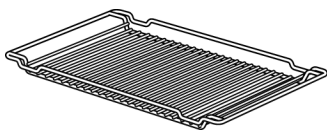
Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade. Indique a referência HEZ/HMZ.



Tabuleiro universal HEZ862000

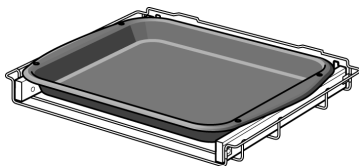
Para assados grandes, bolos secos ou sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona também como protecção contra pingos, se grelhar carne directamente na grelha. Para tal, coloque o tabuleiro universal no nível 1.

Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.



Grelha

Para louça, formas de bolos, assados e peças para grelhar. A grelha pode ser usada com a curvatura virada para cima  ou para baixo .



Rail profissional

Com o rail telescópico pode extrair o tabuleiro universal sem que os acessórios tombem.

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada. Nos nossos catálogos ou na Internet, encontrará uma vasta oferta de acessórios para o seu forno. A disponibilidade e as condições de encomenda on-line dos acessórios especiais variam de um país para o outro. Por favor, consulte os documentos de venda.

HEZ861000 Tabuleiro esmaltado	Para bolos e bolachas. Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.
HEZ863000 Tabuleiro de vidro	Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona como protecção contra pingos, se grelhar carne directamente na grelha. Para tal, coloque o tabuleiro de vidro no nível 1.
HMZ21GB Assadeira de vidro	Para estufados e soufflés, a preparar no forno. É especialmente adequado para o automático de programas.
Assadeira universal HEZ 390800	para um grande número de doses ou porções muito grandes. A assadeira é de esmalte granitado por fora, com tampa de vidro própria para ir ao forno. A tampa de vidro pode ser utilizada como forma para gratinados.

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Toalhas de limpeza para superfícies em aço inox N.º de artigo 311134	Previne o depósito de sujidade. As toalhas impregnadas com um óleo especial garantem uma ótima protecção das superfícies de aparelhos em aço inox.
Gel de limpeza para fornos e grelhadores N.º de artigo 463582	Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.
Pano de microfibras com estrutura de favos N.º de artigo 460770	Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.
Dispositivo de segurança da porta N.º de artigo 612594	Para evitar que crianças abram a porta do forno. Dependendo do tipo de porta do aparelho, o dispositivo pode ter que ser aparafusado de maneira diferente. Respeite o folheto que acompanha o dispositivo de segurança da porta.

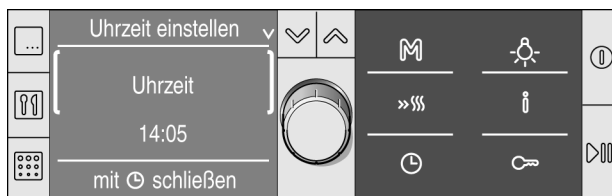
Antes da primeira utilização

No presente capítulo são descritos todos os passos que deverá efectuar antes de cozinhar pela primeira vez com o aparelho.

- Acerte a hora
- Se necessário, altere o idioma do texto
- Aqueça o interior do aparelho
- Limpe os acessórios
- Leia as indicações de segurança no início das instruções de utilização, pois são muito importantes.

Primeiras regulações

Depois de ter instalado o seu novo aparelho, aparece na linha superior do visor o título "Uhrzeit einstellen" ("Acertar a hora"). Acerte a hora e, se necessário, o idioma do texto. O idioma predefinido é o alemão.



Acertar a hora e alterar o idioma

1. Com a tecla , mude para a hora predefinida.
2. Com o selector rotativo acerte a hora actual.
3. Com a tecla , desloque-se para cima. Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita da "Uhrzeit" ("Hora").
4. Com o selector rotativo mude para "Sprache wählen" ("Selección idioma").
5. Prima a tecla . Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita de "deutsch" ("alemão").

6. Ajuste o idioma desejado com o selector rotativo. Estão disponíveis 30 idiomas diferentes.
7. Prima a tecla .
A hora e o idioma foram assumidos. A hora actual é indicada no visor.

O idioma pode ser alterado em qualquer altura.
Ver capítulo *Regulações base*.

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho fechado e vazio.

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho.

Areje a cozinha durante o aquecimento do forno.

Aqueça o interior do aparelho com calor superior/inferior e 240 °C.

1. Prima a tecla .
Aparece o visor inicial com a descrição das teclas.
2. Logo a seguir prima a tecla .
Na linha superior aparece o título "Tipos de aquecimento". No campo de regulação é sugerido Ar quente circ. 3 D e 160 °C. Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita do tipo de aquecimento.
3. Com o selector rotativo altere o tipo de aquecimento para calor superior/inferior.
4. Com a tecla , mude para a temperatura.
Agora, os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita da temperatura.
5. Com o selector rotativo regule para 240 °C.
6. Prima a tecla .
O aparelho começa a funcionar. O título "Tipos de aquecimento" desaparece. Na parte inferior do visor aparece a linha de estado com a hora.
7. Após 60 minutos desligue o forno com a tecla .
As barras do controlo da temperatura indicam o calor residual ainda existente no interior do aparelho.

Lavar previamente os acessórios

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

Ligar e desligar o forno

Ligar

A tecla ① liga e desliga o forno.

Prima a tecla ①.

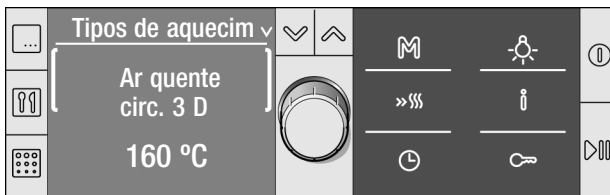
Aparece o visor inicial com a descrição das teclas.



Seleccione o modo de funcionamento pretendido:

- Tecla = Tipos de aquecimento
- Tecla = Programas
- Tecla = Auto-limpeza
- Tecla = Regulação memorizada

Se não premir nenhuma tecla dentro dos próximos segundos, será sugerida uma regulação. A sugestão será sempre o tipo de aquecimento Ar quente circulante 3 D e a temperatura de 160 °C.



Poderá seleccionar outro modo de funcionamento em qualquer altura.

Para saber como regular, consulte a descrição pormenorizada nos respectivos capítulos.

Desligar

Prima a tecla ①.

O forno desliga-se e no visor aparece a hora.

Regular o forno

Neste capítulo poderá consultar

- os tipos de aquecimento disponíveis para o seu forno
- como regular o tipo de aquecimento e a temperatura
- como seleccionar uma receita das Regulações recomendadas
- como regular o aquecimento rápido.

Tipos de aquecimento

O seu forno dispõe de um grande número de tipos de aquecimento, de forma a poder seleccionar para cada refeição o tipo de preparação ideal.

Tipos de aquecimento e gama de temperaturas

Utilização

Ar quente circ. 3 D
30-250 °C

para cozer bolos e bolos pequenos em dois níveis.

Ar quente circulante
30-250 °C

para cozer bolos de massa batida em formas num nível.

Calor superior/inferior
30-300 °C

para cozer e assar num nível. Especialmente adequado para bolos com recheio húmido (p. ex. tarte de queijo).

Tipos de aquecimento e gama de temperaturas

Utilização

Hydro-Assar 30-300 °C	para pastelaria levedada, p. ex. pão, pãezinhos ou trança levedada, e para bolos de massa tenra, p. ex. "Choux". O calor é distribuído uniformemente por cima e por baixo. A humidade dos alimentos permanece como vapor de água no interior do aparelho.
Calor intenso 100-300 °C	para pratos com base estaladiça (por ex. quiche). O calor é distribuído por cima e com mais potência por baixo.
Calor inferior 30-200 °C	para alimentos e artigos de pastelaria que necessitam de ficar mais alourados ou estaladiços por baixo. Ligue o calor inferior apenas brevemente no final do tempo de cozedura.
Grelhar com ar circulante 100-250 °C	para aves e pedaços grandes de carne.
Grelhar, grand. quant. fraco (1), médio (2), forte (3)	para grelhar grandes quantidades de alimentos pequenos e planos (p. ex. bifes, salsichas).
Grelhar, peq. quant. fraco (1), médio (2), forte (3)	para grelhar pequenas quantidades de alimentos pequenos e planos (p. ex. bifes, torradas).
Assar lentamente 70-100 °C	para pedaços de carne tenros a cozinhar no ponto ou médios/rosa.
Pré-aquecer 30-70 °C	Pode pré-aquecer loiça de porcelana, no intervalo de 30 °C a 70 °C.
Manter quente 60-100 °C	Pode manter as refeições quentes, no intervalo de 60 °C a 100 °C.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo na imagem: regulação do calor superior/inferior, 200 °C

1. Prima a tecla .

No visor é sugerido o ar quente circulante 3D a 160 °C.

Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla .

Se pretender regular outro tipo de aquecimento e temperatura, proceda do seguinte modo:

2. Selecione o tipo de aquecimento desejado com o selector rotativo.



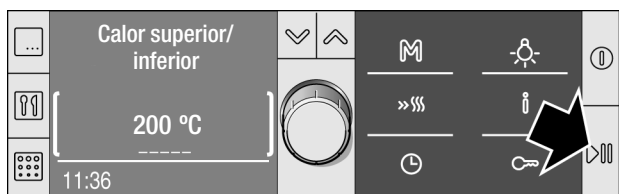
3. Com a tecla , mude para a temperatura. Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita da temperatura sugerida.



4. Regule a temperatura desejada com o selector rotativo.



5. Prima a tecla .



O aparelho entra em funcionamento.

6. Assim que a refeição estiver pronta, desligue o forno com a tecla  ou volte a seleccionar e regular um tipo de funcionamento.

Sugestões de regulação:

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. O forno está em modo de pausa. O símbolo  começa a piscar. Feche a porta e volte a premir a tecla . O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O forno está em modo de pausa. O símbolo  começa a piscar. Prima novamente a tecla . O funcionamento é retomado.

Alterar a temperatura ou a potência do grelhador

É possível a qualquer momento. Altere a temperatura ou a potência do grelhador com o selector rotativo.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  premida, até aparecer "Ar quente circ. 3 D, 160 °C". Pode regular novamente.

Consultar informações

Prima brevemente a tecla . Para cada informação, volte a premir brevemente a tecla . Antes de iniciar o funcionamento do aparelho, pode obter informações sobre os tipos de aquecimento. Após o início de funcionamento do aparelho, pode consultar a temperatura a que está o aquecimento do interior do aparelho.

Regular o tempo de duração

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Regular o tempo de duração*.

Adiar a hora de fim de cozedura

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Adiar a hora de fim*.

Regulações recomendadas

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

Pode escolher entre várias categorias diferentes. Desde bolos, pão, aves, carne e caça até soufflés e produtos pré-confeccionados, poderá encontrar nas nossas Regulações recomendadas uma grande variedade de pratos. Pode alterar a temperatura e o tempo de duração. O tipo de aquecimento tem regulação fixa.

Através de vários níveis de selecção, chega aos diversos pratos. Experimente. Consulte a grande variedade de pratos disponíveis.

Seleccionar o prato

1. Prima a tecla .
No visor é sugerido Ar quente circ. 3 D e 160 °C.
2. Rode o selector rotativo para a esquerda para seleccionar Regulações recomend. Aparece a primeira categoria de alimentos.
3. Com a tecla , mude para a categoria de alimentos e, com o selector rotativo, selecione a categoria desejada.

Com a tecla , mude para o nível seguinte. Com o selector rotativo, vá procedendo às respectivas selecções.

Por fim, aparece a regulação para o prato seleccionado. Pode alterar a temperatura, mas não o tipo de aquecimento.

4. Prima a tecla .
O aparelho começa a funcionar. Na linha de estado é indicado o tempo de duração a decrescer.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece 00:00:00. O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Sugestões de regulação:

Alterar a temperatura ou a potência do grelhador

Com o selector rotativo, altere a temperatura ou a potência do grelhador.

Alterar o tempo de duração

Prima a tecla  e, com o selector rotativo, mude para o tempo de duração. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, altere o tempo de duração. Prima a tecla .

Consultar informações

Prima a tecla .

Adiar a hora de fim

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Adiar a hora de fim*.

Regular o aquecimento rápido

Tipos de aquecimento adequados

Calor superior/inferior
Hydro-Assar
Calor intensivo
Ar quente circulante
Ar quente circ. 3 D

Temperaturas adequadas

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura estiver regulada para menos de 100 °C. Se a temperatura no interior do aparelho for apenas ligeiramente mais baixa que a temperatura regulada, não é necessário o aquecimento rápido. Ele não é activado.

Regular o aquecimento rápido

Condição prévia: Tem de estar regulado um tipo de aquecimento e uma temperatura.

Premir a tecla  para o aquecimento rápido. O símbolo  surge ao lado da temperatura regulada. As barras do controlo de temperatura preenchem-se.

O aquecimento rápido está concluído quando as barras estiverem preenchidas. Ouve-se um sinal curto. O símbolo  apaga-se. Introduza o prato no interior do aparelho.

Interromper o aquecimento rápido

Prima a tecla . O símbolo apaga-se.

Notas

Se alterar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é interrompido.

Durante o aquecimento rápido, pode consultar a temperatura actual do interior do aparelho com a tecla **i**.

Depois de iniciar o funcionamento, um tempo de duração regulado começa a decorrer imediatamente e independentemente do aquecimento rápido.

Para um resultado de cozedura regular, introduza o prato no forno apenas depois de o aquecimento rápido estar concluído.

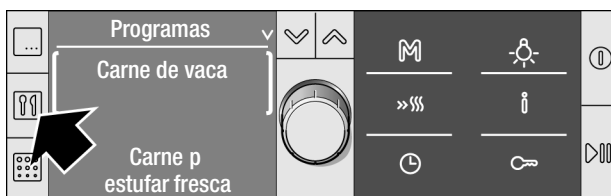
Automático de programas

Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação óptima. Tem à sua escolha 15 programas diferentes.

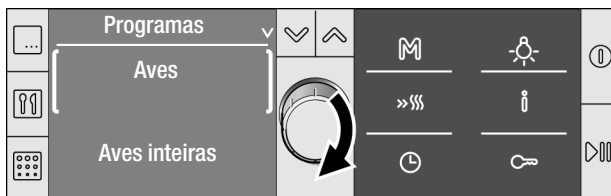
Seleccionar o programa

Exemplo na imagem: Seleccionar e regular o programa para 800 g de peito de peru fresco.

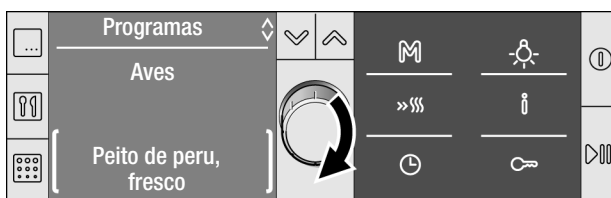
1. Premir a tecla **11**.
Surgem o primeiro grupo de programas e o primeiro programa.



2. Seleccionar o grupo de programas com o selector rotativo.



3. Mudar de linha com a tecla .
4. Seleccionar o programa com o selector rotativo.



5. Prima a tecla . Surge uma proposta de peso para o programa seleccionado.
6. Regular o peso com o selector rotativo.



Se premir mais uma vez a tecla , muda para Ajustar individualmente. Pode influenciar o resultado do programa. Ver o *Ajuste individual* que se segue.

7. Prima a tecla .

O programa é iniciado. O tempo duração surge na linha de estado e decorre de forma visível.

O programa está concluído

Ouve-se um sinal. O forno já não aquece. Pode anular o sinal antecipadamente com a tecla ☹. Na linha de estado aparece o tempo duração 00:00:00.

Dicas de regulação:

Interromper o programa

Mantenha a tecla ⏸ premida, até aparecer "Ar quente circ. 3 D, 160 °C". Pode regular novamente.

Consultar informações

Antes de iniciar: Premir brevemente a tecla ⓘ. Recebe diversas informações sobre os programas. Para cada informação, premir de novo a tecla ⓘ brevemente.

Ajustar individualmente

Se o resultado de um programa não corresponder às suas expectativas, poderá adaptá-lo da próxima vez conforme deseja. Regule conforme descrito nos pontos 1 a 6.

Prima a tecla ⚡ e desloque o campo aceso com o selector rotativo.

—○○●○○○ +

Para a esquerda = resultado mais fraco.

Para a direita = resultado mais forte.

Iniciar o programa com a tecla ⏸.

O tempo duração do programa altera-se.

Recipientes

O automático de programas só é adequado para fazer assados em recipientes fechados. Para todos os programas utilize um recipiente alto e fechado. Coloque o recipiente na grelha no nível 1.

Recipientes adequados

São adequados os recipientes de vidro ou vitrocerâmica resistentes ao calor (bis 300 °C).

Se utilizar assadeiras em aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio fundido, adicione mais líquido. O fundo do recipiente de ficar coberto com, pelo menos, meio centímetro de líquido. A refeição fica mais tostada. Cumpra as instruções do fabricante do recipiente.

Recipientes não adequados

Assadeiras de aço inox são apropriadas apenas em determinadas condições. Os alimentos não alouram tão bem e a carne não fica tão bem cozinhada.

Não são adequados recipientes de alumínio claro brilhante, de barro sem ser vidrado e recipientes com pegadas de plástico.

Tamanho do recipiente

A carne deverá ocupar cerca de dois terços da superfície do recipiente. Deste modo, obtém um bom molho do assado.

A distância entre a carne e a tampa não deve ser inferior a 3 cm. A carne poderá crescer enquanto assa.

Preparar a refeição

Seleccione um recipiente adequado.

Pese a carne, o peixe ou, no caso de guisados vegetarianos, os legumes. O peso é necessário para a regulação.

Tape o recipiente com uma tampa e coloque-o sobre a grelha no nível 1.

Carne

Caso indicado na tabela de assados, deite líquido no recipiente vazio. O fundo tem de ficar coberto.

Tempere a carne, coloque-a no recipiente e tape-o com uma tampa.

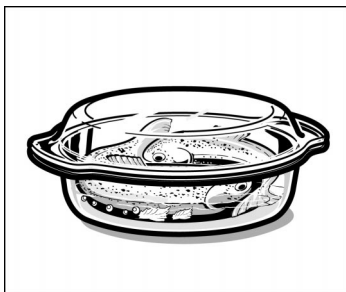
Peixe

Limpe e tempere o peixe como habitualmente.

Peixe escalfado: Deite líquido no recipiente até ½ cm de altura, por ex., vinho ou sumo de limão.

Nota

O peixe fica melhor se for colocado no recipiente na "posição de nadar".



Guisado

Pode combinar diferentes tipos de peixe e legumes frescos.

Corte a carne em pedaços de tamanho adequado para levar à boca. Utilize frango em pedaços inteiros.

Adicione entre a mesma quantidade e o dobro de legumes à carne. Exemplo: No caso de 0,5 kg de carne, entre 0,5 kg e 1 kg de legumes frescos.

Grupo de programas Programa	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido
Carne de vaca			
Carne para estufar, fresca	Por ex., acém, pá, alcatra, carne marinada	0,50 - 2,00	sim
Rosbife, no ponto	Rosbife com 5-6 cm de altura	0,50 - 2,00	não
Rosbife, inglês	Rosbife com 5-6 cm de altura	0,50 - 2,00	não
Aves			
Aves inteiras	Por ex., frango, pato, Ganso, peru jovem	0,50 - 2,50	não
Coxas de aves	Por ex., coxas de frango, pato, ganso, peru	0,30 - 1,50	não
Peito de peru, fresco	Peito e rolo de carne de peru	0,50 - 2,00	sim
Peixe			
Peixe inteiro	Por ex., truta, lúcio, carpa, bacalhau fresco	0,30 - 1,50	sim
Guisado			
	Por ex., rolinhos de carne, carne de vaca estufada	0,30 - 2,00	sim
Rolo de carne picada			
	Por ex., de carne mista fresca, 8 cm de altura aprox.	0,30 - 2,00	não
Carne de caça			
Veado para assar, fresco	Por ex., pá, cachaço, peito	0,50 - 2,00	sim
Perna veado sem osso, fresca		0,50 - 2,00	sim
Carne de borrego			
Perna de borrego, fresca, sem osso, no ponto		0,50 - 2,00	sim
Carne de porco			
Cachaço para assar, fresco		0,50 - 2,00	sim
Carne com courato, fresca	Por ex. pá com gordura, barriga	0,50 - 2,00	não
Carne de vitela			
Carne fresca	Por ex., pá, chambão, rabadilha, peito de vitela recheado	0,50 - 2,00	sim

Memória

A memória dá-lhe a possibilidade de memorizar programas próprios e de activá-los premindo uma das teclas. Tem à sua disposição seis posições de memória.

A memória é útil para receitas que são confeccionadas muitas vezes.

Guardar as regulações na memória

Não é possível memorizar a auto-limpeza.

1. Regule o funcionamento desejado. Não inicie o funcionamento do aparelho.
2. Prima brevemente a tecla **M** e seleccione um dos seis espaços de memória com o selector rotativo.
3. Mantenha a tecla **M** premida até aparecer a indicação “Memorizado”.

A regulação ficou memorizada e pode ser activada em qualquer altura.

Guardar uma nova regulação num espaço de memória

Efectue a regulação, seleccione o espaço de memória e guarde as novas regulações com a tecla **M**. As regulações antigas são substituídas.

Iniciar o modo memória

As regulações memorizadas podem ser activadas em qualquer altura.

1. Prima brevemente a tecla **M** e seleccione o espaço de memória com o selector rotativo. As regulações memorizadas são indicadas. Se a indicação “Espaço de memória vazio” aparecer, significa que neste espaço de memória ainda não foi memorizada nenhuma regulação.
2. Prima a tecla **▷|||**.

A memória é activada.

Sugestões de regulação:

Alterar o espaço de memória

Depois de iniciado o funcionamento, o espaço de memória já não pode ser alterado.

Alterar a regulação

É possível a qualquer momento.

Assim que activar a memória da próxima vez, aparece novamente a regulação inicialmente memorizada.

Regulação de funcionamento permanente

Com esta regulação, o forno mantém uma temperatura de 85 °C com calor superior/inferior. Pode ajustar um tempo de duração entre 24 e 73 horas.

Durante este tempo, os alimentos mantêm-se quentes no interior do aparelho, sem que tenha de o ligar ou desligar.

Condição prévia: nas regulações base foi activada a função "Regulação de func. permanente sim". Ver capítulo *Regulações base*.

1. Prima a tecla .
No visor é sugerido Ar quente circ. 3 D e 160 °C.
2. Rode o selector rotativo para a esquerda para seleccionar Regulação func. permanente.
3. Com a tecla , abra o menu "Funções de tempo" e, com o selector rotativo, mude para tempo de duração. São sugeridas 27:00 horas.
4. Prima a tecla .
5. Regule o tempo de duração pretendido com o selector rotativo.
6. Prima a tecla .

A regulação de funcionamento permanente é iniciada. O tempo de duração começa a decorrer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

O forno deixa de aquecer.

Sugestões de regulação:

Adiar a hora de fim

Não é possível adiar a hora de fim.

Cancelar a regulação de funcionamento permanente

Mantenha a tecla  premida, até aparecer "Ar quente circ. 3 D, 160 °C". Pode regular novamente.

Funções de tempo

Abra o menu Funções de tempo com a tecla .
Estão disponíveis as seguintes funções:

Quando o forno está desligado:

- Regular o despertador
- Acertar a hora

Quando o forno está ligado:

- Regular o despertador
- Regular o tempo de duração
- Adiar a hora de fim

Regular as funções de tempo - breve explicação

1. Abra o menu com a tecla .
2. Regule a função pretendida com o selector rotativo.
3. Com a tecla , mude de linha e, com o selector rotativo, regule a hora ou o tempo de duração.
4. Feche o menu com a tecla .

A seguir encontrará uma explicação detalhada sobre a regulação de cada função individual.

Regular o despertador

O despertador funciona independentemente do forno. Poderá usá-lo como despertador de cozinha e acertá-lo em qualquer altura.

1. Prima a tecla .
É aberto o menu "Funções de tempo"
2. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, regule o tempo do despertador.
3. Feche o menu "Funções de tempo" com a tecla .

O visor muda para o estado anterior. São mostrados o símbolo  do despertador e o tempo decrescente.

Terminado o tempo

Ouve-se um sinal sonoro.

O tempo chegou ao fim. A indicação mostra  00:00.

O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Sugestões de regulação:

Interromper o tempo regulado

Abra o menu "Funções de tempo" com a tecla .

Prima a tecla  e, com o selector rotativo, reponha o tempo em 00:00. Feche o menu com a tecla .

Alterar o tempo regulado

Abra o menu "Funções de tempo" com a tecla .

Prima a tecla  e, com o selector rotativo, altere nos próximos segundos o tempo regulado do despertador. Feche o menu com a tecla .

Regular o tempo de duração

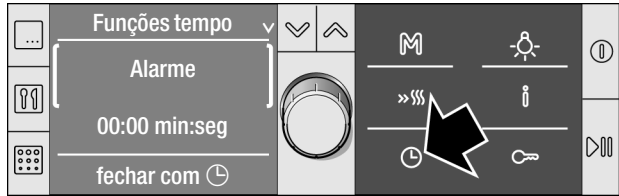
Quando regula um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente no fim deste tempo. O forno deixa de aquecer.

Condição prévia:

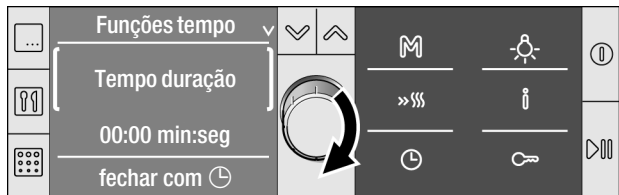
está regulado um tipo de aquecimento e uma temperatura.

Exemplo na figura: Regulação Calor superior/inferior, 180 °C, 45 minutos

1. Prima a tecla .
É aberto o menu "Funções de tempo".



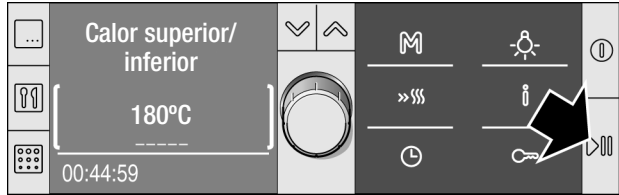
2. Com o selector rotativo, mude para o tempo de duração.



3. Com a tecla , mude de linha.
4. Regule o tempo de cozedura com o selector rotativo.



5. Prima a tecla .
O menu "Funções de tempo" fecha-se.
6. Se o aparelho ainda não tiver começado a funcionar, prima a tecla .
O tempo de duração começa a decorrer visivelmente na linha de estado.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro.
O forno deixa de aquecer. A linha de estado indica 00:00:00. O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Sugestões de regulação:

Cancelar o tempo de duração

Abra o menu com a tecla . Com o selector rotativo, mude para o tempo de duração, prima a tecla  e, com o selector rotativo, regule o tempo de duração para 00:01. Feche o menu com a tecla .

Alterar o tempo de duração

Abra o menu com a tecla . Com o selector rotativo, mude para o tempo de duração, prima a tecla  e, com o selector rotativo, altere o tempo de duração. Feche o menu com a tecla .

Adiar a hora de fim

Tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

O adiamento da hora de fim é possível em

- todos os tipos de aquecimento e todos os pratos constantes nas regulações recomendadas
- e na auto-limpeza

Exemplo: o prato é colocado no interior do aparelho às 9h30. A refeição demora 45 minutos a cozinhar e está pronta às 10h15. Mas gostaria que só estivesse pronta às 12h45.

Adie a hora de fim das 10h15 para as 12h45. O forno entra em modo de espera. O funcionamento começa às 12h00 e termina às 12h45.

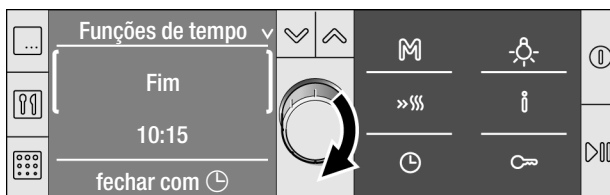
Esta função também está disponível para a auto-limpeza. Pode adiar a limpeza para a noite e ter sempre o forno disponível durante o dia.

Adiar a hora de fim

Condição prévia: o funcionamento regulado ainda não se iniciou. Tem de estar regulado um tempo de duração.

O menu Funções de tempo ⌚ está aberto.

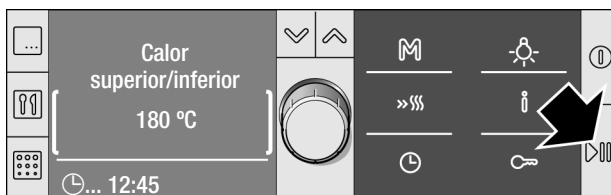
1. Com o selector rotativo, mude para "Fim".
Na segunda linha é indicada a hora a que o funcionamento termina.



2. Prima a tecla ∨.
3. Com o selector rotativo, adie a hora de fim.



4. Feche o menu "Funções de tempo" com a tecla .
5. Confirme com a tecla .



A regulação foi assumida. O forno encontra-se em posição de espera ... . Na linha de estado é indicada a hora de fim. Quando se inicia o funcionamento, o tempo de duração começa a decorrer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece o tempo de duração 00:00:00. O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Sugestões de regulação:

Corrigir a hora de fim

É possível enquanto o forno se encontrar na posição de espera. Abra o menu com a tecla . Com o selector rotativo, mude para a hora de fim, prima a tecla  e, com o selector rotativo, altere a hora de fim. Feche o menu com a tecla .

Cancelar a hora de fim

É possível enquanto o forno se encontrar na posição de espera. Abra o menu com a tecla . Com o selector rotativo, mude para a hora de fim, prima a tecla  e, com o selector rotativo, rode a hora de fim para trás, até a indicação se apagar. Feche o menu com a tecla .

Acertar a hora

Para poder acertar ou alterar a hora, o forno tem de estar desligado.

Após um corte de corrente

Após um corte de corrente, aparece no visor o título "Acertar a hora".

1. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, acerte a hora.
2. Prima a tecla .
A hora foi assumida.

Alterar a hora

Exemplo: Alterar a hora de Verão para hora de Inverno.

1. Prima a tecla .
É aberto o menu "Funções de tempo".
2. Com o selector rotativo, mude para a hora.
3. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, altere a hora.
4. Prima a tecla .
O menu "Funções de tempo" fecha-se. A hora mudou.

Ocultar a hora

Quando o forno está desligado, o visor indica a hora actual. Pode ocultar a hora. Para o efeito, consulte o capítulo *Regulações base*.

Segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno ou alterem uma regulação, o forno dispõe de uma segurança para crianças.

Activar a segurança para crianças

Manter a tecla  premida até surgir o símbolo , o que demora cerca de 4 segundos.

O painel de comandos está bloqueado.

Anular o bloqueio

Manter a tecla  premida até o símbolo  se apagar. Pode regular novamente.

Nota

Apesar da segurança para crianças estar activada, pode desligar o forno.

Desligar o sinal com a tecla , regular o despertador.

Alterar as regulações base

O seu aparelho dispõe de diversas regulações base que pode ajustar a qualquer altura conforme as suas necessidades.

Para abrir o menu Regulações base, prima prolongadamente (aprox. 4 seg.) a tecla **i**.

Regulações base

Na seguinte tabela encontram-se todas as regulações base e as respectivas possibilidades de alteração.

Regulação base	Possibilidades	Explicação
Seleccion idioma: português	Estão disponíveis mais 29 idiomas	Língua em que aparecem os textos no visor
Sinal sonoro de tempo duração: médio	médio = 2 minutos curto = 10 segundos longo = 5 minutos	Tempo durante o qual o sinal deve ser ouvido no final de um tempo de duração
Som da tecla: desl.	lig. desl.	Som de confirmação ao premir uma tecla
Luminosidade do visor: dia	dia médio noite	Iluminação do visor
Contraste ○○○●○○○	por ex., maior ○○○○○●○	Contraste do visor
Indicação das horas: lig.	lig. desl.*	Indicação das horas no visor quando o forno está desligado * A hora aparece enquanto o calor residual estiver a ser indicado.
Prosseg. Funcion. após fecho porta: desl.	desligado * automático	Modo como o funcionamento é retomado após a abertura e o fecho da porta do forno * prosseguir com o funcionamento com ▷

Regulação base	Possibilidades	Explicação
Ajustar individualmente: – ○○○●○○○ +	por ex., cozedura cada vez mais intensiva – ○○○○○●○ +	Alterar o resultado de cozedura de todos os programas automáticos para a direita = mais forte para a esquerda = mais fraco
Indicação descrição teclas: lig.	lig. desl.	Display inicial, após a ligação do forno
Ar quent circ.3D Sugestão: 160 °C	de 30 a 250 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Ar quente circul. Sugestão: 160 °C	de 30 a 250 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor superior/infer. Sugestão: 180 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Hydro-Assar Sugestão: 160 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor intenso Sugestão: 190 °C	de 100 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor inferior Sugestão: 180 °C	de 30 a 200 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar com ar circul. Sugestão: 190 °C	de 100 a 250 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar, grand. quant. Sugestão: forte	forte médio fraco	Alterar de forma permanente a potência sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar, peq. quant Sugestão: forte	forte médio fraco	Alterar de forma permanente a potência sugerida para o tipo de aquecimento
Assar lentament Sugestão: 80 °C	de 70 a 100 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento

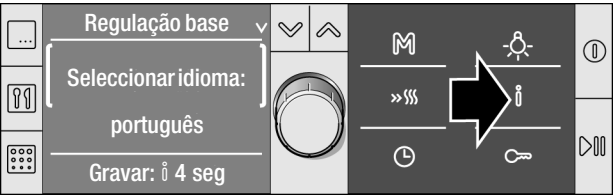
Regulação base	Possibilidades	Explicação
Pré-aquecer Sugestão: 50 °C	de 30 a 70 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Manter quente Sugestão: 70 °C	de 60 a 100 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Regulação func. permanente: não	não sim	Consultar capítulo Regulação de funcionamento permanente
Tensão de funcionamento 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Ajustar a tensão de funcionamento
Repor regulação fábrica: não	não sim	Repor as regulações base iniciais

Alterar as regulações base

Condição prévia: o forno tem de estar desligado.

Exemplo na figura: Regulação base alterar o tempo de duração do sinal sonoro de médio para curto.

1. Mantenha a tecla  premida durante aproximadamente 4 segundos, até aparecer o título "Regulação base" e a primeira regulação base "Seleccionar idioma".



2. Com o selector rotativo, seleccione a regulação base pretendida.



3. Com a tecla , mude para a linha seguinte.
4. Com o selector rotativo, altere a regulação base.



Agora pode alterar outras regulações base. Com a tecla , mude de linha e faça a alteração conforme descrito nos pontos 2 a 4.

5. Mantenha a tecla  premida, até aparecer a hora, o que demora cerca de 4 segundos.
Todas as alterações estão memorizadas.

Cancelar

Prima a tecla . As alterações não são assumidas.

Desligar automático

O seu forno tem uma função para desligar automaticamente. Esta é activada, se não for estipulada uma duração e se as configurações não forem alteradas durante um longo período de tempo.

Modo de desligar activado

O texto “desligar automaticamente” aparece no Visor. Quando isso acontece, orienta-se de acordo com a temperatura ou níveis de grelhador regulados. Para apagar o texto, prima um botão à sua escolha. Pode voltar a proceder à regulação.

Nota

Se tiver sido regulado um tempo de duração, o forno não aquecerá após ter decorrido o tempo estipulado. A função de desligar automaticamente não é necessária.

Auto-limpeza

Durante a auto-limpeza, o interior do aparelho aquece até aprox. 480 °C. Os resíduos de assados, grelhados ou cozidos são queimados.

A auto-limpeza demora cerca de 2 horas, incluindo o tempo de aquecimento e arrefecimento.

Preparação

Limpar os acessórios na auto-limpeza

Retire os acessórios inadequados e todos os recipientes do forno.

Pode limpar simultaneamente o tabuleiro universal no nível 2. A grelha não deve ser limpa com o sistema de auto-limpeza.

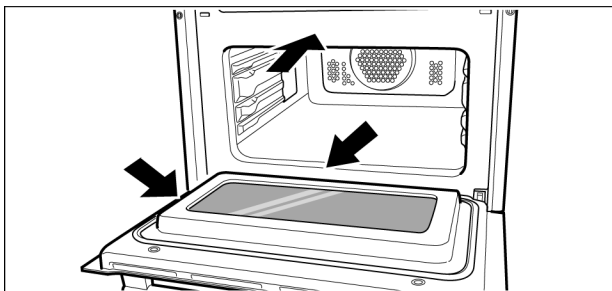


Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca limpe simultaneamente tabuleiros ou formas com revestimento anti-aderente. As temperaturas altas destroem o revestimento anti-aderente e originam gases venenosos.



Os restos soltos de comida, gordura ou molho de assados podem incendiar-se. Perigo de incêndio! Limpe o chão do forno, a face interior da porta do forno e as superfícies laterais na parte da frente do forno com um pano húmido. Não deve esfregar o vedante do forno.



Basta limpar o interior do aparelho de dois em dois ou de três em três meses. Uma limpeza consome apenas cerca de 2,5 - 4,7 kWh.

O esmalte especial, com resistência superior ao calor, bem como as partes brilhantes no forno podem, com o tempo, tornar-se baços ou sofrer uma alteração de cor. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre a função. Não tente remediar tais alterações de cor com esfregões de palha de aço ou produtos de limpeza agressivos.

Indicações importantes

Para a sua segurança, a porta do forno tranca-se automaticamente. Só pode voltar a abrir a porta do forno depois de o seu interior ter arrefecido um pouco e de se apagar o símbolo de cadeado que indica o bloqueio.

Não tente deslocar o gancho com a mão.

Se voltar a abrir a porta do aparelho depois do arranque, é possível que na parte de cima do forno esteja visível o gancho de bloqueio. Isso é normal. O gancho desaparece automaticamente quando voltar a fechar a porta. Não tente deslocar o gancho com a mão.

Não tente abrir a porta do aparelho enquanto estiver a decorrer a auto-limpeza, pois poderia interromper a limpeza.

A lâmpada no interior do aparelho permanece desligada durante a auto-limpeza. As barras de controlo da temperatura não aparecem.



Perigo de incêndio!

A parte exterior do aparelho fica muito quente. Certifique-se de que a parte da frente do aparelho fica desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Nunca pendure objectos inflamáveis, tais como panos da loiça, na pega da porta.

Regular a auto-limpeza

1. Prima a tecla .
2. Inicie a limpeza com a tecla .

A porta do forno é bloqueada logo depois do início do funcionamento. O símbolo  do sistema de bloqueio acende-se.

Terminada a auto-limpeza

O forno deixa de aquecer. Na linha de estado, o tempo de duração é 00:00:00. Só é possível abrir a porta do forno depois de o símbolo se apagar.

Sugestões de regulação:

Cancelar a limpeza

Desligue o forno com a tecla . Enquanto o símbolo  estiver aceso, a porta do forno está bloqueada.

Efectuar a limpeza durante a noite

Para que possa utilizar o forno todo o dia, adie a hora de fim da limpeza para a noite.

Consulte o capítulo *Funções de tempo*, Adiar a hora de fim.

Depois da autolimpeza

Depois de o forno arrefecer, remova do forno as cinzas remanescentes com um pano húmido.

Manutenção e limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correcto funcionamento do seu forno. Aqui explicamos os cuidados a ter com o seu forno e como limpá-lo correctamente.



Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.



Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.

Notas

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

As sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre a função.

Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem ser ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

Produtos de limpeza

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza não adequados, respeite as indicações da seguinte tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante da porta,

- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva,
- detergentes com elevado teor de álcool.

Antes da primeira utilização, lave bem os panos esponja.

Zona	Produtos de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio. Não utilizar limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Aço inox	Solução de água quente e detergente: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio. Remover imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos especiais para a limpeza de aço inox.
Forno esmaltado	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: o melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço ou o sistema de autolimpeza.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: limpar com um pano da loiça.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpar com um pano da loiça. Não utilizar raspadores de vitrocerâmica.
Vedante	Solução de água quente e detergente: limpar com um pano da loiça, sem esfregar. Não utilizar raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: colocar de molho e lavar com um pano da loiça ou uma escova.

Limpeza dos vidros

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

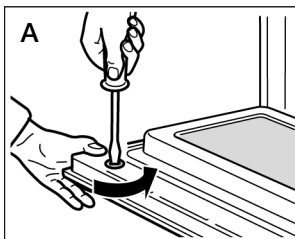


Perigo de queimaduras!

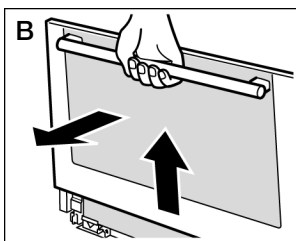
Não desmonte os vidros imediatamente depois de desligar o aparelho. O forno tem de estar frio.

Desmontagem

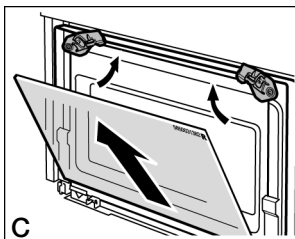
1. Abra a porta do forno.
2. Solte os dois parafusos da porta com uma chave de fendas (largura da ponta de 8-11 mm).
Segurando o vidro com uma mão. (Figura A)



3. Feche lentamente a porta e puxe o vidro com o puxador da porta para fora. (Figura B)



4. Segure o vidro intermédio e pressione as garras na porta para cima.
Puxe o vidro para cima. (Figura C)



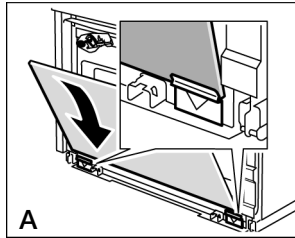
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Não utilize produtos agressivos ou abrasivos. O raspador para vidros não é adequado. Pode danificar o vidro.

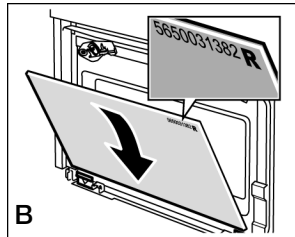
Montagem

1. Segure o vidro intermédio com as duas mãos na parte superior e insira-o em baixo na guia. (Figura A)

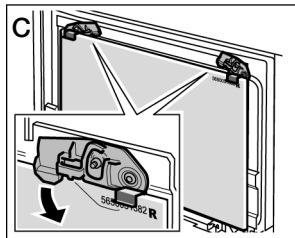
Assegure-se que o vidro fica assente a direito em baixo.



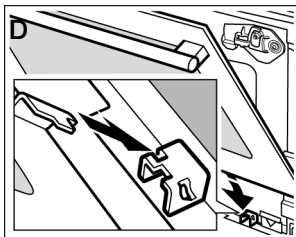
2. As letras têm de ficar legíveis viradas para cima. (Figura B)



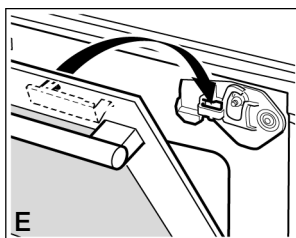
3. Pressione as garras para baixo. (Figura C)



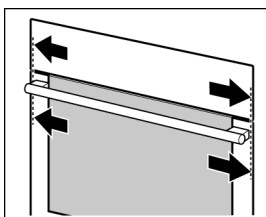
4. Insira o vidro da porta com as duas mãos na guia. (Figura D)



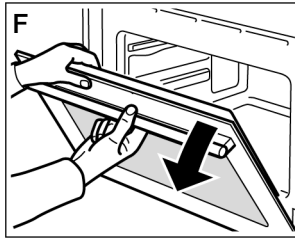
5. Pressione o vidro da porta para baixo, levante-o ligeiramente e encaixe-o em cima. (Figura E)



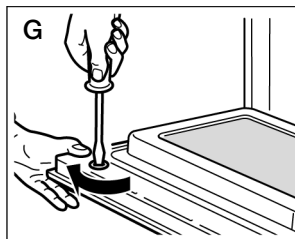
Assegure-se que o vidro da porta fica alinhado com o painel de comandos.



6. Abra a porta totalmente, segurando ao mesmo tempo o vidro com uma mão. (Figura F)



7. Enrosque manualmente os parafusos com uma chave de fendas (largura da ponta de 8-11 mm), feche a porta. (Figura G)



Só pode voltar a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, fáceis de resolver. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, consulte a tabela. Talvez assim consiga resolver o problema sozinho.

Caso um prato não corresponda às suas expectativas, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Nele encontrará muitos conselhos e sugestões para cozinhar.

Tabela de anomalias

Anomalia	Causa possível	Solução/indicações
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em boas condições.
No visor aparece o texto "Acertar a hora". A hora não está correcta.	Corte de corrente	Acerte a hora actual com o selector rotativo e prima a tecla  .
A porta do forno não se abre. No visor aparece o texto "Acertar a hora". A hora indicada não está correcta.	Corte de corrente durante a auto-limpeza	Acerte a hora actual com o selector rotativo e prima a tecla  . Espere até o interior do aparelho ter arrefecido. O símbolo  apaga-se. Pode a abrir a porta do forno.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento seleccionado.	Tipo de aquecimento não reconhecido	Regule novamente.
O forno não aquece. No visor aparece o texto "Demo".	O forno encontra-se em modo de demonstração	Desligue o fusível na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo passados cerca de 20 segundos. Nos próximos 2 minutos, mantenha a tecla  premida durante quatro segundos, até o texto "Demo" desaparecer.
No visor aparece "Desligar automático".	O desligar automático foi activado. O forno desliga-se	Prima qualquer tecla. O texto apaga-se. Agora pode regular novamente.

Mensagens de erro com E

Se no visor aparecer uma mensagem de erro com E, prima a tecla ☹. Desta forma, a mensagem de erro é apagada. É possível que a seguir tenha de acertar novamente a hora. Se o erro aparecer de novo, chame o Serviço de Assistência Técnica.

No caso das seguintes mensagens de erro, pode resolver o problema sozinho.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicações/solução
E011	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo.	Verifique se as teclas estão limpas. Prima todas as teclas individualmente. Se a mensagem de erro persistir, chame o Serviço de Assistência Técnica.
E115	A temperatura no interior do aparelho é demasiado elevada.	A porta do forno bloqueia. Espere até o interior do aparelho arrefecer. Prima a tecla ☹ para apagar a mensagem de erro.



Perigo de choque eléctrico!
As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Substituir a lâmpada do forno

Pode substituir a lâmpada do forno. Poderá adquirir lâmpadas de halogénio resistentes à temperatura, de 12 V, 20 W, no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

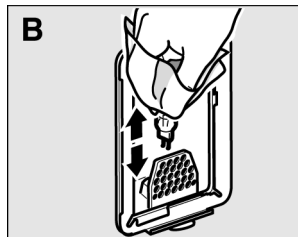
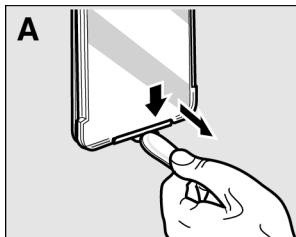


Perigo de choque eléctrico!
Nunca troque a lâmpada do forno se o aparelho estiver ligado.
Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

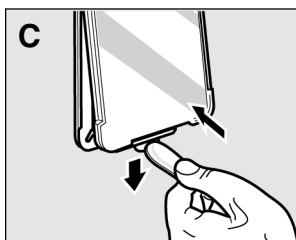
Use sempre um pano seco para retirar a nova lâmpada de halogénio da embalagem. Deste modo prolongará a vida útil da lâmpada.

Como proceder

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio, de modo a evitar danos.
3. Retire a tampa de vidro, abrindo a parte de baixo da tampa com a mão.
Caso tenha dificuldades em remover a tampa de vidro, tente com a ajuda de uma colher. (Figura A)
4. Retire a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. (Figura B)



5. Encaixe novamente a tampa de vidro. (Figura C)

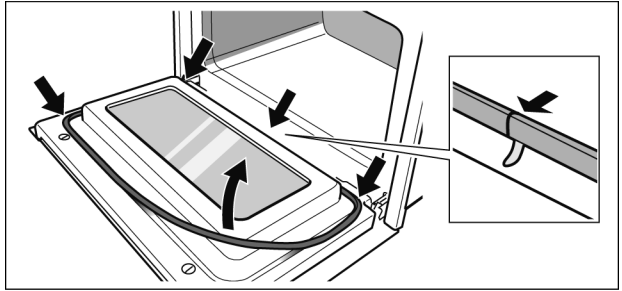


6. Retire o pano da louça. Ligue o fusível na caixa de fusíveis ou coloque a ficha na tomada.

Substituir o vedante da porta

Se o vedante da porta estiver danificado, é necessário substituí-lo. Poderá adquirir vedantes de substituição para o seu aparelho no Serviço de Assistência Técnica. Por favor, indique as referências E e FD do seu aparelho.

1. Abra a porta do forno.
2. Retire o vedante usado da porta.
3. O vedante da porta está fixado com 5 ganchos. Utilize estes ganchos para fixar o novo vedante na porta do forno.



Nota: O ponto de junção no vedante da porta, na zona inferior central, deve-se a condicionamentos técnicos.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica referidos no manual terão todo o gosto em indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnica próximo da sua residência.

Ref.^a E e ref.^a FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se no forno.

Para que, quando for necessário, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

Ref. ^a E	Ref. ^a FD
---------------------	----------------------

Serviço de Assistência Técnica 📞

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

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

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

Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível ao cozinhar, cozer ou assar.

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.

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

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento e temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

Notas

Os valores constantes das tabelas são sempre válidos para iniciar o cozinhado com o forno frio e vazio. Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas.

Antes de utilizar o forno, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.

Apenas deve forrar os acessórios com papel anti-aderente após o pré-aquecimento.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do forno.

Bolos e artigos de pastelaria

Relativamente às tabelas

As indicações de tempo são válidas para o forno frio.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, encontrará nas tabelas amplitudes de tempo. Experimente primeiro com um valor mais baixo e da próxima vez regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite dourar de forma mais uniforme.

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

Coloque sempre a forma de bolo no centro da grelha.

Formas para bolos

As formas para bolos escuras de metal são as mais adequadas.

- Ar quente circulante = 
- Calor superior/inferior = 
- Calor intensivo = 

Bolos na forma	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Tempe-ratura °C	Tempo de duração em minutos
Bolos de massa batida, simples	Forma de buraco/ de bolo inglês	1		160-180	40-50
Bolos batidos, finos (p. ex. bolo de areia)	Forma de buraco ou forma de bolo inglês	1		150-170	60-80
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2		160-180	25-35
Bolos de fruta finos, de massa batida	Forma de buraco ou forma de mola	1		150-170	45-55
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	1		150-160	20-25
Bolo simples, 6 ovos, pré-aquecer	Forma de mola escura	1		170-180	30-40

Bolos na forma	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola escura	1		170-190	30-40
Tarte de fruta ou de queijo, com massa quebrada*	Forma de mola escura	1		170-180	60-70
Tarte suíça	Forma de mola escura	1		190-200	40-60
Panettone	Forma de buraco	1		150-170	35-45
Bolo de nozes	Forma de mola escura	1		160-170	45-55
Pizza com massa fina, pouca cobertura**	Tabuleiro para pizzas redondo	1		230-250	12-17
Tartes salgadas	Forma de mola escura	1		180-200	50-60

* Deixar arrefecer o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

** Pré-aqueça o forno.

Calor superior/inferior = 
Ar quente circ. 3 D = 
Ar quente circulante = 
Calor intensivo = 

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	25-35
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal + tabuleiro esmaltado*	1 3		150-170	40-50
Massa batida com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	1		150-170	30-40

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	35-45
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal+ tabuleiro esmaltado*	1 3		160-180	50-60
Massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	2		170-190	45-55
Massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal+ tabuleiro esmaltado*	1 3		150-170	50-60
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	25-35
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal+ tabuleiro esmaltado*	1 3		160-180	30-40
Massa quebrada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	1		160-180	50-60
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1		190-200	40-50
Torta enrolada, pré-aquecer	Tabuleiro universal	2		170-190	10-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		160-180	60-70
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		150-170	60-70
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		140-150	65-75
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	1		180-200	40-50
Pizza	Tabuleiro universal	1		210-230	25-35
Pizza	Tabuleiro universal+ tabuleiro esmaltado*	1 3		180-190	40-50
Crepes flamejados, pré-aquecer	Tabuleiro universal	2		220-240	15-20

* Poderá adquirir tabuleiros esmaltados como acessórios especiais numa loja especializada.

Calor superior/inferior = 
 Ar quente circ. 3 D = 

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
Bolachas	Tabuleiro universal+ tabuleiro esmaltado*	1 3		140-160	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2		120-140	35-45
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal+ tabuleiro esmaltado*	1 3		110-130	40-50
Suspiros	Tabuleiro universal	2		80-100	90-110
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	2		160-180	35-45
Queques	1 tabuleiro para queques no tabuleiro universal+ no tabuleiro esmaltado*	1 3		140-160	50-60
Bolo de massa de choux	Tabuleiro universal	2		200-220	30-40
Folhado	Tabuleiro universal	2		180-200	30-40
Folhado	Tabuleiro universal+ tabuleiro esmaltado*	1 3		190-210	35-45
Bolos de massa lêveda	Tabuleiro universal	2		190-210	20-30

* Poderá adquirir tabuleiros esmaltados como acessórios especiais numa loja especializada.

Calor superior/inferior = 

Ar quente circulante = 

Pré-aqueça sempre o forno.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Pão levedado com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		300 + 170	10 15-25
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		300 + 170	10 40-50
Pão árabe	Tabuleiro universal	2		220-240	15-20
Pãezinhos	Tabuleiro universal	2		200-220	20-30
Pãezinhos de massa lêveda, doces	Tabuleiro universal	2		190-210	15-25

Conselhos para fazer bolos

Pretende cozer um bolo segundo uma receita própria.

Orienta-se por um tipo de pastelaria idêntico indicado nas tabelas de cozedura.

Pretende utilizar uma forma em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.

A forma deve ser resistente ao calor até 250 °C. Nas formas referidas, o bolo ficará menos dourado.

Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.

Espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado. Se a massa já não se colar à madeira, significa que o bolo está pronto.

O bolo abate.

Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus e aumente o tempo de cozedura. Respeite os tempos de batimento indicados na receita.

O bolo cresceu muito no centro, mas pouco nos rebordos.

Unte apenas a base da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo fica demasiado escuro.

Escolha uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo fica muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido. Depois regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., bolo de queijo batido) tem bom aspecto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, com marcas de humidade).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. No caso de tartes com cobertura sumarenta, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoa ou pão ralado e depois aplique a cobertura. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo não se deixa desenformar.	Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos para que se deixe desenformar mais facilmente. Caso continue com dificuldades em tirá-lo da forma, volte a soltar cuidadosamente os rebordos com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
Mediu a temperatura do forno com um termómetro próprio e constatou que existe uma discrepância.	O fabricante mede a temperatura do forno no centro do forno, com uma grelha de ensaio, de acordo com o tempo determinado. Qualquer recipiente ou acessório influencia o valor medido, de modo que verificará sempre uma diferença ao medir pessoalmente.

Assar e grelhar

Relativamente às tabelas

A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da qualidade dos alimentos. Por isso, a tabela faz referência a gamas. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado.

Encontrará mais informações no capítulo *“Sugestões para assar e grelhar”*, a seguir às tabelas.

Recipientes

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Coloque o recipiente sempre no centro da grelha. Para assados grandes também é adequado o tabuleiro universal.

O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha para o retirar do aparelho.

Coloque recipientes de vidro quentes sobre um pano de cozinha seco. Se os colocar sobre uma superfície molhada ou fria, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações para assar

Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande.

Carne: Cubra o fundo do recipiente com pouco líquido. Adicione mais água para estufar carne. Vire os pedaços de carne a meio do tempo. Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante 10 minutos dentro do forno fechado e desligado. Deste modo, a distribuição do suco da carne será mais uniforme.

Aves: Vire os pedaços de carne após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Indicações para grelhar

Faça sempre os seus grelhados com a porta do forno fechada e sem pré-aquecer.

Grelhe peças com aproximadamente a mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, ficam uniformemente alourados e suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.

A carne escura, por ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.

A resistência do grelhador desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. É normal. A frequência com que isso acontece depende da potência do grelhador seleccionada.

Indicações para estufar

Para estufar peixe, utilize um recipiente com tampa.
Deite duas a três colheres de líquido e um pouco de sumo de limão ou de vinagre no recipiente.

Carne de vaca

Vire a carne de vaca para estufar após 1/3 e 2/3 do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Vire lombos de vaca ou rosbife a meio do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Vire bifos após 2/3 do tempo.

Calor superior/inferior = 

Grelhar, grand. quant. = 

	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca para estufar	aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-210	120-140
	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	140-160
	aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	160-180
Lombo de vaca no ponto	aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	60-70
	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		160-180	80-90
Rosbife no ponto	aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		280-300	40-50
Bifos no ponto, 3 cm de espessura		Tabuleiro universal+ grelha	1 3		3	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10

Carne de vitela

Vire a carne de vitela para assar ou as pernas de vitela a meio do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Calor superior/inferior = 
Grelhar com ar circulante = 

	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vitela para assar	aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-210	120-130
	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	130-140
	aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	150-160
Perna de vitela	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-200	120-130

Carne de porco

Vire a carne de porco magra para assar ou carne para assar sem gordura a meio do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Coloque a carne para assar no recipiente com a gordura virada para cima. Dê uns cortes na gordura. Não vire a carne. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Não vire lombinhos de porco ou carne de porco defumada. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 5 minutos.

Vire o bife do cachaço após ⅔ do tempo.

Grelhar com ar circulante = 
 Calor superior/inferior = 
 Grelhar, grand. quant. = 

	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne para assar sem gordura (p. ex. cachaço)	aprox. 750 g	Recipiente fechado, grelha	1		240-260	70-80
Carne para assar com gordura (p. ex. pá)	aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	150
	aprox. 2 kg	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	180
Lombinho de porco	aprox. 500 g	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	35-45
Carne de porco para assar, magra	aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-210	90-100
	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	130-140
	aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	140-150
Carne de porco defumada com osso	aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		190-200	70-80
Bife do cachaço, 2 cm de espessura		Tabuleiro universal+ grelha	1		2	1.º lado:
			3			aprox. 15-20
						2.º lado: aprox. 10-15

Carne de borrego ou de caça

Vire a carne de borrego ou de caça a meio do tempo.

Grelhar com ar circulante = 

Calor superior/inferior = 

	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Lombo de borrego com osso	aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	40-50
Perna de borrego sem osso, no ponto	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	90-100
Lombo de veado com osso	aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-220	40-50
Perna de veado sem osso	1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-190	105-120
Carne de javali para assar	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	100-110
Veado para assar	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	90-100
Coelho	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	40-45

Outros

Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Vire as salsichas após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Grelhar com ar circulante = 

Grelhar, grand. quant. = 

	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Rolo de carne picada	aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	65-75
Salsichas para grelhar, 4-6 unidades	à aprox. 150 g	Tabuleiro universal+ grelha	1 3		3	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10

Aves

Coloque frangos inteiros, frangos, peitos de frango ou perus jovens com o peito virado para baixo. Vire após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Coloque metades de frango ou frango em pedaços com a pele virada para cima. Não vire.

Vire patos ou gansos após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo.

Coloque peitos de pato ou de ganso com a pele virada para baixo. Vire a meio do tempo.

Vire coxas de ganso a meio do tempo. Dê uns cortes na pele.

Vire rolos de carne de peru após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Coloque peitos ou pernas de peru com a pele virada para baixo. Vire após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Grelhar com ar circulante =

Grelhar, grand. quant. =

Ar quente circulante =

Calor superior/inferior =

	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Frango, inteiro	aprox. 1,2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-250	70-80
Frango, inteiro	aprox. 1,7 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-250	80-90
Frango, metades	500 g cada	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	40-50
Frango em pedaços	aprox. 800 g	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	50-55
Frango em pedaços	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		220-240	55-65
Peito de frango		Recipiente aberto, grelha	1		200-220	45-60
Pato, inteiro	1,5 - 1,7 kg	Tabuleiro universal	1		170-190	80-90
Peito de pato, 2 unidades	300-400 g cada	Grelha + tabuleiro universal*	2 1		2	30-35
Ganso, inteiro	3 - 3,5 kg	Tabuleiro universal	1		160-180	120-140
Peito de ganso, 2 unidades	500 g cada	Grelha + tabuleiro universal*	2 1		180-200	55-65
Coxas de ganso, 4 unidades	aprox. 1,5 kg	Grelha + tabuleiro universal*	2 1		160-180	60-70
Peru jovem, inteiro	aprox. 3 kg	Tabuleiro universal	1		170-180	85-95
Rolo de carne de peru	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	110-120
Peito de peru	aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-210	80-90
Perna de peru	aprox. 1,3 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-250	85-100

* Deitar 50 ml de água no tabuleiro universal.

Peixe

Cozinhe peixe inteiro estufado na posição de nadar.

Grelhar, peq. quant. = 

Grelhar, grand. quant. = 

Calor superior/inferior = 

	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci- mento	Tempera- tura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Peixe p. ex. truta inteira, grelhada	aprox. 300 g	Tabuleiro universal + grelha*	1 3		2	1.º lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15
Posta de peixe p. ex. salmão, grelhada, 3 cm de espessura		Tabuleiro universal + grelha*	1 3		3	1.º lado: aprox. 11-13 2.º lado: aprox. 8-12
Peixe, inteiro 2-3 unidades, grelhado	300 g cada	Tabuleiro universal + grelha*	1 3		2	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 10-15
Peixe, inteiro, estufado	aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	50-60
	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		160-180	60-70
	aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		150-170	70-80
Filete de peixe p. ex. escamudo, estufado	aprox. 800 g	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	40-50

* Untar previamente a grelha com óleo.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações relativas ao peso do assado.

Para assados pequenos, regule uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto. Para assados maiores, regule uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.

Como pode verificar se o assado já está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido numa loja especializada) ou faça o “teste da colher”. Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, significa que está pronto. Se ele ceder, significa que ainda precisa de algum tempo.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Pratos no forno, gratinados, tostas

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

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Para soufflés e gratinados utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

Os soufflés e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do forno, depois de este ser desligado.

Para preparar soufflés, gratinados de batata ou lasanha, utilize uma forma de 4-5 cm de altura.

Prepare o soufflé em formas para doses individuais ou numa forma alta. Pré-aqueça o forno.

Tostas gratinadas:

Coloque 4 unidades lado a lado no centro do tabuleiro universal

Distribua uniformemente 12 unidades no tabuleiro universal.

Ar quente circulante	=	
Calor superior/inferior	=	
Grelhar com ar circulante	=	
Grelhar, grand. quant.	=	
Grelhar, peq. quant.	=	

Soufflés, gratinados, tostas	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Soufflé, doce	aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		140-160	45-55
Soufflé		Recipiente aberto, grelha	1		160-180	40-50
Soufflé em formas para doses individuais		Recipiente aberto, grelha	1		200-210	12-17
Massa gratinada	aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		150-170	35-45
Lasanha		Recipiente aberto, grelha	1		170-190	25-35
Gratinado de batata, à base de ingredientes crus	aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	45-55
Gratinar tostas, 4 unidades		Tabuleiro universal	2		3	8-10
Gratinar tostas, 12 unidades		Tabuleiro universal	2		3	9-11

Produtos pré-confeccionados ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os valores constantes das tabelas são válidos para o forno frio.

Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas.

Vire barrinhas de peixe, barrinhas de frango, panados ou hambúrgueres de legumes a meio do tempo.

Calor superior/inferior = 

Ar quente circulante = 

Produtos ultracongelados	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Pizza com massa fina	Tabuleiro universal	1		200-220	15-20
Pizza com massa alta	Tabuleiro universal	2		190-210	20-25
Minipizza	Tabuleiro universal	2		210-230	15-20
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	2		180-190	15-20
Batatas fritas	Tabuleiro universal	2		220-230	20-25
Croquetes	Tabuleiro universal	2		200-220	25-35
Batatas salteadas, batatas recheadas	Tabuleiro universal	2		200-220	25-35
Pãezinhos, baguetes	Grelha	2		200-220	15-20
Rosquilhas, massa de pão pré-preparada	Tabuleiro universal*	2		190-210	20-25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos	Grelha	2		140-160	12-15
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	2		220-230	20-25
Barrinhas de frango, panados	Tabuleiro universal	2		210-230	25-35
Hambúrguer de legumes	Tabuleiro universal	2		200-220	25-35
"Strudel"	Tabuleiro universal	2		200-220	30-40
Lasanha	Grelha	2		190-200	30-40

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

Assar lentamente

Assar lentamente, também designado por cozinhar a baixa temperatura, é o método ideal para cozinhar todos os pedaços de carne tenra, que devem ficar mal ou bem passados. A carne fica succulenta e extremamente tenra. Vantagem: terá espaço de manobra suficiente para planejar refeições, uma vez que a carne assada lentamente é muito fácil de manter quente.

Regular o modo "assar lentamente"

Utilize um recipiente raso, por exemplo, um prato de servir refeições em porcelana ou uma assadeira de vidro com tampa.

Coloque sempre o recipiente fechado sobre a grelha no nível 1.

1. Selecione o modo Assar lentamente  e regule uma temperatura entre os 70 e os 100 °C. Pré-aqueça o interior do aparelho e aqueça simultaneamente o recipiente.
2. Aqueça a elevada temperatura um pouco de gordura numa frigideira. Salteie a carne de todos os lados, inclusivamente as extremidades, e logo de seguida coloque-a no recipiente pré-aquecido.
3. Coloque o recipiente no interior do aparelho e inicie de novo o funcionamento.

Notas:

- Utilize apenas carne fresca e de óptima qualidade. Retire cuidadosamente os nervos e as gorduras. A gordura dá origem a um sabor próprio forte ao assar lentamente.
- Poderá assar lentamente de aves, carnes tenras de vaca, porco, vitela ou borrego. Os tempos de saltear e de pós-cozedura dependem do tamanho da peça de carne.

- Salteie a carne a alta temperatura e de todos os lados durante tempo suficiente, inclusivamente as extremidades.
- Utilize uma termosonda para verificar se a carne está cozinhada. Deve ser mantida uma temperatura interna de 60 °C durante, pelo menos, 30 minutos.
- Pode também assar lentamente a sua carne num recipiente aberto. Nesse caso, os tempos de cozedura prolongam-se.
- Mesmo as peças de carne maiores não precisam de ser viradas.
- Depois de assar a carne lentamente, pode trinchá-la de imediato. Não precisa de repousar.
- Devido a este modo de preparação especial, a carne fica sempre com uma coloração rosa no interior, o que não significa que esteja crua ou mal passada.

Assar lentamente

Utilize um recipiente e a respectiva tampa, p. ex. uma assadeira de vidro. Coloque a assadeira na grelha.

Assar lentamente = 

	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Peito de peru	1		80	240-270
Peito de pato sem pele	1		80	110-140
Carne de vaca para assar (p. ex. alcatra)	1		80	270-300
Lombo de vaca	1		80	150-180
Rosbife	1		80	180-220
Bifes de vaca, 3 cm de espessura	1		80	70-100
Carne de vitela para assar (p. ex. rabadilha)	1		80	180-220
Lombo de vitela	1		80	80-100
Carne de porco para assar (p. ex. lombo), salteada	1		80	180-210
Lombinho de porco	1		80	140-170
Lombo de borrego	1		80	40-70
Bife de vead	1		80	40-70
Lombo de vead	1		80	100-130

Conselhos para assar lentamente

A carne assada lentamente não fica tão quente como a carne assada normalmente.	Para evitar que a carne assada arrefeça depressa, aqueça os pratos e sirva o molho muito quente.
Quer manter quente a carne assada lentamente.	Depois de assar lentamente, reduza a temperatura para 70 °C. Poderá manter quentes peças pequenas de carne até 45 minutos, peças grandes até 2 horas.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Em conformidade com as normas DIN 44547 e EN 60350

Cozer

Os valores constantes das tabelas são válidos para o forno frio.

Bolo de maçãcoberto:

Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

Calor superior/inferior = 

Ar quente circulante = 

Ar quente circ. 3 D = 

Calor intensivo = 

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Biscoitos	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
	Tabuleiro universal* + tabuleiro esmaltado**	1 3		140-150	30-40
Bolinhos	Tabuleiro universal	2		150-170	25-35
	Tabuleiro universal	2		140-160	25-35
Bolinhos (pré-aquecer)	Tabuleiro universal* + tabuleiro esmaltado**	1 3		150-170	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola na grelha	1		160-170	30-40
Bolo de massa lêveda no tabuleiro	Tabuleiro universal	2		170-190	45-55
	Tabuleiro universal* + tabuleiro esmaltado**	1 3		150-170	50-60
Bolo de maçãcoberto	Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm	1		180-200	70-90

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

** Poderá adquirir tabuleiros esmaltados como acessórios especiais numa loja especializada.

Grelhar

Grelhar, grand. quant. = 

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração, minutos
Dourar tostas*	Grelha	3		3	1-2
Hambúrguer 12 unidades**	Grelha + tabuleiro universal	3 1		3	30

* Pré-aquecer durante 5 minutos.

** Virar a meio do tempo.

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).

Sugestões 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	Com Calor superior/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/inferior no máximo a 190 °C, com o 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.