

Para que cozinhar seja tão agradável como comer,

leia o presente manual de instruções. Assim poderá aproveitar todas as vantagens técnicas do seu forno a vapor.

Obterá informações importantes sobre a segurança.

Passará a conhecer as várias peças do seu novo aparelho.

E mostramos-lhe, passo a passo, como regular o aparelho.

É muito simples.

Nas tabelas irá encontrar os valores de regulação e os níveis de inserção do acessório 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, o qual proporciona uma fácil orientação.

Bom apetite.

Manual de instruções

HBC36D7.3.

pt

9000 348 781

Índice

Indicações de segurança	5
Causas de danos	6
O seu novo aparelho	8
Painel de comandos	8
Modos de funcionamento	9
Interior do aparelho e acessórios	11
Depósito de água	13
Calibração automática	15
Antes da primeira utilização	16
Primeiras regulações	16
Regular a dureza da água	17
Limpeza	18
Utilizar o aparelho	19
Ligar o aparelho	19
Desligar o aparelho	20
Após cada utilização do aparelho	21
Regulações recomendadas	22
Funções de tempo	23
Regular o alarme	24
Regular o tempo de duração	24
Adiar a hora de fim de cozedura	26
Acertar a hora	28
Automático de programas	29
Regular um programa	29
Informações sobre os programas	31
Tabelas de programas	32

Índice

Memória	42
Guardar regulações na memória	42
Activar a memória	42
Fecho de segurança para crianças	43
Regulações base	43
Desligar automático	45
Manutenção e limpeza	45
Produtos de limpeza	46
Ajuda de limpeza	47
Descalcificar	49
Engatar e desengatar a porta do aparelho	51
Limpeza da estrutura de suporte	53
Lavar os vidros da porta	54
Uma anomalia, que fazer?	55
Substituir a lâmpada do interior do aparelho	57
Substituir o vedante da porta	58
Serviço de assistência técnica	59
Referências E e FD	59
Conselhos energéticos e ambientais	60
Poupança energética	60
Eliminação ecológica	60
Tabelas e sugestões	61
Cozinhar a vapor	61
Ar quente circulante	62
Funcionamento combinado	62
Legumes	63

Índice

Acompanhamentos e leguminosas	65
Carne, aves, peixe	66
Assar carne lentamente	71
Soufflés, guarnição de sopas... ..	72
Sobremesas, compota	73
Bolos e bolachas	74
Aquecer refeições	79
Descongelar	79
Deixar levedar massa	81
Extracção de sumo	81
Fazer compotas	82
Produtos ultracongelados	83
Refeições de teste	85

Indicações de segurança

Leia atentamente o presente manual de instruções.

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 possuam conhecimentos e experiência suficientes para operarem o aparelho de forma correcta e segura.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do aparelho quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nos aparelhos de aquecimento ou cozedura ou nas superfícies quentes do interior do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois é libertado vapor quente. Mantenha sempre crianças pequenas afastadas do aparelho.

Perigo de incêndio!

Jamais guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.

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

Acessórios quentes

Perigo de queimaduras!

Utilize sempre pegas de cozinha para retirar os acessórios quentes do aparelho.

Água quente

Perigo de queimaduras!

Não efectue a limpeza do aparelho logo depois de o desligar. A água que se encontra no recipiente de vaporização ainda está quente. Aguarde que o aparelho arrefeça.

Reparações indevidas

Perigo de choque!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada.

Contacte o serviço de assistência técnica.

Causas de danos

Manter a base do interior do aparelho livre

Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do aparelho com folha de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.

A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça sobre a grelha ou nos recipientes perfurados.

Papel de alumínio

O papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Pode dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.

Recipiente

A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com ar quente circulante e vapor.

Não utilize loiça com pontos de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.

Cozinhar a vapor com o recipiente perfurado

Ao cozinhar a vapor no recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Alimentos húmidos

Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois podem provocar corrosão.

Sumo de fruta

Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

Vedante da porta muito sujo

Se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo e, se necessário, substitua-o.

Porta do aparelho como superfície de apoio

Não coloque qualquer objecto sobre a porta do aparelho aberta. O aparelho pode danificar-se.

Transportar o aparelho

Não carregue nem agarre no aparelho pela pega da porta. A pega da porta pode partir-se.

Manutenção e limpeza

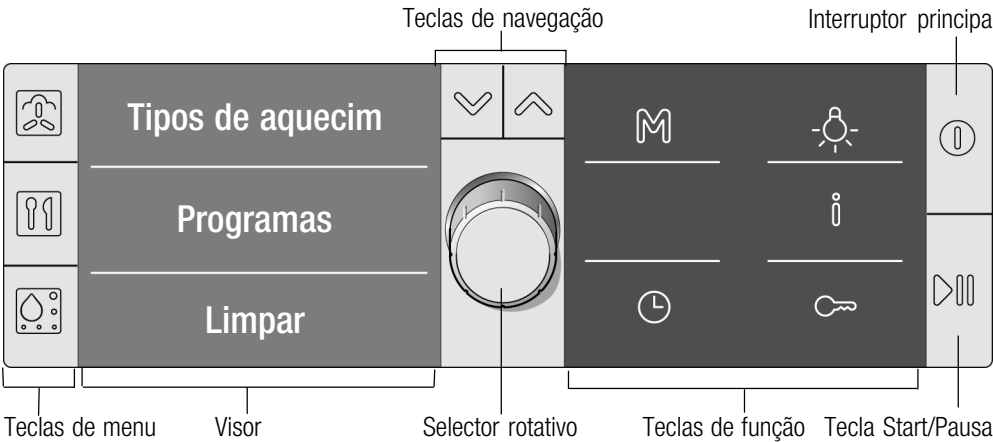
O interior do seu aparelho é de aço inox de elevada qualidade. A manutenção indevida pode provocar corrosão dentro do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer.

O seu novo aparelho

Este capítulo contém informações sobre

- o painel de comandos
- os modos de funcionamento
- o interior do aparelho e os acessórios

Painel de comandos



Elemento de comando		Utilização
Interruptor principal/ tecla Stop	ⓘ	Ligar e desligar o aparelho
Teclas de menu	🔥	Seleccionar o tipo de aquecimento
	📅	Seleccionar programa (ver capítulo: Automático de programas)
	🧼	Seleccionar limpeza (ver capítulo: Manutenção e limpeza)
Teclas de navegação	⏮ ⏭	Mudar de linha no visor. Assim as alterações são memorizadas
Selector rotativo		Alterar a hora, o tempo de duração, o peso, etc. Para retrainir ou extrair o selector rotativo, basta premi-lo

Elemento de comando		Utilização
Teclas de função		Memorizar e consultar a memória (ver capítulo: Memória)
		Ligar e desligar a iluminação
		Aparelho ligado: consultar informações actuais Aparelho desligado: seleccionar regulações base (ver capítulo: Regulações base)
		Seleccionar funções de tempo (ver capítulo: Funções de tempo)
		Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças (ver capítulo: Fecho de segurança para crianças)
Tecla Start/Pausa		Premir brevemente: Iniciar e interromper o funcionamento (pausa)
		Premir prolongadamente: terminar o funcionamento

Modos de funcionamento

Através das teclas de menu tem acesso a todos os modos de funcionamento possíveis do seu aparelho.

Tipos de aquecimento

Através do menu Tipos de aquecimento  poderá regular o seu aparelho para diversas utilizações.

Ponto do menu		Utilização
Ar quente circulante	30 - 230 °C	Para bolos húmidos, pão-de-ló, carne estufada. Uma ventoinha no painel posterior distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho.
Cozinhar a vapor	35 - 100 °C	Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear.
Funcionamento combinado	120 - 230 °C	Para carne, soufflés e bolos. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
Aquecer	100 - 180 °C	Para refeições de prato e produtos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam.
Deixar levedar	35 - 50 °C	Para massa lêveda e massa azeda. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. O vapor e o ar quente circulante são combinados para que a superfície da massa não seque.

Ponto do menu		Utilização
Descongelo	35 - 60 °C	para legumes, carne, peixe e fruta. O vapor e o ar quente circulante são combinados. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma.
Assar lentamente	60 - 120 °C	Para rosbife, perna de borrego. Permite preparar de forma especialmente succulenta qualquer peça de carne tenra.
Pré-aquecer	30 - 70 °C	Para loiça de porcelana. A comida não arrefece com tanta rapidez em loiça pré-aquecida. As bebidas permanecem quentes por mais tempo.
Manter quente	60 - 100 °C	Para manter refeições quentes até duas horas.

Programas  Através do menu Programas  acede à selecção do Automático de programas. Pode preparar muitos pratos com os respectivos Programas (consulte o capítulo: Automático de programas).

Sistema limpeza  Através do menu Sistema limpeza  pode aceder aos modos de funcionamento Limpar e Descalcificar.

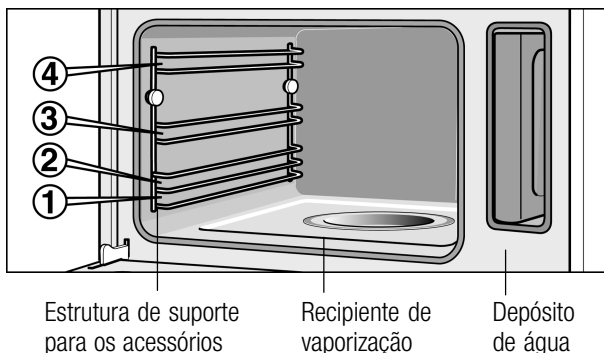
Ponto do menu		Utilização
Limpar		Facilita a limpeza do interior do aparelho (consulte o capítulo: Ajuda de limpeza)
Descalcificar		Para eliminar o calcário do sistema de água e do recipiente de vaporização (consulte o capítulo: Descalcificar)

Interior do aparelho e acessórios

O interior do aparelho tem quatro níveis de inserção de acessórios. Os níveis de inserção dos acessórios são contados de baixo para cima.

Atenção!

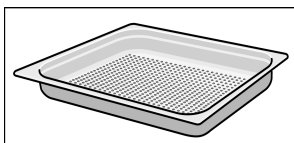
- O recipiente de vaporização não pode ser coberto. Não coloque loiça na base do aparelho.
- Não insira acessórios entre os níveis de inserção, pois podem virar.



Acessórios

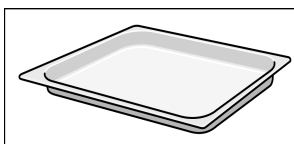
Utilize apenas os acessórios fornecidos ou adquiridos junto do serviço de assistência técnica, pois foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



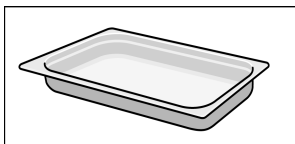
Recipiente perfurado, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profundidade

para cozinhar peixes inteiros ou grandes quantidades de legumes a vapor, para extrair o sumo de frutos de baga, etc.

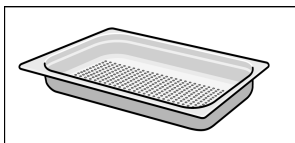


Recipiente não perfurado, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profundidade (tabuleiro)

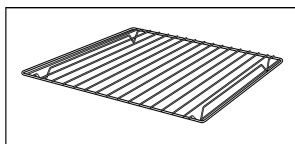
para cozer bolos de tabuleiro e para recolher líquidos que escorrem ao cozinhar a vapor



Recipiente não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade
para cozer arroz, leguminosas e cereais



Recipiente perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade
para cozinhar legumes a vapor, extrair o sumo de frutos de baga e para descongelar



Grelha
para loiça, bolos e formas de soufflé, bem como para assados

Pode obter acessórios adicionais no comércio especializado:

Acessórios	Ref.^a
Recipiente não perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D353
Recipiente perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D353G
Recipiente não perfurado, GN 2/3, 28 mm de profundidade (tabuleiro)	HEZ36D352
Recipiente não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153
Recipiente perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153G
grelha	HEZ36DR
Conjunto para assar	HEZ36DB
Esponja de limpeza	643 254
Produto anticalcário	311 138
Pano de microfibras com estrutura de favos	460 770

Os recipientes podem ficar deformados durante o funcionamento do forno devido às elevadas diferenças de temperatura a que os acessórios estão sujeitos. Os danos podem ocorrer, quando apenas uma parte do acessório tenha sido utilizada ou quando alimentos ultracongelados, como, por exemplo, pizza, tenham sido colocados sobre o mesmo.

Depósito de água

Ao abrir a porta do aparelho, encontra o depósito de água no lado direito.

Encha o depósito apenas com água fresca da torneira ou com água mineral natural não gaseificada, à venda no mercado.

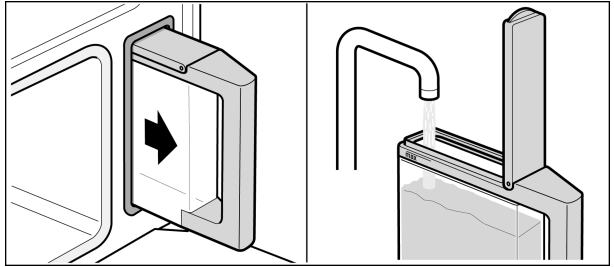
Se a sua água for muito calcária, aconselhamos a utilização de água descalcificada.

Se a sua água da torneira tiver um alto teor de cloreto (> 40 mg/l), utilize água mineral pobre em cloretos, não gaseificada. Poderá obter informações sobre a sua água potável junto da sua companhia da água.

Humidifique o vedante da tampa do depósito com um pouco de água antes da primeira utilização.

Atenção!

Não deite água destilada nem outros líquidos no depósito de água. Podem danificar o aparelho.



Antes de cada utilização

Encha o depósito de água antes de cada utilização.

1. Encha o depósito de água até à marcação “máx” com água fria.
2. Feche a tampa do depósito até esta encaixar nitidamente.
3. Empurre o depósito de água até encaixar.

Após cada utilização do aparelho

Depois de utilizar o aparelho despeje sempre o depósito de água.

1. Retire o depósito de água lentamente do aparelho e mantendo-o direito para que não pingue água residual através da válvula.
2. Despeje a água.
3. Seque bem a caixa do depósito no aparelho e o vedante da tampa.

Mensagem “Encher depósito de água”

Quando o depósito de água está vazio, soa um sinal. No visor aparece a indicação “Encher depósito de água”. O funcionamento é interrompido.

1. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois é libertado vapor.
2. Retire o depósito de água, encha-o até à marcação e volte a inseri-lo.
3. Prima a tecla Start.

Mensagem “Encher depósito de água?”

A mensagem aparece se regular um modo de funcionamento e o depósito de água estiver apenas meio cheio.

Se achar que a água no depósito é suficiente para o processo de cozedura, pode iniciar o aparelho. Caso contrário, encha o depósito de água até “máx”, insira-o de novo no seu lugar e depois coloque o aparelho em funcionamento.

Calibração automática

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. A calibração regula o aparelho para as condições de pressão existentes no local de instalação. O processo decorre automaticamente durante a primeira vez que se cozinha a vapor a 100 °C. Da primeira vez é gerado mais vapor do que é normal.

Após a mudança de casa

Para que o aparelho se adapte novamente ao novo local de instalação, reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo: Regulações base).

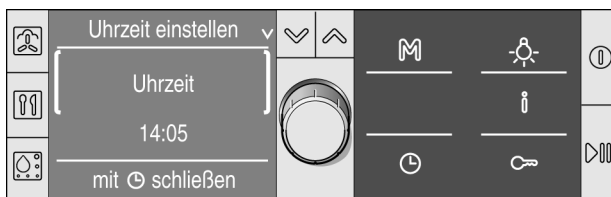
Antes da primeira utilização

Neste capítulo poderá obter informações sobre

- como acertar a hora depois de ligar o seu aparelho à corrente eléctrica
- como alterar o idioma do visor
- como alterar a regulação da dureza da água
- como limpar o seu aparelho antes da primeira utilização.

Primeiras regulações

Após ter ligado o seu novo aparelho, surge no visor a indicação "Uhrzeit einstellen" (Acertar a hora). Acerte a hora e, se necessário, ajuste o idioma para o visor.



Seleccionar a hora e o idioma

1. Com a tecla ⏮, mude para a hora previamente ajustada.
2. Com o selector rotativo, ajuste a hora actual.
3. Com a tecla ⏭, mude novamente para "Uhrzeit" (Hora).
4. Com o selector rotativo, mude para "Sprache auswählen" (Seleccionar idioma).
5. Com a tecla ⏮, mude para "deutsch" (alemão).
6. Com o selector rotativo, ajuste o idioma pretendido.
É possível ajustar 30 idiomas diferentes.
7. Prima a tecla ⌚.

A hora e o idioma são assumidos. A hora actual é apresentada.

Regular a dureza da água

Descalcifique o seu aparelho com regularidade. Só assim é possível evitar danos.

O seu aparelho indica automaticamente quando tem de ser descalcificado. Está predefinido para a dureza da água II. Altere o valor, se a água na sua casa for mais mole ou mais dura.

Verificar a dureza da água

Pode verificar a dureza da água com as tiras de teste fornecidas com o aparelho ou solicitar essa informação junto da sua companhia da água.

Água descalcificada

A descalcificação só se dispensa se for utilizada exclusivamente água descalcificada. Nesse caso, altere a regulação da dureza da água para “descalcificada”.

Alterar a regulação da dureza da água

É possível alterar a dureza da água nas regulações base, com o aparelho desligado.

1. Mantenha a tecla  premida até aparecer no visor a indicação “Seleccionar idioma”.
2. Rode o selector rotativo até aparecer “Dureza da água”.
3. Prima a tecla .
No visor está assinalada a indicação “2-dureza média”.
4. Altere a regulação da dureza da água com o selector rotativo. Valores possíveis:
descalcificada
1-mole I
2-dureza média II
3-dura III
4-muito dura IV
5. Prima a tecla  para sair das regulações base.
A alteração foi memorizada.

Limpeza

Aquecer o aparelho

Aqueça o aparelho vazio uma vez antes de o utilizar pela primeira vez e lave os acessórios.

1. Encha o depósito de água e insira-o no respectivo lugar.
2. Prima a tecla ① para ligar o aparelho.
Após 4 segundos aproximadamente, aparece o tipo de aquecimento “Ar quente circulante”.
3. Rode o selector rotativo até aparecer “Cozinhar a vapor”.
4. Prima a tecla ▷|||.

O aparelho começa a aquecer automaticamente até atingir 100 °C e desliga-se após 20 minutos. Ouve-se um sinal sonoro.

5. Prima a tecla ① para terminar o funcionamento do aparelho.

Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.

Lavar previamente os acessórios

Lave bem os acessórios antes de os utilizar pela primeira vez com água e detergente e um pano de lavar loiça.

Utilizar o aparelho

Neste capítulo poderá obter informações sobre

- como ligar e desligar o aparelho
- o que deve ter em atenção após cada utilização

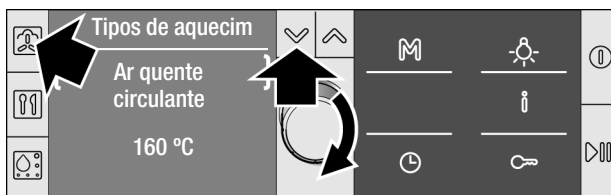
Ligar o aparelho

1. Prima a tecla  para ligar o aparelho.

No visor surge, durante aprox. 4 segundos, a descrição das teclas. A seguir, a indicação muda automaticamente para o menu "Tipos de aquecim".

Também pode aceder directamente ao menu "Tipos de aquecim" através da tecla .

Seleccionar o tipo de aquecimento



2. Com o selector rotativo, regule o tipo de aquecimento desejado.

3. Prima a tecla .

A temperatura sugerida está assinalada.

4. Com o selector rotativo, regule a temperatura desejada.

Para tipos de aquecimento a vapor é sempre necessário regular um tempo de duração.

5. Prima a tecla .

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

7. Prima a tecla .

8. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração desejado.

9. Prima a tecla , para o aparelho entrar em funcionamento.

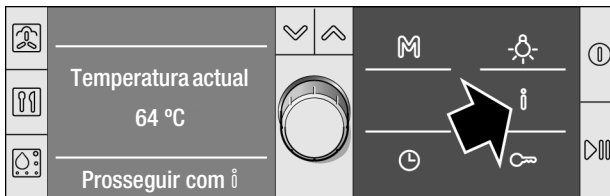
O aparelho aquece. No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a contar depois do pré-aquecimento.

Seleccionar a temperatura

Seleccionar o tempo de duração

Temperatura actual

Prima a tecla **i**. A temperatura actual é apresentada durante 3 segundos.



Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura a qualquer momento.

1. Prima a tecla **↙** ou **↗**, até ser assinalada a temperatura.
2. Altere a temperatura com o selector rotativo.
A alteração é assumida automaticamente.

Desligar o aparelho



Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Por essa razão, depois de cozinhar, abra a porta do aparelho com cuidado.

O tempo de duração terminou

Se tiver regulado um tempo de duração, o seu aparelho desliga-se automaticamente. Ouve-se um sinal sonoro.

Prima a tecla **⏸**. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Pausa

Prima a tecla **⏸**. É possível que a ventoinha de arrefecimento continue a trabalhar. Para iniciar, prima a tecla **⏸**.

Ao abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Para o aparelho entrar em funcionamento, feche a porta e prima a tecla **⏸**.

Se tiver ajustado a regulação base “Continuar o funcionamento após fechar a porta” para “automático”, não necessita de reiniciar (consulte o capítulo: Regulações base).

Cancelar

Prima a tecla ⑩. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Ao abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Após cada utilização do aparelho

Esvaziar o depósito de água

Esvazie o depósito de água. Seque bem o vedante da tampa do depósito e a caixa do depósito.

Não seque o depósito de água dentro do aparelho quente, pois danifica o depósito de água.

Secar o interior do aparelho

Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.



Perigo de queimaduras!

É possível que a água que se encontra no recipiente de vaporização esteja quente. Deixe-a arrefecer antes de a limpar.

Limpe o interior do aparelho e o recipiente de vaporização com a esponja fornecida e seque-os bem com um pano macio.

Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.

Seque os móveis ou puxadores com um pano, caso se tenha formado água de condensação nos mesmos.

Regulações recomendadas

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

Tem várias categorias diferentes à sua escolha. Nas Regulações recomendadas poderá encontrar uma grande variedade de pratos, desde bolos, pão, aves, carne, peixe e carne de caça até soufflés e produtos pré-confeccionados. Pode alterar a temperatura e o tempo de duração. O tipo de aquecimento tem regulação fixa.

O acesso aos pratos é feito através de vários níveis de selecção. Experimente. Veja a grande variedades de pratos considerados.

Seleccionar o prato a confeccionar

1. Prima a tecla .
No visor aparece Ar quente circulante, 160 °C.
2. Rode o selector rotativo para a esquerda para seleccionar "Regulações recomendadas".
Aparece a primeira categoria de refeições.
3. Com a tecla  mude para a categoria de refeições e, com o selector rotativo, seleccione a categoria desejada.

Mude para o nível seguinte com a tecla . Com o selector rotativo, procure e proceda à selecção seguinte.

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

4. Prima a tecla .
O funcionamento do aparelho é activado. O tempo de duração começa a decorrer no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor aparece 00:00:00. Prima a tecla , para terminar o sinal sonoro.

Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura em qualquer altura com o selector rotativo.

Alterar o tempo de duração

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

Consultar informações

Prima a tecla .

Funções de tempo

Acede às funções de tempo através da tecla . São possíveis as seguintes funções:

Se o aparelho estiver desligado:

- Regular o alarme
- Acertar a hora

Se o aparelho estiver ligado:

- Regular o alarme
- Regular o tempo de duração
- Adiar a hora de fim de cozedura

Regular as funções de tempo - em resumo

1. Prima a tecla .
2. Com o selector rotativo, regule a função desejada.
3. Com a tecla , mude de linha e, com o selector rotativo, regule a hora ou o tempo de duração.
4. Feche as funções de tempo com a tecla .

De seguida, descreve-se de forma pormenorizada o modo como deverá ajustar cada uma das funções.

Regular o alarme

O alarme funciona de forma independente do aparelho. Pode utilizá-lo como um despertador de cozinha e regulá-lo a qualquer momento.

1. Prima a tecla .
2. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, regule o tempo de alarme.
3. Feche as funções de tempo com a tecla .

O visor muda para o estado anterior. O símbolo  para o alarme, bem como o tempo remanescente, são apresentados.

Alterar o tempo de alarme

Prima a tecla . Prima a tecla  e, nos próximos segundos, altere o tempo de alarme com o selector rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla .

Após terminar o tempo de alarme

Ouve-se um sinal sonoro. O visor indica  00:00. Prima a tecla  para desligar o sinal sonoro.

Anular o tempo de alarme

Prima a tecla . Prima a tecla  e, com o selector rotativo, reponha o tempo de alarme em 00:00. Feche as funções de tempo com a tecla .

Regular o tempo de duração

Se regular o tempo de duração (tempo de cozedura) para a sua refeição, o funcionamento termina automaticamente passado esse tempo. O aparelho deixa de aquecer.

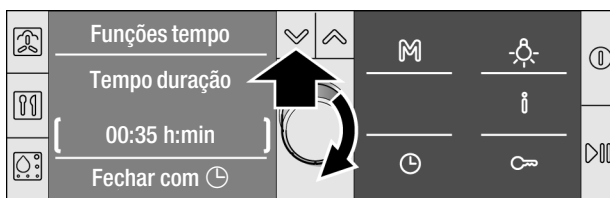
Para tipos de aquecimento a vapor é sempre necessário regular um tempo de duração.

Exemplo na imagem: regular um tempo de duração de 35 minutos.

Condição prévia:
Estão ajustados um tipo de aquecimento e uma temperatura.



1. Prima a tecla ⌚.
2. Com o selector rotativo, mude para o tempo de duração.



3. Com a tecla ↗, mude de linha.
4. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
5. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚.
6. Se ainda não tiver iniciado o funcionamento, prima a tecla ▶||.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no visor.

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a contar depois do pré-aquecimento.

Alterar o tempo de duração

Prima 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 as funções de tempo com a tecla ⌚.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor surge a indicação 00:00:00. Prima a tecla  para desligar o sinal sonoro.

Anular o tempo de duração

Prima a tecla . Com o selector rotativo, mude para o tempo de duração. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, coloque o tempo de duração em 00:00. Feche as funções de tempo com a tecla .

Adiar a hora de fim de cozedura

É possível alterar a hora em que deseja ter a refeição pronta. O aparelho liga-se automaticamente e a refeição fica pronta à hora pretendida.

Pode colocar o prato no interior do aparelho de manhã, por exemplo, e regular o tempo de modo a que a refeição esteja pronta à hora do almoço.

Tenha em atenção que os alimentos não devem ficar demasiado tempo no interior do aparelho, pois podem estragar-se.

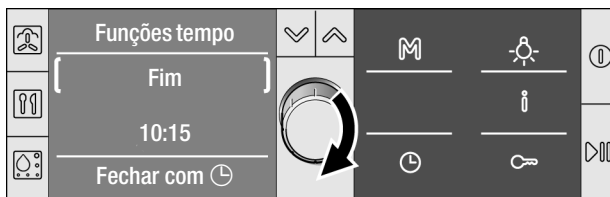
Em alguns programas não é possível adiar a hora de fim de cozedura.

No funcionamento a vapor, o tempo de pré-aquecimento tem de ser somado ao tempo de duração. A hora de fim de cozedura regulada pode, por isso, atrasar-se em função do tempo de pré-aquecimento.

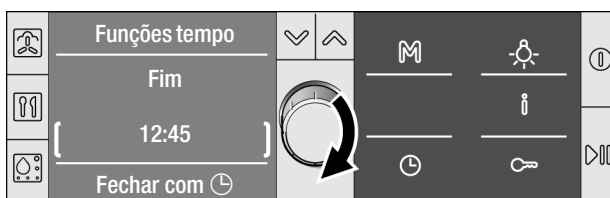
Exemplo na imagem: São 9h30, a refeição demora 45 minutos a cozinhar, mas só deverá estar pronta às 12h45.

Condição prévia:

O aparelho foi regulado, mas ainda não começou a trabalhar. Está regulado um tempo de duração. As funções de tempo ⌚ estão abertas.



1. Com o selector rotativo, mude para "Fim".
No visor é apresentado o momento em que o funcionamento termina.
2. Prima a tecla ∨.



3. Com o selector rotativo, adie o fim para mais tarde.
4. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚.
5. Confirme com a tecla ▷||.

A regulação é assumida. O aparelho encontra-se em modo de espera ⌚... . No visor é indicada a hora de fim de cozedura. Quando o funcionamento é iniciado, o tempo de duração decresce de forma visível no visor.

Alterar a hora de fim de cozedura

É possível alterar a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima a tecla ⌚. Com o selector rotativo, mude para a hora de fim de cozedura. Prima a tecla ∨ e, com o selector rotativo, corrija a hora de fim de cozedura. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor surge o tempo de duração 00:00:00. Prima a tecla  para desligar o sinal sonoro.

Anular a hora de fim de cozedura

É possível anular a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima a tecla . Com o selector rotativo, mude para a hora de fim de cozedura, prima a tecla  e, com o selector rotativo, rode a hora de fim de cozedura para trás, até a indicação se apagar. Feche as funções de tempo com a tecla . O tempo de duração regulado começa a decrescer de imediato.

Acertar a hora

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

Depois de um corte de corrente

Depois de um corte de corrente, surge a indicação "Hora" no visor.

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

Alterar a hora

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

1. Prima a tecla .
2. Com o selector rotativo, mude para a hora.
3. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, altere a hora.
4. Feche as funções de tempo com a tecla .

Ocultar a hora

Quando o aparelho está desligado, é indicada a hora actual no visor. É possível ocultar a hora (consultar o capítulo: Regulações base).

Automático de programas

Neste capítulo poderá obter informações sobre:

- como regular um programa do automático de programas
- indicações e sugestões relativas aos programas
- que programas pode regular (tabelas de programas)

O automático de programas permite-lhe preparar pratos de forma muito fácil. Existem 16 grupos de programas com um total de 70 programas.

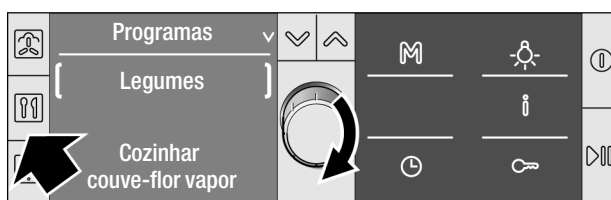
Regular um programa

Observe as indicações relativas aos programas. Seccione o programa correspondente na tabela de programas.

Exemplo na imagem: deseja cozinhar a vapor 500 g de peito de frango fresco.

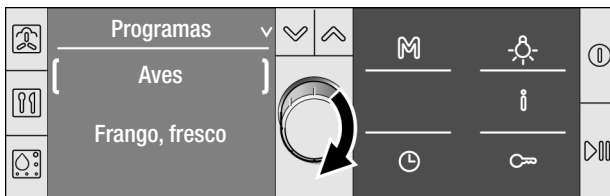
- Grupo de programas “Aves”
- Programa “Peito de frango, fresc cozinh vap”

Seleccionar o grupo de programas



1. Prima a tecla .
- No visor aparece “Programas”, o primeiro grupo de programas “Legumes” está assinalado.
2. Rode o selector rotativo até o grupo de programas desejado aparecer.

Seleccionar o programa



3. Prima a tecla .

O primeiro programa do grupo de programas seleccionado está assinalado.

4. Rode o selector rotativo até o programa desejado aparecer.

Introduzir o peso



5. Prima a tecla .

O valor sugerido está assinalado.

6. Rode o selector rotativo para regular o peso dos alimentos a cozinhar.

7. Prima a tecla .

O ajuste individual está assinalado
“- 000●000 +”.

8. Rode o selector rotativo para ajustar o resultado da cozedura:

para a esquerda: regular um resultado de cozedura mais fraco

para a direita: regular um resultado de cozedura mais forte

Também é possível ajustar permanentemente o resultado de cozedura de todos os programas (ver capítulo: Regulações base).

9. Prima a tecla para iniciar o programa.

O tempo de duração do programa começa a decorrer no visor.

Ajustar individualmente o resultado da cozedura

Adiar a hora de fim de cozedura

É possível adiar a hora de fim de alguns programas. O programa é iniciado mais tarde e termina à hora desejada (ver capítulo: Funções de tempo).

Fim do programa

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Prima a tecla ⑩.



Perigo de queimaduras!
Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Após o processo de cozedura, abra a porta do aparelho com muito cuidado.

Cancelar o programa

Prima a tecla ⑪.

Informações sobre os programas

Todos os programas foram concebidos para cozinhar num único nível.

O resultado da cozedura pode variar em função do tamanho e da qualidade dos alimentos.

Loiça

Utilize os recipientes sugeridos com os quais todos os pratos foram testados. Se utilizar loiça diferente, o resultado de cozedura pode sofrer alterações.

Se cozinhar no recipiente perfurado, coloque adicionalmente o recipiente não perfurado no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Quantidade/peso

Coloque os alimentos no acessório, dispondo-os até uma altura máxima de 4 cm.

Para utilizar o automático de programas é necessário introduzir o peso dos alimentos. No caso de unidades individuais, introduza sempre o peso da unidade maior. O peso total tem de estar dentro do intervalo de pesos predefinido.

Tempo de cozedura

O tempo de cozedura é indicado após a activação do programa. Este poderá alterar-se automaticamente durante os primeiros 10 minutos, pois o tempo de aquecimento depende, entreoutros, da temperatura dos alimentos e da água.

Tabelas de programas

Neste capítulo poderá encontrar todos os grupos de programas e os respectivos programas. Tenha as instruções em atenção, antes de preparar uma refeição com um programa.

Legumes

Tempere os legumes só depois de os cozinhar.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Cozinhar couve-flor vapor / em pedaços*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinh. raminhos brócolos a vapor*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar feijão verde a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cenouras rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Rábano rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar couve-bruxelas a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar espargos a vapor / espargos brancos*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar espargos a vapor / espargos verdes*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Mistura de legumes, congelados, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Batatas

Tempere as batatas só depois de as cozinhar.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Batatas cozidas*	tamanho médio, em quartos, peso por unidade 30 - 40 g	recipiente perfurado + tabuleiro	3
			1
Batatas cozidas, com pele*	tamanho médio, Ø 4 - 5 cm	recipiente perfurado + tabuleiro	3
			1
* É possível adiar a hora de fim deste programa			

Derivados de cereais

Pese os alimentos a cozinhar e adicione a quantidade de água na relação correcta:

Arroz 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Milho miúdo 1 : 3

Lentilhas 1 : 2

Introduza o peso sem a água.

Mexa os derivados de cereais depois da cozedura, de modo que o excesso de água seja rapidamente absorvido.

Preparar risotto

Adicione água ao risotto na relação 1 : 2. Introduza como peso a quantidade total com água. A mensagem “mexer” aparece após cerca de 15 minutos. Mexa o risotto e prima a tecla de início.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Arroz / Arroz agulha	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Arroz / Arroz Basmati	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Arroz / Arroz integral	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Couscous	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
Milho miúdo	máx. 0,55 kg	recipiente não perfurado	2
Risotto	máx. 2 kg	recipiente não perfurado	2
Lentilhas	máx. 0,55 kg	recipiente não perfurado	2

Soufflé

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Soufflé, salgado, ingred. cozinhad.*	máx. 4 cm de altura	Grelha + forma de soufflé	2
Soufflé doce*	máx. 4 cm de altura	Grelha + forma de soufflé	2
* É possível adiar a hora de fim deste programa			

Aves

Não coloque os peitos ou os pedaços de frango uns sobre os outros no recipiente.
Pode marinar previamente os pedaços de frango.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Frango, fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2
Frango em pedaços, fresco	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	Grelha + tabuleiro	2
Pato, fresco	Peso total 1 - 2 kg	Grelha + tabuleiro	2
Peito de frango, fresco, cozinhado a vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

Carne de vaca

Para rosbife é melhor utilizar rosbife alto.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Carne p estufar fresca*	1 - 1,5 kg	Tabuleiro	2
Rosbife, fresco, assar lentamente / Rosbife no ponto**	Peso total 1 - 2 kg	Tabuleiro	2
Rosbife, fresco, assar lentamente / Rosbife, inglês**	Peso total 1 - 2 kg	Tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

** Saltear previamente a carne em lume forte

Carne de vitela

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Carne fresca / carne magra*	1 - 2 kg	Grelha + tabuleiro	2
Carne fresca / entremeadada assada*	1 - 2 kg	Grelha + tabuleiro	2
Barriga, recheada*	1 - 2 kg	Grelha + tabuleiro	2
* É possível adiar a hora de fim deste programa			

Carne de porco

Dê primeiro uns cortes na gordura, do meio para fora.

A carne com courato fica melhor com uma peça de carne da pá.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Cachaço s. osso p assar fresco*	1 - 2 kg	Grelha + tabuleiro	2
Carne c/ courato fresca*	0,8 - 2 kg	Grelha + tabuleiro	2
Salsichas*	-	recipiente perfurado + não perfurado	3 1
* É possível adiar a hora de fim deste programa			

Carne de borrego

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Perna, fresca / sem osso, bem passada	1 - 2 kg	Grelha + tabuleiro	2
Perna, fresca / sem osso, no ponto, assar lentamente*	1 - 2 kg	Tabuleiro	2
* Saltear previamente a carne em lume forte			

Rolo de carne picada

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
de carne picada fresca	Peso total 0,5 - 2 kg	Tabuleiro	2

Peixe

Para preparar peixe, unte o recipiente perfurado.

Não sobreponha peixes inteiros, filetes ou barrinhas de peixe. Introduza o peso do peixe mais pesado e seleccione unidades de tamanho o mais aproximado possível.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Cozinhar a vapor peixe fresc inteir	0,3 - 2 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar filete de peixe a vapor / Filete de peixe, fresco	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar filete de peixe a vapor / Peixe, ultracongelado	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Mexilhões	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Argolas de lulas panadas, congeladas	0,5 - 1,25 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Barrinhas de peixe	0,5 - 1 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2

Bolinhos, sobremesa

Deixe a massa levedar a 40 °C durante meia hora no forno a vapor.

Preparar compota de fruta

O programa só é adequado para frutos com caroço e com grainha. Pese os frutos e adicione cerca de 1/3 da quantidade em água, bem como açúcar e temperos a gosto.

Preparar arroz doce

Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, cobrindo-o, no máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Fazer iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar até 90 °C. A seguir, deixe-o arrefecer até 40 °C. O leite ultrapasteurizado não necessita de ser aquecido.

Por cada 100 ml de leite adicione uma a duas colheres de chá de iogurte natural ou a mesma quantidade de fermento de iogurte e envolva no leite. Deite a mistura em frascos limpos e feche-os.

Depois de preparar o iogurte, leve os frascos ao frigorífico.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Trança levedada	0,6 - 1,8 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Bolo de massa batida	0,8 - 2 kg	Forma de mola untada com buraco Ø 26 cm + grelha	2
Compota de fruta*	-	Tabuleiro	2
Arroz doce	-	Tabuleiro	2
Frascos de iogurte	-	Frascos + recipiente perfurado	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Pão, pãezinhos

Cozer pão

Os programas referem-se a pão colocado dentro do aparelho sem forma. A massa não deve estar muito mole. Com uma faca afiada, dê vários cortes com cerca de 1 cm de profundidade na massa de pão antes de a cozer.

Deixar levedar e cozer massa de pão

A mensagem “Dar corte no pão” aparece após 20 minutos aproximadamente. Dê os cortes na massa e prima a tecla de início.

Cozer pãezinhos frescos

Os pãezinhos devem ter todos o mesmo peso. Introduza o peso de um único pãozinho.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Pão de mistura / cozer*	0,6 - 2 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de mistura / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de centeio / cozer*	0,6 - 2 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão de centeio / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão branco / cozer*	0,4 - 2 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pão branco / deixar levedar e cozer	Atenção à mensagem	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pãezinhos / cozer pãezinhos frescos*	Peso individual 0,05 - 0,1 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2
Pãezinhos / cozer pãezinhos congelados	Peso total 0,2 - 1 kg	Tabuleiro + papel próprio para forno	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Aquecer

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
1 dose*	-	Grelha	2
2 doses*	-	Grelha	2
Acompanhament. cozinhados*	-	Tabuleiro	2
Legumes, cozinhados*	-	Tabuleiro	2
Pizza, cozida / pizza com massa fina*	-	Grelha + tabuleiro	3
Pizza, cozida / pizza com massa alta*	-	Grelha + tabuleiro	3
* É possível adiar a hora de fim deste programa			

Descongelar

Congele os alimentos o mais espalmados possível e nas porções exactas a -18°C . Não congele os alimentos em quantidades demasiado grandes. Os alimentos descongelados são menos resistentes e estragam-se com maior facilidade do que os produtos frescos.

Descongele os alimentos dentro do saco de congelação, no prato ou no recipiente perfurado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. Deste modo, os alimentos não ficam dentro da água de descongelação e o interior do aparelho permanece limpo.

Todos os programas de descongelação referem-se a alimentos crus.

Se necessário, separe de vez em quando os alimentos ou retire do aparelho as partes já descongeladas.

Após a descongelação, deixe os alimentos acabarem de descongelar durante mais 5 a 15 minutos para homogeneização da temperatura.



Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido da descongelação. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes.

Depois de descongelar, ligue o ar quente circulante do forno a vapor a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Descongelar filetes de peixe

Não sobreponha os filetes.

Descongelar aves inteiras

Remova a embalagem antes de as descongelar.

Depois da descongelação, deixe a ave repousar.

No caso de aves grandes (por ex., peru jovem), pode remover as miudezas após cerca de 30 minutos de repouso.

Descongelar carne

Com este programa é possível descongelar peças de carne individuais.

Descongelar fruta apenas ligeiramente

Se quiser descongelar fruta apenas ligeiramente, ajuste individualmente o resultado da cozedura.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Peixe / Peixe inteiro	máx. 3 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Peixe / Filete de peixe	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Aves inteiras	máx. 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Carne	Peso máx. da peça 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Frutos de baga	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

Desinfectar biberões

Lave sempre os biberões com um escovilhão logo depois de terem sido bebidos. A seguir lave-os na máquina de lavar loiça.

Disponha os biberões no recipiente perfurado de modo que não toquem uns nos outros.

Seque os biberões após a desinfecção com um pano limpo. O processo corresponde à fervura convencional.

Fazer compotas

O programa é adequado para frutos de caroço e de grainha, bem como para legumes (com excepção do feijão).

Branqueie a abóbora antes de fazer a compota.

O programa destina-se a frascos de 1 litro. No caso de frascos maiores ou mais pequenos, tem de ajustar o resultado da cozedura individualmente.

Após o fim do programa, abra a porta do aparelho, para evitar uma cozedura excessiva. Deixe os frascos arrefecerem ainda alguns minutos dentro do aparelho.

O programa destina-se a fruta sólida. Se a fruta utilizada já não estiver muito dura, ajuste o resultado da cozedura individualmente.

Cozinhar ovos

Fure os ovos antes de os cozinhar. Não coloque os ovos uns sobre os outros. O tamanho M corresponde a um peso por unidade de cerca de 50 g.

Programa	Observações	Loiça/acessórios	Nível
Desinfectar biberões*	-	recipiente perfurado	2
Fazer compotas	em frascos de 1 litro	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Ovos / ovos cozidos*	Ovos de tamanho M, máx. 1,8 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Ovos / ovos mal cozidos*	Ovos de tamanho M, máx. 1 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Memória

A memória dá-lhe a possibilidade de memorizar um programa próprio e de activá-lo premindo uma tecla. A memória é útil para receitas que são confeccionadas muitas vezes.

Guardar regulações na memória

1. Regule o funcionamento desejado. Não o inicie.
2. Mantenha a tecla **M** premida até aparecer a indicação "Memorizado".

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

Guardar uma regulação diferente

Regule o aparelho novamente e guarde a regulação na memória com a tecla **M**. A regulação anteriormente guardada é substituída.

Activar a memória

É possível activar a regulação memorizada em qualquer altura.

1. Prima brevemente a tecla **M**.
2. Prima a tecla **▷|||**.

A regulação guardada na memória é activada.

Alterar a regulação

É possível alterar a regulação em qualquer momento. Assim que activar a memória da próxima vez, aparece novamente a regulação inicialmente memorizada.

Fecho de segurança para crianças

Para que as crianças não liguem o aparelho acidentalmente ou alterem uma regulação, o aparelho dispõe de um fecho de segurança.

Activar o fecho de segurança para crianças

Prima a tecla , mantendo-a premida durante 4 segundos aproximadamente até o símbolo  aparecer.

O painel de comandos está bloqueado.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

Mantenha a tecla  premida até o símbolo se apagar. Agora poderá efectuar novas regulações.

Nota

Apesar de o fecho de segurança para crianças estar activo, pode desligar o aparelho com a tecla  ou ao premir a tecla  por um período maior, regular o alarme e desligar o sinal sonoro.

Regulações base

O seu aparelho tem diferentes regulações base, que foram previamente definidas na fábrica. Pode, no entanto, alterar estas regulações base, conforme as suas necessidades.

Se quiser anular todas as alterações, é possível repor as regulações de fábrica.

O aparelho tem estar desligado.

1. Prima a tecla .

No visor aparece “Regulações base” e “Seleccionar idioma”.

2. Rode o selector rotativo até a regulação base desejada aparecer.
3. Prima a tecla  para mudar para a linha de baixo.
4. Rode o selector rotativo para alterar a regulação.

É possível alterar as seguintes regulações base:

Regulação base	Função	Regulações possíveis
Seleccionar idioma	Alterar o idioma do visor	30 idiomas diferentes
Sinal sonoro de tempo de duração	Regular o tempo durante o qual é emitido o sinal sonoro quando o aparelho termina o seu funcionamento	Curto Médio Longo
Som da tecla	Ligar ou desligar o sinal sonoro emitido ao premir uma tecla	Desl. Lig.
Luminosidade do visor	Alterar a luminosidade do visor	Dia Médio Noite
Indicação das horas	Indicar as horas quando o aparelho está desligado	Desl. Lig.
Prosseguir com o funcionamento após fechar a porta	O aparelho não é reiniciado depois de abrir a porta	Desl. Automático
Ajustar individualmente	Regular os resultados da cozedura dos programas em geral para mais forte ou mais fraco	7 níveis - ○○○●○○○ +
Dureza da água	Regular a dureza da água para a indicação de descalcificação	descalcificada 1-água mole 2-dureza média 3-água dura 4-água muito dura
Sinal de início de vapor	Indica o fim da fase de aquecimento nos modos de funcionamento com vapor	Desl. Lig.
Indicação da descrição teclas	Indicação da descrição das teclas ao ligar ou desligar o aparelho	Visível Ocultada
Repor as regulações de fábrica	Repor as regulações de fábrica do aparelho: - todas as alterações das regulações base são anuladas, - a memória é apagada; - a calibração automática é novamente realizada	Não repor Repor

Desligar automático

Se não alterar a regulação no aparelho durante várias horas, é activado o desligar automático. O texto “desligar automático” aparece no visor.

Prima uma tecla à escolha, para desactivar o desligar automático. Agora pode regular novamente.

Manutenção e limpeza

Este capítulo contém informações sobre

- a limpeza e manutenção do seu aparelho
- produtos e utensílios de limpeza
- o modo de funcionamento Limpar
- o modo de funcionamento Descalcificar



Perigo de curto-circuito!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor na limpeza do seu aparelho.

Atenção!

Danos na superfície! Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos limpa-fornos;
- detergentes que contenham cloro ou produtos cáusticos;
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool.

Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Restos queimados são muito mais difíceis de remover mais tarde.

Em caso de muita sujidade, utilize a ajuda de limpeza (ver capítulo: Ajuda de limpeza).

Os sais são muito agressivos e podem originar pontos de ferrugem. Remova restos de molhos picantes (ketchup, mostarda) ou alimentos salgados logo após o arrefecimento do aparelho.

Espanja de limpeza

A esponja de limpeza fornecida com o aparelho é muito absorvente. Utilize-a apenas para limpar o interior do aparelho e para remover a água residual do recipiente de vaporização.

Lave bem a esponja de limpeza antes da primeira utilização. A esponja de limpeza pode ser lavada na máquina de lavar roupa (tecidos resistentes).

Pano de microfibras

O pano de microfibras com estrutura de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio (Artigo N.º 460 770, também disponível online no eShop). Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho	Solução de água e detergente - seque com um pano macio
com frente de alumínio	Produto limpa-vidros suave - passe com um pano macio de limpeza de vidros ou um pano de microfibras sem fios na horizontal e sem exercer pressão sobre as superfícies
com frente em aço inoxidável	Solução de água e detergente - seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina É possível adquirir produtos especiais para limpeza de aço inoxidável junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado
Interior do aparelho	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre Use a esponja fornecida com o aparelho ou uma escova macia. Não utilize esfregões verdes ou de aço. O aparelho pode enferrujar Em caso de sujidade intensa utilize apenas o gel de limpeza do forno e grelha recomendado pelo serviço de assistência técnica (Artigo-N.º 463582, também disponível online no eShop). Tenha em atenção as indicações do fabricante. Outros produtos limpa-fornos podem danificar o aparelho O gel não pode entrar em contacto com a lâmpada do interior do aparelho e os vedantes da porta, a lâmpada e o recipiente de vaporização. Deixe actuar no máximo 12 horas e não ligue o aparelho durante este tempo. Depois limpe bem o interior do forno com água (p.ex. com um pulverizador), para remover todos os resíduos do gel

Recipiente de vaporização	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre
Vedante na parte exterior do aparelho	Solução de água quente e detergente
Depósito de água	Solução de água e detergente, não lave na máquina de lavar loiça!
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho
Vedante da tampa	Seque muito bem após cada utilização do aparelho
Estrutura de suporte	com uma solução de água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça
Vidros da porta	Produto limpa-vidros
Acessórios	Ponha-os de molho em solução de água quente e detergente. Lave-os com uma escova ou esponja da loiça ou lave-os na máquina de lavar loiça No caso de descolorações por alimentos que contêm amido (porex. arroz), limpe com uma solução de água e vinagre

Ajuda de limpeza

A ajuda de limpeza solta as sujidades do interior do aparelho com o auxílio do vapor. Depois disso é fácil removê-las.

A ajuda de limpeza demora cerca de 30 minutos.

Indicação:

O funcionamento do aparelho é bloqueado, quando a ajuda de limpeza é cancelada. Para que não fiquem resíduos de detergente da loiça no aparelho, este só pode voltar a ser utilizado, após o 1.º e 2.º enxaguamentos.

Preparação

Deixe o aparelho arrefecer e retire os acessórios do seu interior. Limpe o recipiente de vaporização com a esponja fornecida.

Encha o depósito de água até ao “máx” com água. Deite uma gota de detergente da loiça no recipiente de vaporização que se encontra na base do aparelho.

Iniciar a ajuda de limpeza

1. Prima a tecla .

No visor aparece “Limpar”.

2. Prima a tecla .

A ajuda de limpeza entra em funcionamento.

A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.

1.º enxaguamento

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro. No visor aparece “Esvaziar o recipiente e limpar o aparelho”.

1. Retire a estrutura de suporte do interior do aparelho e lave-a (ver capítulo: Desengatar a estrutura de suporte).
2. Limpe a sujidade libertada no interior do aparelho e no recipiente de vaporização com uma escova macia e com a esponja.
3. Encha eventualmente o depósito de água e volte a inseri-lo no respectivo lugar.
4. Prima a tecla ▷|||.

O aparelho inicia o enxaguamento.

2.º enxaguamento

Após um breve período de tempo aparece a indicação “Esvaziar recipiente”.

1. Lave bem a esponja.
2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
3. Prima a tecla ▷|||.

O aparelho inicia o enxaguamento.

Após o 2.º enxaguamento, no visor surge 00:00.

4. Prima a tecla ⓘ.

Remover a água residual

Remova a água residual do recipiente de vaporização utilizando a esponja. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque-o com um pano macio.

Cancelar a ajuda de limpeza

1. Prima a tecla ▷||| prolongadamente.

A ajuda de limpeza é cancelada.

Para que não fiquem resíduos de detergente da loiça no aparelho, tem de enxaguar o aparelho 2x depois de cancelar o processo.

2. Prima a tecla ▷|||.

No visor aparece “Esvaziar o recipiente e limpar o aparelho”.

Proceda então conforme descrito na secção “1.º enxaguamento”.

Descalcificar

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário a intervalos regulares. A indicação “Descalcificar o aparelho” chama a sua atenção para esse procedimento.

A descalcificação demora cerca de 30 minutos.

A descalcificação só se dispensa se for utilizada exclusivamente água descalcificada.

Indicação:

O funcionamento do aparelho é bloqueado, quando a descalcificação é cancelada. Para que não fiquem resíduos de detergente da loiça no aparelho, este só pode voltar a ser utilizado, após o 1.º e 2.º enxaguamentos.

Produto anticalcário

Para descalcificar o aparelho, utilize apenas o produto anticalcário líquido aconselhado pelo Serviço de Assistência Técnica (artigo n.º 311138, que também pode ser adquirido online no eShop). Outros produtos anticalcário podem danificar o aparelho.

1. Misture 300 ml de água e 60 ml de produto anticalcário líquido para obter uma solução anticalcária.
2. Esvazie o depósito de água e encha-o com a solução anticalcária.

Atenção!

Não deite a solução anticalcária sobre o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis. Se isso acontecer, remova-a de imediato com água.

O interior do aparelho tem de arrefecer totalmente antes de dar início ao procedimento.

1. Prima a tecla .
- No visor aparece “Limpar”.
2. Rode o selector rotativo até aparecer “Descalcificar”.
3. Prima a tecla .

A descalcificação começa a decorrer. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.

Iniciar o modo Descalcificar

1.º enxaguamento

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro. No visor aparece “Esvaziar o recipiente e reencher o depósito de água”.

1. Remova o produto anticalcário do recipiente de vaporização utilizando a esponja fornecida com o aparelho.
2. Enxagúe bem o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.
3. Prima a tecla .

O aparelho inicia o enxaguamento.

2.º enxaguamento

Após um breve período de tempo aparece a indicação “Esvaziar recipiente”.

1. Lave bem a esponja.
2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
3. Prima a tecla .

O aparelho inicia o enxaguamento.

Após o 2.º enxaguamento, no visor surge **00:00**.

4. Prima a tecla .

Remover a água residual

Remova a água residual do recipiente de vaporização utilizando a esponja. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque-o com um pano macio.

Cancelar o modo Descalcificar

1. Prima a tecla  prolongadamente.

A descalcificação é cancelada.

Para que não fiquem resíduos de solução anticalcária no aparelho, tem de enxaguar o aparelho 2x depois de cancelar o processo.

2. Prima a tecla .

No visor aparece “Esvaziar o recipiente e reencher o depósito de água”.

Proceda então conforme descrito na secção “1.º enxaguamento”.

Descalcificar apenas o recipiente de vaporização

Se não quiser descalcificar todo o aparelho, mas apenas o recipiente de vaporização no interior do aparelho, também pode utilizar o modo de funcionamento Descalcificar.

Única diferença:

1. Misture 100 ml de água e 20 ml de produto anticalcário líquido para obter uma solução anticalcária.
2. Encha o recipiente de vaporização totalmente com solução anticalcária.
3. Encha o depósito de água apenas com água.
4. Inicie o modo de funcionamento Descalcificar conforme descrito.

Pode também eliminar manualmente o calcário do recipiente de vaporização sem recorrer ao modo de funcionamento.

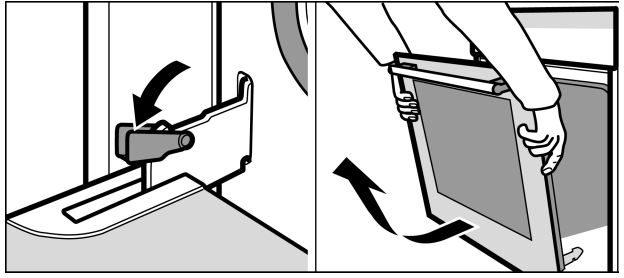
Engatar e desengatar a porta do aparelho



Para facilitar a limpeza, pode desengatar a porta do aparelho.

Perigo de ferimentos!

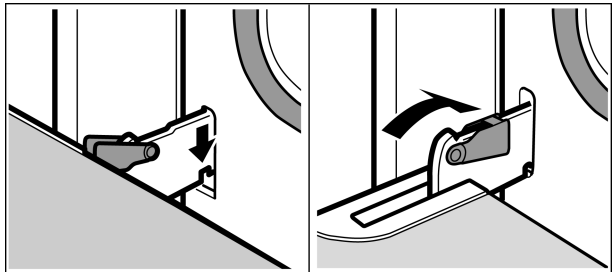
- As dobradiças da porta do aparelho podem voltar à posição de fecho com muita força. Rode ambos os dispositivos de fixação para engatar e desengatar a porta do aparelho até ao batente.
- Se a porta do aparelho tiver sido desengatada sem rodar ambos os dispositivos de fixação até ao batente, a dobradiça pode voltar à posição de fecho. Não agarre na dobradiça. Contacte o serviço de assistência técnica.



1. Abra totalmente a porta do aparelho .
2. Vire as duas patilhas de bloqueio, da esquerda e da direita.
3. Incline a porta do aparelho.
 Agarre a porta em cima, com uma mão de cada lado. Feche a porta do aparelho um pouco mais e retire-a para fora.

Montar a porta do aparelho

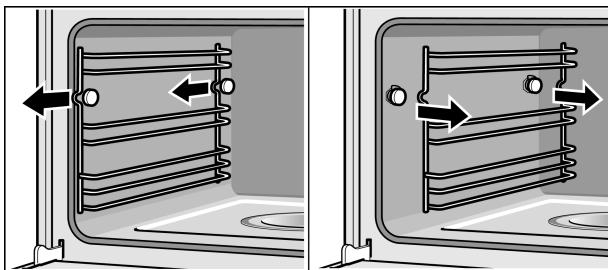
Volte a montar a porta do aparelho após a limpeza.



1. Insira as dobradiças da porta alinhadas nas aberturas do lado esquerdo e direito do aparelho.
 O entalhe da dobradiça tem de encaixar em ambos os lados.
2. Abra completamente a porta do aparelho e vire para cima as patilhas de bloqueio.
3. Feche a porta do aparelho.

Limpeza da estrutura de suporte

É possível retirar a estrutura de suporte para fins de limpeza.



Para tal puxe a estrutura de suporte para a frente e desengate-a.

Limpe a estrutura de suporte com detergente da loiça e uma esponja ou escova. Também pode lavar a estrutura de suporte na máquina de lavar loiça.

Engatar a estrutura de suporte

Engate a estrutura de suporte atrás e à frente e empurre-a para trás, até encaixar.

A estrutura de suporte só encaixa perfeitamente num dos lados.

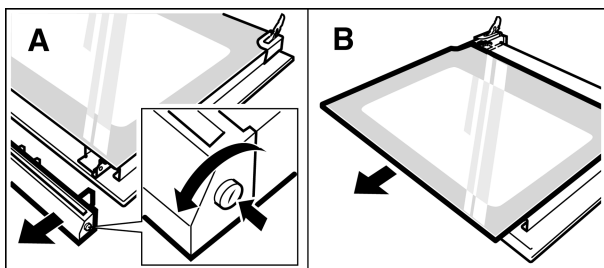
Lavar os vidros da porta

É possível retirar o vidro interior da porta do aparelho para facilitar a limpeza.

Atenção!

Volte apenas a utilizar o aparelho, quando os vidros e a porta estiverem montados correctamente.

1. Desmonte a porta do aparelho e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.



2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do aparelho. Para o efeito, desaperte os parafusos do lado esquerdo e do lado direito. (Figura A)
3. Retire o vidro da porta. (Figura B)

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

Montar os vidros da porta

1. Volte a inserir o vidro da porta.
Certifique-se de que a superfície lisa está virada para fora e a estampada para dentro.
2. Coloque e aparafuse a cobertura.
3. Volte a montar a porta do aparelho.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Corte de corrente	Verifique se outros electrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorrecta	Desligue o fusível correspondente ao aparelho na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo após cerca de 10 segundos
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento	A porta do aparelho não está bem fechada	Feche a porta do aparelho
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor aparece “Limpar” ou “Descalcificar”	A ajuda de limpeza ou o modo Descalcificar foi cancelada/o	Enxágue o aparelho 2 vezes (ver capítulo Cancelar a ajuda de limpeza ou Cancelar o modo Descalcificar)
No visor aparece “Hora”	Corte de corrente	Volte a acertar a hora (ver capítulo Funções de tempo)
O aparelho não está em funcionamento. O visor está a indicar um tempo de duração	O selector rotativo foi inadvertidamente accionado	Prima a tecla Stop
	Depois da regulação, a tecla Start não foi premida	Prima a tecla Start ou anule a regulação com a tecla Stop
No visor aparece “desligar automático”	O desligar automático está activo	Prima qualquer tecla

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
A indicação “Encher depósito de água” aparece, embora o depósito esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Insira o depósito de água até este encaixar
	O sistema de detecção não está a funcionar	Contacte o Serviço de Assistência Técnica
A indicação “Encher depósito de água” aparece, embora o depósito de água ainda não esteja vazio ou o depósito está vazio, mas a indicação “Encher depósito de água” não aparece	O depósito de água está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o depósito e limpe-o. Se as peças não se desprenderem, adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica
O depósito de água esvazia-se sem razão aparente. O recipiente de vaporização transborda	O depósito de água não foi bem fechado	Fechete a tampa até esta encaixar nitidamente
	O vedante da tampa do depósito está sujo	Limpe o vedante
	O vedante da tampa do depósito está com defeito	Adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica
O recipiente de vaporização está vazio, embora o depósito de água esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Empurre o depósito de água até este encaixar
	O tubo de adução está entupido	Descalcifique o aparelho. Verifique se a dureza da água está correctamente regulada
No visor aparece “Esvaziar depósito/limpar?”	O aparelho não foi utilizado, no mínimo, durante dois dias e o depósito de água está cheio	Esvazie o depósito e limpe-o. Depois de cozinhar, esvazie sempre o depósito
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho “Plopp”	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	É normal
Ao cozinhar a vapor é produzido vapor intenso	O aparelho é automaticamente calibrado	É normal
Ao cozinhar a vapor é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efectuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo Regulações base). Depois, inicie o modo Cozinhar a vapor durante 20 minutos a 100 °C
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação		É normal

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho já não cozinha bem a vapor	O aparelho está com calcário	Dê início ao programa de descalcificação.
No visor aparece uma mensagem de erro “E...”	Avaria técnica	Prima a tecla ⏻ para apagar a mensagem de erro; se necessário, acerte a hora. Se a mensagem de erro aparecer de novo, contacte o Serviço de Assistência Técnica
No visor aparece a mensagem de erro “E011”	Uma tecla foi premida demasiado tempo ou está encravada	Prima a tecla ⏻ para apagar a mensagem de erro. Prima as teclas todas, uma por uma, e verifique se estão limpas
O aparelho já não aquece. No visor aparece “Demo”	Foi premida uma combinação de teclas	Interrompa a alimentação de corrente e restabeleça-a após 10 segundos. Dentro de 2 minutos, prima a tecla ⏻ durante 4 segundos

Substituir a lâmpada do interior do aparelho



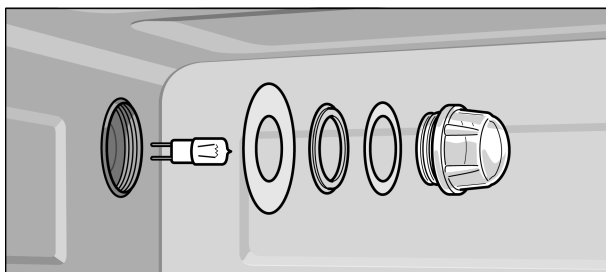
Pode adquirir lâmpadas de halogénio resistentes à temperatura de 230V/25 W, com vedantes, junto do serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

Antes de substituir a lâmpada do interior do aparelho, deixe arrefecer o interior do aparelho e a lâmpada.

Retire a lâmpada de halogénio da embalagem sempre com um pano seco, caso contrário, o tempo de vida útil da lâmpada é reduzido.

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada.
2. Desenrosque a cobertura, rodando-a para o lado esquerdo.
3. Retire a lâmpada, puxando-a, e substitua-a por outra do mesmo tipo.
4. Coloque os novos vedantes e o anel de aperto pela ordem correcta na cobertura de vidro.



5. Enrosque novamente a cobertura de vidro com os vedantes.
6. Ligue o aparelho à corrente eléctrica e acerte a hora.

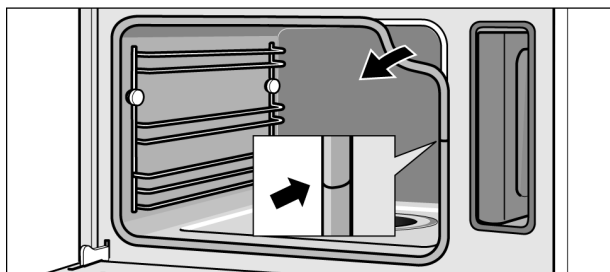
Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem a cobertura de vidro e sem vedantes.

Se a cobertura de vidro ou os vedantes estiverem danificados, têm de ser substituídos. Indique as referências E e FD do aparelho ao serviço de assistência técnica.

Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes

Substituir o vedante da porta

Se o vedante da porta, que se encontra na parte exterior do aparelho, estiver danificado, tem de ser substituído. Os vedantes de substituição para o seu aparelho podem ser adquiridos no serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.



1. Abra a porta do aparelho.
2. Retire o vedante antigo.
3. Insira o novo vedante da porta num ponto e passe-o a toda a volta. O ponto de união tem de ficar na parte lateral.
4. Verifique novamente se o vedante da porta ficou bem colocado, especialmente nos cantos.

Serviço de assistência técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, o nosso serviço de assistência técnica está ao seu dispor. Encontrará a morada e o telefone do serviço de assistência técnica mais próxima na lista telefónica. Também os centros de assistência técnica referidos irão indicar-lhe um serviço de assistência técnica próximo da sua residência.

Referências E e FD

Indique sempre ao serviço de assistência técnica o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do seu aparelho. A placa de características com os números encontra-se, quando abre a porta do aparelho, no canto inferior esquerdo da porta. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
Serviço de assistência técnica ☎	

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupança energética

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

Abra a porta do aparelho o menos possível durante um processo de cozedura.

Cozer

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

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros pois o forno a vapor ainda está quente, reduzindo assim o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.

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

Cozinhar a vapor

Ao cozinhar a vapor, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro os que demoram mais tempo a ficarem prontos.

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está identificado de acordo 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.

Tabelas e sugestões

As tabelas apresentam uma variedade de pratos fáceis de preparar no forno a vapor. Poderá consultar qual o modo de funcionamento, o acessório e o tempo de cozedura mais indicados. Salvo indicação em contrário, os valores são válidos para colocação do prato dentro do aparelho frio.

Acessórios

Utilize os acessórios fornecidos.

Ao cozinhar a vapor no recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Loiça

Se utilizar loiça, coloque-a sempre no centro da grelha.

A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Os recipientes com paredes mais espessas prolongam os tempos de cozedura.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria (por ex. ao derreter chocolate).

Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor é um modo delicado de preparar refeições. O vapor envolve a comida e evita que os alimentos percam os seus nutrientes. Deste modo é possível cozinhar sem excesso de pressão, mantendo a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos.

Tempos de cozedura e quantidades

Os tempos necessários para cozinhar a vapor dependem do tamanho das peças ou unidades, mas não da quantidade total. O aparelho pode, no máximo, cozinhar 2 kg de alimentos a vapor.

Observe os tamanhos das peças ou unidades indicados nas tabelas. No caso de peças mais pequenas, reduz-se o tempo de cozedura e, no caso de serem maiores, prolonga-se. O tempo de cozedura também é influenciado pela qualidade dos alimentos e se estão mais verdes ou mais maduros. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação.

Distribuir uniformemente os alimentos

Distribua sempre os alimentos uniformemente no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados.

Alimentos sensíveis à pressão

Não coloque os alimentos sensíveis à pressão em camadas demasiado altas no recipiente. É preferível utilizar dois recipientes.

Cozinhar menus

É possível cozinhar menus completos a vapor ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores. Coloque primeiro no aparelho os pratos que demoram mais tempo a cozinhar e insira os restantes no momento adequado. Deste modo, todos os pratos ficam prontos ao mesmo tempo.

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

Ar quente circulante

O tipo de aquecimento Ar quente circulante é especialmente adequado para bolos doces e salgados, assim como para carne estufada.

Funcionamento combinado

O Funcionamento combinado, ao combinar ar quente circulante e vapor, é especialmente adequado para preparar assados, frango e bolos como, por ex., produtos com massa lêveda e pão.

Os assados e o frango ficam estaladiços por fora e suculentos por dentro. Para além disso, a carne perde menos peso.

Os artigos de pastelaria como, por ex., produtos de massa lêveda e pão, adquirem uma superfície especialmente bonita e brilhante e não ficam secos.

Legumes

Coloque os legumes no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Introduza o tabuleiro por baixo no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Alcachofras	inteiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Couve-flor	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Couve-flor	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Brócolos	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Ervilhas	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Funcho	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 14
Legumes recheados (curgetes, beringelas, pimentos)	não pré-cozinhar os legumes	Tabuleiro no nível 2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 30
Pudim de legumes	-	Forma para banho-maria de 1,5 l + grelha no nível 2	Cozinhar a vapor	100	50 - 70
Feijão verde	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Cenouras	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 20
Rábano	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Alho-francês	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	4 - 6

* Pré-aquecer o aparelho

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Acelga*	tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Espargos verdes*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	7 - 12
Espargos brancos*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Espinafres*	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Romanesco	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Couve-de-bruxelas	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Beterraba	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	40 - 50
Couve roxa	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Couve branca	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Curgetes	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Ervilhas de quebrar	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 12

* Pré-aquecer o aparelho

Acompanhamentos e leguminosas

Adicionar água ou líquido na relação indicada.
Exemplo: 1 : 1,5 = por 100 g de arroz, adicionar 150 ml de líquido.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção do recipiente não perfurado.

Alimentos	Relação/ indicações	Acessório/nível	Modo de funciona- mento	Tempera- tura °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas cozidas com pele	tamanho médio	Rec. perfurado (nível 3) + tabuleiro (nível 1)	Cozinhar a vapor	100	35 - 45
Batatas cozidas	em quartos	Rec. perfurado (nível 3) + tabuleiro (nível 1)	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Gratinado de batata	-	Tabuleiro (nível 2)	Ar quente circulante	170 - 180	35 - 45
Arroz integral	1 : 1,5	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Arroz agulha	1 : 1,5	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz Basmati	1 : 1,5	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz estufado	1 : 1,5	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Lentilhas	1 : 2	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Feijão branco, demolhado	1 : 2	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Escândea, triturada	1 : 2,5	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Milho miúdo, inteiro	1 : 2,5	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Trigo, inteiro	1 : 1	Rec. não perfurado	Cozinhar a vapor	100	60 - 70
Bolinhos de batata	-	Rec. perfurado (nível 3) + tabuleiro (nível 1)	Cozinhar a vapor	95	20 - 25

Carne, aves, peixe

Insira a grelha e o tabuleiro juntos num nível.

Depois de o assado estar preparado, deixe-o repousar mais 10 minutos dentro do forno a vapor desligado e fechado para que a carne fique mais succulenta.

Com o modo de aquecimento Funcionamento combinado, a carne fica especialmente succulenta por dentro e estaladiça por fora.

Aves

Alimentos	Quantidade/peso	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Frango, inteiro	1,2 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 190	50 - 60
Frango, em metades	0,4 kg cada	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 190	35 - 45
Peito de frango	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	15 - 25
Frango em pedaços	0,12 kg cada	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 35
Pato, inteiro	2 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170	60 - 80
				Ar quente circulante	210	15 - 20
Peito de pato*	0,35 kg cada	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	10 - 15
Rolo de carne de peru	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	70 - 90
Peito de peru	1 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	60 - 80
* Saltear primeiro						

Carne de vaca

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Modo de funciona- mento	Tempera- tura ºC	Tempo de cozedura em min.
Carne de vaca para estufar*	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Aquecer	140 - 150	100 - 140
Lombo de vaca, médios*	1 kg	Grelha + tabuleiro	2	Aquecer	170 - 180	20 - 28
Rosbife fino, no ponto*	1 kg	Grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	40 - 55
Rosbife alto, no ponto*	1 kg	Grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	45 - 60

* Saltear primeiro

Carne de vitela

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Tempe- ratura ºC	Tempo de cozedura em min.
Carne de vitela para assar	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	50 - 70
Costeleta de vitela*	1 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 25
Peito de vitela, recheado	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140 - 160	75 - 120

* Saltear primeiro

Carne de porco

Alimentos	Quantidade/peso	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Carne sem gordura (por ex., cachaço)	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	70 - 80
Carne com gordura (estaladiça)	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
				Funcionamento combinado	140 - 160	40 - 50
				Ar quente circulante	210 - 220	20
Lombinho de porco*	0,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	20 - 30
Lombo em massa folhada	1 kg	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 200	40 - 60
Carne de porco defumada	1 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	120 - 140	60 - 70
Costeleta de porco defumada	em rodelas	Tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Rolo de carne para assar	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	70 - 80
* Saltear primeiro						

Outros

Alimentos	Quantidade/peso	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Rolo de carne picada	com 0,5 kg de carne picada	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140 - 150	45 - 60
Lombo de veado com osso*	0,6 - 0,8 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 170	15 - 30
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	60 - 80
Lombo de borrego com osso*	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	15 - 25
Coelho em pedaços	1,5 kg	Grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	40 - 60
Salsichas de Viena	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 85	12 - 18
Salsichas brancas		Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 85	15 - 20
* Saltear primeiro						

Peixe

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Modo de funciona- mento	Tempe- ratura ºC	Tempo de cozedura em min.
Dourada, inteira	0,3 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	15 - 25
Lombo de dourada	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de peixe	Forma para banho-mari a de 1,5 l	Grelha	2	Cozinhar a vapor	70 - 80	40 - 80
Truta, inteira	0,2 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	12 - 15
Filetes de bacalhau fresco	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmão	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Moluscos	1,5 kg	Tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Filetes de peixe vermelho	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Rolinhos de linguado recheados	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20

Sugestões para assar

Utilizar o conjunto para assar.	Se utilizar o conjunto para assar pode obter assados ótimos e o interior do aparelho praticamente não se suja. O conjunto para assar pode ser adquirido no comércio especializado como acessório (ver capítulo: Interior do aparelho e acessórios).
Quando é que o assado está pronto?	Use um termómetro de carne (pode ser adquirido no comércio especializado) ou faça o “teste da colher”. Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos.	Verifique o nível de inserção do acessório e a temperatura.
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 ou adicione menos líquido.

Assar carne lentamente

”Assar lentamente” é o tipo de preparação ideal para peças de carne que se querem tenras, mal passadas ou no ponto. A carne fica muito succulenta e extremamente tenra.

Insira o tabuleiro no forno a vapor e pré-aqueça-o com o modo de funcionamento Assar lentamente.

Salteie bem a carne, de todos os lados, na placa de cozinhar.

Coloque-a no forno a vapor pré-aquecido e deixe-a assar lentamente.

Depois de cozinhada, sirva a carne em pratos pré-aquecidos e acrescente-lhe um molho quente.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Perna de borrego sem osso	1 - 1,5 kg	Tabuleiro	2	80	140 - 160
Rosbife	1,5 - 2,5 kg	Tabuleiro	2	80	150 - 180
Lombinho de porco	—	Tabuleiro	2	80 - 90	50 - 70
Medalhões de porco	—	Tabuleiro	2	80	60 - 80
Bifes de vaca	aprox. 3 cm de espessura	Tabuleiro	2	80	40 - 60
Peito de pato	—	Tabuleiro	2	80	35 - 55

Soufflés, guarnição de sopas...

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Lasanha	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Pequenas formas + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	15 - 25
Leite creme	Rec. não perfurado	2	Cozinhar a vapor	90	15 - 20
Pastéis de sêmola	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	90 - 95	7 - 10

Sobremesas, compota

Compota

Pese os frutos e adicione cerca de 1/3 da quantidade em água e açúcar e temperos a gosto.

Arroz doce

Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, cobrindo-o, no máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar até 90 °C. A seguir, deixe-o arrefecer até 40 °C. O leite ultrapasteurizado não necessita de ser aquecido.

Por cada 100 ml de leite adicione uma a duas colheres de chá de iogurte natural ou a mesma quantidade de fermento de iogurte e envolva no leite. Deite a mistura em frascos limpos e feche-os.

Depois de preparar o iogurte, leve os frascos ao frigorífico.

Alimentos	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Germknödel (bolinhos recheados com doce)	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Crème caramell	Pequenas formas + grelha	Cozinhar a vapor	90 - 95	15 - 20
Soufflé, doce (porex., soufflé de sêmola)	Forma + grelha	Funcionamento combinado	160 - 170	50 - 60
Arroz doce*	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Iogurte*	Frascos de doses individuais + grelha	Cozinhar a vapor	40	300 - 360

* Pode também utilizar o programa equivalente do automático de programas (ver capítulo: Automático de programas).

Alimentos	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Compota de maçã	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de pêra	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de cereja	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ameixa	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20

* Pode também utilizar o programa equivalente do automático de programas (ver capítulo: Automático de programas).

Bolos e bolachas

O melhor é utilizar formas escuras de metal.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade de massa. Por isso, a tabela refere amplitudes de temperatura.

Primeiro regule a temperatura mais baixa que permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez seleccione uma temperatura superior.

Não encha o tabuleiro ou a grelha totalmente.

Bolos na forma

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolo de massa batida	Forma de buraco/forma de bolo inglês	2	Ar quente circulante	150 - 160	60 - 70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	150 - 160	30 - 45

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolos de fruta finos, massa batida	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	45 - 55
Massa (2 ovos)	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	180 - 190	12 - 16
Bolo simples (6 ovos)	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	25 - 35
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	40 - 50
Tarte suíça	Forma de mola	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Panettone	Forma de Panettone	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Tartes salgadas (por ex., quiche)	Forma de quiche	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Tarte de maçã	Forma de tarte	2	Ar quente circulante	170 - 190	35 - 50

Bolos no tabuleiro

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolos de massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Bolos de massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	35 - 45
Torta enrolada	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180 - 200	10 - 15

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funciona- mento	Tempera- tura em °C	Tempo de cozedura em min.
Trança levedada (500 g de farinha)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen to combinado	150 - 160	25 - 35
"Strudel", doce	Tabuleiro	2	Funcionamen to combinado	160 - 180	40 - 60
Tarte de cebola	Tabuleiro	2	Funcionamen to combinado	170 - 180	30 - 40

Pão, pãezinhos

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funciona- mento	Tempera- tura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão branco (750 g de farinha)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen to combinado	200 - 210	15 - 20
			Ar quente circulante	160 - 170	20 - 25
Pão de massa azeda (750 g de farinha)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen to combinado	200 - 220	15 - 25
			Ar quente circulante	150 - 160	40 - 60
Pão de mistura (750 g de farinha)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen to combinado	200 - 220	15 - 20
			Ar quente circulante	160 - 170	25 - 40
Pão integral (750 g de farinha)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen to combinado	200 - 220	20 - 30
			Ar quente circulante	140 - 150	40 - 60

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funciona- mento	Tempera- tura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão de centeio (750 g de farinha)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen- to combinado	200 - 220	20 - 30
			Ar quente circulante	150 - 160	50 - 60
Pãezinhos (crus, 70 g cada)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen- to combinado	190 - 200	25 - 30
Pãezinhos massa lêveda, doces (crus, 70 g cada)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamen- to combinado	170 - 180	20 - 30

Bolos pequenos

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funciona- mento	Tempera- tura em °C	Tempo de cozedura em min.
Suspiros	tabuleiro	2	Ar quente circulante	80 - 90	120 - 180
Bolos de amêndoa	tabuleiro	2	Ar quente circulante	140 - 160	15 - 25
Folhados	tabuleiro	2	Funcionamen- to combinado	170 - 190	10 - 20
Queques	Tabuleiro para queques	2	Ar quente circulante	170 - 180	20 - 30
Bolos de massa de choux	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 190	27 - 35
Bolachas	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	12 - 17
Bolos de massa lêveda	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	15 - 20

Sugestões para cozer bolos

Deseja fazer um bolo segundo uma receita própria.	Orientar-se pelos bolos ou biscoitos semelhantes nas tabelas.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.	Mais ou menos 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo. Se a massa já não se colar à madeira, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura para menos 10 °C. Cumpra os tempos de bateadeira indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte a parede da forma de mola. Depois da cozedura solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro na parte de trás.	Não coloque a forma junto à parede posterior do aparelho, mas sim no centro do acessório.
O bolo está muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido e deite sobre eles algumas gotas de sumo de fruta ou de uma bebida alcoólica. Da próxima vez, seleccione uma temperatura 10 °C superior e reduza os tempos de cozedura ou utilize o tipo de aquecimento Funcionamento combinado.
O pão ou o bolo tem bom aspecto, mas por dentro ficou mal cozido (pouco homogéneo e húmido).	Da próxima vez, utilize menos líquido. Coza a uma temperatura mais baixa e durante um pouco mais de tempo. Se estiver a fazer um bolo com uma cobertura sumarenta, coza a base previamente. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Cumpra o tempo de cozedura indicado na receita.
O bolo ou os biscoitos não estão uniformemente alourados.	Da próxima vez escolha uma temperatura um pouco mais baixa.

Aquecer refeições

O Aquecer é um tipo de aquecimento delicado que restitui aos alimentos o seu sabor e o bom aspecto, como se tivessem sido acabados de preparar. Também os artigos de pastelaria do dia anterior podem ser reaquecidos no aparelho.

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Refeições servidas no prato	Grelha	2	Aquecer	120	12 - 18
Legumes	Tabuleiro	3	Aquecer	100	12 - 15
Massas, batatas, arroz	Tabuleiro	3	Aquecer	100	5 - 10
Pãezinhos*	Grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	6 - 8
Baguete*	Grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	5 - 10
Pão*	Grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	8 - 12
Pizza	Grelha + Tabuleiro	3	Aquecer	170 - 180	12 - 15

* Pré-aquecer durante 5 minutos

Descongelo

Congele os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18 °C. Não congele os alimentos em quantidades demasiado grandes. Os alimentos descongelados são menos resistentes e estragam-se com maior facilidade do que os produtos frescos.

Descongele os alimentos dentro do saco de congelação, no prato ou no recipiente perfurado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. Deste modo, os alimentos não ficam dentro da água de descongelação e o interior do aparelho permanece limpo.

Utilize o modo de funcionamento Descongelo.

Se necessário, separe de vez em quando os alimentos ou retire do aparelho as partes já descongeladas.

Após a descongelação, deixe os alimentos acabarem de descongelar durante mais 5-15 minutos para homogeneização da temperatura.



Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido da descongelação. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes.

Depois de descongelar, ligue o ar quente circulante do forno a vapor a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Descongelar carne

As peças de carne que serão depois panadas deverão descongelar até que os temperos e o pão ralado ou a farinha consigam agarrar.

Descongelar aves

Retire-as da embalagem antes de as descongelar. Deite sempre fora o líquido da descongelação.

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Frango	1 kg	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	60 - 70
Coxas de frango	0,4 kg	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	30 - 35
Legumes congelados em bloco (por ex., espinafres)	0,4 kg	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	20 - 30
Frutos de baga	0,3 kg	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	5 - 8
Filete de peixe	0,4 kg	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	15 - 20
Carne de vaca estufada		Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	40 - 50
Carne de vaca para assar		Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	70 - 80

Deixar levedar massa

Com o modo de funcionamento Deixar levedar, a massa leveda claramente mais depressa do que à temperatura ambiente.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção da grelha ou colocar cuidadosamente a grelha no fundo do aparelho.

Atenção: não risque o fundo do aparelho!

Coloque a taça da massa sobre a grelha. Não tape a massa.

Alimentos	Quantidade	Recipiente	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Massa lêveda	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30
Massa azeda	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30

Extracção de sumo

Antes de extrair o sumo às bagas, coloque-as numa taça e adicione-lhes açúcar. Deixe-as ficar pelo menos 1 hora de modo a criarem sumo.

Coloque a fruta de baga no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Insira o recipiente não perfurado no nível 1 para recolher o sumo.

Por fim, coloque as bagas num pano e esprema-as para extrair o resto do sumo.

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Framboesas	Rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Groselhas	Rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	40 - 50

Fazer compotas

Cozinhe os alimentos o mais frescos possível. O armazenamento prolongado reduz o teor de vitaminas e os alimentos cozinham mais facilmente se forem frescos.

Use apenas frutas e legumes impecáveis.

Verifique os frascos de compota, os elásticos, os ganchos e as molas.

Lave bem os elásticos e os frascos com água quente. Para lavar os frascos é também adequado o programa "Desinfectar biberões".

Coloque os frascos no recipiente perfurado. Estes não se podem tocar.

Depois do tempo de cozedura indicado, abra a porta do aparelho.

Os frascos de compota só devem ser retirados do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funciona- mento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Legumes	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	30 - 120
Fruta com caroço	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30
Frutos com semente	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30

Produtos ultracongelados

Tenha em atenção as indicações do fabricante que se encontram na embalagem.

Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas fritas	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	170 - 190	25 - 35
Croquetes	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Batatas salteadas	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	25 - 30
Massas alimentícias frescas, frias*	Tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Lasanha, ultracongelada	Tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza com massa fina	Tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	15 - 23
Pizza com massa alta	Tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 25
Baguete de pizza	Tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	12 - 17
Baguete com manteiga de ervas aromáticas, fria	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180 - 200	15 - 20
Pãezinhos, baguetes, ultracongelados	Tabuleiro + grelha	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Rosquilhas, ultracongeladas	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 25

* adicionar um pouco de água

Alimentos	Acessórios	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	150 - 170	12 - 15
"Strudel", ultracongelado	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	160 - 180	45 - 60
Barrinhas de peixe	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	195 - 205	20 - 24
Truta	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de escamudo	Tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmão	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Argolas de lulas	Tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	190 - 210	25 - 30
Brócolos	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Couve-flor	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 8
Feijão	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Ervilhas	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Cenouras	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	3 - 5
Mistura de legumes	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 8
Couve-de-bruxelas	rec. perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
* adicionar um pouco de água					

Refeições de teste

De acordo com as normas DIN 44547 e EN 60350.

Os valores constantes das tabelas são válidos para iniciar o cozinhado com o aparelho frio.

Alimentos	Forma/tabuleiro	Nível	Modo de funcionamento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Biscoitos	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160 - 170	17 - 20
Queques	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160 - 170	25 - 33
Pão-de-ló	Forma de mola 26 cm	2	Ar quente circulante	150 - 160	35 - 40
Bolo lêvedo no tabuleiro	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	36 - 44
Bolo de maçã	Forma de mola 20 cm	2	Ar quente circulante	160 - 170	60 - 70

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.