



Forno de encastrar HBC36P753



BOSCH

[pt] Instruções de serviço

Indicações de segurança.....	4	Automático de programas.....	19
Antes da instalação.....	4	Seleccionar o programa.....	19
Indicações de segurança.....	4	Ajustar individualmente o resultado de cozedura.....	19
Causas de danos.....	4	Recipiente	19
O seu novo aparelho.....	5	Preparar o prato.....	19
Painel de comandos	5	Testado para si no nosso estúdio de cozinha.....	20
Teclas.....	5	Bolos e biscoitos	21
Selector rotativo	5	Sugestões para cozer bolos	23
Visor	5	Assar e grelhar.....	23
Controlo de temperatura	6	Conselhos para assar e grelhar	26
Interior do aparelho	6	Soufflés, gratinados, tostas	27
Acessórios.....	6	Produtos pré-confeccionados	27
Antes da primeira utilização.....	7	Assar lentamente	28
Primeiras regulações	7	Regular o modo “Assar lentamente”	28
Aquecer o interior do aparelho	7	Conselhos para assar lentamente	29
Limpar os acessórios.....	8	Refeições de teste.....	29
Ligar e desligar o forno	8	Cozer.....	29
Ligar.....	8	Grelhar.....	29
Desligar.....	8	Acrilamida nos alimentos.....	30
Regular o forno.....	8		
Tipos de aquecimento	8		
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	9		
Regulações recomendadas.....	9		
Regular o aquecimento rápido	10		
Funções de tempo.....	10		
Regular as funções de tempo - breve esclarecimento	10		
Regular o tempo de duração	10		
Adiar a hora de fim	11		
Regular o alarme	11		
Acertar a hora.....	11		
Memória.....	12		
Guardar as regulações na memória.....	12		
Activar a memória.....	12		
Regulação de funcionamento permanente.....	12		
Iniciar a regulação de funcionamento permanente	12		
Fecho de segurança para crianças	12		
Regulações base	13		
Alterar as regulações base.....	14		
Desligar automático	14		
Auto-limpeza	14		
Preparação.....	14		
Regular a auto-limpeza.....	15		
Depois da auto-limpeza.....	15		
Manutenção e limpeza	15		
Produtos de limpeza	15		
Limpeza dos vidros	16		
Tabela de anomalias.....	17		
Tabela de anomalias.....	17		
Substituir a lâmpada do forno.....	17		
Substituir o vedante da porta	18		
Serviço de Assistência Técnica.....	18		
Número E e número FD	18		
Conselhos energéticos e ambientais	18		
Poupança energética.....	18		
Eliminação ecológica.....	18		

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

Indicações de segurança

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

Antes da instalação

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorrecta.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimento nem experiência para tal.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do aparelho quente

Perigo de queimaduras!

- Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.
- Nunca prepare refeições utilizando 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.

Perigo de incêndio!

- Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Na fase de pré-aquecimento, nunca coloque papel próprio para forno solto sobre o acessório. Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel próprio para forno pode tocar nos elementos de aquecimento e incendiar-se. Utilize o papel próprio para forno sempre em conjunto com um recipiente ou uma forma. Cubra apenas a superfície necessária com o papel próprio para forno. O papel próprio para forno não deve ultrapassar os rebordos do acessório.

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água quente.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

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

Reparações indevidas

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Auto-limpeza

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gordura e molho de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza, retire a sujidade maior do interior do aparelho.
- Nunca pendure objectos inflamáveis, por ex., panos da loiça, na pega da porta. O exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!!

Nunca junte à auto-limpeza tabuleiros ou formas com revestimento antiaderente. As temperaturas elevadas danificam o revestimento antiaderente e originam gases tóxicos.

Causas de danos

Atenção!

- Tabuleiro, papel vegetal, folha de alumínio ou recipientes na base do forno: Não coloque tabuleiros ou recipientes na base do forno. Não forre a base do forno com folha de alumínio. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água dentro do aparelho quente: Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
Não guarde alimentos no aparelho, pois podem provocar corrosão.
- Sumo de fruta: Se estiver a preparar bolos de fruta muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro universal. O sumo de fruta que pingar do tabuleiro universal deixará marcas impossíveis de remover.
- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: O interior do aparelho deve arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Vedante muito sujo: Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Utilização da porta do aparelho como assento ou bancada: Não se apoie nem se sente na porta do aparelho aberta. Não pouse recipientes ou acessórios na porta do aparelho.
- Transportar o aparelho: Não carregue nem agarre no aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada

um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



Teclas

Debaixo de cada uma das teclas encontra-se um sensor. Não é necessário carregar com força. Toque apenas no símbolo correspondente.

Teclas

Símbolo/tecla	Função da tecla
	Seleccionar tipos de aquecimento
	Seleccionar o automático de programas
	Seleccionar a auto-limpeza
	Descer uma linha no visor
	Subir uma linha no visor
	Seleccionar a memória
	Ligar o aquecimento rápido
	Abrir e fechar o menu "Funções de tempo"
	Acender e apagar a luz do forno
	Premir brevemente = consultar informações Premir prolongadamente = abrir e fechar o menu "Regulações base"
	Activar/desactivar o fecho de segurança para crianças
	Ligar e desligar o forno
	Premir brevemente = iniciar/interromper o funcionamento Premir prolongadamente = cancelar o funcionamento

Selector rotativo

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

O selector rotativo é retráctil. Prima o selector rotativo para o retrain ou extrair.

Visor

O visor está dividido em diversas áreas:

- Título, aparece apenas antes do Início
- Área de regulação
- Linha de estado

Título

Na linha superior é indicada a função seleccionada, p. ex. tipos de aquecimento, programas, funções de tempo etc.. Logo à direita, as setas indicam em que direcção pode navegar com as teclas e . Depois de iniciar o funcionamento, o título é ocultado.

Zona de regulação

Na zona de regulação são sugeridos valores, que pode alterar. As teclas de navegação e permitem-lhe mudar de uma linha para a outra. A linha na qual se encontra neste momento é assinalada por parêntesis à esquerda e à direita. O valor entre parêntesis poderá ser alterado com o selector rotativo.

Linha de estado

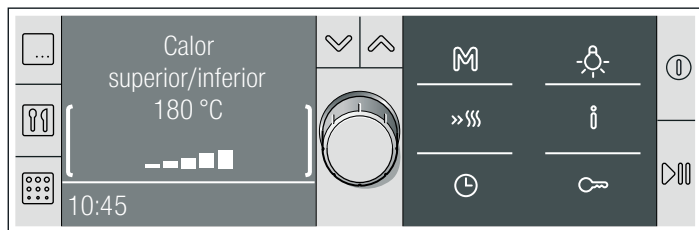
A linha de estado encontra-se na parte inferior do visor. Indica a hora actual, as funções de tempo em curso ou o bloqueio de segurança para crianças regulado. Quando necessário, obtém textos breves com indicações relativas à regulação.

Controlo de temperatura

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

Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento indica a subida de temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato dentro do aparelho.



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

Durante o aquecimento, pode consultar a temperatura de aquecimento actual com a tecla I . Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Calor residual

Depois de desligar o aparelho, o controlo de temperatura indica o calor residual presente no interior do aparelho. Se todas as barras estiverem preenchidas, o interior do aparelho apresenta uma temperatura de aprox. 300 °C. Se a temperatura descer até cerca de 60 °C, a indicação apaga-se.

Interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma turbina de arrefecimento.

Turbina de arrefecimento

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

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Nota: Terminado o funcionamento do aparelho, a turbina de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.

Lâmpada do forno

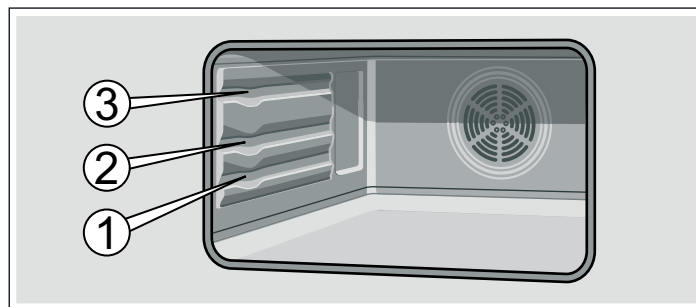
Durante o funcionamento do aparelho, a lâmpada que se encontra no seu interior mantém-se acesa.

Quando abre a porta do forno, a lâmpada acende-se.

Pode ligar e desligar a lâmpada com a tecla L .

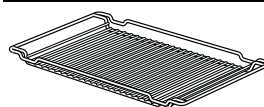
Acessórios

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



Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Mas quando volta a arrefecer, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

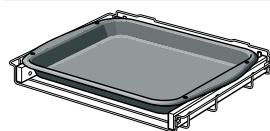
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada. Para o efeito, indique a referência HEZ/HMZ.



Grelha

Para colocar recipientes, formas para bolos, assados, peças para grelhar.

A grelha pode ser utilizada com a curvatura para cima — ou para baixo — .



Raies profissionais

Os raies telescópicos permitem-lhe retirar o tabuleiro universal sem que os acessórios tombem.

Acessórios especiais

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

Acessórios especiais	Referência HZ	Utilização
Tabuleiro universal	HEZ862000	Para assados grandes, bolos secos e sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona como protecção contra salpicos quando a carne é grelhada directamente sobre a grelha. Para esse efeito, coloque o tabuleiro universal no nível 1. Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta.
Tabuleiro esmaltado	HEZ861000	Para bolos e bolachas. Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.
Tabuleiro de vidro	HEZ863000	Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona como protecção contra salpicos quando a carne é grelhada directamente sobre a grelha. Para esse efeito, coloque o tabuleiro de vidro no nível 1.

Acessórios especiais	Referência HZ	Utilização
Assadeira de vidro	HEZ915001	Para estufados e pratos preparados no forno. É sobretudo indicada para o automático de programas.
Assadeira universal	HEZ390800	Para um grande número de doses ou porções muito grandes. A assadeira é de esmalte granitado por fora, com tampa de vidro própria para ir ao forno. A tampa de vidro pode ser utilizada como forma para gratinados.

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

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

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

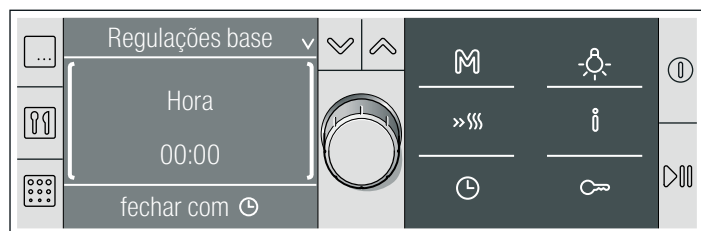
Antes da primeira utilização

O presente capítulo contém as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

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

Primeiras regulações

Depois de o seu novo aparelho ter sido ligado à corrente, aparece na linha superior do visor o título "Grundeinstellung (Regulações base)". Acerte a hora e, se necessário, o idioma do texto. O idioma predefinido é o alemão.



Acertar a hora e alterar o idioma

1. Com o selector rotativo acerte a hora actual.
2. Prima a tecla . Aparece "Sprache wählen: deutsch (Seleccionar idioma: alemão)".
3. Com o selector rotativo, regule o idioma pretendido. Estão disponíveis 30 idiomas diferentes.
4. Prima a tecla .

A hora e o idioma foram assumidos. A hora actual é indicada no visor.

Nota: O idioma pode ser alterado em qualquer altura. Consulte o capítulo *Regulações base*.

Aquecer o interior do aparelho

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

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

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

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

1. Prima a tecla . Aparece o visor inicial com a descrição das teclas.
2. Prima logo de seguida a tecla . Na linha superior aparece o título "Tipos de aquecimento". Na zona de regulação é sugerido Ar quente circulante 3 D e 160 °C. Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita do tipo de aquecimento.
3. Com o selector rotativo altere o tipo de aquecimento para calor superior/ inferior.
4. Com a tecla mude para a temperatura. Agora, os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita da temperatura.
5. Com o selector rotativo regule 240 °C.
6. Prima a tecla . O aparelho entra em funcionamento. O título "Tipos de aquecimento" desaparece.
7. Passados 60 minutos, desligue o forno com a tecla .

As barras do controlo da temperatura indicam o calor residual ainda existente no interior do aparelho.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

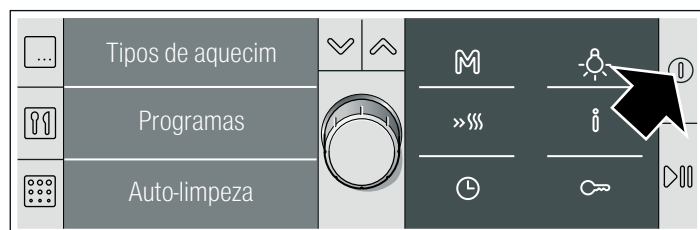
Ligar e desligar o forno

Com o botão ① ligue e desligue o forno.

Ligar

Prima a tecla ①.

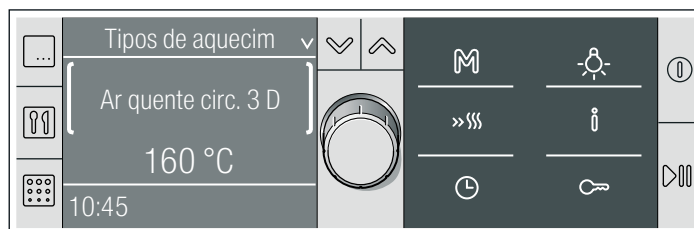
Aparece o visor inicial com a descrição das teclas.



Selecione o modo de funcionamento pretendido.

- Tecla [] = Tipos de aquecimento
- Tecla [] = Programas
- Tecla [] = Auto-limpeza
- Tecla M = Regulação guardada na memória

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



Poderá seleccionar outro modo de funcionamento em qualquer altura.

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

Desligar

Prima a tecla ①. O forno desliga-se e no visor aparece a hora.

Regular o forno

Neste capítulo poderá consultar

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

Tipos de aquecimento

O seu forno oferece-lhe uma grande quantidade de tipos de aquecimento. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Tipos de aquecimento e gama de temperaturas	Utilização
Ar quente circulante 3D 30-250 °C	Para cozer bolos e bolos pequenos em dois níveis.
Ar quente circulante 30-250 °C	Para cozer, em formas, bolos de massa batida num nível.
Calor superior/inferior 30-300 °C	Para cozer e assar num nível. Principalmente adequado para bolos com cobertura húmida (p. ex., tarte de queijo) ou bolos de tabuleiro.
Hydro-Assar 30-300 °C	Para massa lêveda, p. ex. pão, pãezinhos ou trança levedada, e para bolo de massa de choux, p. ex. "Choux". O calor vem homogeneamente de cima e de baixo. A humidade proveniente dos alimentos permanece no interior do aparelho como vapor de água.

Tipos de aquecimento e gama de temperaturas	Utilização
Calor intensivo 100-300 °C	Para pratos com base estaladiça (p. ex., quiche). Vem calor de cima e, especialmente forte, de baixo.
Calor inferior 30-200 °C	Para alimentos e bolos ou pão que necessitam de mais cor ou crosta na parte inferior. Ligue o calor inferior apenas por pouco tempo no final do tempo de cozedura.
Grelhar com ar circulante 100-250 °C	Para aves e pedaços de carne grandes.
Grelhar, grand. quant. fraco (1) médio (2) forte (3)	Para grelhar bifes, salsichas, tostas ou pedaços de peixe em grandes quantidades.
Grelhar, peq. quant. fraco (1) médio (2) forte (3)	Para grelhar bifes, salsichas, tostas e pedaços de peixe em pequenas quantidades.
Assar lentamente 70-100 °C	Para peças de carne tenras que devem ficar médias/rosa ou no ponto.
Pré-aquecer 30-70 °C	Para pré-aquecer loiça de porcelana.
Manter quente 60-100 °C	Para manter as refeições quentes.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

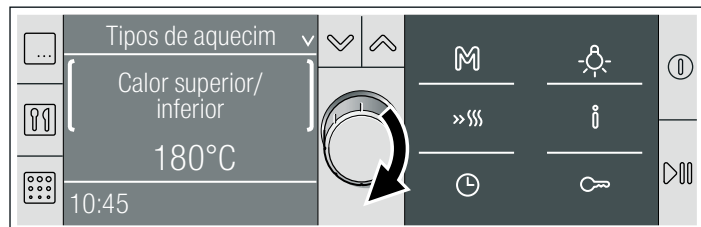
Ligue o forno com a tecla ① ou prima a tecla . No visor é sugerido o ar quente circulante 3D, 160 °C.

Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla .

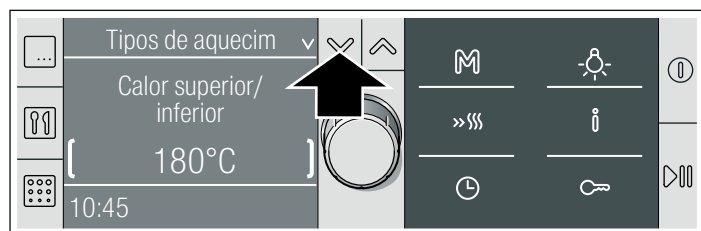
Exemplo na imagem: regulação calor superior/inferior, 200 °C

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

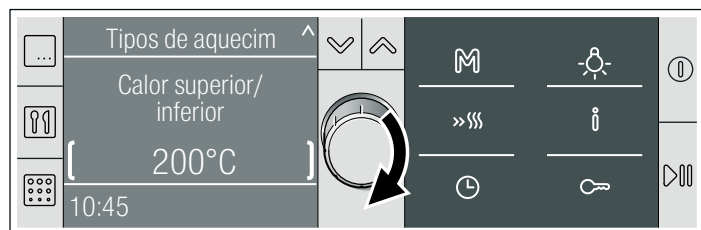
1. Regule o tipo de aquecimento desejado com o selector rotativo.



2. Mude para a temperatura com a tecla .

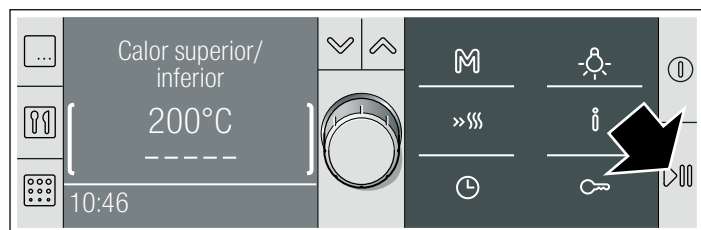


3. Regule a temperatura desejada com o selector rotativo.



4. Prima a tecla .

O aparelho entra em funcionamento.



Assim que a refeição estiver pronta, desligue o forno com a tecla ① ou volte a seleccionar e a regular um modo de funcionamento.

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. O forno encontra-se em modo de pausa. Na linha de estado, o símbolo  pisca. Feche a porta e prima novamente a tecla . O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O forno encontra-se em modo de pausa. O símbolo  começa a piscar. Volte a premir a tecla , o aparelho retoma o funcionamento.

Alterar a temperatura ou a potência para grelhar

É possível em qualquer altura. Com o selector rotativo, altere a temperatura ou a potência para grelhar.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  premida até aparecer o visor inicial. Pode regular novamente.

Consultar informações

Prima brevemente a tecla . Aparece a primeira informação. Consulte as outras informações com o selector rotativo . Obtém informações sobre a temperatura de aquecimento, os tipos de aquecimento, os acessórios e os níveis em que devem ser inseridos.

Regular o tempo de duração

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

Adiar a hora de fim

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

Regulações recomendadas

Se seleccionar um prato das Regulações recomendadas, os valores de regulação ideais já estão predefinidos. Pode escolher entre várias categorias diferentes. Nas Regulações recomendadas poderá encontrar uma grande variedade de pratos, desde bolos, pão, aves, carne 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.

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

Seleccionar o prato

1. Prima a tecla .

No visor é sugerido Ar quente circulante 3 D, 160 °C.

2. Rode o selector rotativo para a esquerda para seleccionar Regulações recomendadas.

Aparece a primeira categoria de alimentos.

3. Com a tecla  mude para a categoria de alimentos e, com o selector rotativo, seleccione a categoria desejada.

Com a tecla , passa para o nível seguinte. Com o selector rotativo, procede à selecção seguinte.

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

4. Prima a tecla .

O aparelho entra em funcionamento. Na linha de estado é indicado o tempo de duração a decrescer.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado está 00:00:00. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla .

Alterar a temperatura ou a potência para grelhar

Com o selector rotativo, altere a temperatura ou a potência para grelhar.

Alterar o tempo de duração

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

Consultar informações

Prima a tecla  e consulte informações com o selector rotativo.

Adiar a hora de fim

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

Regular o aquecimento rápido

O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento adequados

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

Temperaturas adequadas

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura regulada for inferior a 100 °C. Se a temperatura no interior do aparelho estiver apenas ligeiramente inferior à temperatura regulada, não é necessário recorrer ao aquecimento rápido. não é activado.

Regular o aquecimento rápido

Prima a tecla »»» do aquecimento rápido. Junto à temperatura regulada aparece o símbolo »»» . As barras do controlo da temperatura começam a ser preenchidas.

O aquecimento rápido termina quando todas as barras estiverem preenchidas. Ouve-se um breve sinal sonoro. O símbolo »»» apaga-se. Coloque o prato no interior do aparelho.

Notas

- Se alterar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é cancelado.
- O tempo de duração regulado começa a decorrer logo após o início do funcionamento, independentemente do aquecimento rápido.
- Durante o aquecimento rápido pode consultar a temperatura actual no interior do aparelho através da tecla i .
- Para obter um cozinhado homogéneo, coloque o prato dentro do aparelho apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima a tecla »»» . O símbolo apaga-se.

Funções de tempo

Aceda ao menu Funções de tempo com a tecla ⌚ . Estão disponíveis as seguintes funções:

Quando o forno está desligado:

- Regular o alarme
- Acertar a hora

Quando o forno está ligado:

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

Regular as funções de tempo - breve esclarecimento

1. Aceda ao menu com a tecla ⌚ .
2. Mude de linha com a tecla ∨ ou ∧ e regule o tempo ou o tempo de duração.
3. Feche o menu com a tecla ⌚ .

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

Regular o tempo de duração

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

Condição prévia: estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.

Nota: Só é possível regular horas e minutos.

Exemplo na imagem: regulação calor superior/inferior, 180 °C, 45 minutos.

1. Prima a tecla ⌚ .

Abre-se o menu “Funções de tempo”.



2. Regule o tempo de cozedura com o selector rotativo.



3. Prima a tecla ⌚ .

O menu “Funções de tempo” fecha-se.

4. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla ▷00. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

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

Cancelar o tempo de duração

Aceda ao menu com a tecla ⌚ . Com o selector rotativo, coloque o tempo de duração em 00:00:00. Feche o menu com a tecla ⌚ .

Alterar o tempo de duração

Aceda ao menu com a tecla ⌚ . Altere o tempo de duração com o selector rotativo. Feche o menu com a tecla ⌚ .

Adiar a hora de fim

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

É possível adiar a hora de fim em

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

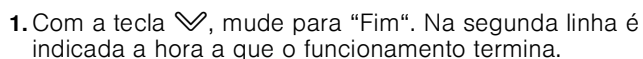
Exemplo: Coloca o prato no interior do aparelho às 9 h30. Demora 45 minutos e está pronto às 10 h15. Mas pretende que este esteja pronto às 12 h45.

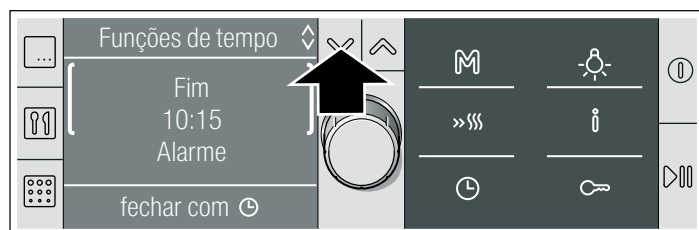
Adie a hora de fim de cozedura das 10 h15 para as 12 h45. O forno entra em modo de espera. O funcionamento começa às 12 h00 e termina às 12 h45.

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

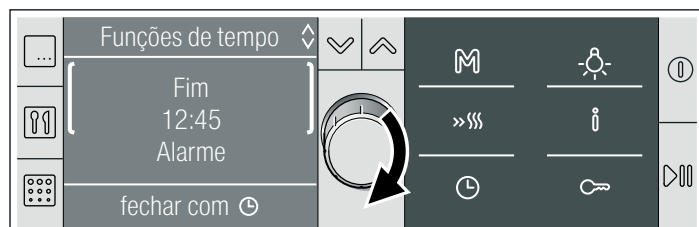
Adiar a hora de fim

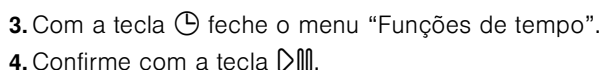
Condição prévia: o aparelho foi regulado mas ainda não começou a trabalhar. É necessário regular um tempo de duração. O menu Funções de tempo ⌚ está aberto.

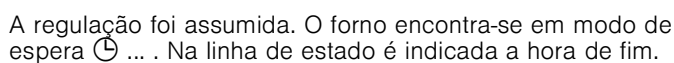
1. Com a tecla , mude para "Fim". Na segunda linha é indicada a hora a que o funcionamento termina.



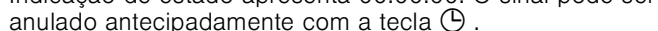
2. Com o selector rotativo, adie a hora de fim.



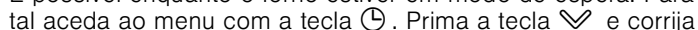
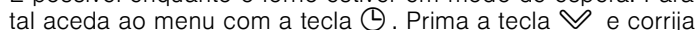
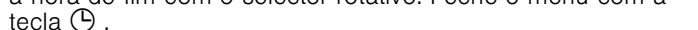
3. Com a tecla , feche o menu "Funções de tempo".
4. Confirme com a tecla .

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

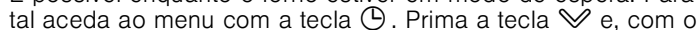
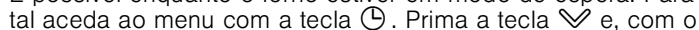
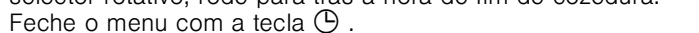
O tempo de duração terminou

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

Corrigir a hora de fim de cozedura

É possível enquanto o forno estiver em modo de espera. Para tal aceda ao menu com a tecla . Prima a tecla  e corrija a hora de fim com o selector rotativo. Feche o menu com a tecla .

Cancelar a hora de fim de cozedura

É possível enquanto o forno estiver em modo de espera. Para tal aceda ao menu com a tecla . Prima a tecla  e, com o selector rotativo, rode para trás a hora de fim de cozedura. Feche o menu com a tecla .

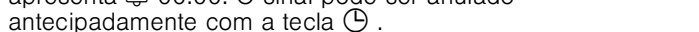
Regular o alarme

O alarme funciona de modo independente do forno. Pode utilizá-lo como um alarme de cozinha e regulá-lo a qualquer momento.

1. Prima a tecla .
- Abre-se o menu "Funções de tempo".
2. Com o selector rotativo, regule o tempo para o alarme.
3. Com a tecla  feche o menu "Funções de tempo".

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

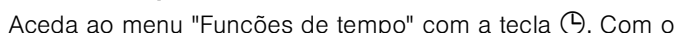
Terminado o tempo

Ouve-se um sinal sonoro. O tempo chegou ao fim. A Indicação apresenta  00:00. O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Cancelar o tempo em decurso

Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla . Rode o selector rotativo para trás para repor o tempo em 00:00. Feche o menu com a tecla .

Alterar o tempo em decurso

Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla . Com o selector rotativo, altere nos próximos segundos o tempo regulado para o alarme. Feche o menu com a tecla .

Acertar a hora

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

Após um corte de corrente

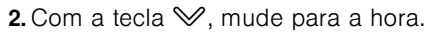
Após um corte de corrente, aparece no visor o título "Regulações base".

1. Acerte a hora com o selector rotativo.
2. Prima a tecla .

A hora foi assumida.

Alterar a hora

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

1. Prima a tecla .
- Abre-se o menu "Funções de tempo".
2. Com a tecla , mude para a hora.
3. Altere a hora com o selector rotativo.
4. Prima a tecla .

O menu "Funções de tempo" fecha-se. A hora mudou.

Ocultar a hora

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

Memória

A memória dá-lhe a possibilidade de memorizar regulações próprias e de activá-las novamente premindo apenas uma tecla. Para tal, tem à sua disposição seis espaços de memória. A memória é útil para receitas que são confeccionadas muitas vezes.

Guardar as regulações na memória

Não é possível memorizar a auto-limpeza.

1. Ajuste o funcionamento desejado. Não inicie o funcionamento.
2. Prima brevemente a tecla  e selecione um dos seis espaços de memória com o selector rotativo.
3. Mantenha a tecla  premida até aparecer a indicação "Memorizado".

A regulação está memorizada e pode ser iniciada a qualquer altura.

Guardar uma nova regulação num espaço de memória

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

Activar a memória

As regulações memorizadas podem ser activadas em qualquer altura.

1. Prima brevemente a tecla  e selecione o espaço de memória com o selector rotativo.
As regulações memorizadas são indicadas. Se a indicação "Espaço de memória vazio" aparecer, significa que neste espaço de memória ainda não foi memorizada nenhuma regulação.
2. Prima a tecla .

A memória é activada.

Alterar o espaço de memória

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

Alterar as regulações

É possível em qualquer altura. Quando iniciar a memória da próxima vez, aparece novamente a regulação inicialmente memorizada.

Regulação de funcionamento permanente

Com esta regulação, o forno mantém uma temperatura entre 85 °C e 140 °C com o Calor superior/inferior. Pode ajustar um tempo de duração entre 24 e 73 horas.

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

Iniciar a regulação de funcionamento permanente

Pré-requisito: nas regulações base foi activada a função "Regulação de funcionamento permanente sim". Consulte o capítulo *Regulações base*.

1. Prima a tecla .
No visor é sugerido "Ar quente circulante 3 D, 160 °C".
2. Rode o selector rotativo para a esquerda para seleccionar Regulação de funcionamento permanente.
3. Com a tecla  mude para a temperatura e regule a temperatura desejada com o selector rotativo.

4. Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla .
São sugeridas 27:00 horas.

5. Regule o tempo de duração pretendido com o selector rotativo.
6. Prima a tecla .

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

O tempo de duração terminou

O forno deixa de aquecer.

Adiar a hora de fim de cozedura

Não é possível adiar a hora de fim de cozedura.

Cancelar a regulação de funcionamento permanente

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

Fecho de segurança para crianças

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

Activar o fecho de segurança para crianças

Mantenha a tecla  premida, até aparecer o símbolo . Necessita de aprox. 4 segundos.

O painel de comandos está bloqueado.

Anular o bloqueio

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

Nota: Apesar de o fecho de segurança para crianças estar activado, pode desligar o forno. Desligue o sinal sonoro  e regule o alarme.

Regulações base

O seu aparelho tem diversas regulações base que pode ajustar às suas necessidades a qualquer momento.

Nota: Na seguinte tabela encontram-se todas as regulações base e as respectivas possibilidades de alteração. Em função do aparelho de que dispõe, no visor são apenas apresentadas as regulações base que a ele se aplicam.

Regulação base	Possibilidades	Explicação
Selección idioma: português	Estão disponíveis mais 29 idiomas	Idioma em que aparecem os textos no visor
Sinal sonoro de tempo duração: médio	médio = 2 minutos curto = 10 segundos longo = 5 minutos	Tempo durante o qual se ouve o sinal após ter terminado um tempo de duração
Som da tecla*: desl.	ligado desl.	Som de confirmação ao premir uma tecla *Ao ligar e desligar o aparelho, ouve-se sempre um sinal sonoro.
Luminosidade do visor: médio	dia médio noite	Iluminação do visor
Contraste - ○○○●○○○ +	p. ex., mais forte - ○○○○○●○ +	Contraste do visor
Indicação das horas: ligado	ligado desl.*	Indicação das horas no visor quando o forno está desligado *A hora aparece enquanto o calor residual estiver a ser indicado.
Prosseguir com o funcionamento após fecho da porta: prosseg func. c 	automático	Modo como o funcionamento é retomado após a abertura e o fecho da porta do forno
Ajustar individualmente: - ○○○●○○○ +	p. ex., resultado da cozedura sempre mais intensivo - ○○○○○●○ +	Alterar o resultado de todos os programas do automático de programas para a direita = mais intensivo para a esquerda = mais fraco
Indicação descrição teclas: ligado	ligado desl.	Display inicial, após a ligação do forno
Ar quente circulante 3D Sugestão: 160 °C	de 30 a 250 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Ar quente circulante Sugestão: 160 °C	de 30 a 250 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor superior/inferior Sugestão: 180 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Hydro-Assar Sugestão: 16 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor intensivo Sugestão: 190 °C	de 100 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor inferior Sugestão: 180 °C	de 30 a 200 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar com ar circulante Sugestão: 190 °C	de 100 a 250 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar, grand. quant. Sugestão: forte (3)	forte (3) médio (2) fraco (1)	Alterar de forma permanente a potência sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar, peq. quant. Sugestão: forte (3)	forte (3) médio (2) fraco (1)	Alterar de forma permanente a potência sugerida para o tipo de aquecimento
Assar lentamente Sugestão: 80 °C	de 70 a 100 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Pré-aquecer Sugestão: 50 °C	de 30 a 70 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Manter quente Sugestão: 70 °C	de 60 a 100 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Regulação func. permanente: não	não sim	Consultar capítulo Regulação de funcionamento permanente
Tensão de funcionamento 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Ajustar a tensão de funcionamento

Regulação base	Possibilidades	Explicação
Repor regulações fábrica: não	não sim	Reposição de todas as regulações base

Alterar as regulações base

Condição prévia: o forno tem de estar desligado.

Exemplo: Regulação base Alterar o tempo de duração do sinal sonoro de médio para curto.

1. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos, até aparecer o título "Grundeinstellung (Regulação base)" e a primeira regulação base "Sprache wählen: deutsch (Seleccionar idioma: alemão)".
2. Com a tecla **↵**, seleccione a regulação base desejada.

3. Altere a regulação base com o selector rotativo.
4. Agora pode alterar outras regulações base. Para tal, mude para a regulação desejada com a tecla **↗** ou **↘**. Altere a regulação base com o selector rotativo.
5. Mantenha a tecla **i** premida até aparecer a hora, o que demora cerca de quatro segundos. Todas as alterações estão memorizadas.

Cancelar

Prima a tecla **⏻**. As alterações não estão memorizadas.

Desligar automático

O seu forno tem uma função de desligar automático. Esta é activada, se não for estipulado um tempo de duração e se as regulações não forem alteradas durante um longo período de tempo. O momento desta activação depende da temperatura ou da potência de grelhador regulada.

Desligar activado

O texto "desligar automaticamente" aparece no visor. O

funcionamento foi interrompido. Para apagar o texto, prima um botão à sua escolha. Pode regular novamente.

Nota: Se estiver regulado um tempo de duração, o forno deixa de aquecer quando esse tempo terminar. A função de desligar automático não é necessária.

Auto-limpeza

Durante a auto-limpeza, o interior do aparelho aquece até aprox. 480 °C. Os resíduos de assados, grelhados ou cozidos são queimados. A auto-limpeza demora cerca de 2 horas, incluindo o tempo de aquecimento e arrefecimento.

Notas

- Para sua segurança, a porta do forno bloqueia-se automaticamente. Só pode voltar a abrir a porta do forno depois de o seu interior ter arrefecido um pouco e de se apagar o símbolo de cadeado que indica o bloqueio. Não tente deslocar o gancho manualmente.
- Não tente abrir a porta do aparelho enquanto estiver a decorrer a auto-limpeza. A limpeza poderá ser interrompida se o fizer.
- A lâmpada no interior do aparelho permanece desligada durante a auto-limpeza. As barras de controlo da temperatura não aparecem.

⚠ Perigo de incêndio!

- A parte exterior do aparelho fica muito quente. Certifique-se de que a parte da frente do aparelho fica desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.
- Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta.

Preparação

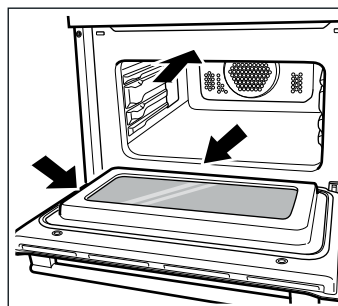
Retire todos os acessórios, recipientes ou loiças de dentro do forno.

⚠ Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca inclua tabuleiros e formas com revestimento antiaderente na auto-limpeza. As temperaturas elevadas danificam o revestimento antiaderente e originam gases tóxicos.

⚠ Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Limpe a base do forno, a parte interior da porta do forno e as superfícies laterais na parte da frente do forno com um pano húmido. Não deve esfregar o vedante do forno.



É suficiente limpar o interior do aparelho a cada dois a três meses. Se necessário, também pode ser limpo com mais frequência. Uma limpeza consome apenas cerca de 3,8 kWh.

O esmalte especial particularmente resistente ao calor e as peças polidas do forno poderão, depois de algum tempo, ficar baços ou sofrer alterações de cor. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenham. Não tente eliminar essas descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Regular a auto-limpeza

- 1. Prima a tecla .
- 2. Inicie a limpeza com .
- Pouco tempo depois do início, a porta do forno é bloqueada. O símbolo  do bloqueio acende-se.

Terminada a limpeza

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

Cancelar a limpeza

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

Efectuar a limpeza durante a noite

Para que possa utilizar o forno todo o dia, adie a hora de fim da limpeza para a noite. Consulte o capítulo *Funções de tempo*, Adiar a hora de fim.

Depois da auto-limpeza

Depois de o forno arrefecer, remova as cinzas remanescentes no interior do aparelho com um pano húmido.

Manutenção e limpeza

Se o seu aparelho de microondas tiver uma manutenção e limpeza cuidadosas, permanecerá bonito e funcional durante muito tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente depois de o desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

Notas

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenham. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é prejudicada.

Produtos de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante da porta,
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva,
- detergentes com elevado teor de álcool.

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

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.

Zona	Produto de limpeza
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Forno	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; use apenas com o forno frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço ou a auto-limpeza.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça.
Painel de comando/ vidro exterior da porta	Limpa-vidros: limpe imediatamente com um pano macio. Não utilize raspadores de vitrocerâmica.
Vidro interior da porta	Limpa-vidros: seque com um pano macio. Não utilize raspadores de vitrocerâmica.
Vedante	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não utilize raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: lave em água abundante e limpe com um pano da loiça ou uma escova.

Limpeza dos vidros

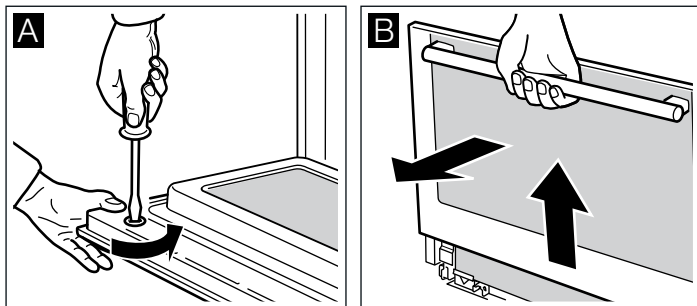
Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros da porta do forno.

⚠ Perigo de queimaduras!

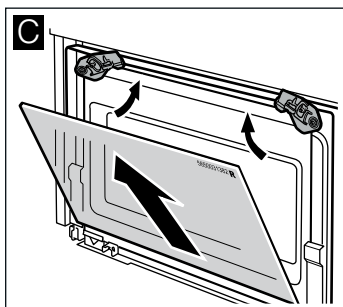
Não desmonte os vidros imediatamente depois de desligar o aparelho. O forno tem de estar frio.

Desmontar

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



3. Feche lentamente a porta, puxe o vidro com o puxador da porta para cima e retire-o. (Figura B)
4. Segure o vidro e pressione as garras na porta para cima. Puxe o vidro para cima e retire-o. (Figura C)

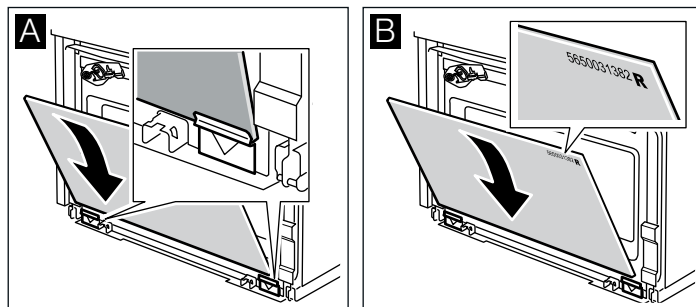


Notas

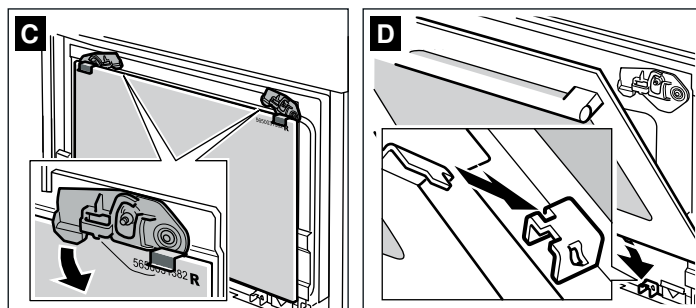
- Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.
- Não utilize produtos agressivos ou abrasivos. O raspador para vidros não é adequado. Podem danificar o vidro.

Montagem

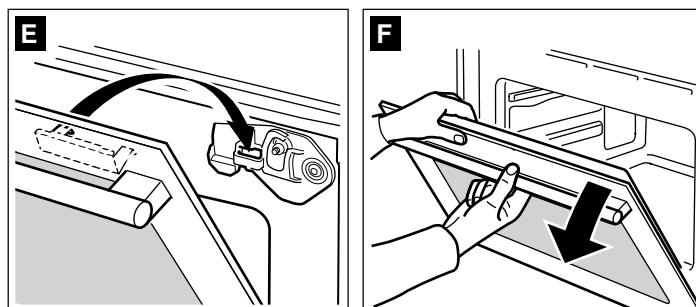
1. Insira o vidro e pressione-o para baixo até que encaixe. (Figura A)
2. As letras têm de ficar legíveis viradas para cima. (Figura B)



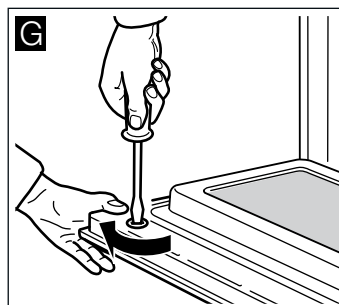
3. Pressione as garras para baixo. (Figura C)
4. Introduza o vidro na guia, levante-o ligeiramente e engate-o em cima. (Figura D)



5. Levante ligeiramente o vidro e prenda-o em cima. (Figura E)
6. Abra a porta totalmente, segurando ao mesmo tempo o vidro com uma mão. (Figura F)



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



Atenção!

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

Tabela de anomalias

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, consulte a tabela e procure resolver a anomalia.

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em boas condições.
O texto "Hora 00:00" aparece no visor. A hora não está correcta.	Corte de corrente	Acerte novamente a hora actual e prima a tecla ⌚.
A porta do forno não abre. O texto "Hora 00:00" aparece no visor. A hora indicada não está correcta.	Corte de corrente durante a auto-limpeza.	Acerte a hora actual e prima a tecla ⌚. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça. O símbolo 🔒 apaga-se. Pode abrir a porta do forno.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento seleccionado.	Tipo de aquecimento não reconhecido.	Efectue de novo a regulação.
O forno não aquece. Ao ligar o aparelho, aparece "Demo" por breves momentos.	O forno encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico e volte a ligá-lo passados aprox. 20 segundos. Nos próximos 2 minutos, mantenha a tecla ⏻ premida durante quatro segundos.
No visor aparece "Desligar automático".	O desligar automático foi activado. O forno desliga-se.	Prima qualquer tecla. O texto apaga-se. Pode regular novamente.

Mensagens de erro com E

Se no visor for indicada uma mensagem de erro com E, prima a tecla ⌚. Desta forma, a mensagem de erro é apagada. É possível que a seguir tenha de acertar a hora novamente. Se a

Tabela de anomalias

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

falha voltar a ser indicada, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

No caso das seguintes mensagens de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicações/Solução
E011	Uma tecla foi premida por demasiado tempo ou está encravada.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se as teclas estão limpas. Se a mensagem de erro persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
E115	A temperatura do interior do aparelho está demasiado elevada.	A porta do forno bloqueia. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Com a tecla ⌚ apague a mensagem de erro.

Substituir a lâmpada do forno

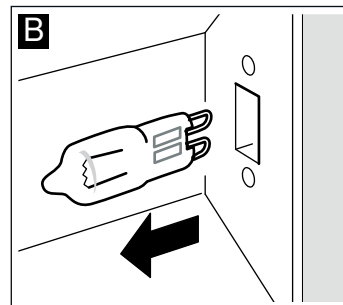
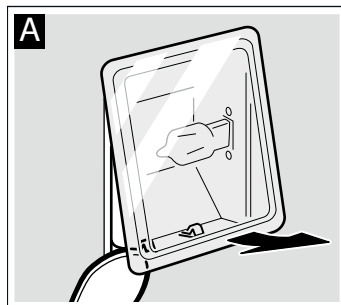
Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Lâmpadas de halógeno de 230 V, 25 Watt, resistentes a altas temperaturas, podem ser adquiridas junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado. Segure a lâmpada de halógeno com um pano seco. Desta forma, poderá aumentar o tempo de vida útil da lâmpada. Use apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

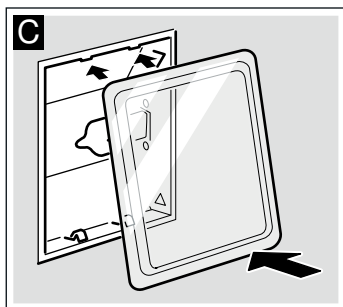
Nunca troque a lâmpada do forno se o aparelho estiver ligado. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico ou retire a ficha da tomada.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Retire a tampa de vidro, abrindo-a manualmente por baixo (figura A). Se eventualmente for difícil retirar a tampa de vidro, retire-a com a ajuda de uma colher.

3. Puxe a lâmpada para fora - não a rode (figura B) Coloque uma lâmpada nova, tendo atenção à posição dos pinos. Encaixe bem a lâmpada.



4. Volte a colocar a tampa de vidro. Assegure-se de que a parte abaulada do vidro fica do lado direito. Insira o vidro em cima e faça pressão em baixo (figura C). O vidro encaixa-se.



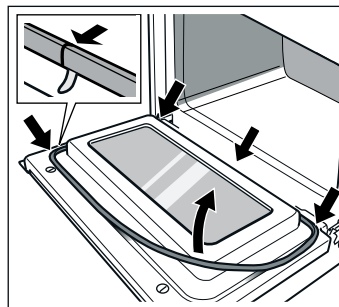
5. Retire a pano. Ligue novamente o disjuntor no quadro eléctrico ou introduza a ficha na tomada.

Substituir o vedante da porta

Se o vedante da porta estiver danificado, é necessário substituí-lo. Poderá adquirir vedantes de substituição para o

seu aparelho no serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

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



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

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se no forno. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do serviço de assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Serviço de assistência técnica ☎

Tenha em atenção que, no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446

BR Sao Paulo 11 2126-1950

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupança energética

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

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

Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo.

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

Automático de programas

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

Seleccionar o programa

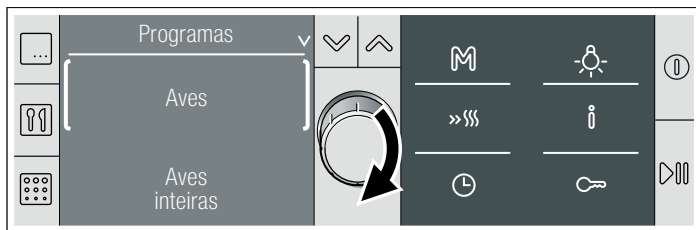
Exemplo na imagem: seleccionar e regular o programa para 800 g de peito de peru fresco.

1. Prima a tecla .

Surgem o primeiro grupo de programas e o primeiro programa.

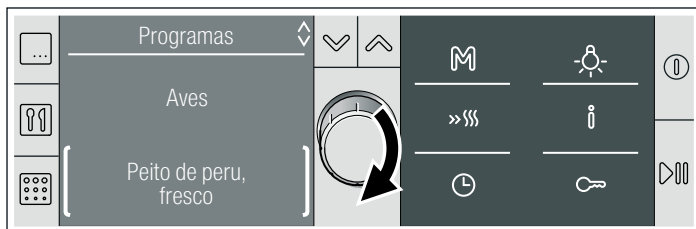


2. Com o selector rotativo, seleccione o grupo de programas.



3. Mude de linha com a tecla .

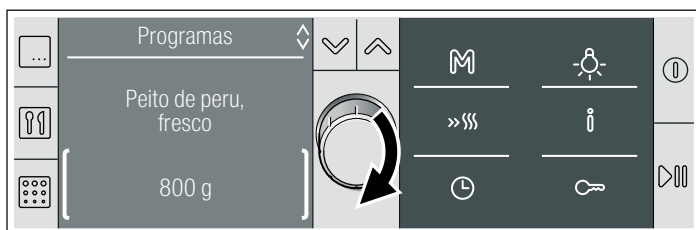
4. Selecciona o programa com o selector rotativo.



5. Prima a tecla .

Para o programa seleccionado é sugerido um valor para o peso.

6. Regule o peso da refeição com o selector rotativo.



Se premir mais uma vez a tecla , muda para Ajustar individualmente. Pode influenciar o resultado do programa. Consulte em baixo a secção *Ajustar individualmente*.

7. Prima a tecla .

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

O programa chegou ao fim

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

Cancelar o programa

Mantenha a tecla  premida até aparecer “Ar quente circ. 3 D, 160 °C”. Pode voltar a regular o aparelho.

Consultar informações

Antes de iniciar: prima brevemente a tecla . Para cada informação, volte a premir a tecla .

Ajustar individualmente o resultado de cozedura

Se o resultado de cozedura de um dos programas não corresponder às suas expectativas, poderá alterá-lo da próxima vez que o usar

Proceda à regulação conforme descrito nos pontos 1 a 6.

Prima a tecla  e, com o selector rotativo, altere o campo aceso.

-   +

Para a esquerda = resultado de cozedura mais fraco

Para a direita = resultado de cozedura mais forte

Inicie o programa com a tecla .

Recipiente

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

Recipientes adequados

São adequados os recipientes de vidro ou vitrocerâmica resistentes ao calor (até 300 °C). No caso de assadeiras em aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio escuro fundido, tem de adicionar mais líquido. O fundo do recipiente deve ficar coberto com, pelo menos, meio centímetro de líquido. A refeição fica mais tostada. Respeite as instruções do fabricante do recipiente.

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

Recipientes inadequados

Os recipientes de alumínio claro e brilhante, de barro não vidrado, bem como de plástico ou com pegadas de plástico, não são adequados.

Tamanho do recipiente

A carne deve cobrir aproximadamente dois terços do fundo do recipiente. Deste modo, obterá um óptimo suco.

Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar ao assar.

Preparar o prato

Escolha um recipiente adequado.

Pese a carne, o peixe ou, no caso de guisados vegetarianos, os legumes. Precisa do peso para poder regular o aparelho.

Fechado o recipiente com uma tampa. Coloque-o na grelha, no nível 1.

Carne

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

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

Peixe

Limpe e tempere o peixe como habitualmente.

Peixe estufado: cubra o fundo do recipiente com ½ cm de líquido, p. ex., vinho ou sumo de limão.

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

Guisado

Pode combinar diferentes tipos de carne e legumes frescos. Corte a carne em pedaços pequenos. Utilize pedaços de frango inteiros.

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

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

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho.
Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Apenas deve forrar os acessórios com papel antiaderente após o pré-aquecimento.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

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

Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes que não necessita do interior do aparelho.

- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Bolos e biscoitos

Relativamente às tabelas

Notas

- As indicações de tempo são válidas para introdução em forno frio.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um

mais elevado. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

- Poderá encontrar informações adicionais em "Sugestões para cozer bolos", a seguir às tabelas.
- Coloque sempre a forma de bolo no centro da grelha.

Formas

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

- Ar quente circulante

- Calor superior/inferior
- Calor intensivo

Bolos em formas	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Bolo de massa batida simples	Forma de buraco/de bolo inglês	1		160-180	40-50
Bolos batidos finos (p. ex., bolo de areia)	Forma de buraco ou forma de bolo inglês	1		150-170	60-80
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2		160-180	25-35
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco ou forma de mola	1		150-170	45-55
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	1		150-160	20-25
Bolo simples, 6 ovos, pré-aquecer	Forma de mola escura	1		170-180	30-40
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola escura	1		170-190	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, com massa quebrada*	Forma de mola escura	1		170-180	60-70
Tarte suíça	Forma de mola escura	1		190-200	40-60
Panettone	Forma de Panettone	1		150-170	35-45
Bolo de nozes	Forma de mola escura	1		160-170	45-55
Pizza, massa fina, pouca cobertura**	Tabuleiro redondo para pizzas	1		230-250	12-17
Tartes salgadas	Forma de mola escura	1		180-200	50-60

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

** Pré-aquecer o interior do aparelho.

- Calor superior/inferior
- Ar quente circulante 3D
- Ar quente circulante
- Calor intensivo

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	25-35
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal + Tabuleiro esmaltado*	1 3		150-170	40-50
Massa batida com cobertura húmida (fruta)	Tabuleiro universal	1		150-170	30-40
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	35-45
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal + Tabuleiro esmaltado*	1 3		160-180	50-60
Massa lêveda com cobertura suma- renta (fruta)	Tabuleiro universal	2		170-190	45-55
Massa lêveda com cobertura suma- renta (fruta)	Tabuleiro universal + Tabuleiro esmaltado*	1 3		150-170	50-60
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	25-35

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

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

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

■ Calor superior/inferior

■ Ar quente circulante 3D

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
Bolachas	Tabuleiro universal + Tabuleiro esmaltado*	1 3		140-160	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2		120-140	35-45
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal + Tabuleiro esmaltado*	1 3		110-130	40-50
Suspiros	Tabuleiro universal	2		80-100	90-110
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	2		160-180	35-45
Queques	1 tabuleiro para queques Tabuleiro universal + Tabuleiro esmaltado*	1 3		140-160	50-60
Bolos de massa de choux	Tabuleiro universal	2		200-220	30-40
Folhados	Tabuleiro universal	2		180-200	30-40
Folhados	Tabuleiro universal + Tabuleiro esmaltado*	1 3		190-210	35-45
Bolos de massa lêveda	Tabuleiro universal	2		190-210	20-30

* Poderá adquirir o tabuleiro esmaltado como acessório especial numa loja especializada.

■ Calor superior/inferior

Pré-aqueça sempre o forno.

■ Ar quente circulante

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

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria	Orientar-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Pretende utilizar uma forma em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	A forma deve ser resistente ao calor até 250 °C. Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido	Espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus e aumente o tempo de cozedura. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Unte apenas a base da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro.	Escolha uma temperatura mais baixa e deixe o bolo cozer durante mais tempo.
O bolo está muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. No caso de tartes com cobertura sumarenta, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoa ou pão ralado e depois aplique a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo não se deixa desenformar.	Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos para que se deixe desenformar mais facilmente. Caso continue com dificuldades em tirá-lo da forma, volte a soltar cuidadosamente os rebordos com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
Mediu a temperatura do forno com um termómetro próprio e constatou que existe uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante com uma grelha de ensaio, após um determinado tempo de aquecimento, no centro do forno. Qualquer recipiente ou acessório influencia o valor medido, de modo que verificará sempre uma diferença ao medir pessoalmente.

Assar e grelhar

Relativamente às tabelas

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

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

Recipiente

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

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

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

Recomendações para assar

Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.

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

Carne:

Cubra o fundo do recipiente com pouco líquido. Adicione mais água para estufar carne. Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne. Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos no forno fechado e

desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Aves:

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

Recomendações para grelhar

Notas

- Faça sempre os seus grelhados com a porta do forno fechada e sem pré-aquecer.
- Os alimentos a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.
- A resistência do grelhador desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende da potência de grelhador regulada.

Indicações para estufar

Para estufar peixe, utilize um recipiente com tampa.

Deite duas a três colheres de líquido e um pouco de sumo de limão ou de vinagre no recipiente.

Carne de vaca

Notas

- Vire carne de vaca para estufar após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

- Vire lombos de vaca ou rosbife após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire bifes após $\frac{2}{3}$ do tempo.
-  Calor superior/inferior

- Grelhar, grandes quantidades

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

Carne de vitela

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

- Calor superior/inferior
- Grelhar com ar circulante

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

Carne de porco

Notas

- Vire a carne de porco magra para assar ou a carne de porco para assar sem gordura após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Coloque a carne para assar no recipiente com o courato virada para cima. Dê uns cortes no courato. Não vire a carne. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

- Não vire lombinhos de porco ou carne de porco defumada. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 5 minutos.
- Vire o bife do cachaco após $\frac{2}{3}$ do tempo.
- Grelhar com ar circulante
- Calor superior/inferior
- Grelhar, grandes quantidades

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

Carne de borrego ou de caça

Nota: Vire a carne de borrego ou de caça após metade do tempo.

- Grelhar com ar circulante
- Calor superior/inferior

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

Outros

Notas

- Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire as salsichas após 2/3 do tempo.

- Grelhar com ar circulante
- Grelhar, grandes quantidades

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

Aves

Notas

- Coloque frangos inteiros, galinhas, peitos de frango ou perus jovens com o peito virado para baixo. Vire após 2/3 do tempo.
- Coloque metades de frango ou frango em pedaços com a pele virada para cima. Não virar.
- Vire patos e gansos após 1/3 e 2/3 do tempo.
- Coloque peitos de pato ou de ganso com a pele virada para baixo. Virar após metade do tempo.

- Vire coxas de ganso após metade do tempo. Pique a pele.
- Vire rolos de carne de peru após 2/3 do tempo.
- Coloque peitos ou pernas de peru com a pele virada para baixo. Vire após 2/3 do tempo.
- Grelhar com ar circulante
- Grelhar, grandes quantidades
- Ar quente circulante
- Calor superior/inferior

Aves	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Frango, inteiro	aprox. 1,2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-250	70-80
Frango, inteiro	aprox. 1,7 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-250	80-90
Frango, metades	500 g cada	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	40-50
Frango em pedaços	aprox. 800 g	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	50-55
Frango em pedaços	aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		220-240	55-65
Peito de frango		Recipiente aberto, grelha	1		200-220	45-60

* Deite 50 ml de água no tabuleiro universal.

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

* Deite 50 ml de água no tabuleiro universal.

Peixe

Nota: Cozinhe peixe inteiro estufado na posição de nadar.

■ Grelhar, grandes quantidades

■ Grelhar, pequenas quantidades

■ Calor superior/inferior

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

* Unte previamente a grelha com óleo.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Para assados pequenos, regule uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto. Para assados maiores, regule uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como pode verificar se o assado já está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Soufflés, gratinados, tostas

Notas

- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.
- Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Os soufflés e gratinados devem acabar de cozer durante mais 5 minutos, dentro do aparelho desligado.
- Para preparar soufflés, gratinados de batata ou lasanha, utilize uma forma de 4-5 cm de altura.

- Prepare o soufflé em formas para doses individuais ou numa forma alta. Pré-aqueça o forno.
- Tostas gratinadas: 4 unidades lado a lado no meio do tabuleiro universal. Distribua 12 unidades uniformemente sobre o tabuleiro universal. Torre previamente o pão de forma.
-  Ar quente circulante
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circulante
-  Grelhar, grandes quantidades
-  Grelhar, pequenas quantidades

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

Produtos pré-confeccionados

Notas

- Observe as indicações do fabricante na embalagem.
- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas.

- Vire barrinhas de peixe, barrinhas de frango, panados ou hambúrgueres de legumes após metade do tempo.
- As tartes de nata devem ser colocadas, sem acessório, no fundo do forno, nível 0.
-  Calor superior/inferior
-  Ar quente circulante

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

* Forre o tabuleiro universal com papel próprio para forno.
O papel próprio para forno tem de ser adequado para temperaturas elevadas.

Produtos ultracongelados	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Lasanha	Grelha	2		190-200	30-40

* Forre o tabuleiro universal com papel próprio para forno.

O papel próprio para forno tem de ser adequado para temperaturas elevadas.

Assar lentamente

Assar lentamente, ou assar a temperaturas baixas, é a melhor forma de cozinhar pedaços de carne tenra para que fiquem rosados ou no ponto. O resultado é uma carne muito suculenta e tenrinha. A vantagem: fica com muita margem de manobra para planejar a ementa, uma vez que facilmente se pode manter quente a carne assada lentamente.

Regular o modo “Assar lentamente”

Utilize um recipiente raso, por exemplo, um prato de servir refeições em porcelana ou uma assadeira de vidro com tampa. Coloque sempre o recipiente fechado sobre a grelha no nível 1.

1. Seleccione o modo Assar lentamente e regule uma temperatura entre os 70 e os 100 °C. Pré-aqueça o interior do aparelho e, ao mesmo tempo, aqueça o recipiente.
2. Aqueça um pouco de gordura numa frigideira em lume forte. Salteie a carne de todos os lados, sem esquecer as extremidades, em lume forte, e coloque-a imediatamente no recipiente pré-aquecido.
3. Coloque o recipiente no interior do aparelho e inicie de novo o funcionamento.

Notas

- Utilize sempre carne fresca e de óptima qualidade. Retire cuidadosamente as nervuras e a gordura. A gordura, ao assar lentamente, adquire um sabor próprio muito intenso.
- Todas as peças tenras de aves, vaca, porco, vitela e borrego são adequadas para assar lentamente. O tempo que demora saltear a carne e o tempo de cozedura dependem da dimensão da peça de carne.
- Salteie a carne a uma temperatura bastante elevada e durante tempo suficiente, virando-a de todos os lados, incluindo nas extremidades.
- Para verificar se a carne está cozida, utilize uma termosonda. Uma temperatura interna de 60 °C deve ser mantida durante pelo menos 30 minutos.
- Pode também assar lentamente a sua carne num recipiente aberto. Nesse caso, os tempos de cozedura prolongam-se.
- Mesmo as peças de carne maiores não precisam de ser viradas.
- Depois de assar a carne lentamente, pode trinchá-la de imediato. Não precisa de repousar.
- Devido a este modo de preparação especial, a carne fica sempre com uma coloração rosa no interior, o que não significa que esteja crua ou mal passada.

Assar lentamente

Nota: Utilize um recipiente com tampa, p. ex., uma assadeira de vidro. Coloque a assadeira na grelha.

Assar lentamente

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

Conselhos para assar lentamente

A carne assada lentamente não fica tão quente como a carne assada de modo convencional.	Para evitar que a carne assada arrefeça demasiado depressa, aqueça os pratos previamente e sirva a carne com molhos muito quentes.
Como manter quente a carne assada lentamente.	Depois de assar lentamente, reduza a temperatura para 70 °C. Os pedaços de carne mais pequenos podem manter-se quentes até 45 minutos e os pedaços maiores até 2 horas.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos são testados por institutos de ensaio, com a ajuda destas refeições.
De acordo com a norma DIN 44547 ou EN 60350 (2009)

Cozer

- Notas**
- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
 - Bolo de maçã com cobertura: coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

-  Calor superior/inferior
-  Ar quente circulante
-  Ar quente circulante 3D
-  Calor intensivo

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

* Ao cozer em dois níveis, insira sempre o tabuleiro esmaltado por cima do tabuleiro universal.
** Poderá adquirir o tabuleiro esmaltado como acessório especial numa loja especializada.

Grelhar

 Grelhar, grandes quantidades

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

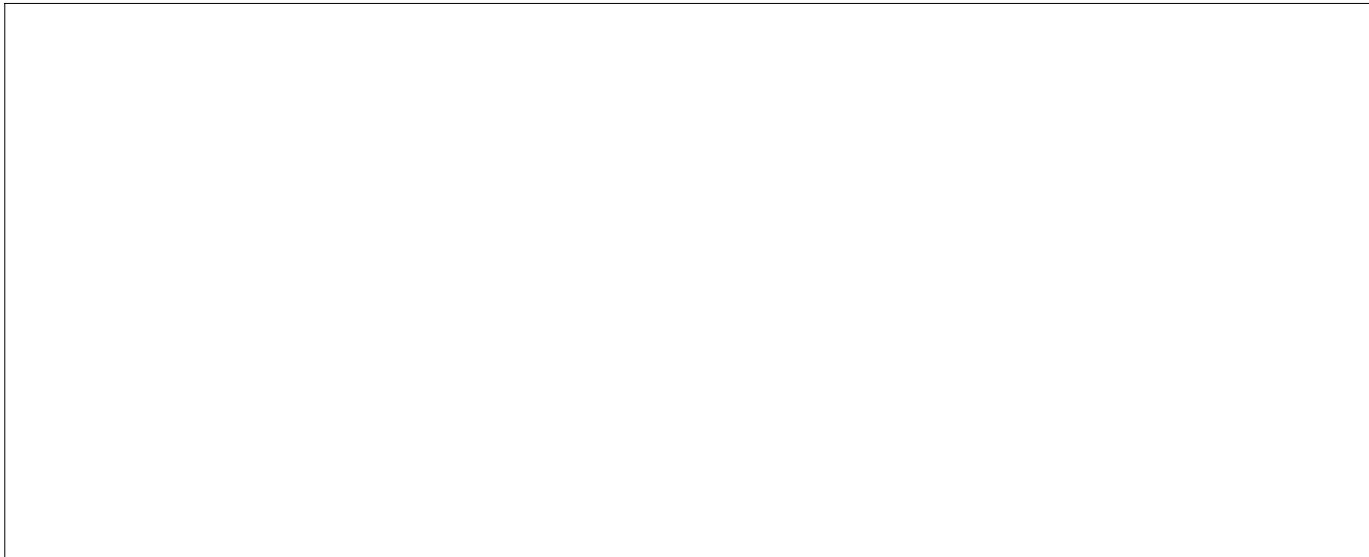
*Pré-aquecer durante 5 minutos.
** Virar após metade do tempo.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida resulta principalmente da preparação de produtos à base de cereais e de batata a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas às rodela e aos

palitos, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolinhos de mel e gengibre, bolachas de especiarias).

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida	
Em geral	■ Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura. ■ Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado. ■ As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Cozer	Com calor superior/inferior, no máx., a 200 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 180 °C.
Bolachas	Com calor superior/inferior, no máx., a 190 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas no tabuleiro de modo uniforme e numa única camada. Asse pelo menos 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não sequem.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000669043