



Forno a vapor combinado HBC36D7.4.



BOSCH

[pt] Instruções de serviço

Indicações de segurança	4	Tabelas e sugestões	25
Indicações de segurança.....	4	Cozinhar a vapor	25
Causas de danos.....	4	Ar quente circulante.....	25
O seu novo aparelho	5	Funcionamento combinado.....	25
Painel de comandos	5	Legumes.....	25
Tipos de aquecimento	5	Acompanhamentos e leguminosas	26
Interior do aparelho	6	Aves e carne.....	27
Acessórios.....	6	Peixe.....	29
Calibração automática.....	6	Assar carne lentamente	29
Antes da primeira utilização	7	Soufflés, guarnição de sopas.....	30
Regular a hora e o idioma.....	7	Sobremesas, compota	30
Regular a dureza da água	7	Bolos e bolachas.....	30
Primeira colocação em funcionamento.....	7	Aquecer refeições	32
Limpar previamente os acessórios	7	Descongelar	33
Encaixar o filtro de gorduras.....	7	Deixar levedar massa.....	33
Utilizar o aparelho	8	Extracção de sumo	34
Encher depósito de água.....	8	Fazer compotas	34
Ligar o aparelho.....	8	Produtos ultracongelados.....	34
Desligar o aparelho.....	9	Refeições de teste	35
Após cada utilização do aparelho.....	9		
Regulações recomendadas.....	9		
Funções de tempo	10		
Regular o alarme	10		
Regular o tempo de duração	10		
Adiar a hora de fim	10		
Acertar a hora.....	11		
Automático de programas	11		
Regular um programa.....	11		
Informações sobre os programas.....	12		
Tabelas de programas.....	12		
Memória	16		
Memorizar a memória.....	16		
Activar a memória.....	16		
Fecho de segurança para crianças	17		
Activar o fecho de segurança para crianças	17		
Desactivar o fecho de segurança para crianças	17		
Regulações base	17		
Desligar automático	17		
Manutenção e limpeza	18		
Produtos de limpeza	18		
Ajuda de limpeza.....	19		
Descalcificar	19		
Desencaixar e encaixar a porta do aparelho.....	20		
Limpar os vidros da porta.....	21		
Limpeza das estruturas de suporte.....	22		
Uma anomalia, que fazer?	22		
Trocar a lâmpada do interior do aparelho.....	23		
Substituir o vedante da porta	24		
Serviço de Assistência Técnica	24		
Referências E e FD	24		
 Protecção do meio ambiente	24		
Eliminação ecológica.....	24		
Sugestões para poupança de energia.....	24		

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 estas instruções de utilização. Guarde as instruções de utilização e de montagem em local seguro. Se entregar o aparelho a outra pessoa, entregue-lhe também as instruções.

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.

Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado. Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.

Perigo de incêndio!

Ao fazer o pré-aquecimento nunca coloque papel vegetal solto nos acessórios. Ao abrir a porta do aparelho dá-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode incendiar-se em superfícies muito quentes. Use sempre um recipiente ou uma forma para fazer peso sobre o papel vegetal. Forre apenas a superfície necessária com o papel vegetal. O papel vegetal não pode ficar por fora dos acessórios.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. A água que se encontra no recipiente de vaporização ainda está quente. Aguarde que o aparelho arrefeça.

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.

Causas de danos

Atenção!

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

A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.

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

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

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

- Ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre tabuleiro ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

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

- O sumo de fruta pode deixar manchas no interior do aparelho. Limpe de imediato o sumo de fruta com um pano húmido e seque com um pano seco.

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

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

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

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

O seu novo aparelho

Este capítulo contém informações sobre

- o painel de comandos
- os tipos de aquecimento
- o interior do aparelho
- os acessórios
- a calibração automática

Painel de comandos



Elemento de comando		Utilização
Interruptor principal	⏻	Ligar e desligar o aparelho
Teclas de menu	🔥	Seleccionar o tipo de aquecimento
	📅	Seleccionar programa (ver capítulo: Automático de programas)
	🧼	Seleccionar ajuda de limpeza e descalcificação (ver capítulo: Manutenção e limpeza)
Teclas de navegação	⏪ ⏩	Mudar de linha no visor. Assim as alterações são memorizadas
Selector rotativo		Alterar a hora, o tempo de duração, o peso, etc. Para retrain ou extrair o selector rotativo, basta premi-lo
Teclas de função	M	Memorizar e consultar a memória (ver capítulo: Memória)
	💡	Ligar e desligar a iluminação
	i	Aparelho ligado: consultar informação actual Aparelho desligado: seleccionar regulações base (ver capítulo: Regulações base)
	🕒	Seleccionar funções de tempo (ver capítulo: Funções de tempo)
	🔒	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças (ver capítulo: Fecho de segurança para crianças)
Tecla de início/pausa	▶⏸	Premir brevemente: iniciar e interromper a cozedura (pausa) Premir longamente: terminar a cozedura

Tipos de aquecimento

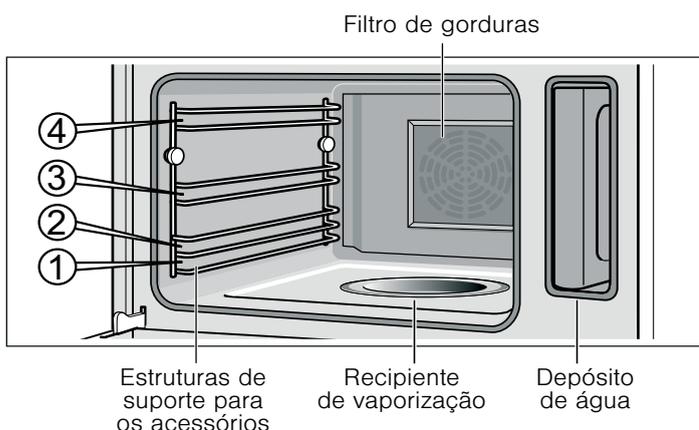
Com a tecla 🔥 poderá regular o seu aparelho para diversas utilizações.

Tipo de aquecimento		Aplicação
Ar quente circulante	30 - 230 °C	Para bolos húmidos, pão-de-ló, carne estufada. Uma ventoinha no painel posterior distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho
Cozinhar a vapor	35 - 100 °C	para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear
Funcionamento combinado	120 - 230 °C	Para carne, soufflés e bolos. O ar quente circulante e o vapor são combinados
Aquecer	100 - 180 °C	Para refeições de prato e artigos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam

Tipo de aquecimento		Aplicação
Deixar levedar	35 - 50 °C	Para massa lêveda e massa azeda. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. O ar quente circulante e o vapor são combinados para que a superfície da massa não seque
Descongelar	35 - 60 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. O ar quente circulante e o vapor são combinados. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma
Assar lentamente	60 - 120 °C	Para rosbife, perna de borrego. Permite preparar de forma especialmente succulenta qualquer peça de carne tenra
Pré-aquecer	30 - 70 °C	Para loiça de porcelana. A comida não arrefece com tanta rapidez em loiça pré-aquecida. As bebidas permanecem quentes por mais tempo
Manter quente	60 - 100 °C	Para manter refeições quentes até duas horas

Interior do aparelho

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



Atenção!

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

A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.

- Não insira acessórios entre os níveis de inserção, pois podem virar.

Acessórios

Utilize apenas os acessórios fornecidos ou adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica, pois foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha

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



Recipiente perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade

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



Recipiente não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade

Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais



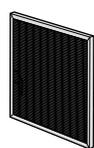
Recipiente perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade

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



Recipiente não perfurado, GN 2/3, 28 mm de profundidade (tabuleiro)

Para cozer bolos feitos em tabuleiros e para recolher líquidos que escorrem ao cozinhar a vapor



Filtro de gorduras

Protege a ventoinha na parede traseira do interior do aparelho contra sujidade (p.ex. de salpicos de assados)

Pode obter acessórios adicionais no comércio especializado:

Acessórios	Ref.ª
Recipiente não perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D353
Recipiente perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D353G
Recipiente não perfurado, GN 2/3, 28 mm de profundidade (tabuleiro)	HEZ36D352
Recipiente não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153
Recipiente perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade	HEZ36D153G
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 2/3	HEZ36D353P
Recipiente de porcelana, não perfurado, GN 1/3	HEZ36D153P
Grelha	HEZ36DR
Conjunto para assar	HEZ36DB
Esponja de limpeza	643 254
Produto anti-calcário	311 138
Pano de microfibras com estrutura de favos	460 770

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

Calibração automática

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. Ao proceder à calibração, o aparelho é regulado de acordo com as taxas de pressão no local de instalação. Isto é realizado automaticamente durante a primeira colocação em funcionamento (ver capítulo: Primeira colocação em funcionamento). É gerado mais vapor do que é normal.

O importante é que o aparelho produza vapor ininterruptamente, durante 20 minutos, a 100 °C. Durante este intervalo, não abra a porta do aparelho.

No caso de o aparelho não se calibrar automaticamente, (p.ex. porque a porta do aparelho foi aberta), a calibragem será realizada novamente aquando da próxima cozedura.

Após a mudança de casa

Para que o aparelho se volte a adaptar automaticamente ao novo local de instalação, reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo: Regulações base) e repita a primeira

colocação em funcionamento (ver capítulo: Primeira colocação em funcionamento).

Depois de um corte de corrente

O aparelho memoriza as regulações da calibração, mesmo em caso de corte de corrente ou corte de rede. Não é necessário calibrar o aparelho novamente.

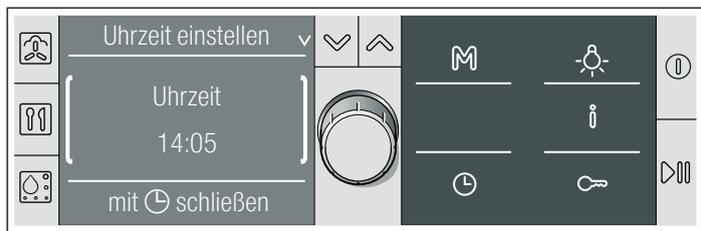
Antes da primeira utilização

Neste capítulo, poderá consultar que passos são necessários antes da primeira utilização:

- regular a hora e o idioma
- regular a dureza da água
- iniciar a primeira colocação em funcionamento
- limpar previamente os acessórios
- encaixar o filtro de gorduras

Regular a hora e o idioma

Depois da ligação elétrica, surge “Acertar a hora” no visor. Acerte a hora e, se necessário, ajuste o idioma para o visor.



1. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual.
2. Com a tecla , mude para “Selecionar idioma”.
3. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido. Estão disponíveis 30 idiomas diferentes.
4. Prima a tecla . A hora e o idioma são assumidos. A hora atual é apresentada.

Regular a dureza da água

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

O seu aparelho indica automaticamente quando tem de ser descalcificado. O mesmo está pré-regulado para a dureza da água "média". Altere o valor, se a água na sua casa for mais mole ou mais dura.

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

Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.

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

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

1. Se necessário, prima a tecla para desligar o aparelho.
2. Mantenha a tecla premida até aparecer no visor a indicação “Selecionar idioma”.
3. Prima a tecla , até surgir “Dureza da água”. No visor está assinalada a indicação “2-dureza média”.
4. Altere a regulação da dureza da água com o seletor rotativo. Valores possíveis:

descalcificada	-
1-mole	I
2-dureza média	II
3-dura	III
4-muito dura	IV

5. Prima a tecla para sair das regulações base.

A alteração foi memorizada.

Primeira colocação em funcionamento

Antes da primeira utilização, aqueça o aparelho vazio durante 20 minutos a 100 °C no tipo de aquecimento “Cozinhar a vapor”. Durante este período, não abra a porta do aparelho. O aparelho é calibrado automaticamente (ver capítulo: Calibração automática).

1. Prima a tecla para ligar o aparelho. Após aprox. 4 segundos, aparece o tipo de aquecimento “Ar quente circulante”.
2. Encha o depósito de água e insira-o no aparelho (ver capítulo: Encher depósito de água). Humidifique o vedante da tampa do depósito com um pouco de água antes da primeira utilização.
3. Rode o seletor rotativo até aparecer “Cozinhar a vapor”.
4. Prima a tecla . O aparelho aquece a 100 °C. O tempo de duração de 20 minutos apenas começa a decorrer quando for atingida a temperatura regulada. Durante este período, não abra a porta do aparelho. O funcionamento de cozedura é terminado automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.
5. Prima a tecla para desligar o aparelho. Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.

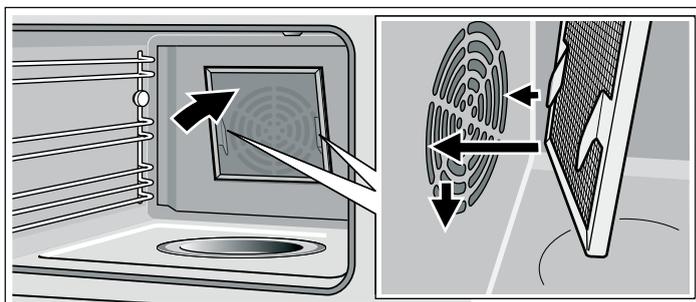
Limpar previamente os acessórios

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

Encaixar o filtro de gorduras

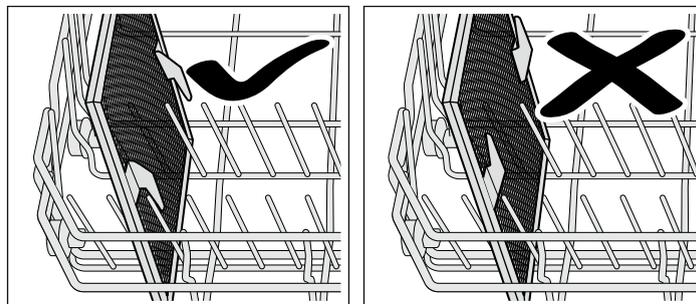
Encaixe o filtro de gorduras fornecido na grelha de ar quente na parede posterior do interior do aparelho.

Mantenha o filtro de gorduras no interior do aparelho durante todas as utilizações.



⚠ Perigo de ferimentos!

Poderá ferir-se nos ganchos do filtro de gorduras. Limpe o filtro de gorduras sempre cuidadosamente. Coloque o filtro de gorduras apenas na máquina de lavar loiça, de forma a que os ganchos para encaixar apontem para baixo.



Lave o filtro de gorduras sempre que o aparelho fique muito sujo após um cozinhado, com uma solução de água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça.

Utilizar o aparelho

Neste capítulo poderá obter informações sobre

- como encher o depósito de água
- como ligar e desligar o aparelho
- o que deve ter em atenção após cada utilização
- como utilizar as regulações recomendadas

Encher depósito de água

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

Atenção!

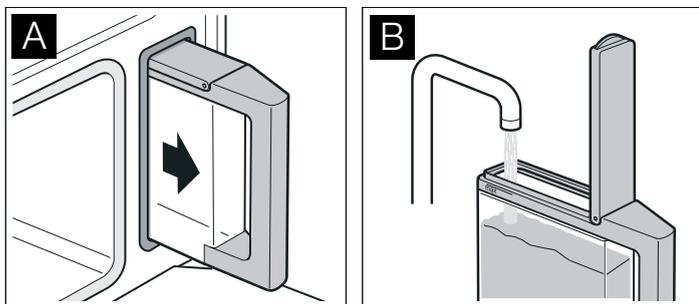
Danos no aparelho causados por líquidos inadequados

- Utilize exclusivamente água potável fresca, água descalcificada ou água mineral sem gás.
- Se a sua água potável for muito calcária, aconselhamos a utilização de água descalcificada.
- Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

Poderá obter informações sobre a sua água potável junto da sua companhia da água. Pode verificar a dureza da água com as tiras de teste fornecidas com o aparelho.

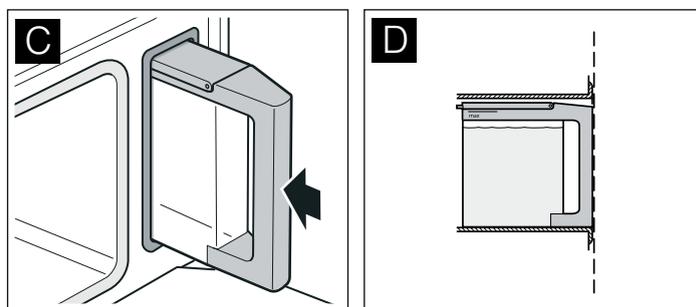
Encha o reservatório de água antes de cada utilização:

1. Abra a porta do aparelho e retire o reservatório de água (figura A).
2. Encha o reservatório de água até à marcação “máx” com água fria (figura B).



3. Feche a tampa do reservatório, até esta encaixar nitidamente.

4. Insira o reservatório da água até ao batente (figura C).



O reservatório tem de estar à face da caixa do reservatório (figura D).

Ligar o aparelho

Nota: Utilize o recipiente e a grelha sempre na posição normal de utilização (não ao contrário).



1. Prima a tecla **ⓘ** para ligar o aparelho.
No visor surge, durante aprox. 4 segundos, a descrição das teclas. Depois, o visor muda automaticamente para o menu “Tipos de aquecimento”.
Pode também premir a tecla **ⓘ** para aceder diretamente ao menu “Tipos de aquecimento”.
2. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o seletor rotativo.



3. Prima a tecla **✓**.
A temperatura sugerida está assinalada.
4. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o seletor rotativo.

Tipo de aquecimento	Intervalo de temperaturas	Sugestão de tempo de duração
Ar quente circulante	30 - 230 °C	-
Cozinhar a vapor	35 - 100 °C	20 min
Funcionamento combinado	120 - 230 °C	30 min
Aquecer	100 - 180 °C	10 min
Deixar levedar	35 - 50 °C	30 min
Descongela	35 - 60 °C	30 min
Assar lentamente	60 - 120 °C	-
Pré-aquecer	30 - 70 °C	-
Manter quente	60 - 100 °C	-

No caso de tipos de aquecimento com vapor, tem de regular agora um tempo de duração (ver também o capítulo: Funções de tempo).

5. Prima a tecla .

O tempo de duração sugerido está assinalado.

6. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

7. Prima a tecla para iniciar a cozedura.

O aparelho aquece.

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

Mensagem “Encher depósito de água?”

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

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

Temperatura actual

Prima a tecla .

A temperatura actual é apresentada durante 3 segundos.

Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura a qualquer momento.

1. Prima a tecla ou até a temperatura estar assinalada.

2. Altere a temperatura com o seletor rotativo.

A alteração é assumida automaticamente.

Pausa

Prima brevemente a tecla  para interromper a cozedura (pausa). A turbina de arrefecimento pode continuar a trabalhar. Para iniciar, prima a tecla .

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a cozinhar, o funcionamento é interrompido. Para iniciar, feche a porta do aparelho e prima a tecla .

Se tiver ajustado a regulação base “Prosseguir com o funcionamento após fecho da porta” para “automático”, não necessita de reiniciar (ver capítulo: Regulações base).

Mensagem “Encher depósito de água”

Quando o depósito de água está vazio, soa um sinal. No visor aparece a indicação “Encher depósito de água”. A cozedura é interrompida.

1. Abra a porta do aparelho com cuidado

pois é libertado vapor quente!

2. Retire o depósito de água, encha-o até à marcação “máx” e introduza-o novamente.

3. Prima a tecla .

Desligar o aparelho

Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado.

Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Prima longamente a tecla  para terminar a cozedura. Se tiver regulado um tempo de duração, a cozedura termina automaticamente. Ouve-se um sinal sonoro.

Prima a tecla  para desligar o aparelho.

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

Após cada utilização do aparelho

Esvaziar o depósito de água

1. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois é libertado vapor quente!
2. Retire e esvazie o depósito de água.
3. Seque bem o vedante da tampa e a caixa do depósito no aparelho.

Atenção!

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

Secar o interior do aparelho

Perigo de queimaduras!

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

1. Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.
2. Limpe o interior arrefecido do aparelho e o recipiente de vaporização com a esponja fornecida e seque-os bem com um pano macio.
3. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.
4. Seque os móveis ou puxadores com um pano, caso se tenha aí formado água de condensação.

Regulações recomendadas

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

Tem várias categorias diferentes à sua escolha. Pode encontrar uma grande variedade de pratos, desde bolos, pão, aves, carne, peixe e carne de caça até soufflés e produtos pré-confecionados com as regulações recomendadas.

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

1. Prima a tecla .

No visor aparece “Ar quente circulante 160 °C”.

2. Rode o seletor rotativo para a esquerda, para seleccionar “Regulações recomendadas”.

No visor aparece a primeira categoria de alimentos.

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

(Com a tecla , mude para o nível seguinte e, com o seletor rotativo, procure e proceda à seleção seguinte).

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

4. Prima a tecla

A cozedura inicia-se. O tempo de duração começa a decorrer no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. No visor surge a indicação "00:00:00".

Prima a tecla para desligar o sinal sonoro.

Alterar a temperatura

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

Alterar o tempo de duração

Prima a tecla . Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla .

Consultar informações

Prima a tecla .

Para obter mais informações, rode o seletor rotativo.

Funções de tempo

A tecla permite-lhe aceder às funções de tempo. São possíveis as seguintes funções:

Se o aparelho estiver desligado:

- regular o alarme
- acertar a hora

Se o aparelho estiver ligado:

- regular o tempo de duração
- regular o alarme
- adiar a hora de fim

Regular as funções de tempo - em resumo

1. Prima a tecla .
2. Se necessário, selecione a função de tempo desejada com a tecla .
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo ou o tempo de duração.
4. Feche as funções de tempo com a tecla .

Regular o alarme

O alarme trabalha independentemente do modo de cozedura. Pode utilizá-lo como um alarme de cozinha e regulá-lo a qualquer momento.

1. Prima a tecla .
2. Se necessário, prima a tecla e, com o seletor rotativo, ajuste o tempo de alarme.
3. Feche as funções de tempo com a tecla .
O visor muda para o estado anterior. O símbolo para o alarme, bem como o tempo remanescente, são apresentados.

Alterar o tempo do alarme

Prima a tecla . Se necessário, prima a tecla e, nos segundos seguintes, altere o tempo de alarme com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla .

Após terminar o tempo de alarme

Ouve-se um sinal sonoro. A indicação que aparece é "00:00". Prima a tecla para desligar o sinal sonoro.

Anular o tempo de alarme

Prima a tecla . Se necessário, prima a tecla e, com o seletor rotativo, reponha o tempo de alarme para "00:00". Feche as funções de tempo com a tecla .

Regular o tempo de duração

Se regular um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, a cozedura termina automaticamente no fim desse tempo. O aparelho deixa de aquecer.

Nos tipos de aquecimento com vapor, é sempre necessário regular um tempo de duração.

Exemplo na figura: regular 45 minutos de tempo de duração.

Condição prévia: estão regulados o tipo de aquecimento e a temperatura.

1. Prima a tecla .



2. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.



3. Feche as funções de tempo com a tecla .
4. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla .
O tempo de duração começa a decorrer de forma visível no visor.
No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a contar após o tempo de pré-aquecimento.

Alterar o tempo de duração

Prima a tecla . Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla .

O tempo de duração terminou

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

Anular o tempo de duração

Prima a tecla . Coloque o tempo de duração em "00:00:00" com o seletor rotativo. Feche as funções de tempo com a tecla .

Adiar a hora de fim

É possível alterar a hora em que deseja ter a refeição pronta. O aparelho liga-se automaticamente e a refeição fica pronta à hora pretendida. Por exemplo, pode colocar a sua refeição no interior do aparelho de manhã e regulá-lo de forma que a refeição esteja pronta à hora de almoço.

Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do aparelho durante demasiado tempo, pois podem estragar-se.

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

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a contar após o tempo de pré-aquecimento. A hora de fim de cozedura regulada é, assim, adiada em função do tempo de pré-aquecimento.

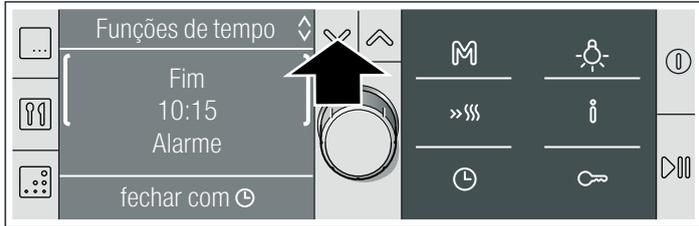
Exemplo na imagem:
São 9 h30m, a refeição demora 45 minutos a cozinhar, mas só deverá estar pronta às 12 h45m.

Condição prévia:

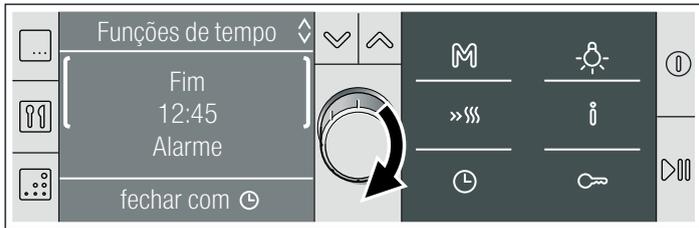
O funcionamento de cozedura regulado não foi iniciado. Está regulado um tempo de duração. As funções de tempo ⌚ estão abertas.

1. Com a tecla , mude para “Fim”.

No visor é apresentado o momento em que o funcionamento de cozedura termina.



2. Com o seletor rotativo, adie o fim para mais tarde.



3. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚.

4. Confirme com a tecla .

A regulação é assumida. O aparelho está em modo de espera ⌚... . No visor é apresentada a hora de fim de cozedura. A cozedura inicia-se no momento certo. O tempo de duração começa então a decrescer de forma visível no visor.

Alterar a hora de fim de cozedura

É possível alterar a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima a tecla ⌚. Prima a tecla , e, com o seletor rotativo, altere a hora de fim de cozedura. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚.

O tempo de duração terminou

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

Anular a hora de fim de cozedura

É possível anular a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima a tecla ⌚. Prima a tecla , e, com o seletor rotativo, rode a hora de fim de cozedura para trás, até surgir novamente a hora atual. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚. O tempo de duração regulado começa a decrescer de imediato.

Acertar a hora

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

Exemplo: alterar a hora de verão para a hora de inverno.

1. Se necessário, prima a tecla ⌚ para desligar o aparelho.

2. Prima a tecla ⌚.

3. Com a tecla , mude para a hora.

4. Com o seletor rotativo, altere a hora.

5. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚.

Depois de um corte de corrente

Depois de um corte de corrente, aparece “Regulações base” no visor. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual. Feche as funções de tempo com a tecla ⌚. A hora é assumida.

Ocultar a hora

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

Automático de programas

Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Existem 16 grupos de programas com um total de 70 programas.

Neste capítulo pode ler

- como se ajusta um programa a partir do automático de programas
- recomendações e sugestões relativamente aos programas
- que programas pode regular (tabelas de programas)

Regular um programa

Selecione o programa adequado a partir da tabela de programas. Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

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

- Grupo de programas “Aves”
- Programa “Peito de frango, fresc cozin v ap”

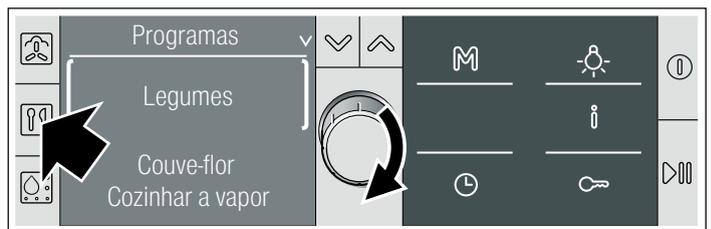
Selecionar o grupo de programas

1. Prima a tecla ⌚ para ligar o aparelho.

2. Prima a tecla .

No visor aparece “Programas”, o primeiro grupo de programas “Legumes” está assinalado.

3. Rode o seletor rotativo até o grupo de programas desejado aparecer.

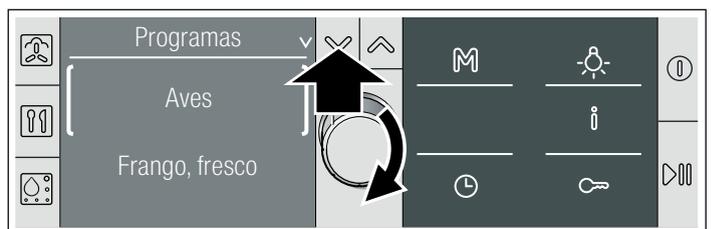


Selecionar o programa

4. Prima a tecla .

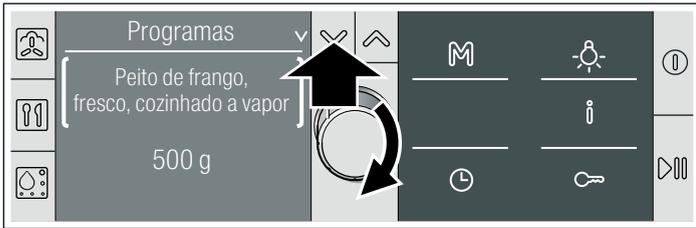
O primeiro programa do grupo de programas selecionado está assinalado.

5. Rode o seletor rotativo até o programa desejado aparecer.



Introduzir o peso

6. Prima a tecla .
7. Rode o seletor rotativo para regular o peso dos alimentos a cozinhar.



Ajustar individualmente o resultado de cozedura

8. Prima a tecla .
- O ajuste individual está assinalado "- 000●000+".
9. Rode o seletor rotativo para ajustar o resultado da cozedura:

- para a esquerda: regular o resultado de cozedura mais fraco
- para a direita: regular o resultado de cozedura mais forte

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

10. Prima a tecla  para iniciar o programa.
O tempo de duração do programa começa a decorrer no visor.

Adiar a hora de fim de cozedura

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

Cancelar o programa

Prima a tecla  para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

Tabelas de programas

Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

Legumes

Tempere os legumes só depois de os cozinhar.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Cozinhar couve-flor vapor / em pedaços*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinh. raminhos brócolos a vapor*	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar feijão verde a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Genouras rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Rábano rodela, cozinhar a vapor*	rodela de aprox. 3 mm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar couve-bruxelas a vapor*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar esparg a vapor / espargos brancos*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Cozinhar esparg a vapor / espargos verdes*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Mistura legumes cong. cozi. vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Fim do programa

Ouve-se um sinal sonoro. A cozedura é finalizada. Prima a tecla  para desligar o aparelho.

Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado. Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Informações sobre os programas

Todos os programas foram concebidos para cozinhar num único nível.

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

Loiça

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

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

Quantidade/peso

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

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

Tempo de cozedura

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

Batatas

Tempere as batatas só depois de as cozinhar.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Batatas cozidas*	tamanho médio, em quartos, peso por unidade 30 - 40 g	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
Batatas cozidas, com pele*	tamanho médio, Ø 4 - 5 cm	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Derivados de cereais

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

- Arroz 1:1,5
- Couscous 1:1
- Milho miúdo 1:3
- Lentilhas 1:2

Introduza o peso sem a água.

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

Preparar risotto

Adicione água ao risotto na relação 1:2. Introduza como peso a quantidade total com água. A mensagem "mexer" aparece após cerca de 15 minutos. Mexa o risotto e, se necessário, prima a tecla Start.

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

Soufflé

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Soufflé, salgado, ingred. cozinhad.*	máx. 4 cm de altura	grelha + forma de soufflé	2
Soufflé doce*	máx. 4 cm de altura	grelha + forma de soufflé	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Aves

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

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Frango, fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	grelha + tabuleiro	2
Frango em pedaços, fresco	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	grelha + tabuleiro	2
Pato, fresco	Peso total 1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Peito de frango, fresco, cozinhado a vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

Carne de vaca

Para rosbife é melhor utilizar rosbife alto.

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Carne p estufar fresca*	1 - 1,5 kg	tabuleiro	2
Rosbife, fresco, assar lentamente / rosbife no ponto**	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2
Rosbife, fresco, assar lentamente / rosbife, inglês**	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

** Saltear previamente a carne em lume forte

Carne de vitela

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Carne fresca / carne magra*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Carne fresca / entremeada assada*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Barriga, recheada*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Carne de porco

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

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

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Cachaço s. osso p assar fresco*	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Carne c/ courato fresca*	0,8 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Salsichas*	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Carne de borrego

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Perna, fresca / sem osso, bem passada	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
Perna, fresca / s osso, no ponto, assar lentamente*	1 - 2 kg	tabuleiro	2

* Saltear previamente a carne em lume forte

Rolo de carne picada

Programa	Observações	Acessórios	Altura
de carne picada fresca	peso total 0,5 -2 kg	tabuleiro	2

Peixe

Para preparar peixe, unte o recipiente perfurado.

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

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

Bolinhos, sobremesa

Cozer trança levedada

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

Preparar compota de fruta

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

Preparar arroz doce

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

Fazer iogurte

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

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

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

Programa	Observações	Acessórios	Altura
Trança levedada	0,6 - 1,8 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
Bolo de massa batida	0,8 -2 kg	Forma de mola untada com base ondulada Ø 26 cm + grelha	2
Compota de fruta*	-	tabuleiro	2
Arroz doce	-	tabuleiro	2
Frascos de iogurte	-	frascos + recipiente perfurado	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Pão, pãezinhos

Cozer pão

Os programas foram concebidos para pão que não é cozido em forma. A massa não deve estar muito mole. Com uma faca afiada, dê vários cortes com cerca de 1 cm de profundidade na massa de pão antes de a cozer.

Deixar levedar e cozer massa de pão

A mensagem "Dar cortes no pão" aparece após cerca de 20 minutos. Dê os cortes na massa e prima a tecla Start, se necessário.

Cozer pãezinhos frescos

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

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

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Aquecer

Programa	Observações	Acessórios	Altura
1 dose*	-	Grelha	2
2 doses*	-	Grelha	2
Acompanhament. cozinhados*	-	tabuleiro	2
Legumes, cozinhados*	-	tabuleiro	2
Pizza, cozida / pizza com massa fina*	-	grelha + tabuleiro	3
Pizza, cozida / pizza com massa alta*	-	grelha + tabuleiro	3

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Descongelar

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

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

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

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

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

⚠ Risco para a saúde!

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

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

Descongelar filete de peixe

Nunca coloque os filetes de peixe uns sobre os outros.

Descongelar aves inteiras

Remova a embalagem antes de as descongelar. Depois da descongelação, deixe a ave repousar. No caso de aves

grandes (p. ex., peru jovem), pode remover as miudezas após cerca de 30 minutos de repouso.

Descongelar carne

Com este programa é possível descongelar peças de carne para assar individuais.

Descongelar fruta apenas ligeiramente

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

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

Especial

Desinfectar biberões

Lave sempre os biberões com uma escova própria logo depois de serem bebidos. A seguir, lave-os na máquina de lavar loiça.

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

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

Fazer compotas

O programa é adequado para fruta com caroço ou sementes, bem como para legumes (excepto feijão).

Escalde a abóbora antes de fazer a compota.

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

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

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

Cozinhar ovos

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

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

* É possível adiar a hora de fim de cozedura deste programa

Memória

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

Memorizar a memória

1. Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e, eventualmente, um tempo de duração. Não inicie o aparelho.
2. Mantenha a tecla **M** premida até aparecer a indicação "Memorizado".

A regulação foi guardada na memória.

Se memorizar outra regulação com a tecla **M**, a regulação anterior é substituída.

Activar a memória

É possível activar a regulação memorizada em qualquer altura.

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

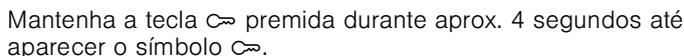
A regulação guardada na memória é activada.

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

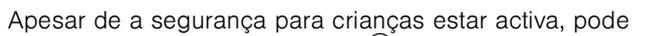
Fecho de segurança para crianças

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

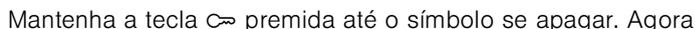
Activar o fecho de segurança para crianças

Mantenha a tecla  premida durante aprox. 4 segundos até aparecer o símbolo .

O painel de comandos está bloqueado.

Apesar de a segurança para crianças estar activa, pode desligar o aparelho com a tecla  ou premindo prolongadamente a tecla , regular o alarme e desligar o sinal sonoro.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

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

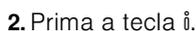
Regulações base

O seu aparelho tem várias regulações base que vêm predefinidas de fábrica. Pode alterar as regulações base, conforme as suas necessidades.

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

O aparelho tem estar desligado.

1. Se necessário, prima a tecla  para desligar o aparelho.

2. Prima a tecla .

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

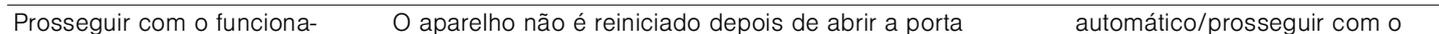
3. Prima a tecla  até surgir a regulação base pretendida.

4. Rode o seletor rotativo para alterar a regulação.

5. Prima a tecla  para sair das regulações base.

A alteração foi memorizada.

É possível alterar as seguintes regulações base:

Regulação base	Função	Possíveis regulações
Selecionar idioma	Alterar o idioma do visor	30 idiomas diferentes
Tempo de duração do sinal sonoro	Regular o tempo durante o qual é emitido o sinal sonoro quando o aparelho termina o seu funcionamento	curto/médio/longo
Som das teclas	Ligar ou desligar o sinal sonoro emitido ao premir uma tecla	desligado/ligado
Luminosidade do visor	Alterar a luminosidade do visor	dia/médio/noite
Contraste	Alterar o contraste do visor	7 níveis -  +
Indicação das horas	Indicar as horas quando o aparelho está desligado	desligado/ligado
Prosseguir com o funcionamento após o fecho da porta	O aparelho não é reiniciado depois de abrir a porta	automático/prosseguir com o funcionamento através de 
Ajustar individualmente	Regular os resultados da cozedura dos programas em geral para mais forte ou mais fraco	7 níveis -  +
Indicação descrição teclas	Ligar ou desligar a indicação da descrição das teclas ao ligar o aparelho	desligado/ligado
Dureza da água	Regular a dureza da água para a indicação de descalcificação	descalcificada/1-mole/2-dureza média/3-dura/4-muito dura
Sinal de aquecimento do modo Cozinhar a vapor	Sinal sonoro no fim da fase de aquecimento do modo Cozinhar a vapor	sim/não
Repor as regulações de fábrica	Repor as regulações de fábrica do aparelho: <ul style="list-style-type: none">■ todas as alterações das regulações base são anuladas■ a memória é apagada■ a calibração automática é novamente efetuada	sim/não

Desligar automático

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

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

Manutenção e limpeza

Este capítulo contém informações sobre

- a limpeza e manutenção do seu aparelho
- a ajuda de limpeza
- a descalcificação

Perigo de curto-circuito!

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

Atenção!

Danos da superfície: Não utilize

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

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

Atenção!

Danos na superfície: Se o produto anticalcário ou o gel de limpeza do forno entrar em contacto com o painel dianteiro ou outras superfícies sensíveis, limpe de imediato com água.

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

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

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

Não utilize esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho (com frente de alumínio)	Solução de água e detergente – seque com um pano macio. Produto limpa-vidros suave - passe com um pano macio de limpeza de vidros ou um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem exercer pressão sobre a frente de alumínio.
Exterior do aparelho (com frente em aço inoxidável)	Solução de água e detergente – seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Interior do aparelho com recipiente de vaporização	Solução de água quente e detergente ou água e vinagre – utilize a esponja fornecida ou uma escova macia. Atenção! O interior do aparelho pode enferrujar: Não utilize esfregões verdes ou de aço. Em caso de muita sujidade, utilize apenas o gel de limpeza do forno e da grelha recomendado pelo Serviço de Assistência Técnica (ref.ª 463 582, também disponível online no eShop). Tenha em atenção as indicações do fabricante. Outros produtos limpa-fornos podem danificar o aparelho. O gel não pode entrar em contacto com a lâmpada do interior do aparelho e os vedantes da porta, nem com a lâmpada e o recipiente de vaporização. Deixe actuar no máximo 12 horas e não ligue o aparelho durante este tempo. A seguir, limpe bem o interior do forno com água (p.ex. com um pulverizador) para remover todos os resíduos do gel.
Filtro de gorduras	Retire o filtro de gorduras da parede posterior do interior do aparelho por cima e lave-o com uma solução de água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça. Lave o filtro de gorduras sempre que o aparelho fique muito sujo após um cozinhado. ⚠ Perigo de ferimentos! Poderá ferir-se nos ganchos do filtro de gorduras. Limpe o filtro de gorduras sempre cuidadosamente. Coloque o filtro de gorduras apenas na máquina de lavar loiça, de forma a que os ganchos para encaixar apontem para baixo.
Depósito de água	Solução de água e detergente – não lave na máquina de lavar loiça!
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho
Vedante da tampa do depósito de água	Seque muito bem após cada utilização do aparelho
Estruturas de suporte	consulte o capítulo: Limpeza das estruturas de suporte
Vidros da porta	consulte o capítulo: Limpeza dos vidros da porta Atenção! Danos na superfície: Depois de limpar os vidros da porta com um produto limpa-vidros, seque-os com um pano. Caso contrário, podem surgir manchas impossíveis de remover.
Vedante da porta	Solução de água quente e detergente
Acessórios	Ponha-os de molho em solução de água quente e detergente. Lave-os com uma escova ou esponja da loiça ou lave-os na máquina de lavar loiça No caso de descolorações por alimentos que contêm amido (p.ex., arroz), limpe com uma solução de água e vinagre

Esponja de limpeza

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

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

Pano de microfibras

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

Conjunto para assar

Quando fizer assados, se possível, utilize o conjunto para assar (ref.ª HEZ36DB, também disponível on-line no eShop). Deste modo, pode reduzir consideravelmente a sujidade no interior do aparelho provocada pelos salpicos do assado.

Ajuda de limpeza

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

A ajuda de limpeza consiste em:

- Limpeza (aprox. 30 minutos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização e limpe o aparelho com um pano
- 1.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização
- 2.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, remova a água residual

As três fases têm de ser cumpridas totalmente até ao fim. O aparelho só fica pronto a funcionar após o 2.º enxaguamento.

Preparação

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

Deite uma gota de detergente da loiça no recipiente de vaporização que se encontra na base do aparelho.

Activar a ajuda de limpeza

1. Prima a tecla  para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla .
No visor aparece "Limpar".
3. Encha o depósito de água até à marcação "máx" com água e introduza-o.
4. Prima a tecla .
A ajuda de limpeza inicia-se. A lâmpada no interior do aparelho mantém-se desligada.

Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro. No visor, aparece "Esvaziar o recipiente e limpar o aparelho" e "00:00:40".

1. Abra a porta do aparelho.
No visor, aparece "Aparelho pronto para lavagem".
2. Retire as estruturas de suporte do interior do aparelho e lave-as (ver capítulo: Limpeza das estruturas de suporte).
3. Limpe a sujidade libertada no interior do aparelho e no recipiente de vaporização com uma escova macia e com a esponja.
4. Se necessário, encha o depósito de água e volte a inseri-lo no respectivo lugar.
5. Feche a porta do aparelho.
No visor, surge "Prosseguir com o funcionamento com .

1.º enxaguamento

Prima a tecla .

O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece "2.º enxaguamento".

Esvaziar o recipiente de vaporização

Após 20 segundos, aparece no visor "Esvaziar recipiente" e "00:00:20".

1. Abra a porta do aparelho.
No visor aparece a indicação "Aparelho pronto para lavagem".
2. Lave bem a esponja.
3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
4. Feche a porta do aparelho.
No visor, surge "Prosseguir com o funcionamento com .

2.º enxaguamento

Prima a tecla .

O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece "2.º enxaguamento".

Remover a água residual

Após 20 segundos, aparece no visor "Esvaziar recipiente" e "00:00:00".

1. Abra a porta do aparelho.
 2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
 3. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque com um pano macio.
 4. Prima a tecla  para desligar o aparelho.
- A ajuda de limpeza terminou.

Cancelar a ajuda de limpeza

Nota: Depois de cancelar a ajuda de limpeza, tem de enxaguar duas vezes o aparelho. Até à conclusão do segundo processo de enxaguamento, as outras funções do aparelho ficam bloqueadas.

1. Prima prolongadamente a tecla  para cancelar a ajuda de limpeza.
No visor, surge "Prosseguir com o funcionamento com  e "Limpar".
Para que não fiquem resíduos de detergente no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.
2. Prima a tecla .
No visor, aparece "Esvaziar o recipiente e limpar o aparelho".
3. Se necessário, encha o depósito de água, volte a inseri-lo no aparelho e prima a tecla .

De seguida, proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho".

Descalcificar

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

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

A descalcificação consiste em:

- descalcificar (aprox. 30 minutos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização e encha novamente o depósito de água
- 1.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização
- 2.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, remova a água residual

As três fases têm de ser cumpridas totalmente até ao fim. O aparelho só fica pronto a funcionar depois do 2.º enxaguamento.

Produto anti-calcário

Para descalcificar o aparelho, utilize apenas o produto anticalcário líquido recomendado pelo serviço de assistência técnica (ref.ª 311 138, também disponível on-line no eShop). Outros produtos anti-calcário podem danificar o aparelho.

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

Atenção!

Danos da superfície: Se um produto anticalcário cair sobre o painel dianteiro, ou outras superfícies sensíveis, limpe-o imediatamente com água.

Iniciar o modo Descalcificar

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

1. Prima a tecla  para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla .
No visor aparece "Limpar".
3. Rode o selector rotativo até aparecer "Descalcificar".
4. Insira o depósito de água com a solução anticalcária e feche a porta do aparelho.
5. Prima a tecla .
A descalcificação inicia-se. A lâmpada no interior do aparelho mantém-se desligada.

Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro. No visor, aparece "Esvaziar o recipiente e reencher o depósito de água" e "00:00:40".

1. Abra a porta do aparelho.
2. Remova a solução anticalcária do recipiente de vaporização utilizando a esponja fornecida com o aparelho.
3. Enxágue bem o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.
No visor, aparece "Aparelho pronto para lavagem".
4. Feche a porta do aparelho.
No visor, surge "Prosseguir com o funcionamento com ".

1.º enxaguamento

Prima a tecla .
O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece "2.º enxaguamento".

Esvaziar o recipiente de vaporização

Após 20 segundos, aparece no visor "Esvaziar recipiente" e "00:00:20".

1. Abra a porta do aparelho.
No visor aparece a indicação "Aparelho pronto para lavagem".
2. Lave bem a esponja.

3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.

4. Feche a porta do aparelho.
No visor, surge "Prosseguir com o funcionamento com ".

2.º enxaguamento

Prima a tecla .
O aparelho inicia o enxaguamento. No visor aparece "2.º enxaguamento".

Remover a água residual

Após 20 segundos, aparece no visor "Esvaziar recipiente" e "00:00:00".

1. Abra a porta do aparelho.
2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
3. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque com um pano macio.
4. Prima a tecla  para desligar o aparelho.
A descalcificação está terminada.

Cancelar o modo descalcificar

Nota: Depois de cancelar a descalcificação, tem de enxaguar duas vezes o aparelho. Até à conclusão do segundo processo de enxaguamento, as outras funções do aparelho ficam bloqueadas.

1. Prima longamente a tecla  para cancelar a descalcificação.
No visor, surge "Prosseguir com o funcionamento com  e "Descalcificar".
Para que não fiquem resíduos da solução anticalcária no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.
2. Prima a tecla .
No visor aparece "Esvaziar o recipiente e reencher o depósito de água".

Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água".

Descalcificar apenas o recipiente de vaporização

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

Única diferença:

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

O recipiente de vaporização também pode ser descalcificado manualmente.

Desencaixar e encaixar a porta do aparelho

Pode desencaixar a porta do aparelho, para uma limpeza mais fácil.

Perigo de ferimentos!

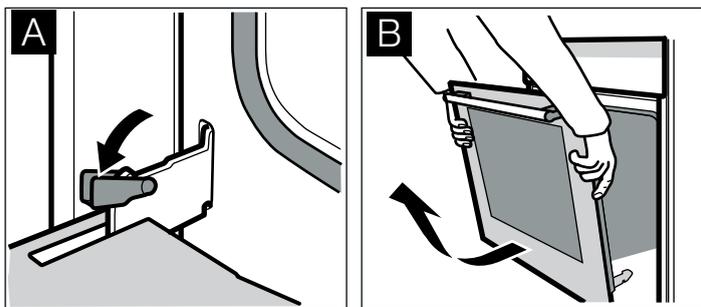
As dobradiças da porta podem fechar-se com muita força. Abra sempre completamente as alavancas de bloqueio das dobradiças para desencaixar a porta do aparelho e, depois de a encaixar, volte a fechá-las completamente. Não agarre na dobradiça.

⚠ Perigo de ferimentos!

Caso a porta se tenha desencaixado apenas de um lado, não toque na dobradiça. A dobradiça pode fechar-se com muita força. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desencaixar a porta do aparelho

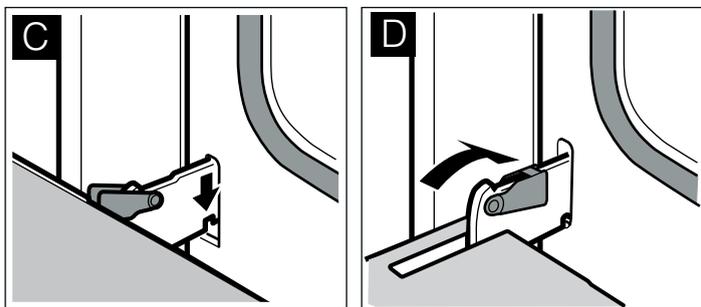
1. Abra completamente a porta.
2. Abra completamente a alavanca de bloqueio da esquerda e da direita (figura A).
As dobradiças estão bloqueadas e não podem fechar-se.
3. Feche a porta do aparelho até sentir uma ligeira resistência.
4. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito, feche-a mais um pouco e retire-a (figura B).



Encaixar a porta do aparelho

Volte a montar a porta do aparelho após a limpeza.

1. Insira as dobradiças nos suportes do lado esquerdo e direito (figura C).
O entalhe em ambas as dobradiças tem de encaixar.
2. Abra completamente a porta.
3. Feche completamente as alavancas de bloqueio da esquerda e da direita (figura D).



A porta do aparelho está bloqueada e já não pode ser desencaixada.

4. Feche a porta do aparelho.

Limpar os vidros da porta

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

⚠ Perigo de ferimentos!

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ser pontiagudos, podendo provocar-lhe cortes. Use luvas de protecção.

⚠ Perigo de ferimentos!

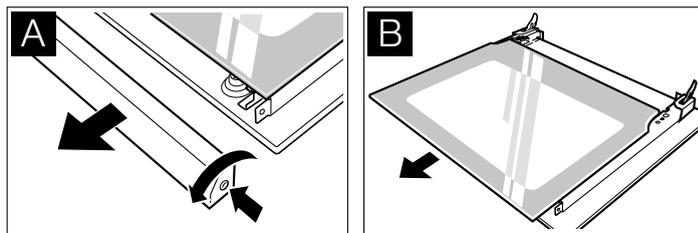
Volte a utilizar o aparelho apenas depois de os vidros e a porta do aparelho estarem correctamente montados.

Desmontar o vidro da porta

Nota: Antes de desmontar o vidro, memorize em que posição está montado, para que depois não o monte incorrectamente.

1. Desencaixe a porta do aparelho e coloque-a com a parte da frente virada para baixo numa superfície macia e limpa (ver capítulo: Desmontar e montar a porta do aparelho).

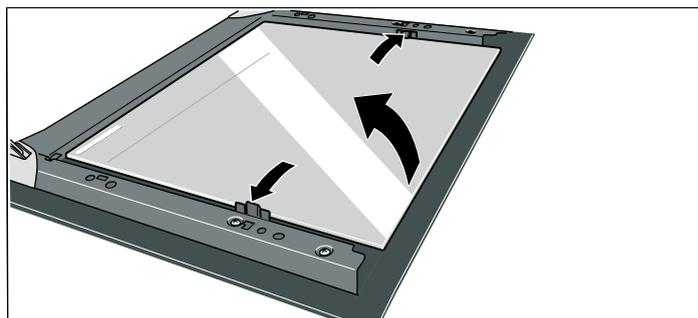
2. Desaparafuse a cobertura da porta do aparelho em cima do lado esquerdo e direito e retire-a (figura A).
3. Levante o vidro da porta e retire-o (figura B).



Desmontar o vidro intermédio

Antes de proceder à desmontagem, memorize a posição em que o vidro intermédio está montado, de forma a evitar que o monte mais tarde ao contrário.

1. Pressione os suportes do lado esquerdo e direito para fora.
2. Levante ligeiramente o vidro intermédio e retire-o.



Limpar

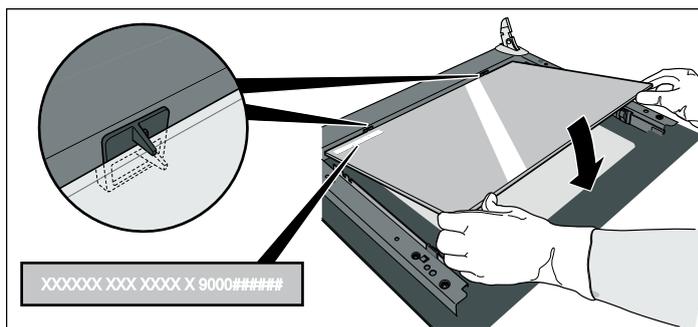
Limpe os vidros da porta com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Atenção!

Não utilize produtos abrasivos ou agressivos nem raspadores para vidros, pois podem danificar o vidro.

Montar o vidro intermédio

1. Coloque o vidro intermédio nas fixações do lado esquerdo e direito.
2. Pressione o vidro intermédio para baixo, para encaixar nos suportes.



Montar o vidro da porta

1. Insira o vidro da porta até ao batente.
2. Coloque a cobertura e volte a aparafusar.
3. Volte a encaixar a porta do aparelho

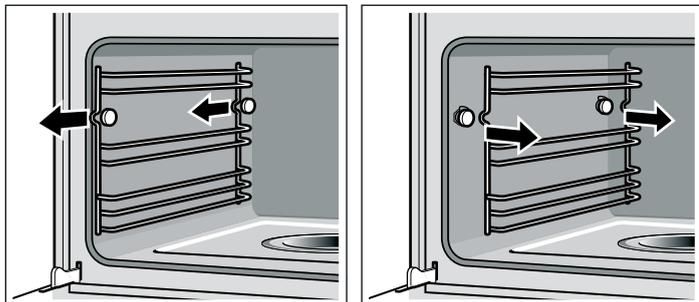
Limpeza das estruturas de suporte

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

⚠ Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!

Espere até o interior do aparelho ter arrefecido.

1. Puxe a estrutura de suporte para a frente e desengate-a lateralmente.



2. Limpe as estruturas de suporte com detergente e uma esponja/escova ou lave a estrutura de suporte na máquina de lavar loiça.
3. Engate as estruturas de suporte atrás e à frente e empurre-as para trás, até encaixarem.
A estrutura de suporte só encaixa perfeitamente num dos lados.

Uma anomalia, que fazer?

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

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

- Os trabalhos no sistema electrónico do aparelho só devem ser realizados por um técnico especializado.
- É absolutamente necessário interromper a ligação do aparelho à corrente para realizar trabalhos no sistema electrónico. Prima o disjuntor ou retire o fusível da caixa de fusíveis da sua habitação.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Falha de corrente	Verifique se outros electrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorrecta	Desligue o disjuntor correspondente ao aparelho no quadro eléctrico e volte a ligá-lo após cerca de 10 segundos.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento	A porta do aparelho não está bem fechada	Fechete a porta do aparelho
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor aparece "Limpeza" "Prosseguir com o funcionamento com > " "Descalcificar"	O modo Descalcificar foi cancelado	Prima a tecla > . Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Descalcificar. Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água")
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor aparece "Limpeza" "Prosseguir com o funcionamento com > " "Limpar"	A ajuda de limpeza foi cancelada	Prima a tecla > . Em seguida, enxague duas vezes o aparelho (ver capítulo: Descalcificar. Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho")
No visor aparece "Hora"	Falha de corrente	Acerte novamente a hora (ver capítulo: Funções de tempo)
O aparelho não está em funcionamento. O visor está a indicar um tempo de duração	O selector rotativo foi inadvertidamente accionado	Prima a tecla ①
	Depois da regulação a tecla > não foi premeida	Prima a tecla > ou apague a regulação com a tecla ①
No visor aparece "desligar automático"	O desligar automático está activo	Toque em qualquer tecla

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
A indicação "Encher depósito de água" aparece, embora o depósito esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Insira o depósito de água até este encaixar
	O sistema de detecção não está a funcionar	Chame o serviço de assistência técnica
A indicação "Encher depósito de água" aparece, embora o depósito esteja cheio ou o depósito de água está vazio mas a indicação "Encher depósito de água" não aparece	O depósito de água está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o depósito de água e limpe-o. Se as peças não se desprenderem, adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica
O depósito de água esvazia-se sem razão aparente. O recipiente de vaporização transborda	O depósito de água não foi bem fechado	Feche a tampa até esta encaixar nitidamente
	O vedante da tampa do depósito está sujo	Limpe o vedante
	O vedante da tampa do depósito está com defeito	Adquira um novo depósito de água junto do serviço de assistência técnica
O recipiente de vaporização está vazio, embora o depósito de água esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Empurre o depósito de água até encaixar
	O tubo de adução está entupido	Descalcifique o aparelho. Verifique se a dureza da água está correctamente regulada
No visor aparece "Esvaziar depósito/limpar?"	O aparelho não foi utilizado, no mínimo, durante dois dias e o depósito de água está cheio	Esvazie o depósito e limpe-o. Depois de cozinhar, esvazie sempre o depósito
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho "Plopp"	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	É normal
Ao cozinhar a vapor é produzido vapor intenso	O aparelho será automaticamente calibrado	É normal
Ao cozinhar a vapor é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efectuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo Regulações base). Depois, inicie o modo Cozinhar a vapor durante 20 minutos a 100 °C
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação		É normal
O aparelho já não cozinha bem a vapor	O aparelho está com calcário	Dê início ao programa de descalcificação
No visor aparece a mensagem de erro "E011"	Uma tecla foi premida demasiado tempo ou está encravada	Prima a tecla  para apagar a mensagem de erro. Prima as teclas todas, uma por uma, e verifique se estão limpas
No visor aparece uma mensagem de erro "E..."	Avaria técnica	Prima a tecla  para apagar a mensagem de erro; se necessário, acerte a hora. Se a mensagem de erro aparecer de novo, contacte o Serviço de Assistência Técnica
O aparelho já não aquece. No visor aparece "Demo"	Foi premida uma combinação de teclas	Interrompa a alimentação de corrente e restabeleça-a após 10 segundos. Dentro de 2 minutos, prima a tecla  durante 4 segundos

Trocar a lâmpada do interior do aparelho

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

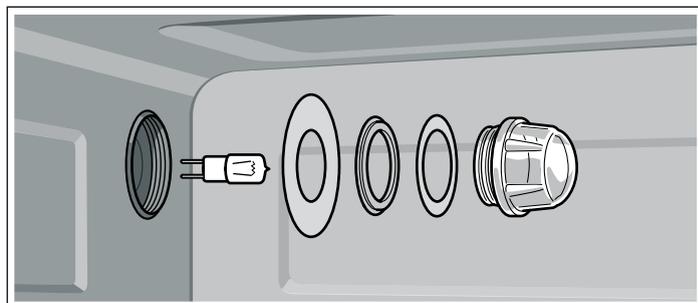
Perigo de queimaduras!

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

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

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada.
2. Desenrosque a cobertura, rodando-a para o lado esquerdo.
3. Retire a lâmpada, puxando-a, e substitua-a por outra do mesmo tipo.

4. Coloque os novos vedantes e o anel de aperto pela ordem correcta na cobertura de vidro.



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

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

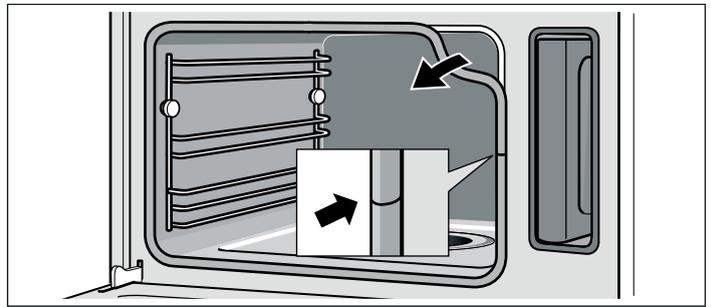
Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes

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

Substituir o vedante da porta

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

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



Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho 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.

Referências E e FD

Quando efectuar a chamada, indique o número de produto (N. E) e o número de fabrico (N. FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se, quando abre a porta do aparelho, no canto inferior esquerdo da porta.

Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar, poderá introduzir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N. E

N. FD

Serviço de Assistência Técnica

Tenha em atenção que a visita do técnico da assistência não é gratuita em caso de uma utilização incorrecta, mesmo durante período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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.

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Sugestões para poupança de energia

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante um processo de cozedura.
- Ao assar, utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros pois o forno a vapor ainda está quente, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir no aparelho duas formas de bolo inglês lado a lado.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno a vapor 10 minutos antes de terminar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.
- Ao cozinhar a vapor, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro os que demoram mais tempo a ficarem prontos.

Tabelas e sugestões

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

Acessórios

Utilize os acessórios fornecidos.

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

Loiça

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

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

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

Filtro de gorduras

Mantenha o filtro de gorduras no interior do aparelho durante todas as utilizações.

Cozinhar a vapor

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

Tempos de cozedura e quantidades

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

Observe os tamanhos das peças ou unidades indicados nas tabelas. No caso de peças mais pequenas, reduz-se o tempo de cozedura e, no caso de serem maiores, prolonga-se. O tempo de cozedura também é influenciado pela qualidade dos

alimentos e se estão mais verdes ou mais maduros. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação.

Distribuir uniformemente os alimentos

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

Alimentos sensíveis à pressão

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

Cozinhar menus

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

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

Ar quente circulante

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

Funcionamento combinado

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

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

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

Legumes

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

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

* Pré-aquecer o aparelho

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Feijão verde	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Cenouras	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 20
Rábano	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Alho-francês	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Milho	maçaroca	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Acelga*	tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Espargos verdes*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	7 - 12
Espargos brancos*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Espinafres*	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Romanesco	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Couve-de-bruxelas	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Beterraba	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	40 - 50
Couve roxa	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Repolho/Couve	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Curgetes	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Ervilhas de quebrar	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 12

* Pré-aquecer o aparelho

Acompanhamentos e leguminosas

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

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

Alimentos	Relação	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas cozidas, com pele (tamanho médio)	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	35 - 45
Batatas cozidas (em quartos)	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Gratinado de batata	-	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	35 - 45
Arroz integral	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Arroz agulha	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz Basmati	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz estufado	1:1,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Lentilhas	1:2	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Feijão branco, demolhado	1:2	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	65 - 75

Alimentos	Relação	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Couscous	1:1	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Escândea, triturada	1:2,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Milho miúdo, inteiro	1:2,5	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Trigo, inteiro	1:1	Rec. não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	60 - 70
Bolinhos de batata	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	95	20 - 25

Aves e carne

Insira a grelha e o tabuleiro juntos num nível.

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

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

Aves

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

* saltear primeiro

Carne de vaca

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne vaca para estufar*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	140 - 150	100 - 140
Lombo de vaca, médios*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	170 - 180	20 - 28
Rosbife fino, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	40 - 55
Rosbife fino, inglês*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	30 - 45
Rosbife alto, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	45 - 60
Rosbife alto, inglês*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 180	35 - 50

* saltear primeiro

Carne de vitela

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne de vitela para assar, entremeada	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	60 - 70
Carne de vitela para assar, magra	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	50 - 60
Costeleta de vitela*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 25
Peito de vitela, recheado	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140 - 160	75 - 120

* saltear primeiro

Carne de porco

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

* saltear primeiro

Outros

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

* saltear primeiro

Sugestões para assar

Utilizar o conjunto para assar	Se utilizar o conjunto para assar, pode obter assados ótimos e o interior do aparelho praticamente não se suja. O conjunto para assar pode ser adquirido no comércio especializado como acessório (ver capítulo: Acessórios)
Quando é que o assado está pronto?	Use um termómetro de carne (pode ser adquirido no comércio especializado) ou faça o "teste da colher": Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos	Verifique o nível de inserção do acessório e a temperatura
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido

Peixe

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Dourada, inteira	0,3 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	15 - 25
Lombo de dourada	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de peixe	forma para banho-maria 1,5 l	grelha	2	Cozinhar a vapor	70 - 80	40 - 80
Truta, inteira	0,2 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	12 - 15
Filetes de bacalhau fresco	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmão	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Moluscos	1,5 kg	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Filetes de peixe vermelho	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Rolinhos linguado recheados	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20

Assar carne lentamente

"Assar lentamente" é o tipo de preparação ideal para peças de carne que se querem tenras, mal passadas ou no ponto. O resultado é uma carne muito succulenta e tenrinha.

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

Salteie bem a carne, de todos os lados, na placa de cozinhar. Coloque-a no forno a vapor pré-aquecido e deixe-a assar lentamente.

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

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

Soufflés, guarnição de sopas...

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Soufflé salgado de ingredientes cozinhados	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 40
Soufflé, doce	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 45
Lasanha	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	35 - 45
Soufflé	pequenas formas + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	15 - 25
Leite creme	rec. não perfurado	2	Cozinhar a vapor	90	15 - 20
Pastéis de sêmola	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	90 - 95	7 - 10
Ovos cozidos (tamanho M, máx. 1,8 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	10 - 12
Ovos mal cozidos (tamanho M, máx. 1 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 8

Sobremesas, compota

Compota

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

Arroz doce

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

Iogurte

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

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

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

Alimentos	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
“Germknödel” (bolos recheados c/ doce)	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Crème caramel	pequenas formas + grelha	Cozinhar a vapor	90 - 95	15 - 20
Soufflé, doce (p.ex., soufflé de sêmola)	forma + grelha	Funcionamento combinado	160 - 170	50 - 60
Arroz doce*	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Iogurte*	formas para doses individuais + grelha	Cozinhar a vapor	40	300 - 360
Compota de maçã	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de pêra	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de cereja	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ameixa	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20

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

Bolos e bolachas

O melhor é utilizar formas escuras de metal.

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

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

Não encha o tabuleiro ou a grelha totalmente.

Bolos na forma

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolo de massa batida	Forma de buraco/de bolo inglês	2	Ar quente circulante	150 - 160	60 - 70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	150 - 160	30 - 45
Bolo fruta fino, massa batida	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	45 - 55
Base de massa (2 ovos)	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	180 - 190	12 - 16
Bolo de quatro quartos (6 ovos)	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	25 - 35
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150 - 160	40 - 50
Tarte suíça	Forma de mola	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Panettone	Forma de buraco	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Tartes salgadas (p.ex., quiche)	Forma de quiche	2	Ar quente circulante	180 - 190	35 - 60
Tarte de maçã	Forma de tarte	2	Ar quente circulante	170 - 190	35 - 50

Bolos no tabuleiro

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolos de massa lêveda com cobertura seca	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Bolos de massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	35 - 45
Torta enrolada	tabuleiro	2	Ar quente circulante	180 - 200	10 - 15
Trança levedada (500 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	150 - 160	25 - 35
“Strudel”, doce	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	40 - 60
Tarte de cebola	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	30 - 40

Pão, pãezinhos

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão branco (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 210	15 - 20
			Ar quente circulante	160 - 170	20 - 25
Pão de massa azeda (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	15 - 25
			Ar quente circulante	150 - 160	40 - 60
Pão de mistura (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	15 - 20
			Ar quente circulante	160 - 170	25 - 40
Pão integral (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	20 - 30
			Ar quente circulante	140 - 150	40 - 60

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão de centeio (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	20 - 30
			Ar quente circulante	150 - 160	50 - 60
Pãezinhos (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	190 - 200	25 - 30
Pãezinhos massa lêveda, doces (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	170 - 180	20 - 30

Bolos pequenos

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Suspiros	tabuleiro	2	Ar quente circulante	80 - 90	120 - 180
Bolos de amêndoa	tabuleiro	2	Ar quente circulante	140 - 160	15 - 25
Folhado	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 190	10 - 20
Queques	Tabuleiro para queques	2	Ar quente circulante	170 - 180	20 - 30
Bolo de massa de choux	tabuleiro	2	Ar quente circulante	170 - 190	27 - 35
Bolachas	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	12 - 17
Bolos de massa lêveda	tabuleiro	2	Ar quente circulante	150 - 160	15 - 20

Conselhos para fazer bolos

Pretende fazer um bolo usando uma receita sua.	Orienta-se por um artigo de pastelaria de preparação semelhante, constante nas tabelas de cozedura.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido	Mais ou menos 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto
O bolo abateu	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura de cozedura para menos 10 °C. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita
O bolo cresceu mais no meio do que à volta	Não unte a parede da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca
O bolo de forma fica demasiado escuro na parte de trás	Não coloque a forma junto à parede posterior do aparelho, mas sim no centro do acessório
O bolo ficou demasiado seco	Com um palito faça pequenos orifícios no bolo cozido. Depois salpique-o com sumo de fruta ou com uma bebida alcoólica. Da próxima vez, seleccione uma temperatura 10 °C superior e reduza os tempos de cozedura ou utilize o funcionamento combinado
O pão ou o bolo tem bom aspecto, mas ficou mal cozido por dentro (pouco homogéneo e húmido).	Da próxima vez, utilize menos líquido. Coza a uma temperatura mais baixa e durante um pouco mais de tempo. Se estiver a fazer um bolo com uma cobertura sumarenta, coza previamente a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Cumpra o tempo de cozedura indicado na receita
O bolo ou os biscoitos não estão uniformemente alourados	Da próxima vez, escolha uma temperatura um pouco mais baixa

Aquecer refeições

Aquecer é um tipo de aquecimento delicado que restitui aos alimentos o seu sabor e o bom aspecto, como se tivessem

sido acabados de preparar. Também os artigos de pastelaria do dia anterior podem ser reaquecidos no aparelho.

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
refeições servidas no prato	grelha	2	Aquecer	120	12 - 18
Legumes	tabuleiro	3	Aquecer	100	12 - 15
Massas, batatas, arroz	tabuleiro	3	Aquecer	100	5 - 10

* pré-aquecer 5 minutos

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pãezinhos*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	6 - 8
Baguete*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	5 - 10
Pão*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	8 - 12
Pizza	grelha + tabuleiro	3	Aquecer	170 - 180	12 - 15

* pré-aquecer 5 minutos

Descongelo

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

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

Utilize o modo de funcionamento Descongelo.

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

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

Risco para a saúde!

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

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

Descongelo carne

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

Descongelo aves

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

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

Deixar levedar massa

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

Pode seleccionar livremente o nível de inserção da grelha ou colocar cuidadosamente a grelha no fundo do aparelho. Atenção: não risque o fundo do aparelho!

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

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

Extracção de sumo

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

Coloque os frutos de baga no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Para recolher o sumo, insira o tabuleiro no nível 1.

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

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Framboesas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Groselhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	40 - 50

Fazer compotas

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

Use apenas frutas e legumes impecáveis.

Não pode fazer compotas no seu aparelho com os seguintes alimentos:

Conteúdo de latas, carne, peixe ou massa de pastéis.

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

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

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

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

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

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

Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

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

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

* adicionar um pouco de água

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Rosquilhas, ultracongeladas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	150 - 170	12 - 15
“Strudel”, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	160 - 180	45 - 60
Barrinhas de peixe	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	195 - 205	20 - 24
Truta	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de escamudo	tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Argolas de lulas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Ar quente circulante	190 - 210	25 - 30
Brócolos	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Couve-flor	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 8
Feijão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Ervilhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Cenouras	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	3 - 5
Mistura de legumes	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 8
Couve-de-bruxelas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 10

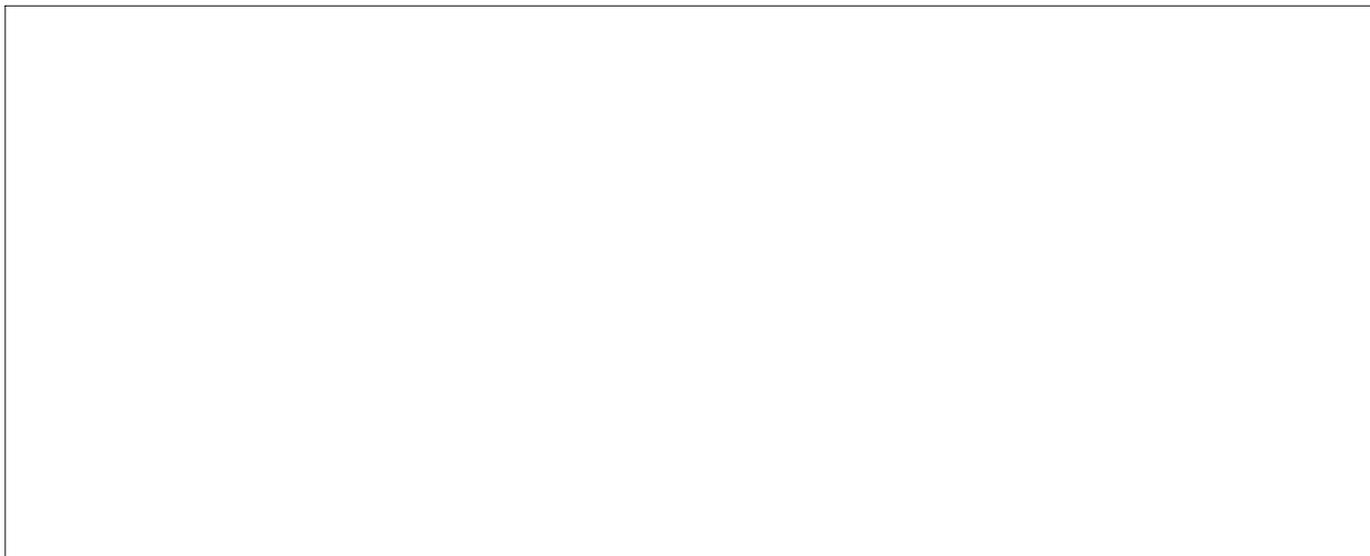
* adicionar um pouco de água

Refeições de teste

Em conformidade com as normas EN 50304/ EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

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

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Biscoitos	tabuleiro	2	Ar quente circulante	160 - 170	17 - 20
Bolos pequenos	tabuleiro	2	Ar quente circulante	160 - 170	25 - 33
Biscoitos de água	Forma de mola 26 cm	2	Ar quente circulante	150 - 160	35 - 40
Bolo de maçã com cobertura	Forma de mola 20 cm	2	Ar quente circulante	160 - 170	60 - 70



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000764636

920424