

Programa	Alimentos	Recipiente	Adicionar líquido	Nível de inserção	Peso para ajuste	Notas
19	Rosbife no ponto	pronto a cozinhar, temperado		2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente, colocar no recipiente com a gordura virada para cima
20	Rolo de carne de vaca	com recheio de legumes ou carne		2	Peso de todos os rolinhos recheados	Não saltear a carne previamente
21	Rolo de carne picada, fresca	Pasta com carne de bovino, porco ou borrego		2	Peso do assado	Não saltear a carne previamente
22	Perna de borrego no ponto	sem ossos, temperada		2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
23	Perna de borrego, bem passada	sem ossos, temperada		2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
24	Carne de vitela para assar, entremeada	p. ex., lombo ou quadril		2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
25	Carne de vitela para assar, magra	por ex. lombo ou rabadilha		2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
26	Perna de veado	sem osso, salgada		2	Peso da carne	-
27	Coelho, inteiro	pronto a cozinhar, temperado no interior		2	Peso da carne	-
28	Cachaço de porco para assar	sem ossos, temperado		2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente
29	Carne de porco para assar, com courato	p. ex., pá, temperada e courato cortado		2	Peso da carne	colocar no recipiente com a gordura virada para cima, salgar bem o courato
30	Cachaço de porco para assar	temperado		2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente

Legenda

	Assadeira com tampa
	Assadeira sem tampa
	Forma por cima da grelha
	Tableteiro universal (event. forrar com papel próprio para forno)

	Cobrir o fundo da assadeira, event. adicionar até 250 g de legumes
	cobrir rapidamente com líquido (por ex. caldo, água)
	conforme receita



9001322451 (9706)

Guia rápido programas AutoPilot

Os programas permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Selecione um programa e o aparelho escolhe por si as regulações mais adequadas.

Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente. Deixe o interior do aparelho arrefecer e só então inicie o programa.

Encontra mais informações no manual de instruções detalhado. Leia-o com atenção.

Recipiente

- ▶ Respeite as instruções do fabricante do recipiente.

A | Recipientes adequados:

- ▶ Use sempre loiça resistente ao vapor e ao calor até 300 °C.
- ▶ O melhor será usar recipientes em vidro ou cerâmica de vidro. Graças à tampa de vidro o grelhado pode atuar e a cozedura ganha uma crosta crocante.
- ▶ As assadeiras de aço inoxidável são apropriadas apenas em determinadas condições. A sua superfície brilhante reflecte a radiação térmica com muita intensidade. O prato fica menos tostado e a carne menos cozinhada. Se usar uma assadeira em aço inoxidável, retire a tampa após o final do programa. Grelhe a carne no final com a potência 3, durante mais 8 a 10 minutos.

- ▶ Se utilizar uma assadeira de aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio fundido, o prato fica mais tostado por baixo. Adicione mais líquido.

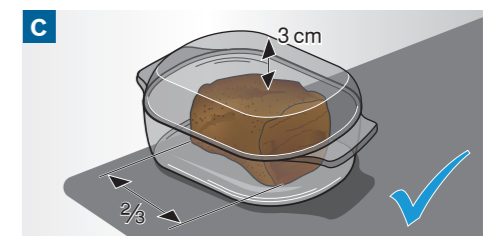
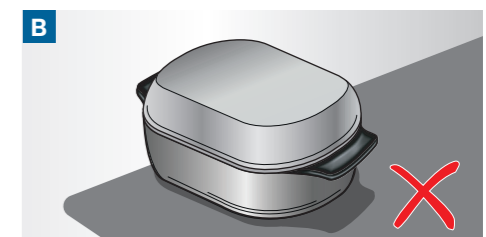
Dica: se o molho para estufar estiver demasiado claro ou escuro, adicione menos ou mais água da próxima vez.

B | Recipientes inadequados:

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

C | Tamanho do recipiente:

- ▶ O assado deve ocupar dois terços da superfície do recipiente. Deste modo, obterá um óptimo suco.
- ▶ A distância entre a carne e a tampa tem de ser de, pelo menos, 3 cm. O volume da carne pode aumentar ao assar.



Programas

- ▶ Depois de o assado estar pronto, pode repousar ainda 10 minutos dentro do forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Nota: a gama de pesos foi limitada de propósito. Para pratos muito grandes não existem muitas vezes recipientes adequados e o resultado de cozedura pode não coincidir.

Regular um programa

- ▶ O aparelho seleciona automaticamente o tipo de aquecimento ideal e a regulação da hora e temperatura. Apenas necessita de regular o peso.
 - ▶ O peso apenas pode ser regulado no intervalo de peso previsto.
1. Coloque o seletor de funções em Programas
 2. Selecione o programa desejado com a tecla + ou -.
 3. Com o seletor de temperatura, regule o peso do seu prato.
- ▶ O programa é iniciado após alguns segundos. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ▶ Quando o programa estiver concluído, soa um sinal. No visor o tempo de duração é apresentado a zeros.
 - ▶ Quando estiver satisfeito com o resultado da cozedura, desligue o aparelho, rodando o seletor de funções para a posição zero.

Tempo de duração do programa

- ▶ Pode consultar o tempo de duração do seu programa regulado. Antes de iniciar, toque na tecla ⊖, até o símbolo do tempo de duração estar assinalado no visor. Toque novamente na tecla ⊖, até ser novamente indicado o programa ou o peso.
- ▶ Não pode alterar o tempo de duração pré-regulado de um programa.

Continuar a cozer

- ▶ Assim que o programa e o sinal tiver terminado, pode usar a tecla + para regular novamente um tempo de duração. O aparelho continua a aquecer com as regulações do programa.

Nota: Pode prolongar o tempo de cozedura as vezes que desejar.

- ▶ Quando estiver satisfeito com o resultado da cozedura, desligue o aparelho, rodando o seletor de funções para a posição zero.

Adiar a hora de conclusão

- ▶ Para alguns programas, pode adiar a hora de conclusão. Antes do arranque toque na tecla ⊖ até surgir o símbolo de fim no visor. Adiar a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.
- ▶ Depois de iniciar, o aparelho entra em modo de espera.

Alterar e cancelar

- ▶ Após o arranque, o número do programa e o peso deixam de poder ser alterados.
- ▶ A hora de conclusão pode ser alterada, desde que o aparelho esteja no modo de espera.
- ▶ Se desejar cancelar o programa, desligue o aparelho, rodando o seletor de funções para a posição zero.

Programa	Alimentos	Recipiente	Adicionar líquido	Nível de inserção	Peso para ajuste	Notas
01 Pizza, massa fina	ultracongelada, pré-cozinhada			3	Peso total	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio. Siga as indicações da embalagem para uma segunda pizza.
02 Pizza, massa alta	ultracongelada, pré-cozinhada			3	Peso total	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio. Siga as indicações da embalagem para uma segunda pizza.
03 Lasanha	ultracongelada			3	Peso total	-
04 Batatas fritas	ultracongeladas			3	Peso total	Coloque lado a lado no tabuleiro universal.
05 Pãezinhos pré-cozidos	ultracongelados, pré-cozinhados			3	Peso total	-
06 Gratinado de batata	-			2	Peso total	-
07 Massa gratinada	com massas pré-cozinhadas			2	Peso total	-
08 Batatas assadas, inteiras	batatas não descascadas, farinhentas			3	Peso total	-
09 Guisado, com legumes	vegetariano			2	Peso total	Corte os legumes com tempo de cozedura mais longo (por ex. cenouras) em pedaços mais pequenos do que os legumes com tempo cozedura menor (por ex. tomates)
10 Guisado, com carne	-			2	Peso total	Não saltear a carne previamente
11 Carne de vaca estufada	Carne de bovino ou porco aos cubos com legumes			2	Peso total	Coloque a carne por baixo e cubra-a com legumes. Não saltear a carne previamente
12 Peixe, inteiro	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do peixe	-
13 Frango, sem recheio	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do frango	colocar com o peito para cima no recipiente
14 Frango em pedaços	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso da parte mais pesada	-
15 Peito de peru	inteiro, temperado			2	Peso do peito do peru	-
16 Pato, sem recheio	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do pato	-
17 Ganso, sem recheio	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do ganso	-
18 Carne de vaca para estufar	p. ex., acém, pá, rabadilha, carne marinada			2	Peso da carne	Não saltear a carne previamente