

Programa / intervalo de peso	Alimentos	Recipiente	Adicionar líquido	Nível de inserção	Peso regulado	Notas
18 Carne de vaca p/ estufar (0,5-2,5 kg)	p. ex., acém, pá, rabadilha ou carne marinada			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!
19 Lombo de vaca, médio* (0,8-2,0 kg)	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!
20 Rosbife, no ponto (0,5-2,5 kg)	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!, coloque no recipiente com a parte da gordura virada para cima
21 Rolo de carne de vaca (0,5-2,5 kg)	com recheio de legumes ou carne			2	Peso de todos os rolinhos de carne recheados	A carne não precisa de ser salteada previamente!
22 Rolo de carne picada, fresca (0,5-2,5 kg)	Pasta com carne de bovino, porco ou borrego			2	Peso para fritura	A carne não precisa de ser salteada previamente!
23 Perna de borrego, no ponto (0,5-2,5 kg)	sem osso, temperado			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!
24 Perna de borrego, bem passada (0,5-2,5 kg)	com osso, temperada			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!
25 Carne de vitela para assar, entremeada (0,5-3,0 kg)	p. ex., lombo ou quadril			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!
26 Carne de vitela para assar, magra (0,5-3,0 kg)	p. ex., lombo ou rabadilha			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!
27 Perna de veado (0,5-2,0 kg)	sem osso, salgada			2	Peso da carne	-
28 Cachaço de porco para assar* (0,8-2,5 kg)	sem osso, temperado			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!
29 Carne de porco para assar, com crosta* (1,0-2,0 kg)	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 (0,5-2,5 kg)	temperado			2	Peso da carne	A carne não precisa de ser salteada previamente!

* Programa de vapor (funcionamento apenas com depósito de água cheio)

Legenda

	Tabuleiro com papel vegetal		Assadeira sem tampa ou tabuleiro
	Assadeira com tampa em vidro		Forma de pão, untada e polvilhada com farinha
	Assadeira sem tampa		Tigela sobre a grelha
	Assadeira em vidro sem tampa na grelha		Tabuleiro 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



9001462306 (9904)

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.

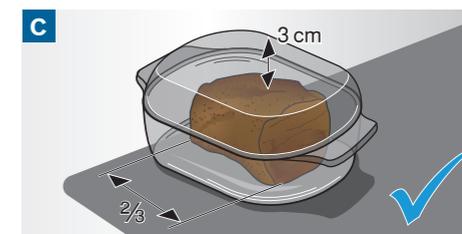
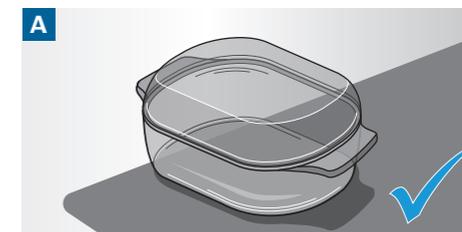
Dica: se o molho para estufar estiver demasiado claro ou escuro, adicione menos ou mais água da próxima vez.

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 / intervalo de peso	Alimentos	Recipiente	Adicionar líquido	Nível de inserção	Peso regulado	Notas
01 Trança levedada, coroa levedada* (0,6-1,5 kg)	-			3	Peso da massa	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio.
02 Deixar levedar a massa* (0,5-1,5 kg)	Massa lêveda			2	Peso da massa	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio.
03 Pão de trigo, pão de mistura no tabuleiro* (0,5-2,0 kg)	-			2	Peso da massa	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio.
04 Pão de trigo, pão de mistura em forma de pão* (0,8-2,0 kg)	-			2	Peso da massa	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio.
05 Pão branco no tabuleiro* (0,5-2,0 kg)	-			2	Peso da massa	Se cozer 2 pães ao mesmo tempo, indique o peso do pão mais pesado
06 Pão de mistura de centeio* (0,8-2,0 kg)	-			2	Peso da massa	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio.
07 Pão árabe* (0,4-1,0 kg)	-			2	Peso da massa	Para iniciar, o interior do aparelho tem de estar frio.
08 Batatas assadas, inteiras (0,3-1,5 kg)	batatas não descascadas, farinhentas			3	Peso total	-
09 Guisado, com legumes (0,5-2,5 kg)	vegetariano			2	Peso total	Corte os legumes com tempo de cozedura mais longo (p. ex., cenouras) em pedaços mais pequenos do que os legumes com tempo cozedura menor (p. ex., tomates)
10 Carne de vaca estufada (0,5-2,5 kg)	Carne de bovino ou porco aos cubos com legumes			2	Peso total	Coloque a carne por baixo e cubra-a com legumes. A carne não precisa de ser salteada previamente!
11 Peixe, inteiro* (0,8-1,5 kg)	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do peixe	Coloque no recipiente em posição flutuante.
12 Frango, sem recheio* (0,9-1,5 kg)	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do frango	Coloque no recipiente com o peito virado para cima.
13 Frango em pedaços* (0,1-0,8 kg)	pronto a cozinhar, temperado			3	Peso da peça mais pesada	-
14 Peito de peru (0,5-2,5 kg)	inteiro, temperado			2	Peso do peito de peru	-
15 Pato, não recheado* (1,3-2,5 kg)	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do pato	Coloque no recipiente com o peito virado para cima.
16 Ganso, não recheado* (2,3-4,5 kg)	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso do ganso	Coloque no recipiente com o peito virado para cima.
17 Perna de ganso (0,3-0,8 kg)	pronto a cozinhar, temperado			2	Peso da peça mais pesada	-

* Programa de vapor (funcionamento apenas com depósito de água cheio)