



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Forno de encastrar

HSG636B.1

[pt] Instruções de serviço

Forno de encastrar

Índice

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|  | Utilização adequada | 4 |  | Funções de tempo | 23 |
|  | Instruções de segurança importantes | 5 | | Regular o tempo de duração..... | 23 |
| | Generalidades..... | 5 | | Regular o fim..... | 23 |
| | Vapor..... | 6 | | Regular o temporizador..... | 24 |
|  | Causas de danos | 6 |  | Fecho de segurança para crianças | 25 |
| | Generalidades..... | 6 | | Ativar e desativar..... | 25 |
| | Vapor..... | 7 |  | Regulações base | 25 |
|  | Protecção do meio ambiente | 7 | | Alterar as regulações base..... | 25 |
| | Poupança energética..... | 7 | | Lista das regulações base..... | 25 |
| | Eliminação ecológica..... | 8 | | Falha de corrente..... | 26 |
| | | | | Alterar a hora..... | 26 |
|  | Conhecer o aparelho | 9 |  | Regulação de funcionamento permanente ... | 27 |
| | Painel de comandos..... | 9 | | Iniciar a regulação de modo permanente..... | 27 |
| | Elementos de comando..... | 9 |  | Produto de limpeza | 27 |
| | Visor..... | 10 | | Produtos de limpeza adequados..... | 27 |
| | Modos de funcionamento..... | 10 | | Superfícies do interior do aparelho..... | 28 |
| | Tipos de aquecimento..... | 11 | | Manter o aparelho limpo..... | 29 |
| | Vapor..... | 12 |  | Função de limpeza | 29 |
| | Mais informações..... | 12 | | Descalcificação..... | 29 |
| | Funções do interior do aparelho..... | 12 |  | Estruturas de suporte | 30 |
| | Depósito de água..... | 12 | | Engatar e desengatar as estruturas de suporte..... | 30 |
|  | Acessórios | 13 |  | Porta do aparelho | 31 |
| | Acessórios incluídos..... | 13 | | Desengatar e engatar a porta do aparelho..... | 31 |
| | Inserir o acessório..... | 13 | | Retirar a moldura da porta..... | 32 |
| | Acessórios especiais..... | 14 | | Desmontar e montar os vidros da porta..... | 33 |
|  | Antes da primeira utilização | 15 |  | Defeito: O que fazer? | 34 |
| | Antes da primeira colocação em serviço..... | 15 | | Como eliminar pequenas anomalias..... | 34 |
| | Primeira colocação em funcionamento..... | 15 | | Duração de funcionamento máxima..... | 35 |
| | Calibrar o aparelho e limpar o interior..... | 15 | | Lâmpadas do interior do aparelho..... | 35 |
| | Limpeza dos acessórios..... | 16 |  | Serviços Técnicos | 36 |
|  | Utilizar o aparelho | 16 | | Número E e número FD..... | 36 |
| | Ligar e desligar o aparelho..... | 16 |  | Pratos | 36 |
| | Iniciar o funcionamento..... | 16 | | Indicações sobre as regulações..... | 36 |
| | Regular o modo de funcionamento..... | 17 | | Selecionar o prato..... | 37 |
| | Regular o tipo de aquecimento e a temperatura..... | 17 | | Regular o prato..... | 37 |
| | Aquecimento rápido..... | 17 | | | |
|  | Vapor | 18 | | | |
| | Ruídos..... | 18 | | | |
| | Cozinhar a vapor..... | 18 | | | |
| | Cozinhar a vapor - cozinhar com ajuda do vapor..... | 19 | | | |
| | Aquecer..... | 19 | | | |
| | Nível de cozedura..... | 19 | | | |
| | Descongela..... | 20 | | | |
| | Encher o depósito de água..... | 20 | | | |
| | Após a operação a vapor..... | 21 | | | |

| | |
|--|---|
|  | Testado para si no nosso estúdio de cozinha 38 |
| Formas de silicone | 38 |
| Bolos grandes e pequenos | 38 |
| Pão e pãezinhos | 42 |
| Pizas, quiches e bolos salgados | 44 |
| Gratinados e soufflés | 46 |
| Aves | 47 |
| Carne | 49 |
| Peixe | 52 |
| Legumes, acompanhamentos e ovos | 54 |
| Sobremesa | 57 |
| Cozinhar menus | 58 |
| Tipos de aquecimento Eco | 58 |
| Acrilamida nos alimentos | 60 |
| Assar ou estufar lentamente | 60 |
| Desidratar | 61 |
| Fazer compotas e extrair sumo | 62 |
| Desinfetar e higienizar biberões | 63 |
| Deixar levedar a massa com o Nível de fermentação | 63 |
| Descongelar | 64 |
| Regeneração | 65 |
| Manter quente | 66 |
| Refeições de teste | 66 |

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**

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

→ "Acessórios" na página 13

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

⚠️ Aviso – Perigo devido a magnetismo!

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes eletrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Vapor**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- A água que se encontra no interior do depósito pode atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento contínuo do aparelho. Esvaziar o depósito de água com vapor após cada funcionamento do aparelho.
- No interior do aparelho forma-se vapor quente. Durante o funcionamento a vapor, não toque no interior do aparelho.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Os líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior quente do aparelho (deflagração). Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

➡️ Causas de danos**Generalidades****Atenção!**

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forne a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Vapor

Atenção!

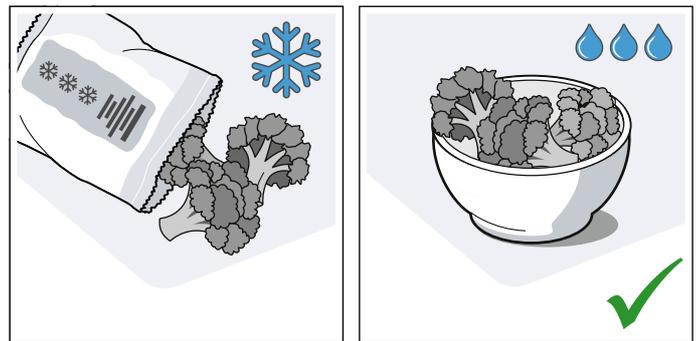
- Formas de ir ao forno: os recipientes têm de ser resistentes ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Recipientes com manchas de ferrugem: não utilize recipientes com manchas de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- Líquidos que escorrem: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Água quente no depósito de água: a água quente pode danificar a bomba. Encha o depósito de água exclusivamente com água fria.
- Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.
- Solução anticalcário: não derrame solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.
- Limpar o depósito de água: não lave o depósito de água na máquina de lavar louça. Caso contrário, o depósito de água ficará danificado. Limpe o depósito de água com um pano macio e detergente comum, disponível no mercado.

Protecção do meio ambiente

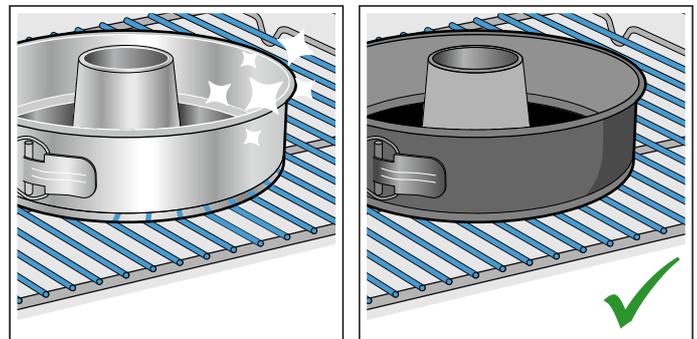
O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

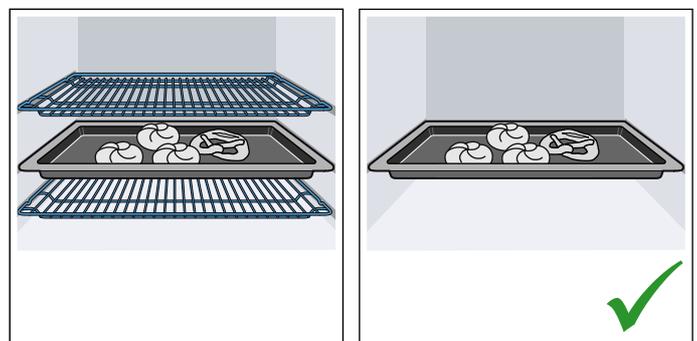
- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Deixe os alimentos congelados descongelarem, antes de os colocar no interior do aparelho.



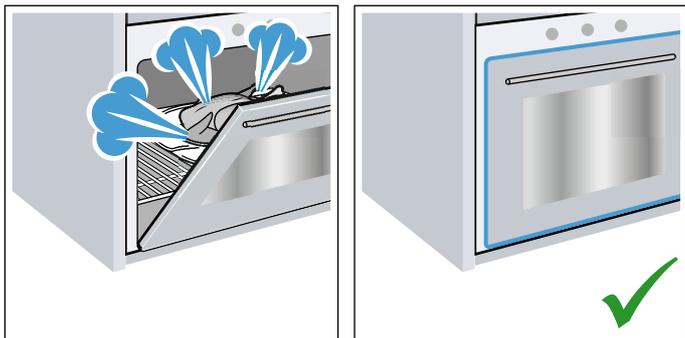
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.



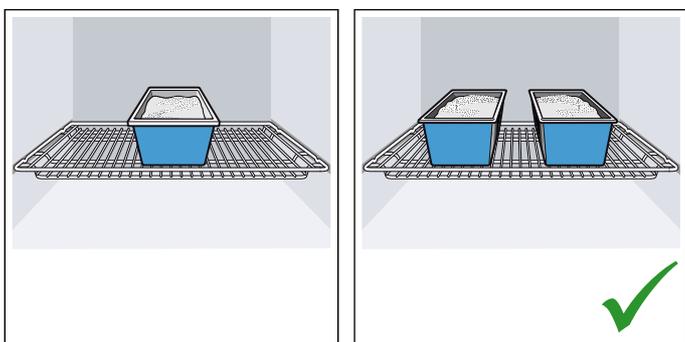
- Retire do seu interior os acessórios de que não necessita.



- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.



- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.



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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



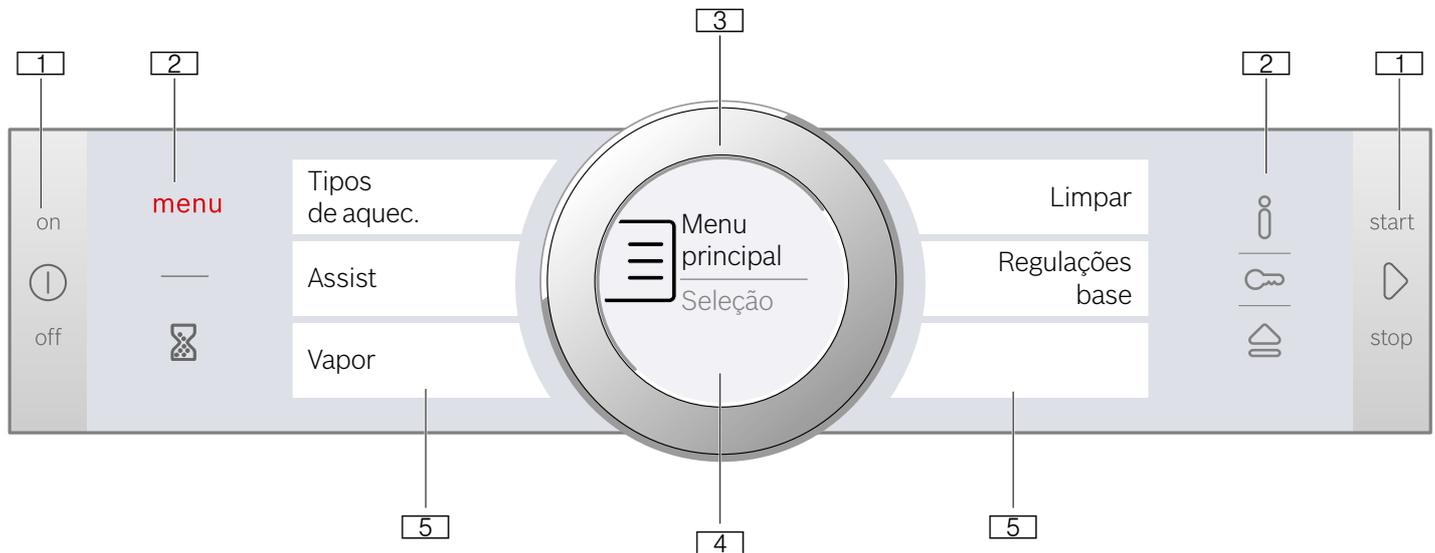
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.



1 Teclas

As teclas à esquerda e direita no painel de comandos possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.

Nos aparelhos sem parte frontal em aço inoxidável, estas duas teclas também são campos táteis sem ponto de pressão.

2 Campos táteis

Por baixo dos campos táteis existem sensores. Toque simplesmente no respetivo símbolo, para selecionar a função.

3 Anel de comando

O anel de comando está montado de forma a poder rodá-lo continuamente para a esquerda ou direita. Toque ligeiramente nele e rode-o com o dedo no sentido desejado.

4 Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.

5 Visores táteis

Nos visores táteis são exibidas as opções de seleção atuais. Pode selecioná-las diretamente, tocando no respetivo campo. Conforme a seleção serão exibidos diferentes campos.

Elementos de comando

Os elementos de comando individuais estão adaptados às diferentes funções do aparelho. Assim, pode regular o aparelho de forma simples e rápida.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho com a ajuda de teclas, botões táteis, visores táteis e um anel de comando. O visor apresenta as regulações atuais.

A figura apresenta o painel de comandos com o aparelho ligado e a indicação dos menus.

Teclas e campos táteis

O significado das várias teclas e campos táteis é aqui explicado de forma resumida.

| Símbolo | | Significado |
|---|----------------------------------|--|
| Teclas | | |
|  | on/off | Ligar e desligar o aparelho |
|  | start/stop | Iniciar e parar o funcionamento ou premir prolongadamente (aprox. 3 segundos) para cancelar |
| Campos de toque | | |
| menu | Menu | Abrir o menu dos modos de funcionamento |
|  | Temporizador | Selecionar o temporizador |
|  | Informação | Visualizar indicações |
|  | Fecho de segurança para crianças | Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças premindo prolongadamente (aprox. 4 segundos) |
|  | Abrir a aba | Encher ou esvaziar o depósito de água |

Anel de comando

Com o anel de comando, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor.

Para mudar no interior de listas de seleção nos visores táteis utilize também o anel de comando.

Na maioria das listas de seleção tem de retroceder quando alcança o primeiro ou o último ponto.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir-lhe a leitura imediata dos dados, de acordo com cada situação.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado e escrito em letra branca. O valor em segundo plano é apresentado a cinzento.

| | |
|-----------|---|
| Foco | O valor em destaque pode ser alterado diretamente, sem que seja necessário selecioná-lo previamente. Depois de iniciado um modo de funcionamento, são sempre realçados a temperatura ou o nível. A linha branca é simultaneamente a linha de aquecimento, que vai ficando preenchida a vermelho. |
| Ampliação | Enquanto estiver a alterar o valor em destaque com o anel de comando, apenas este valor será apresentado de forma ampliada. |



Linha do anel

Na parte exterior do visor encontra-se a linha do anel.

Se alterar um valor, a linha de anel indica-lhe onde se encontra na lista de seleção. Consoante a zona de regulação, a linha do anel é contínua ou está subdividida em segmentos, dependendo do comprimento da lista de seleção.

Durante o funcionamento, a linha do anel vai ficando preenchida em ciclos de um segundo. Após cada minuto completo, os segmentos começam a ser preenchidos novamente do início. No caso de um tempo de duração decorrido, apaga-se um segmento a cada segundo.

Indicação de temperatura

Após o arranque de um modo de funcionamento, a temperatura atual no interior do forno é apresentada graficamente no visor.

| | |
|-----------------------------|--|
| Linha de aquecimento | A linha de aquecimento branca por baixo da temperatura é preenchida a vermelho da esquerda para a direita, à medida que o interior do forno é aquecido. Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando a linha estiver totalmente preenchida a vermelho. Nas potências de regulação, por exemplo, potências do grelhador, a linha de aquecimento é imediatamente preenchida a vermelho. |
| Indicação de calor residual | Se o aparelho estiver desligado, surge, por baixo da linha do anel, o calor residual no interior do forno. À medida que o calor residual diminui, a linha do anel fica mais escura, até acabar por desaparecer por completo. |

Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Visores táteis

Os visores táteis são ao mesmo tempo visores e elementos de comando. Mostram-lhe o que pode selecionar para uma função e o que já está definido. Para selecionar uma função basta tocar diretamente no campo.

A função selecionada encontra-se identificada na barra vertical vermelha na parte lateral. No visor, o valor é realçado a branco.

Para mudar para a função anterior ou seguinte, utilize uma pequena seta vermelha na parte lateral do campo.

Temperatura

< Tipo aquecim.
Ar quen circ.4D

Modos de funcionamento

O aparelho dispõe de diversos modos de funcionamento, que facilitam a utilização do aparelho.

Para descrições detalhadas, consulte os respetivos capítulos.

Com o campo **menu** abre o menu de modos de funcionamento.

| Modo de funcionamento | Utilização |
|--|---|
| Tipos de aquecimento → "Utilizar o aparelho" na página 16 | Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos. |
| Assist → "Pratos" na página 36 | Para muitos pratos os valores de regulação adequados já estão programados. |
| Vapor → "Vapor" na página 18 | Existem vários tipos de aquecimento com vapor de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos. |
| Limpeza → "Função de limpeza" na página 29 | Há várias funções de limpeza disponíveis: Descalcificar e Secar. |
| Regulações base → "Regulações base" na página 25 | Pode adaptar as regulações base do seu aparelho aos seus desejos. |

Tipos de aquecimento

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

| Tipo de aquecimento | Temperatura | Utilização |
|--|---|---|
|  Ar quente circulante 4D * | 30 - 250 °C | Para cozer e assar em um ou vários níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homoganeamente pelo interior do aparelho. |
|  Calor superior/inferior * | 30 - 250 °C | Para cozer e assar de forma tradicional num único nível. Especialmente adequado para bolos com cobertura húmida. O calor vem homoganeamente de cima e de baixo. |
|  Ar quente circulante eco | 30 - 250 °C | Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecer. O ventilador distribui o calor do anel de aquecimento na parte de trás do interior do aparelho. O tipo de aquecimento é mais eficaz entre 125-250 °C. O tipo de aquecimento é usado no modo de recirculação e na classe de eficiência energética para determinar o consumo de energia. |
|  Calor superior/inferior Eco | 30 - 250 °C | Para uma cozedura saborosa de alimentos selecionados. O calor entra de cima e de baixo. O tipo de aquecimento é mais eficaz entre 150-250 °C. O tipo de aquecimento é usado no modo convencional para determinar o consumo de energia. |
|  Grelhar com ar circulante * | 30 - 250 °C | Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos. |
|  Grelhar, grandes quantidades | Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte | Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. |
|  Grelhar, pequenas quantidades | Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte | Para grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. A superfície central sob a resistência do grelhador fica quente. |
|  Potência para pizzas | 30 - 250 °C | Para a preparação de pizzas e pratos, que precisam de muito calor vindo de baixo. A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem. |
|  Assar lentamente | 70-120 °C | Para cozinhar lenta e cuidadosamente num recipiente aberto peças de carne tenras, previamente salteadas na frigideira. A baixas temperaturas, o calor vem de cima e de baixo, sendo distribuído homoganeamente. |
|  Calor inferior | 30-250 °C | Para cozinhar em banho-maria e para dar cor a assados. O calor vem de baixo. |
|  Manter quente * | 60 - 100 °C | Para manter quentes pratos já confeccionados. |
|  Pré-aquecer loiça | 30 - 70 °C | Para aquecer a loiça. |

* É possível utilizar vapor neste modo de funcionamento (apenas com depósito de água cheio)

Valores sugeridos

O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Vapor

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

| Tipo de aquecimento | Temperatura | Utilização |
|--|-------------|---|
|  Cozinhar ao vapor | 30 - 100 °C | Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear |
|  Aquecer | 80 - 180 °C | Para refeições de prato e artigos de pasteleria Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam. |
|  Nível de cozedura | 30 - 50 °C | Para massa lêveda e massa de fermento A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. A parte superior da massa não seca. |
|  Descongelar | 30 - 60 °C | Para legumes, carne, peixe e fruta A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma. |

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho apresenta indicações e informações adicionais acerca da ação executada num determinado momento.

Toque no campo **i**. A indicação é apresentada por alguns segundos no visor. Nas indicações mais compridas, utilize o anel de comando para se deslocar até ao fim.

Algumas indicações são apresentadas automaticamente, p. ex., para confirmação, solicitar uma ação ou como aviso.

Funções do interior do aparelho

Algumas funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste. O interior do aparelho tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechando a porta, continua a funcionar.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do forno acende-se. Se a porta permanecer aberta mais do que aprox. 15 minutos, a iluminação desliga-se novamente.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do forno liga-se assim que é iniciado o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: Pode definir nas regulações base que a iluminação do interior do forno não se acenda quando o aparelho está em funcionamento. → "Regulações base" na página 25

Ventoinha de arrefecimento

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

Atenção!

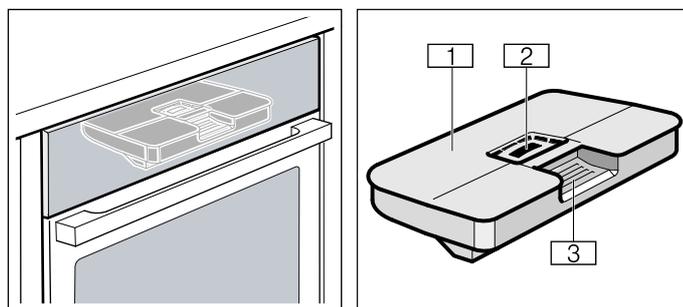
Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

Conselho: Pode alterar nas regulações base o tempo que a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar. → "Regulações base" na página 25

Depósito de água

O aparelho está equipado com um depósito de água. O depósito de água encontra-se atrás da aba. Para o funcionamento com vapor, encha o depósito de água. → "Vapor" na página 18



- 1 Tampa do depósito
- 2 Abertura de enchimento
- 3 Pega para retirar e introduzir o depósito de água

Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:

| | |
|--|--|
|  | <p>Grelha Para loiça, formas de bolos e de soufflé. Para assados e grelhados e refeições ultracongeladas.</p> |
|  | <p>Tabuleiro Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.</p> |
|  | <p>Tabuleiro universal Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha. No modo de vapor, também pode ser utilizado como recipiente de recolha de pingos de água.</p> |
|  | <p>Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho L Para cozinhar legumes a vapor, para extrair sumo de frutos de baga e para descongelar.</p> |
|  | <p>Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho S Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais.</p> |
|  | <p>Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho XL Para cozinhar a vapor grandes quantidades.</p> |

Utilize apenas acessórios originais, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

Conselho: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Isto não tem qualquer influência sobre a função. Assim que arrefecer novamente, a deformação desaparece.

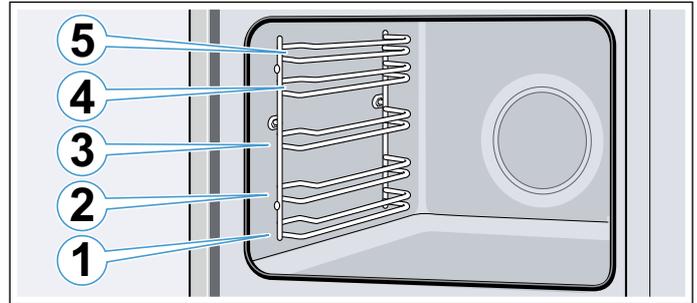
Conselho: Pode utilizar os recipientes de cozedura a vapor, sem quaisquer restrições, com todos os tipos de aquecimento a vapor. Se regular outros tipos de aquecimento com temperaturas elevadas, retire o recipiente de cozedura a vapor do interior do forno. Temperaturas elevadas levam a descolorações e

deformações permanentes do recipiente de cozedura a vapor.

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 5 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.

No interior do aparelho o nível de inserção mais alto está identificado em alguns aparelhos com um símbolo de grelha.



Insira o acessório sempre entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

Puxe o acessório para fora até cerca de metade, sem que o mesmo vire.

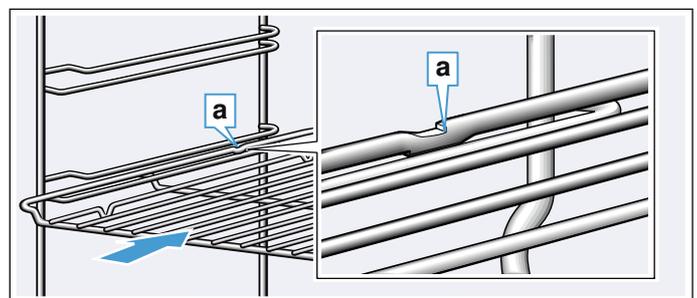
Conselhos

- Certifique-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.
- Insira o acessório sempre por completo no interior do aparelho, sem que ele toque na porta do aparelho.
- Retire do interior do aparelho o acessório de que não precisa durante a operação.

Função de encaixe

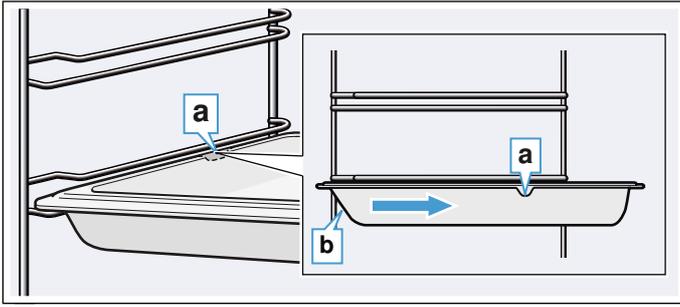
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até o mesmo encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. O lado aberto deve estar virado para a porta do aparelho e a curvatura para baixo .



Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. A frente da chanfradura do acessório **b** deve estar virada para a porta do aparelho.

Exemplo na figura: tabuleiro universal

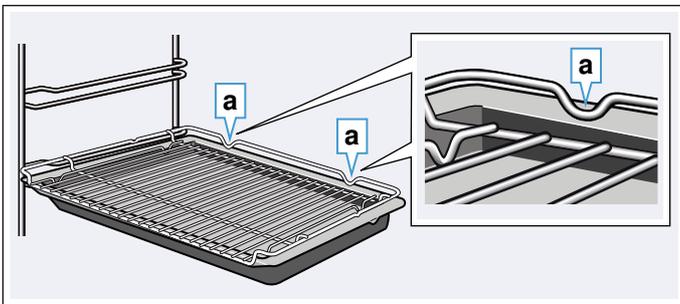


Combinar acessórios

Pode inserir simultaneamente a grelha e o tabuleiro universal, para recolher os pingos de líquido.

Ao colocar a grelha, certifique-se de que ambos os distanciadores **a** se encontram na borda traseira. Ao inserir o tabuleiro universal, a grelha encontra-se sobre a haste guia superior do nível de inserção.

Exemplo na figura: tabuleiro universal



Pequenos recipientes de cozedura a vapor apenas podem ser colocados com a grelha no interior do forno.

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho nos nossos prospectos ou na Internet.

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país. Consulte os seus documentos de venda.

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 36

Acessórios especiais

Grelha

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

Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.

Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.

Tabuleiro

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Grelha de forno

Para carne, aves e peixe.

Para inserir no tabuleiro universal, para recolher os pingos de gordura e suco da carne.

Tabuleiro universal, com revestimento antiaderente

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.

Os biscoitos e assados soltam-se mais facilmente do tabuleiro universal.

Tabuleiro, com revestimento antiaderente

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Os biscoitos soltam-se mais facilmente do tabuleiro.

Tabuleiro profissional com grelha de forno

Para cozinhar grandes quantidades.

Tampa para o tabuleiro profissional

A tampa faz do tabuleiro profissional uma assadeira profissional.

Tabuleiro de pizza

Para pizza e bolos grandes e redondos.

Chapa para grelhados

Para grelhar em vez da grelha ou como proteção contra salpicos. Utilizar apenas no tabuleiro universal.

Pedra para fazer pão

Para pão, pãezinhos e pizza feitos em casa, cuja base se deseja estaladiça.

A pedra para fazer pão tem de ser preaquecida à temperatura recomendada.

Assadeira de vidro (5,1 litros)

Para estufados e soufflés.

Particularmente adequado para o modo de funcionamento "Pratos".

Tabuleiro de vidro

Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés.

Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho XL

Para cozinhar a vapor grandes quantidades.

Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho S

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

Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho L

Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais.

Recipiente de porcelana, não perfurado, tamanho S

Para cozinhar ao vapor e servir carne, peixe e legumes.

Recipiente de porcelana, não perfurado, tamanho L

Para cozinhar ao vapor e servir carne, peixe e legumes.

Sistema extensível de 1 nível

Com as calhas extensíveis no nível 2, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Sistema extensível de 3 níveis

Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Frisos decorativos

Para cobrir a prateleira do móvel e a placa de suporte do aparelho.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

Antes da primeira colocação em serviço

Antes de efetuar a primeira colocação em funcionamento, informe-se junto do seu fornecedor de água acerca da dureza da sua água da rede pública.

Para que o aparelho o possa lembrar, de forma fiável, da necessidade de descalcificação, deve ajustar corretamente o intervalo de dureza da água.

Atenção!

- Danos no aparelho devido a utilização de líquidos inadequados.
Não utilize água destilada, água da rede pública com elevado teor de cloretos (> 40 mg/l) nem outros líquidos.
Utilize exclusivamente água da rede pública fresca e fria, água descalcificada ou água mineral sem dióxido de carbono.
- Possibilidade de falhas de funcionamento em caso de utilização de água filtrada ou desmineralizada. Apesar de o depósito de água esteja cheio, o aparelho solicita um reenchimento ou o funcionamento a vapor é interrompido após cerca de 2 minutos.
Misture, eventualmente, a água filtrada ou desmineralizada com água mineral engarrafada sem dióxido de carbono, na proporção de 1 para 1.

Conselhos

- Se a sua água for fortemente calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode, neste caso, ajustar o intervalo de dureza da água "descalcificada".
- Se utilizar água mineral, ajuste o intervalo de dureza da água "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, esta não pode conter dióxido de carbono.

| Dureza da água | Regulação |
|-------------------------|-------------------|
| 0 | 00 descalcificada |
| 1 (até 1,3 mmol/l) | 01 macia |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 02 média |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 03 dura |
| 4 (acima de 3,8 mmol/l) | 04 muito dura |

Primeira colocação em funcionamento

Depois de ligar a eletricidade, ou depois de um corte de eletricidade, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

Conselho: Poderá alterar novamente as regulações em qualquer momento nas regulações base.
→ "Regulações base" na página 25

Selecionar o idioma

Surge primeiro o idioma. O idioma predefinido é o "alemão".

1. Com o anel de comando, selecione o idioma pretendido.
2. Para confirmar, toque campo seguinte.
Surge a regulação seguinte.

Acertar a hora

A hora começa nas "12h00".

1. Toque no campo "Hora".
2. Acerte a hora com o anel de comando.
3. Para confirmar, toque campo seguinte.
Surge a regulação seguinte.

Regular a dureza da água

A dureza da água está pré-regulada para "muito dura".

1. Regule a dureza da água com o anel de comando.
2. Para confirmar, toque no campo "Concluir regulações".

No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.

Se já não precisar de usar o aparelho, desligue-o com a tecla on/off .

Calibrar o aparelho e limpar o interior

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. Durante a calibração, o aparelho adapta-se às condições de pressão no local de instalação. Isto acontece automaticamente ao cozinhar a vapor pela primeira vez. É gerada uma grande quantidade de vapor.

Preparar a calibração

1. Retire os acessórios do forno.
2. Remova os restos da embalagem, tais como bolinhas de esferovite, do interior do aparelho.
3. Antes da calibração, limpe as superfícies lisas no interior do forno com um pano macio húmido.

Calibrar o aparelho e limpar o interior

Conselhos

- A calibração só pode ser iniciada quando o interior do aparelho está frio (temperatura ambiente).
- Não abra a porta durante a calibração. Caso contrário, a calibração é cancelada.

- O aparelho é ligado através da tecla on/off ①.
- Encha o depósito de água. → "Encher o depósito de água" na página 20
- Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de duração indicados para a calibração e inicie o funcionamento do aparelho. → "Cozinhar a vapor" na página 18

| Definições | |
|---------------------|--|
| Tipo de aquecimento | Cozinhar a vapor  |
| Temperatura | 100 °C |
| Tempo de duração | 30 minutos |

- Proceda ao aquecimento após a calibração.
Atenção!
Danos no esmalte
Não inicie o funcionamento se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.
- Seque a base do aparelho.
- Regule o tipo de aquecimento e a temperatura indicados para o aquecimento e inicie o funcionamento do aparelho. → "Utilizar o aparelho" na página 16

| Aquecer | |
|---------------------|---|
| Tipo de aquecimento | Ar quente circulante 4D  |
| Temperatura | máxima |
| Tempo de duração | 30 minutos |

- Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
- Desligue o aparelho depois de decorrido o tempo de duração. O aparelho é desligado através da tecla on/off ①.
- Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.
- Limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiusos.
- Esvazie o depósito de água e seque o interior do aparelho. → "Após a operação a vapor" na página 21

Conselhos

- Para que o aparelho se possa adaptar ao novo local de instalação depois de uma mudança de casa, reponha o aparelho para as definições de fábrica. Repita a primeira colocação em funcionamento e a calibração.
- O aparelho memoriza as regulações da calibração mesmo em caso de corte de corrente ou desativação da rede. Não é necessário repetir a calibração.

Limpeza dos acessórios

Lave bem os acessórios com uma solução à base de detergente e um pano multiuso.

Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficará a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

Conselho: O fecho de segurança para crianças e o temporizador também podem ser regulados com o aparelho desligado. Certa indicações no visor ou informações, p. ex., a indicação do calor residual no interior do forno, também permanecem visíveis com o aparelho desligado.

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. O aparelho desliga-se automaticamente se não for efetuada qualquer regulação durante um período prolongado.

Ligar o aparelho

O aparelho é ligado através da tecla on/off ①.

No visor surge o logótipo da Bosch e a seguir a lista de seleção dos tipos de aquecimento.

Conselho: Nas regulações base pode definir o modo de funcionamento apresentado ao ligar o aparelho. → "Regulações base" na página 25

Desligar o aparelho

O aparelho é desligado através da tecla on/off ①.

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

No visor aparece a hora ou eventualmente a indicação de calor residual.

Conselho: Nas regulações base pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado. → "Regulações base" na página 25

Iniciar o funcionamento

Deve iniciar cada funcionamento com a tecla start/stop .

Após o início, surge no visor uma indicação da hora, para além das regulações. Além disso, são apresentadas a linha do anel e a linha de aquecimento.

Interromper o funcionamento

Com a tecla start/stop  também pode interromper e retomar um funcionamento.

Se premir a tecla start/stop  durante aprox. 3 segundos, o funcionamento é cancelado por completo e todas as regulações são repostas.

Conselho: Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Regular o modo de funcionamento

Depois de ligar o aparelho, surge o modo de funcionamento recomendado regulado.

Caso pretenda regular outro modo de funcionamento, percorra o menu. Para descrições detalhadas dos vários modos de funcionamento, consulte os respetivos capítulos.

Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Toque no respetivo campo. A função é realçada.
2. Altere a seleção em destaque com o anel de comando.
3. Se necessário, efetue outras regulações. Para tal, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando.
4. Inicie com a tecla start/stop ▷. O aparelho começa a funcionar.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Se não estiver selecionado o modo de funcionamento Tipos de aquecimento, toque no campo "Tipos de aquecimento" presente no menu. A lista de seleção de tipos de aquecimento surge nos visores táteis.

Exemplo na figura: Ar quente circulante eco ☼ a 195 °C.

1. Toque no campo com o tipo de aquecimento desejado. Alterne eventualmente no interior da lista de seleção com o anel de comando.



A temperatura é realçada a branco.

2. Regule a temperatura com o anel de comando.



3. Inicie com a tecla start/stop ▷. O tempo no visor indica há quanto tempo o funcionamento está a decorrer.



O aparelho começa a aquecer.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off ⓪.

Conselho: Também pode regular no aparelho o tempo de duração e o fim de funcionamento. → "Funções de tempo" na página 23

Alterar

Depois de iniciado, a temperatura permanece realçada. Se mover o anel de comando, a temperatura é alterada e assumida diretamente.

Para alterar o tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop ▷ e toque no campo do tipo de aquecimento. Surge a lista de seleção. Toque no tipo de aquecimento desejado. A temperatura sugerida aparece no visor.

Conselho: Se alterar o tipo de aquecimento, também são repostas as restantes regulações.

Aquecimento rápido

O aquecimento rápido permite reduzir o tempo de aquecimento em alguns tipos de aquecimento.

Os tipos de aquecimento adequados para o aquecimento rápido são:

- ☼ Ar quente circulante 4D
- ☒ Calor superior e inferior

Para obter um resultado de cozedura homogéneo, coloque o prato e o acessório dentro do forno apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

Regular

Certifique-se de que o tipo de aquecimento é adequado e de que a temperatura regulada é de, no mínimo, 100 °C. Caso contrário, não é possível ativar o aquecimento rápido.

1. Regular o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo "Aquecimento rápido". No campo surge "ligado". No visor surge uma indicação para confirmar.

Quando o aquecimento rápido estiver concluído, soa um sinal e é apresentada uma indicação no visor. No campo surge "desligado". Coloque o seu prato no interior do aparelho.

Conselho: A função do tempo de duração é iniciada juntamente com o aquecimento rápido. Regule o tempo de duração só quando o aquecimento rápido estiver concluído.

Cancelar

Para cancelar o aquecimento rápido, toque novamente no campo “Aquecimento rápido”. No campo surge “desligado”.

Vapor

Pode cozinhar os seus alimentos de forma delicada com a ajuda do vapor. Em alguns tipos de aquecimento pode preparar os alimentos com a ajuda do vapor. Além disso, tem à sua disposição os tipos de aquecimento: nível de fermentação, nível de descongelação e aquecimento.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

Ruídos

Bomba

Durante o funcionamento e após o desligar ouve um zumbido. O ruído resulta da verificação da função da bomba. Trata-se de um ruído normal de funcionamento.

Aba

Durante a abertura da aba ouve um zumbido ou estalido. Os ruídos resultam do deslizar da aba. Trata-se de ruídos normais de funcionamento.

Cozinhar a vapor

Ao cozinhar a vapor, o vapor de água quente envolve os alimentos e impede que os seus nutrientes se percam. Este método de preparação mantém a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos.

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio enquanto cozinha a vapor, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
Conselho: Cozinhe a vapor só com o interior do aparelho totalmente arrefecido (temperatura ambiente).
2. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
3. Toque no campo “Vapor”.
4. Toque no campo “Cozinhar a vapor”.
A temperatura é realçada.
5. Regule a temperatura com o anel de comando.
6. Toque no campo “Tempo de duração” e regule a duração.
Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.
7. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop .

Cozinhar menus

É possível cozinhar menus completos a vapor ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 38

Cozinhar a vapor - cozinhar com ajuda do vapor

Ao cozinhar com a ajuda do vapor, este é adicionado no interior do aparelho em diferentes intervalos e intensidades durante a operação. Conseguir-se, assim, um melhor resultado de cozedura.

O seu alimento a cozinhar

- fica com uma crosta estaladiça
- fica com uma superfície brilhante
- apresenta um interior tenro e suculento
- reduz o seu volume ao mínimo

A combinação desejada de tipo de aquecimento e intensidade de vapor pode ser ajustada por si. Para escolher o tipo de aquecimento e a intensidade de vapor adequados consulte as indicações presentes nas tabelas ou selecione um programa.

Intensidade de vapor

Para a adição de vapor tem à disposição diferentes intensidades:

| Intensidade | Nível |
|-------------|-------|
| baixa | 01 |
| média | 02 |
| forte | 03 |

Tipos de aquecimento adequados

Pode usar vapor nestes tipos de aquecimento:

- Ar quente circulante 4D 
- Calor superior/inferior 
- Grelhar com ar circulante 
- Manter quente 

Iniciar

1. Encha o depósito de água.
 2. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
 3. Toque no campo "Adição de vapor".
No visor, o nível de vapor é realçado a branco.
 4. Regule o nível de vapor com o anel de comando.
 5. Inicie com a tecla start/stop .
- O aparelho começa a aquecer.

Conselho: Se o depósito de água estiver vazio durante uma operação com ajuda de vapor, surge no visor a indicação para encher o depósito de água. A operação prossegue sem adição de vapor.

Alterar e cancelar

Para alterar o nível de vapor, toque no campo "Nível de vapor". O nível de vapor é realçado e pode ser alterado com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Se desejar cancelar a ajuda do vapor, coloque a "Adição de vapor" em "0".

Conselho: A operação prossegue sem adição de vapor.

Aquecer

Com o tipo de aquecimento Aquecer  pode aquecer pratos já cozinhados ou aquecer produtos de panificação do dia anterior. A ligação do vapor faz-se automaticamente.

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o modo de aquecimento, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
 2. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
 3. Toque no campo "Vapor".
 4. Toque no campo "Aquecer".
A temperatura é realçada.
 5. Regule a temperatura com o anel de comando.
 6. Toque no campo "Tempo de duração" e regule a duração.
Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.
 7. Inicie com a tecla start/stop .
- O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop .

Nível de cozedura

Com o tipo de aquecimento "Níveis de fermentação" , a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não seca.

Para escolher a regulação adequada consulte as indicações presentes nas tabelas. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 38

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o nível de fermentação, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
Conselho: Ligar o nível de fermentação só com o interior do aparelho totalmente arrefecido (temperatura ambiente).
2. Toque no campo **menu**.
3. Toque no campo "Vapor".
4. Toque no campo "Nível de fermentação".
A temperatura é realçada.
5. Regule a temperatura com o anel de comando.
6. Toque no campo "Tempo de duração" e regule a duração.
Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.
7. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop .

Descongelar

Utilize o modo de aquecimento Descongelar  para descongelar produtos congelados ou ultra-congelados.

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o modo de descongelamento, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
2. Toque no campo **menu**.
3. Toque no campo "Vapor".
4. Toque no campo "Descongelar".
A temperatura é realçada.
5. Regule a temperatura com o anel de comando.
6. Toque no campo "Tempo de duração" e regule a duração.
Conselho: Nos tipos de aquecimento com vapor é sempre necessário um tempo de duração.
7. Inicie com a tecla start/stop .
O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar

Pode alterar as regulações como habitualmente.

Para alterar a temperatura ou a duração, toque no respetivo campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para interromper a alteração do tipo de aquecimento, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop .

Encher o depósito de água

O depósito de água encontra-se atrás da aba. Antes de iniciar a operação com vapor, abra a aba e encha o depósito de água.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Regulações base" na página 25

Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada. Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p.ex., bebidas alcoólicas). Os vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (explosão) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem ocorrer vapores quentes e chamas.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer. Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguarde até o depósito de água ter arrefecido. Retire o depósito de água do respetivo compartimento.

Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

Utilize exclusivamente água potável fresca e fria, água descalcificada ou água mineral sem gás.

Atenção!

Possibilidade de falhas de funcionamento em caso de utilização de água filtrada ou desmineralizada.

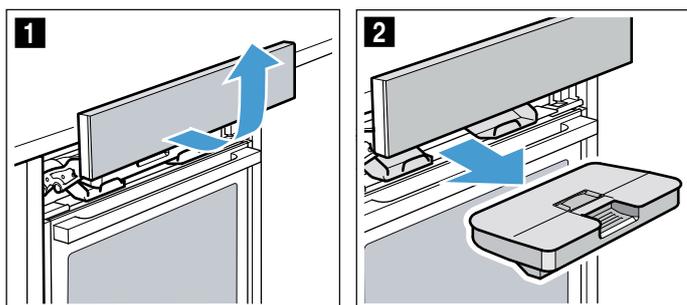
Apesar de o depósito de água esteja cheio, o aparelho solicita um reenchimento ou o funcionamento a vapor é interrompido após cerca de 2 minutos.

Misture, eventualmente, a água filtrada ou desmineralizada com água mineral engarrafada sem dióxido de carbono, na proporção de 1 para 1.

Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para “descalcificada”.
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água para “4 muito dura”.
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás.

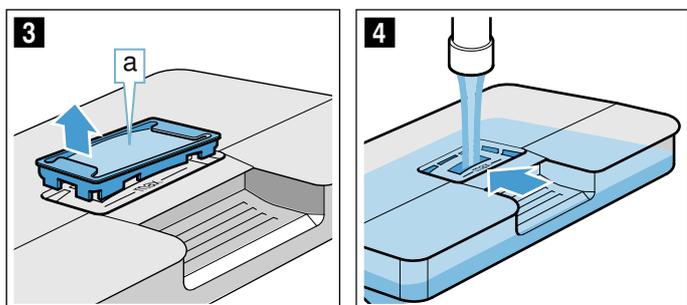
1. Toque no campo ☰.
A aba é deslocada automaticamente para a frente.
2. Puxe a aba com as duas mãos para a frente e, em seguida, empurre para cima, até encaixar (fig. 1).
3. Levante o depósito de água e retire-o do respetivo compartimento (fig. 2).



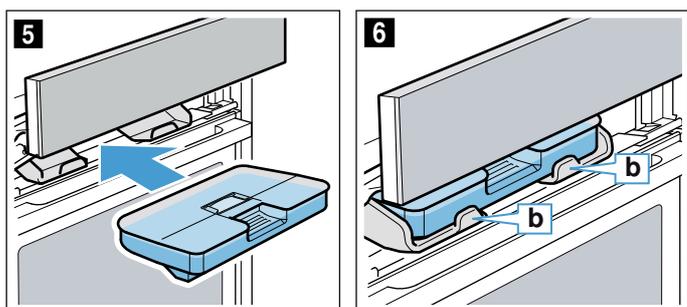
4. Pressione a tampa ao longo do vedante, para que não possa sair nenhuma água do depósito de água.
5. Retire a cobertura **a** (fig. 3).

Conselho: A cobertura **a** está disponível consoante o tipo de aparelho.

6. Encha o depósito de água até à marcação “max” com água fria (fig. 4).



7. Coloque a cobertura **a** novamente na abertura do depósito de água.
8. Insira o depósito de água cheio (fig. 5). Certifique-se de que o depósito de água encaixa atrás dos dois suportes **b** (fig. 6).



9. Empurre a aba lentamente para baixo e, em seguida, pressione para trás, até fechar completamente.
O depósito de água está cheio. Pode iniciar as operações com vapor.

Atestar o depósito da água**Conselhos**

- As operações com ajuda de vapor decorrem sem adição de vapor.
- Se o depósito de água ficar vazio durante o modo de cozinhar a vapor, aquecer, nível de fermentação ou descongelar, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

1. Abra a aba.
2. Retire e encha o depósito de água.
3. Insira o depósito de água cheio e feche a aba.

Após a operação a vapor**⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Atenção!

Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

Após qualquer operação com vapor, a água residual é bombeada de volta para o depósito de água. Esvazie o depósito de água e, em seguida, seque-o. No interior do aparelho permanece humidade. Para secar o interior do aparelho, pode usar o modo de funcionamento “Secagem”, ou secar o interior do aparelho manualmente.

Conselhos

- Depois de desligado o aparelho, o campo ☰ fica aceso durante algum tempo, para que não se esqueça de esvaziar o depósito de água.
- Remova as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre, passe por água limpa e seque com um pano macio.

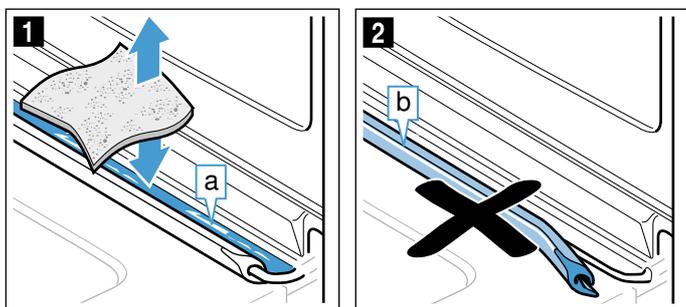
Esvaziar o depósito de água**Atenção!**

- Não seque o depósito de água dentro do interior quente do aparelho, pois danifica o depósito de água.
- Não lave o depósito de água na máquina de lavar loiça. O depósito de água ficará danificado.

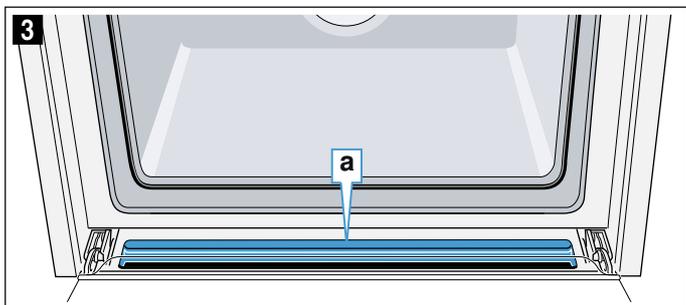
1. Abra a aba.
2. Retire o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com detergente e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Friccione o vedante na tampa a seco.
7. Deixe secar com a tampa aberta.
8. Coloque a tampa no depósito de água e pressione-a.
9. Insira o depósito de água e feche a aba.

Secar a calha de escoamento

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Seque a água existente na calha **a** com um pano esponja e limpe com cuidado (figura **1**).
Ao limpar, tenha atenção para o vedante **b** não se soltar da calha (figura **2**).



A calha **a** encontra-se abaixo do interior do forno (figura **3**).



Conselho: Caso o vedante se tenha soltado, coloque novamente o vedante na calha. → "Porta do aparelho" na página 31

Iniciar secagem

Na secagem, o interior do aparelho é aquecido, de forma a evaporar a humidade no interior. Em seguida, abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia do interior do aparelho.

Atenção!

Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Se necessário, ligue o aparelho com a tecla on/off .

4. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
5. Toque no campo "Limpeza".
6. Toque no campo "Secagem".
O tempo de duração é apresentado. Não pode ser alterado.
7. Inicie com a tecla start/stop .
8. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.

| Função de tempo | Utilização |
|--|---|
|  Tempo de duração | Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento. |
|  Fim | Introduza o tempo de duração e a hora de fim desejados. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada. |
|  Temporizador | O temporizador funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo. Decorrido o tempo regulado, o aparelho não se liga nem desliga automaticamente. |

Pode regular o tempo de duração e o fim através dos visores táteis, depois de ter regulado um modo de funcionamento. O temporizador tem um campo próprio  e pode ser regulado em qualquer altura.

Decorrido um tempo de duração ou do temporizador, soa um sinal. Pode desligar antecipadamente o sinal, tocando no campo ou no visor tátil.

Conselho: Nas regulações base, pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal. → "Regulações base" na página 25

Regular o tempo de duração

No aparelho, pode regular o tempo de cozedura para o seu prato. Deste modo, o tempo de cozedura não é excedido involuntariamente e não terá de interromper outros trabalhos para terminar o funcionamento.

Regular

Dependendo do sentido em que rodar primeiro o anel de comando, o tempo de duração começa com um valor sugerido: para a esquerda 10 minutos, para a direita 30 minutos.

A duração pode ser ajustada em intervalos de minutos até uma hora, em seguida em intervalos de 5 minutos.

O valor máximo regulável é de 23 horas e 59 minutos.

Exemplo na figura: São 10h00, 45 minutos de tempo de duração.

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura ou o nível.
2. Antes de iniciar toque no campo "Tempo de duração".
No visor, o tempo de duração é realçado a branco.

3. Regule o tempo de duração com o anel de comando.
O tempo de fim é calculado automaticamente.



4. Inicie com a tecla start/stop .
O tempo de duração decorre.



O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Através do campo "Tempo de duração", pode regular novamente um tempo de duração ou retomar o funcionamento sem tempo de duração através da tecla start/stop .

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar e cancelar

Para alterar o tempo de duração, toque no campo "Tempo de duração". O tempo de duração é realçado e pode ser alterado com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Se desejar cancelar o tempo de duração, reponha o tempo de duração novamente a zero. Depois de assumida a alteração, o funcionamento prossegue sem tempo de duração.

Regular o fim

Pode adiar a hora em que termina o tempo de duração. 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.

Conselhos

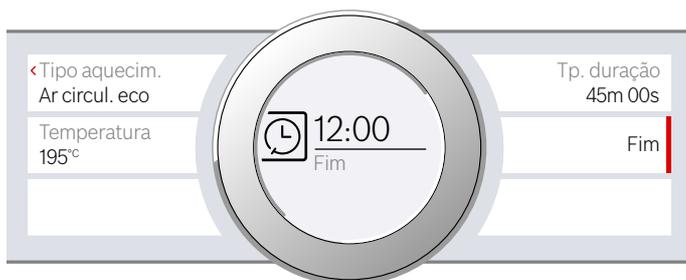
- Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do aparelho durante demasiado tempo, pois podem estragar-se.
- Não regule uma hora de fim, se o funcionamento já tiver iniciado. O resultado da cozedura já não seria o correto.

Regular

O fim do tempo de duração pode ser adiado no máximo 23 horas e 59 minutos.

Exemplo na figura: são 10h30, o tempo de duração é de 45 minutos e a refeição deve estar pronta às 12h00.

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura ou o nível.
2. Regule o tempo de duração.
3. Antes de iniciar toque no campo "Fim".
No visor, o tempo de fim calculado é realçado a branco.
4. Com o anel de comando, adie o fim para mais tarde.



5. Inicie com a tecla start/stop .
No visor, é indicada a hora a que o aparelho inicia o funcionamento.



O aparelho está em modo de espera. Quando o aparelho inicia o funcionamento, o tempo de duração começa a decrescer no visor.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Através do campo "Tempo de duração", pode regular novamente um tempo de duração ou retomar o funcionamento sem tempo de duração através da tecla start/stop .

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar o tempo de fim.

Se desejar apagar o tempo de duração e de fim, interrompa primeiro o modo de funcionamento com a tecla start/stop . Também pode retomar o funcionamento sem tempo de duração e de fim.

Regular o temporizador

O temporizador funciona em paralelo com as outras regulações. Pode ajustá-lo em qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

Regular

O tempo do temporizador começa sempre nos 0 minutos.

Quanto maior o valor, maiores são os incrementos de tempo ao regular o temporizador.

O valor máximo regulável é 24 horas.

1. Toque no campo .
O símbolo acende-se a vermelho. No visor, o tempo de temporizador é realçado a branco.
2. Regule o tempo de temporizador com o anel de comando.
3. Inicie com o campo .

Conselho: O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

O tempo de temporizador começa a decorrer.

O temporizador permanece visível no visor, se o aparelho estiver desligado. Se houver um modo de funcionamento em curso, as regulações deste funcionamento são apresentadas em primeiro plano. Se premir o campo , o tempo do temporizador é mostrado durante alguns segundos.

Quando o tempo do temporizador tiver chegado ao fim, soa um sinal e é apresentada uma indicação no ecrã. O símbolo já não está aceso.

Conselho: Se o tempo de temporizador regulado se referir ao funcionamento do aparelho, utilize o tempo de duração. O tempo é visível em primeiro plano e o aparelho desliga-se automaticamente.

Alterar e cancelar

Para alterar o tempo de temporizador, toque no campo . O tempo de temporizador é realçado a branco e pode ser alterado com o anel de comando.

Se desejar cancelar o temporizador, reponha o tempo de temporizador novamente para zero. Depois de assumidas as alterações, o símbolo apaga-se.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

O painel de comandos é bloqueado e não é possível efetuar ajustes. Apenas é possível desligar o aparelho com a tecla on/off .

Ativar e desativar

Pode ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças com o aparelho ligado ou desligado.

Prima o campo  durante aprox. 4 segundos.

No visor surge uma indicação para confirmar.

Quando o aparelho está ligado, o campo  acende-se a vermelho. Quando o aparelho está desligado, o campo  não se acende.

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar ligado.

1. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
2. Toque no campo “Regulações base”.
As regulações surgem nos visores táteis.
3. Toque no campo com a regulação desejada.
A barra vermelha na parte lateral do campo de texto mostra a regulação selecionada.
No visor é apresentado o valor correspondente.
4. Se necessário, altere o valor com o anel de comando.
5. Toque no campo da regulação seguinte.
O valor correspondente aparece no visor e pode ser alterado com o anel de comando.
6. Percorra todas as regulações e, se necessário, altere-as com o anel de comando.
Para mudar de página nas regulações toque no campo “Outras regulações”.
7. Para confirmar, toque no campo **menu**.
Surge uma janela de diálogo onde se pergunta se deseja memorizar as alterações.
8. Toque no campo “Memorizar”.
Surge no visor uma indicação de que as regulações foram memorizadas.

Cancelar

Se não desejar memorizar as alterações, toque no campo **menu** e, em seguida, no campo “Não memorizar”. No visor surge a indicação de que as regulações não foram memorizadas. Se já não precisar de usar o aparelho, desligue-o com a tecla on/off .

Lista das regulações base

Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

| Regulação | Seleção |
|-----------------------|--|
| Idioma | São possíveis outros idiomas |
| Hora | Hora em formato 24 h |
| Dureza da água | 00 (descalcificada) 01 (macia) 02 (média) 03 (dura) 04 (muito dura)* |
| Regulações de fábrica | Repor Não repor* |
| Sinal sonoro | Duração curta (30 seg.) Duração média (1 min.)* Duração longa (5 min.) |
| Volume | Níveis 01 - 05 |

| | |
|---|---|
| Som das teclas | Ligado Desligado* (som permanece com on/off ①) |
| Luminosidade do visor | 5 níveis |
| Indicação das horas | Desligado Digital* |
| Iluminação | Desligado durante o funcionamento Ligado durante o funcionamento* |
| Funcionamento depois de ligar | Menu principal Tipos de aquecimento* Vapor Assist |
| Escurecimento noturno | Desligado* Ligado |
| Logótipo da marca | Apresentar* Não apresentar |
| Tempo de funcionamento residual do ventilador | Recomendado* Mínimo |
| Sistema extensível | Não equipado* (para armações e extensão simples) Equipado (para extensão dupla e tripla) |
| Regulação de modo sabático | Ligado Desligado* |

* Regulação de fábrica (as regulações de fábrica podem variar em função do tipo de aparelho)

5. Para confirmar, toque no campo **menu**.
Surge uma janela de diálogo onde se pergunta se deseja memorizar as alterações.
6. Toque no campo “Memorizar”.
Surge no visor uma indicação de que as regulações foram memorizadas.

Conselho: As alterações às regulações do idioma, do som das teclas e da luminosidade do visor têm efeito imediato. Todas as outras são assumidas só depois de guardar as regulações.

Falha de corrente

As alterações definidas pelo utilizador permanecem inalteradas mesmo após uma falha de corrente.

Apenas as regulações da primeira colocação em serviço têm de ser introduzidas novamente no caso de um corte de corrente prolongado. Cortes de corrente breves são compensados pelo aparelho.

Alterar a hora

Se desejar mudar a hora, p. ex. de hora de verão para hora de inverno, altere a regulação base.

O aparelho tem de estar ligado.

1. Toque no campo **menu**.
No visor surge a seleção dos modos de funcionamento.
2. Toque no campo “Regulações base”.
As regulações surgem nos visores táteis.
3. Toque no campo “Hora”.
A hora aparece no visor.
4. Altere a hora com o anel de comando.

Regulação de funcionamento permanente

Com a regulação do modo sabático, pode ser regulado um tempo de duração até 74 horas. Os pratos no interior do forno permanecem quentes, sem que tenha de ligar ou desligar o aparelho.

Iniciar a regulação de modo permanente

Antes de poder utilizar a regulação de funcionamento permanente, terá de a ativar nas regulações base.
→ "Regulações base" na página 25

Depois de efetuar a alteração necessária, a regulação de funcionamento permanente é a última opção apresentada nos tipos de aquecimento.

O aparelho aquece com calor superior/inferior. Pode regular uma temperatura entre 85 °C e 140 °C.

Tem de estar selecionado o modo de funcionamento Tipos de aquecimento. A lista de seleção de tipos de aquecimento surge nos visores táteis.

1. Toque no campo "Regulação de modo sabático".
No visor, o valor sugerido para a temperatura é realçado a branco.
2. Regule a temperatura pretendida com o anel de comando.
3. Antes de iniciar toque no campo "Tempo de duração".
No visor, o valor sugerido para o tempo de duração é realçado a branco.
4. Regule o tempo de duração pretendido com o anel de comando.
Conselho: O tempo de fim é calculado automaticamente, mas não pode ser adiado.
5. Inicie com a tecla start/stop .
O tempo de duração começa a decrescer no visor. O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração da regulação de funcionamento permanente chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Desligue o aparelho com a tecla on/off .

Conselho: Ao abrir a porta do aparelho, o funcionamento não é interrompido.

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar as regulações.

Se desejar cancelar a regulação de modo sabático, desligue o aparelho com a tecla on/off . Com a tecla start/stop , já não é possível interromper o funcionamento.

Produto de limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Produtos de limpeza adequados

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Consoante o tipo do aparelho, nem todas as áreas existem no seu aparelho.

Atenção!

Danos na superfície

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor,
- produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

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

Conselho: Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente recomendados junto do Serviço de Assistência Técnica. Respeite as indicações do fabricante em questão.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

| Zona | Limpeza |
|---------------------------------|---|
| Exterior do aparelho | |
| <p>Frente em aço inoxidável</p> | <p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.</p> <p>No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.</p> |
| Plástico | <p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.</p> |
| Superfícies pintadas | <p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> |

| | |
|--------------------|--|
| Painel de comandos | Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros. Se o produto de descalcificação entrar em contacto com o painel de comandos, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixará de ser possível remover estas manchas. |
| Vidros da porta | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável. |
| Puxador da porta | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas. |

Interior do aparelho

| | |
|--|---|
| Superfícies esmaltadas e de auto-limpeza | Observe as indicações relativas às superfícies do interior do aparelho, que se seguem à tabela. |
| Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos. |
| Vedante da porta Não remova o vedante! | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue. |
| Moldura da porta | de aço inox: Use produtos de limpeza para aço inoxidável. Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos de tratamento para aço inoxidável. de plástico: Limpe com uma solução quente de água e detergente e um pano multiusos. Seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros. Para limpar, retire a moldura da porta. |
| Estruturas de suporte | Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. |
| Sistema extensível | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails; lave, de preferência, com os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar loiça. |
| Acessórios | Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Limpe a sujidade em recipientes de aço inoxidável de alimentos amiláceos (p. ex., arroz) com água com vinagre. |

| | |
|------------------|---|
| Depósito de água | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e lave minuciosamente com água muito limpa, para remover restos de detergente. Seque com um pano macio. Deixe secar com a tampa aberta. Friccione o vedante na tampa a seco. Não coloque na máquina de lavar loiça. |
|------------------|---|

Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é prejudicada.

Superfícies do interior do aparelho

A parede traseira no interior do aparelho dispõe do sistema de auto-limpeza. Pode reconhecê-lo pela superfície áspera.

A base, o teto e as partes laterais são esmaltadas e possuem uma superfície lisa.

Limpar superfícies esmaltadas

Limpe as superfícies esmaltadas lisas com um pano multiusos e solução quente à base de detergente ou água com vinagre. Seque com um pano macio.

Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos.

Atenção!

Nunca use produto para limpeza de fornos no interior do forno quente. Pode danificar o esmalte. Antes de voltar a aquecer, remova totalmente os resíduos do forno e da porta do aparelho.

Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar.

Conselho: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Estas são inofensivas e não afetam o funcionamento. Se necessário, pode remover os resíduos com ácido cítrico.

Limpar as superfícies de auto-limpeza

As superfícies de auto-limpeza são revestidas com cerâmica porosa e mate. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o aparelho estiver a funcionar.

Se as superfícies de auto-limpeza já não forem suficientemente capazes de assegurar a própria limpeza e surgirem manchas escuras, é possível limpá-las através de um aquecimento direcionado.

Regular

Retire previamente as estruturas de suporte, os railes, acessórios e recipientes do interior do aparelho. Limpe minuciosamente as superfícies esmaltadas lisas no interior do aparelho, a porta interior do aparelho e a tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho.

1. Regule o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D.
2. Regule a temperatura máxima.
3. Inicie o funcionamento e deixe-o correr durante, pelo menos, 1 hora.

A camada de cerâmica é regenerada.

Quando o aparelho tiver arrefecido, remova resíduos de cor castanha ou branca do seu interior com água e uma esponja macia.

Conselho: Durante o funcionamento, podem formar-se manchas avermelhadas nas superfícies. Não se trata de corrosão, mas sim de restos de alimentos. Estas manchas não são prejudiciais à saúde nem limitam a capacidade de limpeza das superfícies de auto-limpeza.

Atenção!

Não utilize qualquer produto limpa-fornos nas superfícies de auto-limpeza. As superfícies ficam danificadas. Se, no entanto, um produto limpa-fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer assistente de limpeza abrasivo.

Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.

Aviso – Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.

Função de limpeza

O seu aparelho possui o modo de funcionamento "Descalcificar". No modo de funcionamento "Descalcificar" é removido o calcário do evaporador.

Descalcificação

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente.

A descalcificação consiste em vários passos. Por motivos de higiene, a descalcificação tem de estar totalmente concluída, para que o aparelho esteja, de novo, pronto a funcionar. No total, a descalcificação demora aprox. 70 a 95 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55 a 70 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Primeiro ciclo de enxaguamento (aprox. 9 a 12 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Segundo ciclo de enxaguamento (aprox. 9 - 12 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e seque-o

Se a descalcificação for interrompida (por ex. devido a uma falha de corrente ou devido à desconexão do aparelho), será solicitado a enxaguar duas vezes após a nova ligação do aparelho. O aparelho permanece bloqueado para outras operações até ao final do segundo ciclo de enxaguamento.

A frequência com que o aparelho tem de ser descalcificado, depende da dureza da água utilizada. Quando já só forem possíveis 5 ou menos funcionamentos a vapor, é apresentada uma mensagem no visor, lembrando da necessidade de descalcificar o aparelho. O número de funcionamentos restantes é indicado depois de ligar novamente o aparelho. Deste modo, tem tempo de preparar atempadamente a descalcificação.

Iniciar

Atenção!

- Danos no aparelho: para a descalcificação, utilize exclusivamente o anticalcário líquido recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalcificação estão ajustados ao anticalcário. Outros anticalcários podem provocar danos no aparelho.
Anticalcário n.º de encomenda 311 680
- Solução anticalcário: não derrame anticalcário ou solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.

Se, antes da descalcificação, tiver ativado uma operação com vapor, só desligue o aparelho, para que a água residual seja bombeada para fora do evaporador.

1. Misture 400 ml de água e 200 ml de anticalcário líquido, até obter uma solução anticalcário.
2. Inicie com a tecla on/off ①.
3. Retire o depósito de água e ateste com solução anticalcário.
4. Insira totalmente o depósito de água atestado com solução anticalcário.
5. Feche a aba.
6. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
7. Toque no campo “Limpeza”.
8. Toque no campo “Descalcificação”.
É apresentado o tempo de duração da descalcificação, que não pode ser alterado.
9. Inicie com a tecla start/stop ▷.
O aparelho é descalcificado. O tempo de duração começa a decrescer no visor.
Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.

Primeiro ciclo de enxaguamento

1. Abra a aba.
2. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água e volte a inseri-lo.
3. Feche a aba.
4. Inicie com a tecla start/stop ▷.
O aparelho está a lavar.
Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.

Segundo ciclo de enxaguamento

1. Abra a aba.
2. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água e volte a inseri-lo.
3. Feche a aba.
4. Inicie com a tecla start/stop ▷.
O aparelho está a lavar.
Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.

Limpeza posterior

1. Abra a aba.
2. Esvazie o depósito de água e seque-o.
3. Desligue o aparelho com a tecla on/off ①.
A descalcificação está concluída e o aparelho, de novo, pronto a funcionar.

Estruturas de suporte

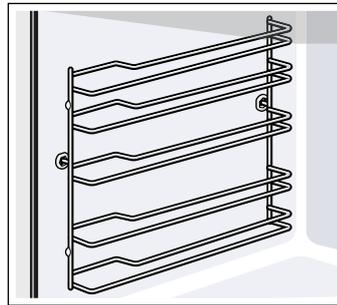
Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desencaixar e limpar a estrutura de suporte.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

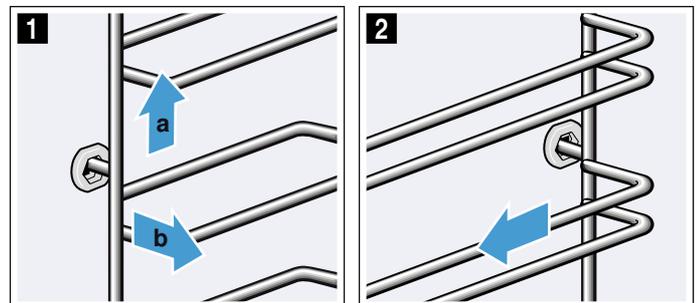
Aviso – Perigo de queimaduras!

As estruturas de suporte ficam muito quentes. Nunca toque nas estruturas de suporte quentes. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Desengatar as estruturas de suporte



1. Levante um pouco **a** a parte da frente da estrutura de suporte e desengate-a **b** (figura **1**).
2. Depois, puxe toda a estrutura para a frente e retire-a (figura **2**).

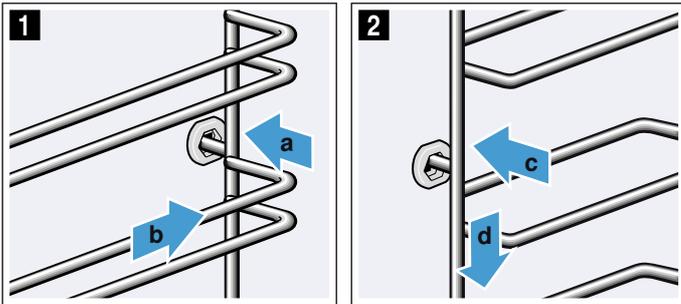


Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Certifique-se de que as barras curvas estão à frente em ambas as estruturas de suporte.

1. Insira primeiro a estrutura de suporte, de forma centrada, no pino traseiro **a**, até a estrutura ficar encostada à parede do interior do forno e depois empurre-a para trás **b** (figura **1**).
2. A seguir, insira-a no pino dianteiro **c**, até a estrutura de suporte ficar igualmente encostada à parede do interior do forno, e empurre-a para baixo **d** (figura **2**).



Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desencaixar e limpar a porta do aparelho.

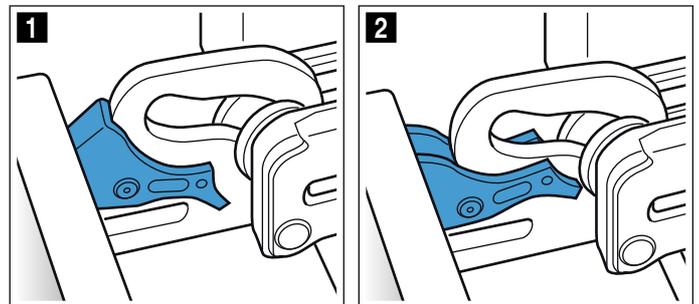
Desengatar e engatar a porta do aparelho

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desencaixar a porta do aparelho.

Ambas as dobradiças da porta do aparelho dispõem de uma patilha de bloqueio.

Quando as patilhas de bloqueio estão fechadas (figura **1**), a porta do aparelho está segura, ou seja, não pode ser desencaixada.

Quando as patilhas de bloqueio estão abertas para desencaixar a porta do aparelho (figura **2**), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.



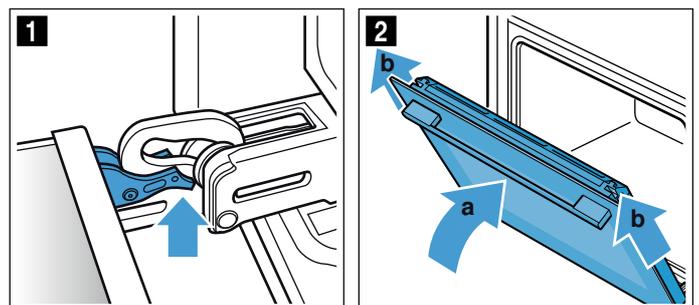
! Aviso

Perigo de ferimentos!

- Quando as dobradiças não estão seguras, podem fechar-se com muita força. Certifique-se de que as patilhas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desencaixar a porta do aparelho estão bem abertas.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

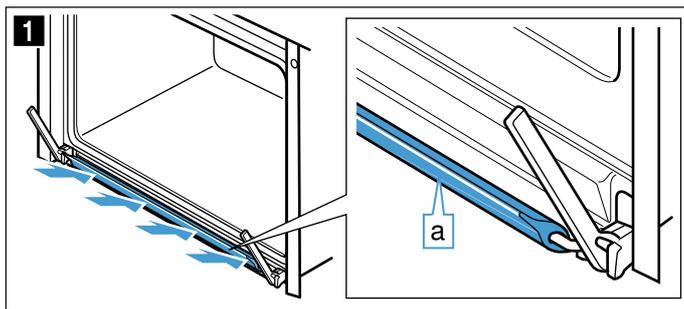
Desengatar a porta do aparelho

1. Abra a porta do aparelho por completo e pressione no sentido do aparelho.
2. Abra as patilhas de bloqueio esquerda e direita (figura **1**).
3. Feche a porta do aparelho até ao batente **a**. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito **b** e retire-a, puxando para cima (figura **2**).



Engatar a porta do aparelho

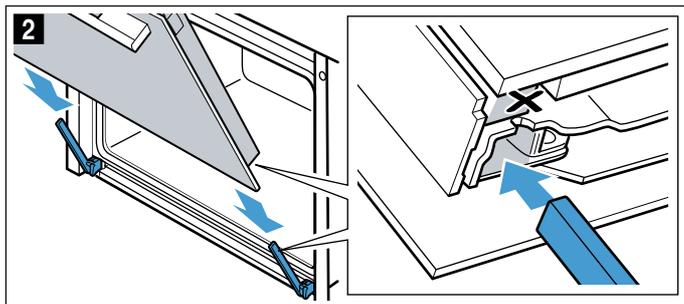
1. Pressione o vedante **a** ao longo da calha (figura **1**), pois o vedante **a** pode soltar-se durante a limpeza.



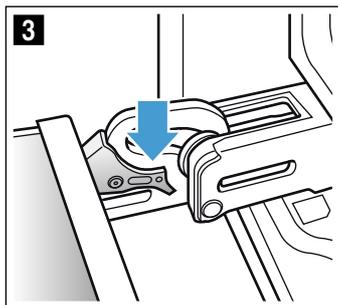
2. Volte a engatar a porta do aparelho seguindo a ordem inversa. Ao engatar a porta do aparelho, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura **2**).

Encoste as duas dobradiças em baixo ao vidro exterior e utilize-as como guia.

Certifique-se de que as dobradiças são inseridas nas aberturas corretas. Devem encaixar facilmente, sem grande resistência. Caso sinta alguma resistência, verifique se as dobradiças foram inseridas na abertura correta.



3. Abra completamente a porta. Feche ambas as patilhas de bloqueio (figura **3**).

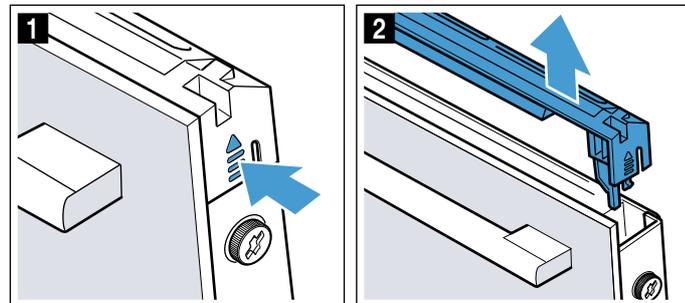


4. Feche a porta do forno.

Retirar a moldura da porta

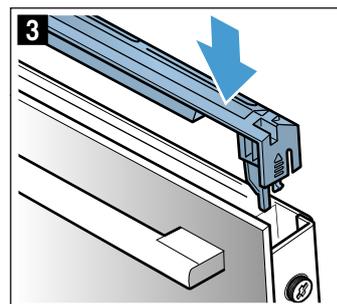
O perfil de aço inoxidável na moldura da porta pode ficar descolorido. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a moldura.

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura **1**).
3. Retire a moldura (figura **2**).
Feche cuidadosamente a porta do aparelho.



Conselho: Limpe o perfil de aço inoxidável na moldura com detergente para aço inoxidável. Limpe a restante moldura da porta com solução à base de detergente e um pano macio.

4. Abra novamente um pouco a porta do aparelho. Coloque a moldura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura **3**).



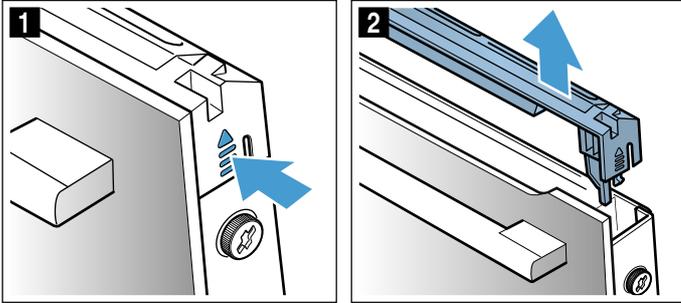
5. Feche a porta do aparelho.

Desmontar e montar os vidros da porta

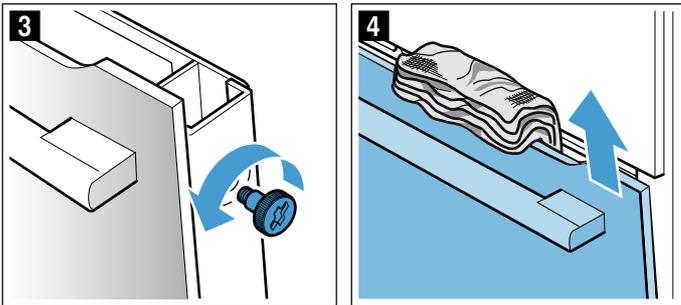
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

Desmontar no aparelho

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura 1).
3. Retire a moldura (figura 2).



4. Desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito da porta do aparelho e retire-os (figura 3).
5. Antes de voltar a fechar a porta, coloque um pano de cozinha, dobrado várias vezes, na abertura da porta (figura 4). Retire o vidro frontal para cima e pouse-o numa superfície plana com a pega da porta virada para baixo.



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

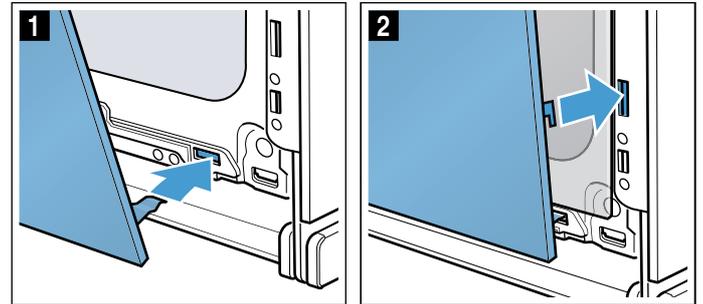
⚠ Aviso

Perigo de ferimentos!

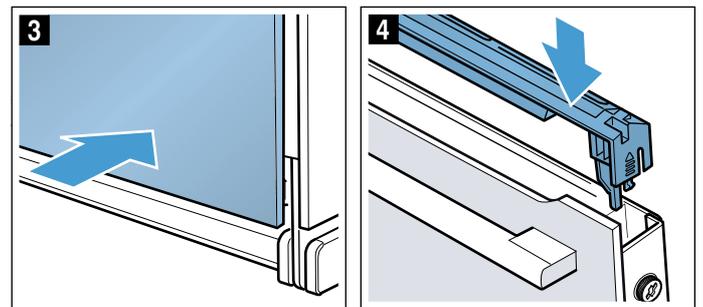
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Montar no aparelho

1. Insira o vidro frontal em baixo nos suportes (figura 1).
2. Feche o vidro frontal até os dois ganchos superiores ficarem à frente da abertura (figura 2).



3. Exerça pressão sobre a parte inferior do vidro frontal, até que engate de forma audível (figura 3).
4. Abra novamente um pouco a porta do aparelho e retire o pano de cozinha.
5. Aperte novamente os dois parafusos do lado esquerdo e direito.
6. Coloque a cobertura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura 4).



7. Feche a porta do aparelho.

Atenção!

Não volte a usar o interior do forno enquanto os vidros não estiverem corretamente montados.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Como eliminar pequenas anomalias

As anomalias técnicas no aparelho podem, muitas vezes, ser eliminadas facilmente pelo utilizador.

Se um prato não sair bem, pode encontrar muitas sugestões e indicações acerca da confeção no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 38

| Anomalia | Causa possível | Solução/recomendações |
|--|--|---|
| O aparelho não funciona. | Falha do fusível. | Verifique o fusível na caixa de fusíveis. |
| | Falha de corrente | Verifique se a luz da cozinha se acende ou se os outros eletrodomésticos funcionam. |
| No visor aparece "Sprache Deutsch". | Falha de corrente | Selecione novamente o idioma e acerte a hora. |
| A hora não é indicada quando o aparelho está desligado. | Regulação base alterada. | Altera a regulação base da indicação da hora. |
| O aparelho não aquece, no visor acende-se o símbolo [Z]. | O modo de demonstração está ativado nas regulações base. | Desligue o aparelho da corrente elétrica por breves instantes (desligar o fusível na caixa de fusíveis) e desative, em seguida, o modo de demonstração, dentro de um período de 3 minutos, nas regulações base. |
| O aparelho não liga e no visor surge "Interior do aparelho demasiado quente" | O interior do aparelho está demasiado quente para o prato ou tipo de aquecimento selecionados | Deixar arrefecer o interior do aparelho e voltar a ligá-lo |
| O anel de comando caiu do suporte no painel de comandos. | O anel de comando desengatou acidentalmente. | O anel de comando é amovível. Coloque o anel de comando novamente no suporte no painel de comandos e exerça pressão até que engate e seja possível rodá-lo outra vez como de costume. |
| O anel de comando deixou de rodar facilmente. | Há sujidade por baixo do anel de comando. | O anel de comando é amovível. Puxe o anel de comando para o desengatar do suporte. Alternativamente, pressione o bordo exterior do anel de comando, de modo a que levante e seja mais fácil de agarrar. Lave o anel de comando e o seu suporte no aparelho cuidadosamente com uma solução à base de detergente e um pano multiuso. Seque com um pano macio. Não utilize produtos fortes ou abrasivos. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar louça. Não retire demasiadas vezes o anel de comando, para manter o suporte intacto. |
| O funcionamento com vapor ou com descalcificação não inicia ou não continua | Depósito de água vazio | Encher depósito de água |
| | A aba está aberta | Feche a aba |
| | A descalcificação bloqueia o funcionamento com vapor | Efetuar a descalcificação |
| | Sensor avariado | Contactar a assistência técnica |
| O aparelho pede para ser enxaguado | A alimentação de corrente foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante a descalcificação | Após a nova ligação do aparelho, enxague duas vezes |
| O aparelho pede para ser descalcificado, sem apresentar primeiro o contador | A dureza da água regulada é demasiado baixa | Efetuar a descalcificação Verifique e, se necessário, ajuste a dureza da água regulada |
| Teclas piscam | Aparência normal devido à condensação por trás do painel de comandos | Assim que a condensação evapora, as teclas deixam de piscar |
| O cozinhado em utilizações com vapor ficou muito seco ou muito húmido | Foi selecionada a intensidade de vapor incorreta | Selecionar uma intensidade de vapor mais alta ou mais baixa |

| | | |
|--|--|--|
| Surge a mensagem “Encher depósito de água”, apesar de o depósito de água estar cheio | A aba está aberta | Feche a aba |
| | Depósito de água não encaixado | Encaixe o depósito de água → "Vapor" na página 18 |
| | Sensor avariado | Contacte a assistência técnica |
| | Depósito de água caiu. Devido à vibração, soltaram-se peças no interior do depósito de água, o depósito de água apresenta fugas. | Encomende um depósito de água novo |
| A aba para retirar o depósito não abre | A ficha não está ligada à corrente | Ligue o aparelho à corrente elétrica |
| | Falha de corrente | Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam |
| | Falha do fusível | Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições |
| | Sensor do campo  avariado | Contactar a assistência técnica Se necessário, esvazie o depósito de água: abra a porta do aparelho, segure na aba por baixo, do lado direito e esquerdo e retire-a |
| Ao cozinhar a vapor, é produzido vapor intenso | O aparelho é automaticamente calibrado | Processo normal |
| Ao cozinhar a vapor, é produzido repetidamente vapor intenso | O aparelho não consegue efetuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos | Repor o aparelho para a regulação de fábrica e repetir a calibração |
| Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho “Plop” | Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água | Não é possível |

Aviso – Perigo de ferimentos!

As reparações indevidas são perigosas. Nunca tente reparar o aparelho por si mesmo. As reparações apenas podem ser efetuadas por técnicos do serviço de assistência com formação adequada. Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Indicações de anomalias no visor

Se no visor for apresentada uma indicação de anomalia com "D" ou "E", p. ex. D0111 ou E0111, desligue e volte a ligar o aparelho com a tecla on/off .

Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte a assistência técnica e comunique a indicação exata da anomalia.

Duração de funcionamento máxima

Se não alterar as regulações do aparelho durante várias horas, o aparelho para automaticamente de aquecer. Deste modo, é evitado um funcionamento contínuo indesejado.

A duração de funcionamento máxima, depende das regulações do modo de funcionamento.

Alcançada a duração de funcionamento máxima

No visor surge a indicação de que foi alcançada a duração de funcionamento máxima.

Para manter o aparelho em funcionamento, toque num campo qualquer ou rode o anel de comando.

Se já não precisar de usar o aparelho, desligue-o com a tecla on/off .

Conselho: Para que o aparelho não se desligue inadvertidamente, p. ex. no caso de tempos de confeção longos, regule um tempo de duração. O aparelho aquece até decorrer o tempo de duração regulado.

Lâmpadas do interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma ou mais lâmpadas LED de longa duração para iluminação do interior do aparelho.

Se, no entanto, uma lâmpada LED ou a tampa de vidro estiver com defeito, contacte a Assistência Técnica. A cobertura da lâmpada não pode ser removida.

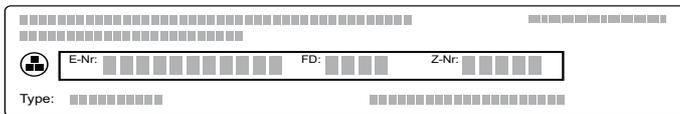
Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.

Em alguns aparelhos, equipados com vapor, a placa de características encontra-se atrás do painel.



Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência técnica.

| | |
|---|--------|
| N.º E | N.º FD |
| Assistência técnica  | |

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Pratos

O modo de funcionamento "Pratos" permite-lhe preparar as mais variadas refeições. O aparelho seleciona automaticamente a regulação ideal.

Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente para os alimentos selecionados. Se for esse o caso, visualizará uma nota no visor. Deixe o interior do aparelho arrefecer e volte a ligá-lo.

Indicações sobre as regulações

- O resultado de cozedura depende da qualidade dos alimentos e do tamanho e tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- No caso de alguns alimentos, é recomendada uma temperatura, tipo de aquecimento e duração de cozedura. A temperatura e a duração de cozedura podem ser alteradas de acordo com as suas necessidades
- No caso de outros alimentos, é-lhe solicitado que introduza o peso. Introduza sempre o peso total, a menos que o aparelho lhe solicite algo diferente. O aparelho assume aqui as regulações da hora e da temperatura.
Não é possível regular pesos fora da faixa de peso prevista.
- No caso de assados em que o aparelho assume automaticamente a seleção da temperatura, podem estar armazenadas temperaturas até 300 °C. Por essa razão, certifique-se de que utiliza um recipiente suficientemente resistente ao calor.
- São-lhe fornecidas indicações, p. ex., sobre recipientes, nível de inserção ou adição de líquido na carne. No caso de alguns alimentos, é necessário, p. ex., virar ou mexer durante a cozedura. Isto é-lhe indicado no visor, pouco tempo após o início. Um sinal lembra-o da hora certa.
- Pode encontrar indicações sobre os recipientes adequados, bem como dicas e conselhos para a preparação, no fim do manual de instruções.
→ "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 38

Vapor

No caso de alguns alimentos, a função de vapor é ativada automaticamente. Pode encontrar indicações gerais sobre a função de vapor no respetivo capítulo.
→ "Vapor" na página 18

Após o início, é apresentado o tempo de cozedura. Este só começa a decorrer depois de atingida a temperatura regulada.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

Selecionar o prato

Os pratos estão organizados de acordo com a sua estrutura:

- Categoria
- Alimento
- Prato

Na seguinte tabela são indicadas as categorias com os pratos correspondentes. À frente de cada alimento encontra um ou vários pratos.

| Categorias | Alimentos |
|---------------------------|--|
| Bolos | Bolos em formas |
| | Bolos em tabuleiro |
| | Bolos pequenos |
| | Bolachas |
| Pão, pãezinhos | Pão |
| | Pãezinhos |
| Pizza, tartes salgadas | Pizza |
| | Tartes salgadas, quiche |
| Pratos no forno, soufflés | Prato no forno, salgado, fresco, ingredientes cozinhados |
| | Lasanha, fresca |
| | Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura |
| | Prato forno, doce, fresco |
| | Soufflés em formas para doses individuais |
| Produtos ultracongelados | Pizza |
| | Pãezinhos |
| | Soufflé |
| | Produtos de batata |
| | Aves, peixe |
| Aves | Frango |
| | Pato, ganso |
| | Peru |
| Carne | Carne de porco |
| | Carne de vaca |
| | Carne de vitela |
| | Carne de borrego |
| | Carne de caça |
| | Pratos de carne |
| Peixe | Peixe |
| Legumes | Guisado com legumes |
| | Legumes gratinados |
| | Batatas assadas, em metades |
| | Batatas assadas no forno, inteiras |

Regular o prato

É conduzido por todo o processo de regulação da refeição selecionada.

Para mudar entre cada nível utilize o anel de comando.

1. Toque no campo **menu**.
Surge a seleção dos modos de funcionamento.
2. Toque no campo "Assist".
Surgem as categorias.
3. Toque na categoria desejada.
Surgem os alimentos da categoria.
4. Toque no alimento desejado.
Surgem os pratos individuais.
5. Toque no prato desejado.
As regulações surgem no visor. Muitos pratos permitem que adapte as regulações conforme os seus desejos.
Em alguns pratos necessita de introduzir o peso.
Conselho: Através do campo de texto "Dica", obtém indicações sobre acessórios e níveis.
6. Inicie com a tecla start/stop \triangleright .
O tempo de duração começa a decrescer no visor. O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off $\text{\textcircled{1}}$.

Acabar de cozinhar

Quando o tempo de duração chega ao fim, alguns pratos permitem prolongar um pouco o tempo de cozedura se ainda não estiver satisfeito com o resultado de cozedura.

No visor, surge a pergunta se deseja que os alimentos cozinhem durante mais algum tempo. Se desejar cozinhar durante mais algum tempo, toque no campo "Acabar de cozinhar". É sugerido um tempo de duração, que poderá alterar. Inicie com a tecla start/stop \triangleright .

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

Se estiver satisfeito com o resultado de cozedura, toque no campo "Concluído".

Desligue o aparelho com a tecla on/off $\text{\textcircled{1}}$.

Adiar a hora de fim

Para alguns pratos, pode adiar a hora de fim. Antes de iniciar, toque no campo "Fim" e, com o anel de comando, adie o fim para mais tarde.

Depois de iniciar, o aparelho entra em modo de espera. O tempo de fim já não pode ser alterado.

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar as regulações.

Se desejar cancelar, desligue o aparelho com a tecla on/off $\text{\textcircled{1}}$. Com a tecla start/stop \triangleright , já não é possível interromper o funcionamento.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Conselho: Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta. Se cozinhar a vapor ou utilizar o auxílio de vapor, é desejável que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Depois de cozinhar, lave o interior do aparelho assim que arrefecer.

Formas de silicone

Para um resultado de cozedura ideal recomendamos a utilização de formas escuras em metal.

Se, ainda assim, pretender utilizar formas de silicone, oriente-se pelas indicações e receitas do fabricante. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as formas normais. As indicações relativas às quantidades e à receita podem variar.

As formas de silicone não são apropriadas para a preparação com vapor e auxílio de vapor.

Bolos grandes e pequenos

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de bolos grandes e pequenos. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em vários níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

Cozer em três níveis:

- Tabuleiro: nível 5
Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1

Cozer em quatro níveis:

- 4 grelhas com papel manteiga
primeira grelha: nível 5
segunda grelha: nível 3
terceira grelha: nível 2
quarta grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Para bolos sumarentos utilize o tabuleiro universal, para que o sumo excedente não suje o interior do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme. Se fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos tipos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos grandes ou pequenos ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre cozinhar no final da tabela dos valores de regulação.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Potência para pizzas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|---|---|-------|--|-------------------|----------------------|-----------------|
| Bolos em formas | | | | | | |
| Bolo de massa batida, simples | Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Bolo de massa batida, simples | Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês | 2 |  | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Bolo de massa batida, simples, 2 níveis | Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês | 3+1 |  | 140-160 | - | 60-80 |
| Bolo de massa batida, fino | Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês | 2 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Bolo de fruta de massa batida, fino | Forma de "Gugelhupf"/de mola | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Base de tarte de massa batida | Forma de tarte | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Base de tarte de massa batida | Forma de tarte | 2 |  | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada | Forma de mola com Ø 26 cm | 2 |  | 170-190 | - | 60-80 |
| Tarte suíça | Tabuleiro de pizza | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Tarte | Forma de tarte, tabuleiro preto | 3 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Tarte | Forma de tarte, tabuleiro preto | 3 |  | 200-220 | 1 | 30-40 |
| Bolo lêvedo redondo | Forma de "Gugelhupf" | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Bolo lêvedo redondo | Forma de "Gugelhupf" | 2 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Bolo lêvedo | Forma de mola com Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Bolo lêvedo | Forma de mola com Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Massa de pão-de-ló, 2 ovos | Forma de tarte | 3 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Massa de pão-de-ló, 2 ovos | Forma de tarte | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Pão-de-ló recheado, 3 ovos | Forma de mola com Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Pão-de-ló recheado, 3 ovos | Forma de mola com Ø 26 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Pão-de-ló recheado, 6 ovos | Forma de mola com Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|----------------------------|---------------------------|-------|---|-------------------|----------------------|-----------------|
| Pão-de-ló recheado, 6 ovos | Forma de mola com Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |

Bolos no tabuleiro

| | | | | | | |
|---|---------------------------------|-----|---|----------|---|-------|
| Bolo de massa batida com cobertura | Tabuleiro | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Bolo de massa batida com cobertura | Tabuleiro | 3 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Bolo de massa batida, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Bolo de massa quebrada com cobertura seca | Tabuleiro | 3 |  | 170-190 | - | 25-35 |
| Bolo de massa quebrada com cobertura seca, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 160-170 | - | 35-45 |
| Bolo de massa quebrada com cobertura húmida | Tabuleiro universal | 3 |  | 160-180 | - | 55-65 |
| Bolo de massa quebrada com cobertura húmida | Tabuleiro universal | 3 |  | 150-170 | - | 55-85 |
| Tarte suíça | Tabuleiro universal | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Bolo lêvedo com cobertura seca | Tabuleiro universal | 3 |  | 160-180* | - | 10-15 |
| Bolo lêvedo com cobertura seca | Tabuleiro | 3 |  | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Bolo lêvedo com cobertura seca, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 150-170 | - | 20-30 |
| Bolo lêvedo com cobertura húmida | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-200 | - | 30-40 |
| Bolo lêvedo com cobertura húmida, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| Trança/coroa levedada | Tabuleiro | 2 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Trança/coroa levedada | Tabuleiro | 2 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Torta enrolada | Tabuleiro | 3 |  | 180-200* | - | 8-15 |
| Torta enrolada | Tabuleiro | 3 |  | 180-200* | 1 | 10-15 |
| "Stollen" com 500 g de farinha | Tabuleiro | 2 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| "Stollen" com 500 g de farinha | Tabuleiro universal | 3 |  | 140-150 | 2 | 80-90 |
| "Strudel", doce | Tabuleiro universal | 2 |  | 170-180 | - | 50-60 |
| "Strudel", doce | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-190 | 2 | 50-60 |
| "Strudel", congelado | Tabuleiro universal | 3 |  | 200-220 | - | 35-45 |
| "Strudel", congelado | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-200 | 1 | 35-45 |

Bolos pequenos

| | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|-------|---|----------|---|-------|
| Bolinhos | Tabuleiro | 3 |  | 160** | - | 25-35 |
| Bolinhos | Tabuleiro | 3 |  | 150** | - | 25-35 |
| Bolinhos, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 150** | - | 25-35 |
| Bolinhos, 3 níveis | Tabuleiros + tabuleiro universal | 5+3+1 |  | 140** | - | 35-45 |
| Queques | Tabuleiro para queques | 3 |  | 170-190 | - | 15-20 |
| Queques | Tabuleiro para queques | 3 |  | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Queques, 2 níveis | Tabuleiros para queques | 3+1 |  | 160-180* | - | 15-30 |
| Bolos lêvedos pequenos | Tabuleiro | 3 |  | 160-180 | - | 25-35 |
| Bolos lêvedos pequenos | Tabuleiro | 3 |  | 150-170 | - | 25-35 |
| Bolos lêvedos pequenos | Tabuleiro | 3 |  | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Bolos lêvedos pequenos, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 150-170 | - | 25-40 |
| Folhados | Tabuleiro | 3 |  | 170-190* | - | 20-35 |

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|----------------------------------|----------------------------------|---------|---------------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Folhados | Tabuleiro | 3 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Folhados, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Folhados, 3 níveis | Tabuleiros + tabuleiro universal | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Folhado, baixo, 4 níveis | 4 grelhas | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-35 |
| Bolo de massa de choux | Tabuleiro | 3 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Bolo de massa de choux | Tabuleiro | 3 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Bolo de massa de choux, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Folhado dinamarquês | Tabuleiro | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Folhado dinamarquês | Tabuleiro | 3 | | 160-180 | 1 | 25-35 |

Bolachas

| | | | | | | |
|---------------------|----------------------------------|-------|--|-----------|---|---------|
| Biscoitos | Tabuleiro | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscoitos | Tabuleiro | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscoitos, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Biscoitos, 3 níveis | Tabuleiros + tabuleiro universal | 5+3+1 | | 130-140** | - | 35-55 |
| Bolachas | Tabuleiro | 3 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Bolachas, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Bolachas, 3 níveis | Tabuleiros + tabuleiro universal | 5+3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Suspiros | Tabuleiro | 3 | | 90-100* | - | 100-130 |
| Suspiros, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 90-100* | - | 100-150 |
| Macarons | Tabuleiro | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Macarons, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

Dicas para bolos grandes e pequenos

| | |
|---|--|
| Como saber se o bolo já está cozido. | Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto. |
| O bolo desfez-se. | Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 °C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. |
| O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas. | Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca. |
| O sumo da fruta transborda. | Utilize o tabuleiro universal da próxima vez. |
| Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura. | Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta. |
| O bolo ficou muito seco. | Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura. |
| O bolo ficou demasiado claro. | Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura. |
| O bolo ficou muito claro em cima e muito escuro em baixo. | Para a próxima vez, coloque o bolo um nível acima. |
| O bolo ficou muito escuro em cima e muito claro em baixo. | Para a próxima vez, coloque o bolo um nível abaixo. Selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura. |
| O bolo enformado ficou muito escuro na parte de trás. | Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório. |
| O bolo ficou demasiado escuro. | Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura. |

| | |
|--|---|
| O bolo não ficou uniformemente tostado. | <p>Selecione uma temperatura um pouco mais baixa.</p> <p>Até mesmo papel manteiga em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel manteiga em excesso.</p> <p>Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho.</p> <p>Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.</p> |
| Cozeu em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que no tabuleiro inferior. | Para cozer em vários níveis selecione sempre o Ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo. |
| O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido. | Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura succulenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida. |
| O bolo não desenhforma depois de virar a forma. | Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desenhformar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez. |

Pão e pãezinhos

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para cozer pães e pãezinhos. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, os pães e pãezinhos adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme. Se fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Produtos ultracongelados

Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pães e pãezinhos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o pão ou pãozinho ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento. Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Os valores de regulação para a massa para pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Atenção!

Nunca deite água no interior do aparelho quente nem coloque recipientes com água sobre o fundo do interior do aparelho. As mudanças de temperatura podem danificar o esmalte.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Potência para pizzas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|--|---|-------|---|---|----------------------|-----------------|
| Pão | | | | | | |
| Pão branco, 750 g | Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pão branco, 750 g | Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês | 2 |  | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pão de mistura, 1,5 kg | Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pão de mistura, 1,5 kg | Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês | 2 |  | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 45-55 |
| Pão integral, 1 kg | Tabuleiro universal | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pão integral, 1 kg | Tabuleiro universal | 2 |  | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pão árabe | Tabuleiro universal | 3 |  | 230-250 | - | 20-30 |
| Pão árabe | Tabuleiro universal | 3 |  | 220-230 | 3 | 20-30 |
| Pãezinhos | | | | | | |
| Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos | Tabuleiro | 3 |  | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Pãezinhos doces, frescos | Tabuleiro | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Pãezinhos doces, frescos | Tabuleiro | 3 |  | 150-170 | 3 | 25-35 |
| Pãezinhos, doces, frescos, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Pãezinhos, frescos | Tabuleiro | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Pãezinhos, frescos | Tabuleiro | 3 |  | 200-220 | 2 | 20-30 |
| Baguete, pré-cozida, refrigerada | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Baguete, pré-cozida, refrigerada | Tabuleiro | 3 |  | 200-220 | 1 | 10-20 |
| Pãezinhos, baguetes, regeneração | Grelha | 2 |  | 150-160* | - | 10-20 |

* pré-aquecer

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|--|---------------------|-------|---------------------|---|----------------------|-----------------|
| Pãezinhos, congelados | | | | | | |
| Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos | Tabuleiro universal | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos | Tabuleiro | 3 | | 180-200 | 1 | 15-25 |
| "Laugengebäck", porções de massa | Tabuleiro universal | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| "Laugengebäck", porções de massa | Tabuleiro | 3 | | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissant, porções de massa | Tabuleiro universal | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| Croissant, porções de massa | Tabuleiro | 3 | | 180-200 | 1 | 20-25 |
| Pãezinhos, baguetes, regeneração | Grelha | 2 | | 160-170 | - | 10-20 |
| Tosta | | | | | | |
| Gratinar tostas, 4 unidades | Grelha | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Gratinar tostas, 12 unidades | Grelha | 3 | | 230-250 | - | 10-15 |
| Dourar tostas (não pré-aquecer) | Grelha | 5 | | 3 | - | 4-6 |
| * pré-aquecer | | | | | | |

Pizas, quiches e bolos salgados

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de pizas, quiches e bolos salgados. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em vários níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

Cozer em quatro níveis:

- 4 grelhas com papel manteiga
primeira grelha: nível 5
segunda grelha: nível 3
terceira grelha: nível 2
quarta grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Utilize o tabuleiro universal para fazer piza com muita cobertura.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme. Se fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Produtos ultracongelados

Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o prato ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Potência para pizzas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Tempo de duração em min. |
|-------------------------------------|---------------------------------|---------|--|-------------------|----------------------|--------------------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, fresca | Tabuleiro | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza, fresca, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, fresca, base de massa fina | Tabuleiro de pizza | 2 |  | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza, refrigerada | Grelha | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Pizza, congelada | | | | | | |
| Pizza com massa fina, 1 unidade | Grelha | 3 |  | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza com massa fina, 2 unidades | Tabuleiro universal + grelha | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza com massa alta, 1 unidade | Grelha | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza com massa alta, 2 unidades | Tabuleiro universal + grelha | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Baguete de pizza | Grelha | 3 |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Mini-pizzas | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-200 | - | 15-20 |
| Mini-pizzas, Ø 7 cm, 4 níveis | 4 grelhas | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-30 |
| Tartes salgadas & quiche | | | | | | |
| Tartes salgadas em forma | Forma de mola com Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | - | 55-65 |
| Tartes salgadas em forma | Forma de mola com Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | 1 | 60-70 |
| Quiche | Forma de tarte, tabuleiro preto | 3 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| Pizza alsaciana | Tabuleiro universal | 3 |  | 240-250* | - | 10-18 |
| Pizza alsaciana | Tabuleiro universal | 2 |  | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pastéis com recheio | Forma para gratinados | 2 |  | 190-200 | - | 30-45 |
| Empada de atum | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |

* pré-aquecer

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Tempo de duração em min. |
|----------------|---------------------|-------|---------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|
| Empada de atum | Tabuleiro universal | 2 | | 170-190 | 2 | 30-40 |
| Borek | Tabuleiro universal | 1 | | 200-220* | - | 20-30 |

* pré-aquecer

Gratinados e soufflés

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de gratinados e soufflés. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Níveis do tabuleiro

Utilize os níveis do tabuleiro indicados.

Pode preparar os pratos num só nível em formas ou com o tabuleiro universal.

- Formas sobre a grelha: nível 2
- Tabuleiro universal: nível 2

Para os soufflés utilize a função de vapor. Não precisa de banho-maria. Coloque mini formas sobre o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, ou sobre a grelha.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria.

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal

Inserir o tabuleiro universal cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Recipiente

Para soufflés e gratinados utilize um recipiente largo e plano. Os alimentos preparados num recipiente alto e estreito precisam de mais tempo e ficam mais escuros em cima.

Para preparar com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos gratinados e soufflés. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da receita. A consistência de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isto faria com os gratinados e soufflés ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

- Ar quente circulante 4D
- Calor superior/inferior
- Grelhar com ar circundante
- Potência para pizzas
- Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|---|-------------------------|--------------------|---------------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados | Forma para gratinados | 2 | | 200-220 | - | 30-50 |
| Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados | Forma para gratinados | 2 | | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Soufflé doce | Forma para gratinados | 2 | | 170-190 | - | 40-60 |

* pré-aquecer

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|--|-------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Lasanha, fresca, 1 kg | Forma para gratinados | 2 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasanha, fresca, 1 kg | Forma para gratinados | 2 | | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasanha, congelada, 400 g | Grelha | 2 | | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasanha, congelada, 400 g | Recipiente aberto | 2 | | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura | Forma para gratinados | 2 | | 160-190 | - | 50-70 |
| Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura | Forma para gratinados | 2 | | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura, 2 níveis | Forma para gratinados | 3+1 | | 150-170 | - | 60-80 |
| Soufflé | Forma para gratinados | 2 | | 160-180* | - | 35-45 |
| Soufflé | Forma para gratinados | 2 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Soufflé | Formas para doses individuais | 3 | | 100 | - | 40-45 |

* pré-aquecer

Aves

O seu aparelho permite-lhe escolher entre vários tipos de aquecimento para a preparação de pratos de aves. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para alguns pratos.

Assar na grelha

Assar na grelha é especialmente adequado para aves grandes ou para assar mais de uma ave em simultâneo.

Insira o tabuleiro universal com a grelha colocada no nível indicado. Certifique-se de que a grelha assenta corretamente sobre o tabuleiro universal.

→ "Acessórios" na página 13

Consoante o tamanho e o tipo de ave, deite até ½ litro(s) de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura são recolhidas. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Assados em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. As aves cozem lentamente e coram menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para assar aves, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação. Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

As aves também podem ficar estaladiças se cozinhadas numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Adquirem um aspeto mais reluzente e ficam menos secos.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Cozinhar a vapor

Por oposição ao auxílio de vapor, a função cozinhar a vapor permite cozinhar peças aves conservando os nutrientes. Ficam especialmente suculentos. Para um sabor alternativo, pode saltar as peças de aves antes de as cozinhar a vapor, o que reduz o tempo de cozedura.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Não é necessário virar as peças de aves.

Utilize o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Pode também utilizar um tabuleiro de vidro e colocá-lo sobre a grelha.

Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para o seu prato de aves. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução das aves acabadas de sair do frigorífico, sem recheio e prontas a assar no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves com sugestões de peso. Se pretender preparar uma

ave mais pesada, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças para assar, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Em regra, quanto maior for uma ave, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire a ave após aprox. ½ a ⅔ do tempo indicado.

Conselho: Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Dicas

- Se estiver a assar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.
- Corte a pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.
- Ao virar aves, certifique-se de que é o lado do peito ou da pele que fica virado para baixo.
- Para a carne das aves ficar especialmente corada e estaladiça, pincele-a com manteiga, água salgada ou sumo de laranja perto do final do assado.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Potência para pizzas
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|---|-----------------------------|-------|--|---|----------------------|-----------------|
| Frango, 1 kg | Grelha | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Frango, 1 kg | Grelha | 2 |  | 190-210 | 2 | 50-60 |
| Filetes de peito de frango, 150 g cada | Grelha | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Filetes de peito de frango (cozinhar a vapor) | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 15-25 |
| Pedaços de frango, 250 g cada | Grelha | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Pedaços de frango, 250 g cada | Grelha | 3 |  | 200-220 | 2 | 30-45 |
| Barrinhas de frango, panados, congelados | Tabuleiro universal | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Galinha, 1,5 kg | Grelha | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Galinha, 1,5 kg | Grelha | 2 |  | 180-200 | 2 | 65-75 |

* Pré-aquecer 5 min.

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|-------------------------------|-----------------------|-------|---------------------|---|----------------------|-----------------|
| Pato & Ganso | | | | | | |
| Pato, sem recheio, 2 kg | Grelha | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Pato, sem recheio, 2 kg | Grelha | 2 | | 150-160 | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | 30-40 |
| Peito de pato, 300 g cada | Grelha | 3 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Peito de pato, 300 g cada | Grelha | 3 | | 220-240 | 2 | 25-30 |
| Ganso, 3 kg | Grelha | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Ganso, 3 kg | Grelha | 2 | | 130-140 | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | 30-40 |
| Coxas de ganso, 350 g cada | Grelha | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Coxas de ganso, 350 g cada | Grelha | 3 | | 190-200 | 2 | 45-55 |
| Peru | | | | | | |
| Peru jovem, 2,5 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Peru jovem, 2,5 kg | Grelha | 2 | | 140-150 | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | 20-30 |
| Peito de peru, sem osso, 1 kg | Recipiente fechado | 2 | | 240-250 | - | 80-100 |
| Perna de peru, com osso, 1 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Perna de peru, com osso, 1 kg | Grelha | 2 | | 170-180 | 2 | 80-100 |
| * Pré-aquecer 5 min. | | | | | | |

Carne

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de pratos de carne. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Assar e estufar

Unte à vontade a carne magra com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.

Corte um courato transversalmente. Ao virar o assado, certifique-se de que é o courato que fica virado para baixo.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Se necessário, envolva o assado em folha de alumínio. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso recomendado.

Assar na grelha

Na grelha a carne fica especialmente estaladiça de todos os lados.

Consoante o tamanho e o tipo de carne, deite até ½ litro(s) de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura e o suco do assado são recolhidos. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Insira o tabuleiro universal com a grelha colocada no nível indicado. Certifique-se de que a grelha assenta corretamente sobre o tabuleiro universal.

→ "Acessórios" na página 13

Assar e estufar num recipiente

É mais confortável assar e estufar num recipiente. É mais fácil retirar o recipiente com o assado do interior do aparelho e preparar o molho diretamente no recipiente.

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

Junte um pouco mais de líquido à carne magra. No recipiente de vidro, o fundo do recipiente deve ficar coberto até aprox. ½ cm de altura.

A quantidade do líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Se preparar carne numa assadeira de metal escura ou esmaltada, é necessário deitar mais líquido do que se fosse num recipiente de vidro.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. A carne coze lentamente e cora menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para assar carne, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação.

Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

A distância entre a carne e a tampa tem de ser de, pelo menos, 3 cm. O volume da carne pode aumentar.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

Para estufar, pode ser necessário saltear a carne antes. Para o molho do estufado, adicione água, vinho, vinagre ou algo semelhante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1-2 cm de altura.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

A carne também pode ficar estaladiça se cozinhada numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar e estufar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços e secam menos com o auxílio de vapor.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Não é necessário virar os assados.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Cozinhar a vapor

Por oposição ao auxílio de vapor, a função cozinhar a vapor permite cozinhar a carne conservando os nutrientes, mas não forma crosta. A carne fica especialmente suculenta. Para um sabor alternativo, pode saltear peças de carne antes de as cozinhar a vapor, o que reduz o tempo de cozedura.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Não é necessário virar as peças de carne.

Utilize o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Pode também utilizar um tabuleiro de vidro e colocá-lo sobre a grelha.

Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

Deite sal nos alimentos a grelhar só depois de estarem grelhados. O sal retém a água da carne.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para inúmeras receitas de carne. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da carne, acabada de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre nacos para assar com sugestões de peso. Se pretender assar um naco mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter vários nacos para assar, oriente-se pelo peso do naco mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Em regra, quanto maior for um assado, tanto menor é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire o assado e o grelhado após aprox. $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$ do tempo indicado.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre assados, estufados e grelhados no final da tabela dos valores de regulação.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Tempo de duração em min. |
|--|-----------------------------|-------|---|---|----------------------|--------------------------|
| Carne de porco | | | | | | |
| Carne de porco para assar sem cou-rato, p. ex. cachaço, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Carne de porco para assar sem cou-rato, p. ex. cachaço, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 180-190 | 1 | 110-130 |
| Carne de porco para assar com cou-rato, p. ex. pá, 2 kg | Grelha | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Carne de porco para assar com cou-rato, p. ex. pá, 2 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 100 | - | 25-30 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 60-75 |
| | | |  | 200-210 | - | 20-25 |
| Lombo de porco assado, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Lombo de porco assado, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Lombinho de porco, 400 g | Grelha | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Lombinho de porco, 400 g | Recipiente aberto | 3 |  | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Lombinho de porco, 400 g | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 18-20 |
| Carne de porco defumada com osso, 1 kg (com um pouco de água adicionada) | Recipiente fechado | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Carne de porco defumada com osso, 1 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Bifes de porco, 2 cm de espessura | Grelha | 5 |  | 2 | - | 16-20 |
| Medalhões de porco, 3 cm de espessura (pré-aquecer 5 min.) | Grelha | 5 |  | 3* | - | 8-12 |
| Carne de vaca | | | | | | |
| Lombo de vaca, no ponto, 1 kg | Grelha | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Lombo de vaca, no ponto, 1 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Carne de vaca para estufar, 1,5 kg | Recipiente fechado | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Carne de vaca para estufar, 1,5 kg**** | Recipiente aberto | 2 |  | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Rosbife, no ponto, 1,5 kg | Grelha | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Rosbife, no ponto, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Picanha, 1,5 kg** | Recipiente aberto | 2 |  | 95 | - | 120-150 |
| Bife, 3 cm de espessura, no ponto (não pré-aquecer) | Grelha | 3 |  | 3 | - | 15-20 |
| Hambúrguer, 3-4 cm de altura | Grelha | 4 |  | 3 | - | 25-30 |
| Carne de vitela | | | | | | |
| Carne de vitela para assar, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Carne de vitela para assar, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 170-180 | 1 | 90-110 |

* Pré-aquecer

** Para começar, adicionar aprox. 200 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser preenchido durante o funcionamento

*** Sem virar

**** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Tempo de duração em min. |
|-------------------------|-----------------------|-------|---------------------|---|----------------------|--------------------------|
| Perna de vitela, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Perna de vitela, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 | | 170-180 | 1 | 100-120 |

Carne de borrego

| | | | | | | |
|---|-------------------|---|--|----------|---|-------|
| Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Lombo de borrego com osso*** | Grelha | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lombo de borrego com osso*** | Recipiente aberto | 3 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Costeleta de borrego | Grelha | 3 | | 3 | - | 12-16 |

Salsichas

| | | | | | | |
|---------------------|-----------------------------|---|--|----|---|-------|
| Salsichas grelhadas | Grelha | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Salsichas de Viena | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 80 | - | 14-20 |
| Salsichas brancas | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 80 | - | 12-20 |

Pratos de carne

| | | | | | | |
|----------------------------|-------------------|---|--|---------|---|-------|
| Rolo de carne picada, 1 kg | Recipiente aberto | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Rolo de carne picada, 1 kg | Recipiente aberto | 2 | | 190-200 | 1 | 70-80 |

* Pré-aquecer

** Para começar, adicionar aprox. 200 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser preenchido durante o funcionamento

*** Sem virar

**** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento

Dicas para assar, estufar e grelhar

| | |
|---|---|
| O interior do aparelho fica muito sujo. | Prepare os seus alimentos numa assadeira tapada ou utilize a chapa para grelhados. Se utilizar a chapa para grelhados, obterá resultados excelentes. A chapa para grelhados pode ser comprada posteriormente como acessório especial. |
| O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco. | Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado. |
| A crosta ficou muito fina. | Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado. |
| O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado. | Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido. |
| O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado. | Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido. |
| Ao estufar, a carne fica esturricada. | O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado. |
| O grelhado fica ressequido. | Deite sal na carne só depois de estar grelhada. O sal retém a água da carne. Não espete os grelhados ao virar. Utilize uma pinça para voltar grelhados. |

Peixe

O seu aparelho permite-lhe escolher entre vários tipos de aquecimento para a preparação de pratos de peixe. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Não é necessário virar peixes inteiros. Coloque o peixe inteiro de barriga para baixo, com as barbatanas dorsais para cima, no interior do aparelho. Para dar mais estabilidade ao peixe, enfie uma batata cortada ao meio ou um pequeno recipiente termorresistente na barriga do peixe.

Saberá que o peixe está cozinhado, se a barbatana dorsal se soltar facilmente.

Assar e grelhar na grelha

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo.

Consoante o tamanho e o tipo de peixe, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal. O líquido que escorre é recolhido. É produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar o peixe com um garfo, este perde suco e seca.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Assar e estufar em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. O peixe coze lentamente e cora menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para preparar um peixe inteiro, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação. Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

Para estufar, deite no recipiente duas a três colheres de sopa de líquido ou um pouco de sumo de limão ou vinagre.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

O peixe também pode ficar estaladiço se cozinhado numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços e secam menos com o auxílio de vapor.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Não é necessário virar o peixe.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Cozinhar a vapor

Com a função cozinhar a vapor, o peixe é cozinhado conservando os nutrientes e fica especialmente suculento.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Não é necessário virar o peixe.

Utilize o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Pode também utilizar um tabuleiro de vidro e colocá-lo sobre a grelha.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para as suas receitas de peixe. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do peixe, acabado de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de peixe com sugestões de peso. Se pretender preparar um peixe mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de vários peixes, oriente-se pelo peso do peixe mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peixe deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Em regra, quanto maior for um peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Se não tiver sido colocado de barriga, vire o peixe após aprox. ½ a ⅔ do tempo indicado.

Conselho: Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|---|-----------------------------|--------------------|---------------------|---|----------------------|-----------------|
| Peixe | | | | | | |
| Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta | Grelha | 2 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Peixe, assado, inteiro 300 g, p. ex. truta | Tabuleiro universal | 2 | | 170-180 | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Peixe, cozinhado a vapor, inteiro 300 g, p. ex. truta | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 80-90 | - | 15-25 |
| Peixe, grelhado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão | Grelha | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Peixe, cozinhado a vapor, inteiro 1,5 kg, p. ex. bacalhau | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 80-90 | - | 35-50 |
| Filetes de peixe | | | | | | |
| Filete de peixe, simples, grelhado | Grelha | 4 | | 1* | - | 15-25 |
| Filete de peixe, simples, cozinhado a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 80-100 | - | 10-16 |
| Postas de peixe | | | | | | |
| Posta de peixe, 3 cm de espessura** | Grelha | 4 | | 3 | - | 10-20 |
| Peixe, congelado | | | | | | |
| Peixe, inteiro 300 g, p. ex. truta | Recipiente de cozer a vapor | 3+1 | | 80-100 | - | 20-25 |
| Filete de peixe, simples | Recipiente fechado | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Filete de peixe, gratinado | Grelha | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Filete de peixe, gratinado | Recipiente aberto | 2 | | 200-220 | 1 | 35-45 |
| Barrinhas de peixe (virar de vez em quando) | Tabuleiro universal | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Pratos de peixe | | | | | | |
| Terrina de peixe | Forma para terrina | 2 | | 70-80 | - | 45-80 |

* pré-aquecer

** Introduzir o tabuleiro universal no nível 2

Legumes, acompanhamentos e ovos

Aqui encontra indicações para cozinhar a vapor legumes congelados e frescos, batatas, arroz, cereais e ovos. Além disso, encontrará também indicações sobre a forma de confeccionar, p. ex. batatas fritas ultracongeladas.

Cozinhar a vapor

Utilize apenas acessórios originais. Ao cozinhar a vapor no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, introduza sempre adicionalmente o tabuleiro universal no nível inferior. O líquido que escorre é recolhido.

Cozinhar a vapor num só nível

Utilize os níveis indicados nas tabelas dos valores de regulação.

Cozinhar a vapor em dois níveis

Cozinhar a vapor em dois níveis é a opção ideal para cozinhar, p. ex. brócolos e batatas em simultâneo. No caso de haver tempos de cozedura diferentes, introduza os alimentos com o tempo de cozedura mais curto no fim.

- Grelha e tabuleiro para vapor inserido, tam. S, perfurado e/ou não perfurado: nível 5
- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 3

Recipiente de porcelana

Quando utilizar um recipiente de porcelana, coloque-o sobre a grelha ou sobre o tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL.

O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Os tempos de cozedura aumentam se utilizar um recipiente de porcelana maciça.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria.

Tempo de cozedura e quantidades

Os tempos de cozedura a vapor dependem do tamanho das peças, mas não da quantidade total de alimentos. No caso de uma grande quantidade, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

As peças maiores levam mais tempo a aquecer e a cozinhar. Se utilizar várias peças com o mesmo peso, é o tempo de aquecimento que aumenta, não o tempo de cozedura.

Tenha atenção aos tamanhos das peças indicados na tabela dos valores de regulação. No caso de peças mais pequenas, o tempo de cozedura diminui, no caso de peças maiores aumenta. A qualidade e o grau de maturidade influenciam igualmente o tempo de cozedura. Por isso, os valores de regulação são meramente indicativos.

Distribua os alimentos sempre de modo uniforme no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados. Não disponha os alimentos sensíveis à pressão em camadas muito altas no recipiente de cozedura. É preferível utilizar dois recipientes.

Arroz e cereais

Adicione água ou líquido na proporção indicada. P. ex. 1:1,5 significa que, por cada 100 g de arroz, se devem adicionar 150 ml de líquido.

Assar e grelhar

Utilize apenas acessórios originais.

Preparação num só nível

Utilize os níveis indicados nas tabelas dos valores de regulação.

Preparação em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os tabuleiros que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversas receitas. A temperatura e o tempo variam em função da quantidade e da composição dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar, grande quantidade
-  Potência para pizzas
-  Cozinhar a vapor

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|---------------------------------------|-----------------------------|--------------------|---|---|----------------------|-----------------|
| Legumes, frescos | | | | | | |
| Alcachofra, inteira, cozinhar a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Couve-flor, inteira, cozinhar a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Cozinhar raminhos de brócolos a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 7-8 |
| Cozinhar feijão verde a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 18-25 |
| Cozinhar cenouras às rodelas a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 10-20 |
| Cozinhar rábano em fatias a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 20-25 |

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|--|-----------------------------|--------------------|--|---|----------------------|-----------------|
| Cozinhar alho-francês às rodelas a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 8-10 |
| Cozinhar maçarocas de milho a vapor | Forma para terrina | 3 |  | 100 | - | 30-40 |
| Beterraba, inteira, cozinhar a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 43-50 |
| Cozinhar couve roxa em tiras a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Cozinhar espargos brancos inteiros a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 7-15 |
| Cozinhar espinafres a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 2-3 |
| Cozinhar curgetes às rodelas a vapor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 3-4 |

Legumes, congelados

| | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|---|--|-----|---|-------|
| Espinafres | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 10-25 |
| Couve-flor | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 5-8 |
| Feijão verde | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Brócolos | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Ervilhas | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 2-15 |
| Cenouras | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 4-6 |
| Couve-de-bruxelas | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 8-12 |
| Mistura de legumes, 1 kg | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 10-15 |

Pratos de legumes

| | | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---|--|-----|---|-------|
| Legumes grelhados | Tabuleiro universal | 5 |  | 3 | - | 10-15 |
| Pudim de legumes, cozinhar a vapor | Formas para doses individuais | 2 |  | 100 | - | 50-70 |

Batatas

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|---|--|---------|---|-------|
| Batatas assadas, em metades | Tabuleiro universal | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Batatas assadas, em metades | Tabuleiro universal | 3 |  | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Batatas cozidas, com pele, inteiras | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 35-45 |
| Batatas cozidas, em quartos | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 100 | - | 20-25 |
| Bolinhos de batata | Recipiente de cozer a vapor | 3 |  | 95 | - | 20-25 |

Produtos de batata, congelados

| | | | | | | |
|--------------------------|---------------------------------|-----|--|---------|---|-------|
| Batatas salteadas | Tabuleiro universal | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Batatas recheadas | Tabuleiro universal | 3 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Croquetes | Tabuleiro universal | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Batatas fritas | Tabuleiro universal | 3 |  | 190-210 | - | 25-35 |
| Batatas fritas, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |

Arroz

| | | | | | | |
|-----------------------|-----------------|---|--|-----|---|-------|
| Arroz Basmati, 1:1,5 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 20-30 |
| Arroz agulha, 1:1,5 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 20-30 |
| Arroz integral, 1:1,5 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 35-45 |
| Arroz estufado, 1:1,5 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 25-35 |

Cereais

| | | | | | | |
|---|-----------------|---|--|-----|---|-------|
| Couscous, 1:1 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Milho miúdo, inteiro, 1:2,5 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Polenta/sêmola de milho, para forno a vapor (Fullsteam) 1:5 | Recipiente liso | 3 |  | 100 | - | 7-10 |

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C / Potência do grelhador | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------|---------------------|---|----------------------|-----------------|
| Cevada descascada, 1:3 | Recipiente liso | 3 | | 80-100 | - | 20-45 |
| Lentilhas, 1:2 | Recipiente liso | 3 | | 100 | - | 35-50 |
| Feijão branco, demolido, 1:2 | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 100 | - | 65-75 |
| Nhoque de semolina | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 95 | - | 6-10 |

Ovo

| | | | | | | |
|--|-----------------------------|---|--|-----|---|-------|
| "Eierstich" (espécie de queijo feito de ovos batidos e leite) com 2 ovos | Recipiente aberto | 2 | | 80 | - | 14-16 |
| Ovos, bem cozidos | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 100 | - | 10-12 |
| Ovos, mal cozidos | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 100 | - | 5-8 |

Sobremesa

Com este aparelho pode preparar várias sobremesas com toda a facilidade.

Preparar iogurte

Retire os acessórios e armações do interior do aparelho. O interior do aparelho tem de estar vazio. Não abrir a porta do aparelho durante o funcionamento.

1. Aquecer 1 litro de leite (3,5 % de gordura) na placa de cozinhar a 90 °C e deixar arrefecer a 40 °C. No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C.
2. Adicionar 150 g de iogurte (refrigerado).
3. Deitar em taças ou pequenos frascos e cobrir com película aderente.
4. Colocar chávenas ou copos no fundo do aparelho e ajustar tal como indicado na tabela.
5. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Preparar arroz doce

1. Pese o arroz e adicione 2,5 medidas de leite para cada medida de arroz.
2. Deite o arroz e o leite numa taça não excedendo os 2,5 cm de altura. Para quantidades maiores pode também utilizar o tabuleiro universal.
3. Regule tal como é indicado na tabela.
4. Mexa depois de cozinhar. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Compota

Pese a fruta e adicione cerca de 1/3 da quantidade de água. Adicionar açúcar e especiarias a gosto. Regule tal como é indicado na tabela.

Crème Caramel e Crème Brûlée

Encha 2-3 cm das formas com a massa. Coloque mini formas diretamente no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL. Não é necessário banho-maria. Regule tal como indicado na tabela.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria.

Se as formas forem de um material muito espesso, o tempo de cozedura pode prolongar-se.

Massa a vapor

Prepare a massa lêveda de acordo com a sua receita, sem tempo de cozedura. Coloque a massa moldada em bolas num tabuleiro para vapor perfurado e untado, tam. XL, e deixe-a a descansar. Regule tal como é indicado na tabela.

Valores de regulação recomendados

Tipos de aquecimento usados:

- Cozinhar a vapor
- Nível de fermentação

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| Leite creme | Formas para doses individuais | 3 | | 85 | 20-30 |
| Crème caramel | Formas para doses individuais | 3 | | 85 | 25-35 |
| Massa a vapor | Tabuleiro universal | 3 | | 100 | 20-30 |
| Iogurte | Formas para doses individuais | Base do forno | | 35-40 | 300-360 |
| Arroz doce, 1:2,5 | Tabuleiro universal | 3 | | 100 | 35-45 |
| Compota de fruta, 1/3 de água | Tabuleiro universal | 3 | | 100 | 10-20 |

Cozinhar menus

No seu aparelho pode cozinhar menus completos ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores ou uma influência de aromas.

Coloque primeiro no interior do aparelho os alimentos que demoram mais tempo a cozinhar e insira os restantes no momento adequado. Deste modo, todos os pratos ficam prontos ao mesmo tempo.

Cozinhar a vapor

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

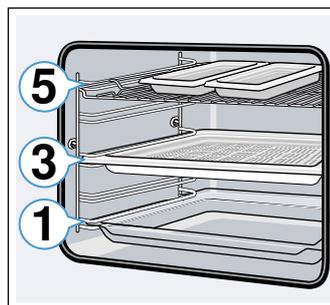
Observe as indicações nas respectivas secções deste capítulo:

- O tempo para aquecer varia em função do tamanho e do peso dos alimentos
- O tempo de cozedura é independente da quantidade
- Utilizar recipientes resistentes ao vapor
- Cobrir o soufflé com película
- Introduzir o tabuleiro universal sempre no nível 1

Níveis dos acessórios

Introduza os acessórios sempre na sequência indicada:

- Nível 5: grelha com recipiente de cozedura a vapor, tamanho S
- Nível 3: recipiente de cozedura a vapor, tamanho XL
- Altura 1: tabuleiro universal



Valores de regulação recomendados

Tipo de aquecimento usado:

- Cozinhar a vapor

| Prato | Acessórios/recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em min. |
|----------------------------|--|-------|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Filete de salmão cong. | recipiente de cozer a vapor não perfurado, tamanho S | 5 | | 100 | 20 |
| Brócolos | recipiente de cozer a vapor perfurado, tamanho XL | 3 | | 100 | 9 |
| Batatas cozidas em quartos | recipiente de cozer a vapor perfurado, tamanho S | 5 | | 100 | 25 |

Tipos de aquecimento Eco

Ar quente circulante Eco e calor superior/inferior Eco são tipos de aquecimento inteligentes para a preparação saborosa de carne, peixe e doçaria. O aparelho regula na perfeição a alimentação de energia no interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com o calor residual. Assim, fica mais suculento e menos tostado. Conforme a preparação e os alimentos é possível poupar energia. Este efeito perde-se se, durante a cozedura, abrir previamente a porta do aparelho ou através do pré-aquecimento.

Utilize apenas os acessórios originais do seu aparelho. Eles estão perfeitamente adaptados ao interior do aparelho e aos tipos de funcionamento. Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

Insira os alimentos no interior frio e vazio do aparelho. Selecione uma temperatura com ar quente circulante Eco entre 125-250 °C e com calor superior/inferior Eco entre 150-250 °C. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Cozinhe apenas num nível.

Este tipo de aquecimento Ar quente circulante Eco é usado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação de ar e a classe de eficiência energética. O tipo de aquecimento calor superior/

inferior Eco é usado no modo convencional para determinar o consumo de energia.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas e recipientes para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal. Elas permitem-lhe poupar até 35 por cento de energia.

Os recipientes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho. Recipientes não refletivos em esmalte, vidro termorresistente ou alumínio fundido são os mais apropriados.

As formas em folha-de-Flandres, cerâmica ou vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados

Aqui encontra indicações sobre vários pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo

uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos ou produtos de pasteleria ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante eco
-  Calor superior/inferior eco

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|---|---|--------------------|---|-------------------|-----------------|
| Bolos em formas | | | | | |
| Bolo de massa batida na forma | Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Base de tarte de massa batida | Forma de tarte | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Massa de pão-de-ló, 2 ovos | Forma de tarte | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Pão-de-ló recheado, 3 ovos | Forma de mola com Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Pão-de-ló recheado, 6 ovos | Forma de mola com Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Bolo lêvedo redondo | Forma de "Gugelhupf" | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Bolos no tabuleiro | | | | | |
| Bolo de massa batida com cobertura seca | Tabuleiro | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Bolo com massa quebrada e cobertura seca | Tabuleiro | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Torta enrolada | Tabuleiro | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Trança levedada, coroa levedada | Tabuleiro | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Bolo lêvedo com cobertura seca | Tabuleiro | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Bolos pequenos | | | | | |
| Queques | Tabuleiro para queques | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Bolinhas | Tabuleiro | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Folhado | Tabuleiro | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Bolo de massa de choux | Tabuleiro | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Bolachas | Tabuleiro | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Biscoitos | Tabuleiro | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Bolos lêvedos pequenos | Tabuleiro | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Pão & pãezinhos | | | | | |
| Pão de mistura, 1,5 kg | Forma de bolo inglês | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Pão árabe | Tabuleiro universal | 3 |  | 240-250 | 20-25 |
| Pãezinhos, doces, frescos | Tabuleiro | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Pãezinhos, frescos | Tabuleiro | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Carne | | | | | |
| Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Carne de vaca para estufar, 1,5 kg | Recipiente fechado | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Carne de vitela para assar, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Peixe | | | | | |
| Peixe, estufado, inteiro 300 g, p. ex. truta | Recipiente fechado | 2 |  | 190-210 | 25-35 |

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|--|-------------------------|--------------------|---|-------------------|-----------------|
| Peixe, estufado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão | Recipiente fechado | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Filete de peixe, simples, estufado | Recipiente fechado | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de batata e cereais preparados a altas temperaturas,

como p. ex. batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão ou bolinhos e bolachinhas de pastelaria (biscoitos, pães e bolos de especiarias, speculoos).

Dicas para a preparação isenta de acrilamida

| | |
|-------------------------|---|
| Avisos gerais | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mantenha os tempos de cozedura o mais curtos possível. ■ Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida. |
| Cozer | Com Calor superior/inferior no máx. a 200 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 180 °C. |
| Bolachas | Com Calor superior/inferior no máx. a 190 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. |
| Batatas fritas no forno | Dispor num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas não fiquem ressequidas. |

Assar ou estufar lentamente

Assar ou estufar lentamente é um método de confeção lento a baixas temperaturas. Por isso, é também conhecido como cozinhar a baixas temperaturas.

O método de assar ou estufar lentamente é ideal para todos os nacos mais nobres (p. ex. partes tenras de vaca, vitela, porco, borrego ou aves), que devem ficar mal passados ou ser cozinhados no ponto certo. A carne fica mais suculenta, tenra e mole.

Vantagem para si: tem mais espaço para preparar refeições, pois é mais fácil manter quente uma carne que foi cozinhada lentamente. Durante a confeção, não é necessário virar a carne. Mantenha a porta do aparelho fechada para não destabilizar a temperatura de cozedura.

Utilize apenas carne fresca e higienicamente irrepreensível, sem ossos. Remova cuidadosamente os tendões e a gordura lateral. No método de assar ou estufar lentamente, a gordura desenvolve um sabor próprio intenso. Também pode utilizar carne condimentada ou marinada. Não utilize carne descongelada.

Depois de assar ou estufar lentamente, a carne pode ser trinchada de imediato. Não é necessário deixar a carne repousar. Graças ao método de confeção especial, a carne fica cor-de-rosa, mas não está crua nem mal cozinhada.

Conselho: O tipo de aquecimento Assar/estufar lentamente não permite um funcionamento retardado com hora de fim.

Recipiente

Utilize um recipiente plano, p. ex. uma travessa em porcelana ou vidro. Pré-aqueça o recipiente no interior do aparelho.

Coloque o recipiente aberto sempre no nível 2 da grelha.

Encontra informações adicionais nas dicas sobre assar/estufar lentamente no final da tabela dos valores de regulação.

O seu aparelho dispõe de um tipo de aquecimento Assar/Estufar lentamente. Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente. Deixe que o interior do aparelho aqueça bem com o recipiente durante aprox. 15 minutos.

Na zona de cozinhar, salteie a carne em lume muito alto, de todos os lados, incluindo nas pontas, durante o tempo que for suficiente. Deite-a de imediato no recipiente pré-aquecido. Volte a colocar o recipiente com a carne no interior do aparelho e cozinhe lentamente.

Valores de regulação recomendados

A temperatura do método de cozinhar lentamente e a duração da cozedura depende do tamanho, da espessura e da qualidade da carne. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Tipo de aquecimento usado:

-  Assar lentamente

| Prato | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Tempo de alourar em min. | Temperatura em °C | Duração em min. |
|--|-------------------|-------|---------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|
| Aves | | | | | | |
| Peito de pato, no ponto, 300 g cada | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Filetes de peito de frango, 200 g cada, bem passado | Recipiente aberto | 2 | | 4 | 120* | 45-60 |
| Peito de peru, sem osso, 1 kg, bem passado | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 120* | 110-130 |
| Carne de porco | | | | | | |
| Lombo de porco assado, 5-6 cm de espessura, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 80* | 130-180 |
| Lombinho de porco, inteiro | Recipiente aberto | 2 | | 4-6 | 80* | 45-70 |
| Carne de vaca | | | | | | |
| Carne de vaca assada (quadril), 6-7 cm de espessura, 1,5 kg, bem passada | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 100* | 150-180 |
| Lombo de vaca, 1 kg | Recipiente aberto | 2 | | 4-6 | 80* | 90-120 |
| Rosbife, 5-6 cm de espessura | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 80* | 120-180 |
| Medalhões de vaca/bifes de alcatra, 4 cm de espessura | Recipiente aberto | 2 | | 4 | 80* | 30-60 |
| Carne de vitela | | | | | | |
| Carne de vitela para assar, 4-5 cm de espessura, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 80* | 80-140 |
| Carne de vitela para assar, 7-10 cm de espessura, 1,5 kg | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 80* | 140-200 |
| Lombinho de vitela, inteiro, 800 g | Recipiente aberto | 2 | | 4-6 | 80* | 70-120 |
| Medalhões de vitela, 4 cm de espessura | Recipiente aberto | 2 | | 4 | 80* | 30-50 |
| Carne de borrego | | | | | | |
| Lombo de borrego, desossado, 200 g cada | Recipiente aberto | 2 | | 4 | 80* | 30-45 |
| Perna de borrego sem osso, no ponto, 1 kg inteira | Recipiente aberto | 2 | | 6-8 | 95* | 120-180 |

* pré-aquecer

Dicas para assar/estufar lentamente

| | |
|--|--|
| Assar ou estufar lentamente peito de pato. | Coloque o peito de pato frio na frigideira e aloure primeiro por fora. Depois de cozinhar lentamente durante 3 a 5 minutos, grelhe até ficar crocante. |
| A carne cozinhada lentamente não fica tão quente como fica a carne que é assada normalmente. | Para que a carne assada não arrefeça demasiado rápido, aqueça os pratos e sirva o molho bem quente. |

Desidratar

Com ar quente circulante 4D pode desidratar com resultados extraordinários. Esta forma de conservar os alimentos concentra as substâncias aromatizantes graças à eliminação da água.

Utilize apenas fruta, legumes e ervas aromáticas em boas condições e lave-os bem. Cubra a grelha com papel manteiga ou papel vegetal. Deixe a fruta escorrer bem e seque-a.

Corte-a, se necessário, em pedaços iguais ou fatias finas. Coloque a fruta com casca no recipiente com a superfície cortada virada para cima. Certifique-se de que tanto a fruta como os cogumelos não ficam sobrepostos na grelha.

Rale os legumes e branqueie-os de seguida. Escolra bem os legumes branqueados e distribua-os uniformemente sobre a grelha.

Seque as ervas aromáticas com o talo. Distribua as ervas aromáticas uniformemente e ligeiramente empilhadas sobre a grelha.

Para desidratar utilize os seguintes níveis:

- 1 grelha: nível 3
- 2 grelhas: nível 3+1

A fruta e os legumes muito sumarentos devem ser virados várias vezes. Imediatamente depois de secos, solte os frutos e legumes desidratados do papel.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra as regulações para desidratar vários alimentos. A temperatura e a duração dependem

| Prato | Acessórios | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em horas |
|--|-------------|---------------------|-------------------|---------------------------|
| Frutos de sementes (rodela de maçã, 3 mm de espessura, 200 g por grelha) | 1-2 grelhas | | 80 | 5-9 |
| Fruta com caroço (ameixas) | 1-2 grelhas | | 80 | 8-10 |
| Raízes tuberosas (cenouras), raspadas, branqueadas | 1-2 grelhas | | 80 | 5-8 |
| Cogumelos laminados | 1-2 grelhas | | 60 | 6-9 |
| Ervas aromáticas, preparadas | 1-2 grelhas | | 60 | 2-6 |

Fazer compotas e extrair sumo

O seu aparelho serve também para fazer compotas e extrair sumo.

Fazer compotas

Pode fazer compotas de frutas e legumes no seu aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

Se os alimentos tiverem sido preparados incorretamente, os frascos de compota podem rebentar. Respeitar as indicações relativas à preparação de compotas.

Frascos

Utilize apenas frascos de conserva limpos e sem danos. Utilize apenas anéis de borracha termorresistentes, limpos e sem danos. Verifique previamente os grampos e as molas.

Conselho: Para limpar os frascos pode utilizar a função Desinfetar.

Quando fizer compotas, utilize apenas frascos de conserva do mesmo tamanho e com o mesmo alimento. No interior do aparelho pode cozinhar em simultâneo o conteúdo de, no máximo, seis frascos de conserva com ½, 1 ou 1½ litros. Não utilize frascos maiores nem mais altos. As tampas podem rebentar.

Durante a confeção de compotas, os frascos de conserva não podem entrar em contacto uns com os outros no interior do aparelho.

Preparar fruta e legumes

Utilize apenas fruta e legumes em excelentes condições. Lave-os bem.

do tipo, da humidade, maturidade e espessura do alimento a desidratar. Quanto mais tempo deixar o alimento a desidratar, tanto mais eficaz será a sua conservação. Quanto mais finas forem as fatias, tanto mais rápida será a desidratação e o alimento conservará melhor o seu aroma. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Se pretender desidratar um alimento, oriente-se por um alimento semelhante da tabela.

Tipo de aquecimento usado:

- Ar quente circulante 4D

Descasque a fruta e os legumes consoante o tipo, descaroce e triture, enchendo os frascos de conserva até aprox. 2 cm abaixo da borda.

Fruta: encha os frascos de conserva com a fruta e calda de açúcar quente sem espuma (aprox. 400 ml para um frasco de 1 litro). Adicione a um litro de água:

- aprox. 250 g de açúcar no caso de fruta doce
- aprox. 500 g de açúcar no caso de fruta ácida

Legumes: encha os frascos de conserva com os legumes e água quente fervida.

Lave as bordas dos frascos, pois têm de estar limpas. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco. Feche os frascos com os grampos. Coloque os frascos no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL., de forma a que não toquem uns nos outros. Deite 500 ml de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal. Regule tal como é indicado na tabela.

Terminar a confeção de compotas

Abra a porta do aparelho após o tempo de cozedura indicado. Retire os frascos de conserva do interior do aparelho apenas quando tiverem arrefecido completamente.

Lave o interior do aparelho de seguida.

Extração de sumo

Antes de extrair o sumo às bagas, coloque-as numa taça e adicione-lhes açúcar. Deixe repousar durante pelo menos uma hora, para que comecem a libertar sumo.

De seguida, encha o tabuleiro de vapor perfurado, tam. XL, com as bagas e introduza-o no nível 2. Para recolher o sumo coloque o tabuleiro universal por baixo. Regule tal como é indicado na tabela.

Após o tempo de cozedura, coloque as bagas num pano e esprema o sumo restante.

Lave o interior do aparelho de seguida.

Valores de regulação recomendados

Os tempos indicados na tabela dos valores de regulação são valores de referência para a confeção

de compotas de fruta e legumes e para a extração de sumos de fruta. Podem ser influenciados pela temperatura ambiente, pelo número de frascos, calor e pela quantidade e qualidade do conteúdo do frasco. Os dados dizem respeito a frascos redondos de 1 litro.

Tipo de aquecimento usado:

-  Cozinhar a vapor

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|--|--------------------------------|--------------------|---|-------------------|-----------------|
| Fazer compotas | | | | | |
| Legumes, p. ex. cenouras | Frasco de compota de 1 litro | 2 |  | 100 | 30-120 |
| Fruta com caroço, p. ex. cerejas, ameixas | Frasco de compota de 1 litro | 2 |  | 100 | 25-30 |
| Frutos de sementes, p. ex. maçãs, morangos | Frasco de compota de 1 litro | 2 |  | 100 | 25-30 |
| Extração de sumo | | | | | |
| Framboesas | Recipiente de cozer a vapor XL | 3 |  | 100 | 30-45 |
| Groselhas | Recipiente de cozer a vapor XL | 3 |  | 100 | 40-50 |

Desinfetar e higienizar biberões

O seu aparelho permite-lhe desinfetar facilmente recipientes e biberões. O processo corresponde ao processo de fervura convencional.

Desinfetar 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 de cozedura a vapor, tamanho XL, de modo que não toquem uns nos outros. Inicie o programa "Desinfetar". Limpe o aparelho depois de a desinfeção estar concluída. Seque os biberões após a desinfeção com um pano limpo.

Higienização

O seu aparelho também é adequado para preparar frascos de compotas e conservas, bem como as respetivas tampas.

Também é possível utilizá-lo para tratar posteriormente as compotas. Este procedimento melhora a conservação das compotas.

Valores de regulação recomendados

Utilize apenas tampas e frascos intactos e limpos. O ideal é limpá-los previamente na máquina de lavar loiça. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Os tempos recomendados dependem do tipo de frasco utilizado.

Tipo de aquecimento usado:

-  Cozinhar a vapor

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em min. |
|--|--------------------------------|-------|---|-------------------|--------------------------|
| Higiene | | | | | |
| Preparação dos frascos para doce e conservas | Recipiente de cozer a vapor XL | 2 |  | 100 | 10-15 |
| Tratamento posterior dos frascos para doce | Recipiente de cozer a vapor XL | 2 |  | 100 | 15-20 |
| Esterilização dos recipientes limpos* | Recipiente de cozer a vapor XL | 2 |  | 100 | 15-20 |

* Este processo corresponde ao processo de fervura convencional.

Deixar levedar a massa com o Nível de fermentação

Com o tipo de aquecimento Nível de fermentação, a massa lêveda leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não fica ressequida. Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente.

Deixe levedar a massa lêveda sempre duas vezes. Respeite as indicações contidas nas tabelas dos valores de regulação para a 1.ª e a 2.ª fermentações (fermentação da massa e fermentação individual).

Fermentação da massa

Para a fermentação da massa, coloque o recipiente com a massa sobre a grelha. Regule tal como é indicado na tabela.

Durante o processo de cozedura, não abra a porta do aparelho para não haver perda de humidade. Não cubra a massa.

Fermentação individual

Coloque o bolo no nível indicado na tabela.

Antes de usar o aparelho, limpe a humidade do respetivo interior.

Valores de regulação recomendados

A temperatura e o tempo de cozedura variam em função do tipo e da quantidade dos ingredientes. Por esse motivo, as indicações constantes da tabela dos valores de regulação são valores de referência.

Tipo de aquecimento usado:

-  Nível de fermentação

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Passo | Temperatura em °C | Duração em min. |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------|--|------------------------|-------------------|-----------------|
| Massa lêveda, doce | | | | | | |
| P. ex. bolinhos de massa lêveda | Taça | 2 |  | Fermentação da massa | 35-40 | 30-45 |
| | Tabuleiro | 2 |  | Fermentação individual | 35-40 | 10-20 |
| Massa amanteigada, p. ex. panetone | Taça | 2 |  | Fermentação da massa | 40-45 | 40-90 |
| | Tabuleiro | 2 |  | Fermentação individual | 40-45 | 30-60 |
| Massa lêveda, salgada | | | | | | |
| P. ex. pizza | Taça | 2 |  | Fermentação da massa | 35-40 | 20-30 |
| | Tabuleiro | 2 |  | Fermentação individual | 35-40 | 10-15 |
| Massa de pão | | | | | | |
| Pão branco | Taça | 2 |  | Fermentação da massa | 35-40 | 30-40 |
| | Tabuleiro | 2 |  | Fermentação individual | 35-40 | 15-25 |
| Pão de mistura | Taça | 2 |  | Fermentação da massa | 35-40 | 25-40 |
| | Tabuleiro | 2 |  | Fermentação individual | 35-40 | 10-20 |
| Pãezinhos | Taça | 2 |  | Fermentação da massa | 35-40 | 30-40 |
| | Tabuleiro | 3 |  | Fermentação individual | 35-40 | 15-25 |

Descongelo

A função de vapor Descongelo serve para descongelar fruta e legumes ultracongelados. Para descongelar bolos, utilize o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D. De preferência, descongelar as aves, a carne e o peixe no frigorífico.

Para descongelar, retire o alimento congelado da embalagem.

Coloque a fruta e os legumes ultracongelados no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Desta forma, o alimento não permanece na água que resulta da descongelação e o líquido que escorre é recolhido. Para alimentos ultracongelados, cujo líquido deva ser usado na receita, p. ex. espinafres com nata ultracongelados, utilize o tabuleiro universal ou um recipiente de porcelana sobre a grelha.

Coloque o bolo sobre a grelha.

Valores de regulação recomendados

As indicações de tempo constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade, da temperatura de congelação (-18°C) e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Conselho: Os alimentos que foram congelados planos ou em doses individuais descongelam mais rapidamente do que se tiverem sido congelados em bloco.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Descongelo

| Prato | Acessórios | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|--------------------------|-----------------------------|--------------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| Pão, pãezinhos | | | | | |
| Pão & pãezinhos em geral | Tabuleiro | 2 | | 50 | 40-70 |
| Bolos | | | | | |
| Bolos, suculentos | Tabuleiro | 2 | | 50 | 70-90 |
| Bolos, secos | Tabuleiro | 2 | | 60 | 60-75 |
| Fruta, legumes | | | | | |
| Frutos de baga | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 30-40 | 10-15 |
| Legumes | Recipiente de cozer a vapor | 3 | | 40-50 | 15-50 |

Regeneração

Com o tipo de aquecimento Regeneração os pratos são adequadamente reaquecidos com auxílio de vapor. Têm o mesmo aspeto e o mesmo sabor como se tivessem sido preparados de fresco. Até mesmo os produtos de pastelaria do dia anterior podem ser aquecidos sem alterar o sabor.

Utilize de preferência recipientes planos, amplos e termorresistentes. Recipientes frios prolongam o processo de regeneração.

Se possível, regenere apenas alimentos do mesmo tipo e com o mesmo tamanho. Se isso não for possível, o tempo guia-se pelos alimentos com o tempo de regeneração mais longo.

Não tape os alimentos durante a regeneração.

Coloque os alimentos num recipiente sobre a grelha ou diretamente sobre a grelha no nível 2.

Durante o funcionamento, não abra a porta do aparelho para não haver perda de vapor.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra a regulação ideal para diversos pratos. As indicações de tempo são valores de referência. Variam em função do recipiente, da qualidade, da temperatura e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Os valores da tabela são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará energia.

Tipo de aquecimento usado:

- Regeneração

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|--|-------------------------|--------------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| Legumes, refrigerados | | | | | |
| 1 kg | Recipiente aberto | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Recipiente aberto | 2 | | 120-130 | 5-15 |
| Pratos, refrigerados | | | | | |
| Refeição, 1 dose | Recipiente aberto | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| Sopa, guisado, 400 ml | Recipiente aberto | 2 | | 120-130 | 10-25 |
| Acompanhamentos, p. ex. massas, bolinhos de batata, batatas, arroz | Recipiente aberto | 2 | | 120-130 | 8-25 |
| Gratinados, p. ex. lasanha, gratinado de batata | Recipiente aberto | 2 | | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, cozida | Grelha | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Bolos | | | | | |
| Pãezinhos, baguetes, cozidos | Grelha | 2 | | 150-160* | 10-20 |
| Empadas (Vol au vents) | Grelha | 2 | | 180* | 4-10 |

* pré-aquecer

| Prato | Acessórios / recipiente | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|------------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|-------------------|-----------------|
| Bolos, congelados | | | | | |
| Pizza, cozida | Grelha | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Pãezinhos, baguetes, cozidos | Grelha | 2 | | 160-170* | 10-20 |
| * pré-aquecer | | | | | |

Manter quente

Com o tipo de aquecimento Manter quente pode manter quentes pratos acabados de confeccionar. Graças aos níveis de humidade, pode evitar que os pratos acabados de confeccionar fiquem secos.

Não tape os pratos.

Os pratos acabados de confeccionar não devem ser mantidos quentes durante mais de duas horas. Tenha em atenção que, enquanto estão a ser aquecidos, muitos pratos continuam a cozinhar. Não tape os pratos.

Os vários níveis de vapor podem ser usados para manter os pratos quentes:

- Nível 1: assados e salteados
- Nível 2: soufflés e acompanhamentos
- Nível 3: guisados e sopas

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

De acordo com a norma EN 60350-1.

Cozer

Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Níveis para cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

Níveis para cozer em três níveis:

- Tabuleiro: nível 5
- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Bolo de maçã coberto

Bolo de maçã coberto num só nível: dispor as formas de mola escuras uma ao lado da outra.

Bolo de maçã coberto em dois níveis: dispor as formas de mola escuras uma sobre a outra.

Bolos em formas de mola em folha-de-flandres: cozer num só nível com calor superior/inferior. Utilize o tabuleiro universal em vez da grelha e coloque a forma de mola por cima.

Conselhos

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, utilize primeiro a mais baixa das temperaturas indicadas.

Tipos de aquecimento usados:

- Ar quente circulante 4D
- Calor superior/inferior
- Potência para pizzas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|---------------------|----------------------------------|-------|---------------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Cozer | | | | | | |
| Biscoitos | Tabuleiro | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Biscoitos | Tabuleiro | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Biscoitos, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 140-150* | - | 30-40 |
| Biscoitos, 3 níveis | Tabuleiros + tabuleiro universal | 5+3+1 | | 130-140* | - | 35-55 |
| Bolinhos | Tabuleiro | 3 | | 160* | - | 20-30 |
| Bolinhos | Tabuleiro | 3 | | 150* | - | 25-35 |

* Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

** Pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Intensidade de vapor | Duração em min. |
|--------------------------------|----------------------------------|-------|---------------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Bolinhos, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 3+1 | | 150* | - | 25-35 |
| Bolinhos, 3 níveis | Tabuleiros + tabuleiro universal | 5+3+1 | | 140* | - | 35-45 |
| Pão-de-ló de água | Forma de mola com Ø 26 cm | 2 | | 160-170** | - | 25-35 |
| Pão-de-ló de água | Forma de mola com Ø 26 cm | 2 | | 160-170** | - | 25-35 |
| Pão-de-ló de água | Forma de mola com Ø 26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Pão-de-ló de água, 2 níveis | Forma de mola com Ø 26 cm | 3+1 | | 150-170** | - | 30-50 |
| Bolo de maçã coberto | 2 formas de chapa preta Ø 20 cm | 2 | | 170-180 | - | 60-80 |
| Bolo de maçã coberto | 2 formas de chapa preta Ø 20 cm | 2 | | 180-200 | - | 60-80 |
| Bolo de maçã coberto, 2 níveis | 2 formas de chapa preta Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | - | 70-90 |

* Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

** Pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido

Cozinhar a vapor

Introduza o tabuleiro universal por baixo do tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, caso este procedimento esteja indicado na tabela. O líquido que escorre é recolhido.

Níveis do tabuleiro ao cozinhar a vapor num só nível (não exceder os 2,5 kg):

- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 3

Níveis do tabuleiro ao cozinhar a vapor em dois níveis (não exceder os 1,8 kg por nível):

- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 5
- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 3

Tipo de aquecimento usado:

- Cozinhar a vapor

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Duração em min. |
|-------|------------|-------|---------------------|-------------------|-----------------|
|-------|------------|-------|---------------------|-------------------|-----------------|

Cozinhar a vapor

| | | | | | |
|--|---|-------|--|------|--------|
| Ervilhas, congeladas, dois recipientes | 2 recipientes de cozer a vapor XL + tabuleiro universal | 5+3+1 | | 100 | ** |
| Brócolos, frescos, 300 g | Recipiente de cozer a vapor XL | 3 | | 100* | 7-8*** |
| Brócolos, frescos, um recipiente | Recipiente de cozer a vapor XL | 3 | | 100* | 7-8*** |

* pré-aquecer

** O teste termina quando no ponto mais frio, forem atingidos 85 °C (ver IEC 60350-1)

*** Obtém-se um grau de cozedura equiparável entre a amostra de referência e a amostra principal, se a amostra de referência for cozinhada durante 5 minutos (preparada de acordo com o descrito na norma IEC 60350-1).

Grelhar

Adicionalmente, coloque o tabuleiro universal. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

Tipo de aquecimento usado:

- Grelhar, grande quantidade

| Prato | Acessórios | Nível do tabuleiro | Tipo de aquecimento | Nível do grelhador | Duração em min. |
|-------|------------|--------------------|---------------------|--------------------|-----------------|
|-------|------------|--------------------|---------------------|--------------------|-----------------|

Grelhar

| | | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|--|---|-------|
| Dourar tostas* | Grelha | 5 | | 3 | 4-6 |
| Hambúrgueres de vaca, 12 unidades** | Grelha | 4 | | 3 | 25-30 |

* não pré-aquecer

** virar após 2/3 do tempo total



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001112940

980702