

SIEMENS



Forno de encastrar

CB635GN.1

siemens-home.com/welcome

pt Instruções de serviço

Register
your
product
online

Índice

	Utilização adequada	4		Produto de limpeza	18
	Instruções de segurança importantes	4		Produtos de limpeza adequados	18
	Generalidades	4		Superfícies do interior do aparelho	19
	Lâmpada de halogénio	5		Manter o aparelho limpo	19
	Causas de danos	6		Estruturas de suporte	20
	Generalidades	6		Engatar e desengatar as estruturas de suporte	20
	Protecção do meio ambiente	6		Porta do aparelho	20
	Poupança energética	6		Desengatar e engatar a porta do aparelho	20
	Eliminação ecológica	6		Retirar a moldura da porta	21
	Conhecer o aparelho	7		Desmontar e montar os vidros da porta	22
	Painel de comandos	7		Defeito: O que fazer?	23
	Elementos de comando	7		Tabela de anomalias	23
	Visor	7		Duração de funcionamento máxima excedida	23
	Menu dos modos de funcionamento	8		Substituir a lâmpada na parte superior do interior do forno	23
	Tipos de aquecimento	8		Tampa de vidro	24
	Mais informações	9		Serviços Técnicos	24
	Funções do interior do forno	9		Número E e número FD	24
	Acessórios	10		Pratos	25
	Acessórios incluídos	10		Indicações sobre as regulações	25
	Inserir o acessório	10		Selecionar o prato	25
	Acessórios especiais	11		Definir o prato	25
	Antes da primeira utilização	12		Testado para si no nosso estúdio de cozinha 26	
	Primeira colocação em funcionamento	12		Formas de silicone	26
	Limpar o interior do forno e os acessórios	12		Bolos grandes e pequenos	26
	Utilizar o aparelho	13		Pão e pãezinhos	29
	Ligar e desligar o aparelho	13		Pizas, quiches e bolos salgados	30
	Iniciar ou cancelar o funcionamento	13		Gratinados e soufflés	32
	Regular o modo de funcionamento	13		Aves	33
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	13		Carne	34
	Aquecimento rápido	14		Peixe	37
	Funções de tempo	14		Legumes e acompanhamentos	38
	Temporizador	14		logurte	39
	Tempo de duração	15		Tipos de aquecimento Eco	39
	Hora de fim	15		Acrilamida nos alimentos	41
	Fecho de segurança para crianças	16		Assar ou estufar lentamente	41
	Ativar e desativar	16		Desidratar	42
	Regulações base	16		Fazer compotas	43
	Alterar as regulações	16		Deixar levedar a massa	44
	Lista das regulações	16		Descongelar	45
	Alterar a hora	17		Manter quente	45
	Regulação de funcionamento permanente ...	17		Refeições de teste	46
	Iniciar a regulação de funcionamento permanente ..	17			

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.siemens-home.com e na loja Online: www.siemens-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 8 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 10



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.
- 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 electrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes electrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Lâmpada de halogénio**⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

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.

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

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho com a ajuda de teclas, botões tácteis e um seletor rotativo. O visor apresenta as regulações atuais.



1 Teclas

As teclas à esquerda e direita do seletor rotativo possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.

2 Seletor rotativo

O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.

3 Visor

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

4 Campos tácteis



Por baixo dos campos tácteis à esquerda < e direita > do visor existem sensores. Toque numa das teclas para seleccionar a função.



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.

Teclas e campos tácteis

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

Teclas	Significado
on/off	Ligar e desligar o aparelho
menu	Menu Abrir o menu dos modos de funcionamento
 	Informação Fecho de segurança para crianças Visualizar indicações Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

	Funções de tempo	Abrir o menu das funções de tempo
	Aquecimento rápido	Ligar e desligar o aquecimento rápido
start/stop		Iniciar, parar ou cancelar o funcionamento
Campos tácteis		
<	Campo à esquerda do visor	Navegação para a esquerda
>	Campo à direita do visor	Navegação para a direita

Seletor rotativo

Através do seletor rotativo, pode alterar os modos de funcionamento e os valores de regulação apresentados no visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex., nos tipos de aquecimento, a seguir ao último item de seleção é apresentado novamente o primeiro. No caso da temperatura, p. ex., terá de rodar o seletor rotativo para trás quando é alcançada a temperatura mínima ou máxima.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir a leitura imediata das informações.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Linha de estado

A linha do estado encontra-se na parte superior do visor. Aí são apresentados a hora e as funções de tempo reguladas.

Linha de progresso

A linha de progresso encontra-se por baixo da linha de estado. Através da linha de progresso poderá ver até onde já decorreu, p. ex., o tempo de duração. A linha por cima do valor realçado enche-se da esquerda para a direita, quanto mais avançar o funcionamento em curso.


Tempo decorrido

Se tiver iniciado o aparelho sem um tempo de duração, poderá ver na linha de estado, no canto superior direito, o tempo de funcionamento decorrido.

Controlo da temperatura

As barras do controlo da temperatura mostram as fases de aquecimento no interior do aparelho.

Controlo de aquecimento	O controlo de aquecimento mostra a subida da temperatura no interior do forno. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato no forno. As barras não são apresentadas para os níveis de grelhador e de limpeza.
Indicação de calor residual	Se o aparelho estiver desligado, surge, por baixo da linha de estado, o calor residual no interior do forno. O visor desliga-se quando a temperatura descer para aprox. 60 °C.

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






Menu dos modos de funcionamento








O menu está subdividido em vários modos de funcionamento. Deste modo, poderá aceder rapidamente às funções desejadas.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento	Existem muitos tipos de aquecimento de ajuste preciso para a confeção do seu prato.
Pratos → "Pratos" na página 25	Aqui encontrará para muitos pratos os valores de regulação adequados já programados.
Regulações → "Regulações base" na página 16	Pode adaptar as regulações base do aparelho aos seus hábitos.

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.


Tipos de aquecimento	Temperatura	Utilização
 Ar quente circulante 4 D	30-275 °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	30-300 °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	30-275°C	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num nível, sem pré-aquecimento. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, pelo interior do aparelho.
 Calor superior/inferior eco	30-300 °C	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num nível. O calor vem de cima e de baixo.
 Grelhar com ar circulante	30-300 °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. É aquecida toda a superfície de aquecimento do grelhador.

	Grelhar, pequenas quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar pequenas quantidades, tais como bifés, salsichas ou tostas e para gratinar. A parte central sob a resistência fica quente.
	Potência para pizzas	30-275 °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.
	Cozinhar lentamente	70-120 °C	Para cozinhar lenta e cuidadosamente num recipiente aberto peças de carne tenras, salteadas na frigideira. A baixas temperaturas, o calor vem de cima e de baixo, sendo distribuído homogeneamente.
	Calor inferior	30 - 250 °C	Para cozinhar em banho-maria e dar uma cozedura final. 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.
	Função coolStart	30-275 °C	Para a preparação rápida de produtos congelados no nível 1. A temperatura depende das indicações do fabricante. Utilize a temperatura máxima indicada na embalagem. O tempo de cozedura é o indicado ou é mais curto. O pré-aquecimento é inadequado.

Valores sugeridos

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

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho apresenta indicações e informações adicionais acerca da ação executada num determinado momento. Para esse efeito, prima a tecla . A indicação é apresentada por alguns segundos.

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

Funções do interior do forno

Algumas funções facilitam o funcionamento do aparelho. O interior do forno 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 aparelho acende-se. Se a porta permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação desliga-se novamente.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho 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 aparelho não se acenda quando o aparelho está em funcionamento.

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 forno sobreaquece.

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

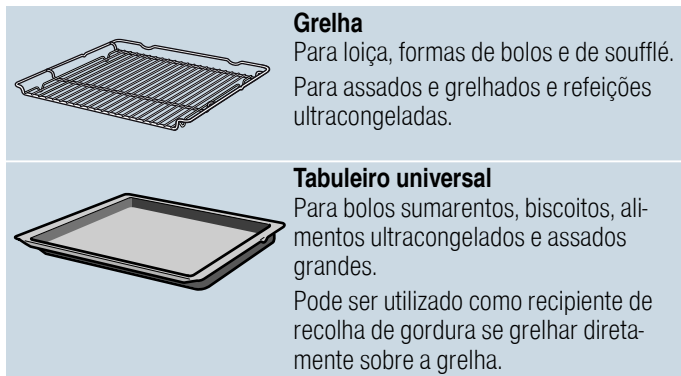
Conselho: Pode alterar nas regulações base o tempo que a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar.
→ "Regulações base" na página 16

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:



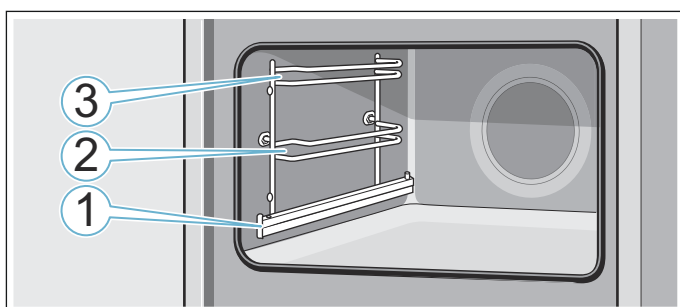
Utilize apenas acessórios originais, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

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.

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 3 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.

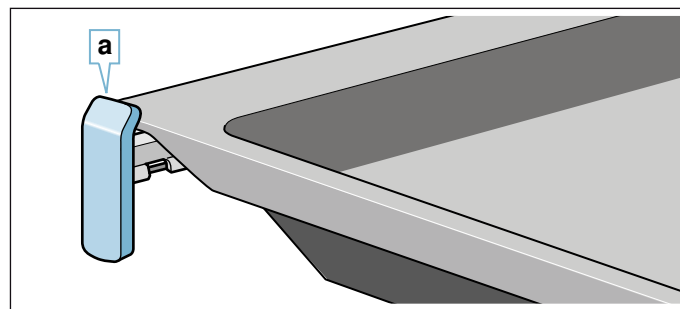


Nos níveis de inserção 2 e 3, insira o acessório sempre entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

Puxe o acessório para fora até cerca de metade, sem que o mesmo vire. Com as calhas extensíveis no nível 1, é possível puxar o acessório mais para fora.

Certifique-se de que o acessório atrás da lingueta **a** assenta na calha extensível.

Exemplo na figura: tabuleiro universal




As calhas extensíveis encaixam quando estiverem totalmente extraídas. Desta forma, coloca-se facilmente o acessório. Para desencaixar as calhas extensíveis, empurre-as para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.

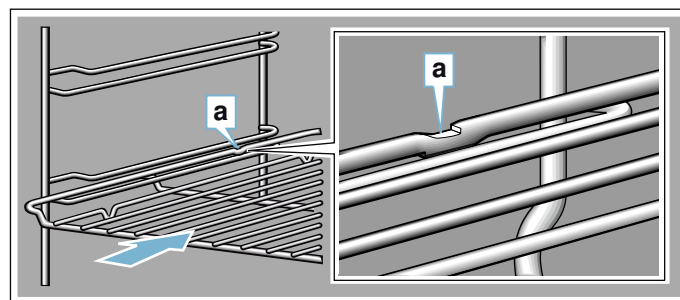
Conselhos

- Assegure-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.

Função de encaixe

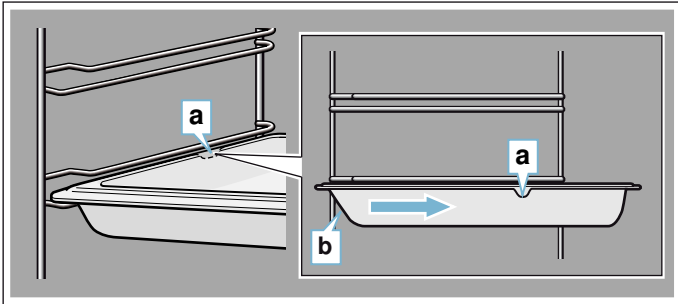
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até o mesmo encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

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

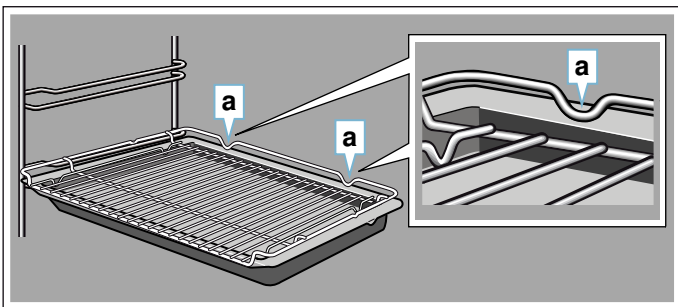


Combinar acessórios

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



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 24

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.

Sistema extensível de 1 nível

Com as calhas extensíveis no nível 1, 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.

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.

Conselho: Poderá alterar as regulações em qualquer momento nas regulações base. → "Regulações base" na página 16

Definir o idioma

O idioma predefinido é o Deutsch.

1. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido.
2. Prima a seta >. Surge a próxima regulação.

Acertar a hora

A hora começa nas "12:00" horas.

1. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual.
2. Prima a seta >

Acertar a data

A data predefinida é "01.01.2014".

1. Com o seletor rotativo, selecione o dia atual, o mês e o ano.
2. Para confirmar, prima a seta >. No visor surge a indicação que a primeira colocação em serviço está concluída.

Limpar o interior do forno e os acessórios

Antes de preparar pela primeira vez pratos com o aparelho, limpe o interior do forno e os acessórios.

Limpar o interior do aparelho

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

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho. Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do forno com um pano macio húmido. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

Efetue as regulações indicadas.

Regulações

Tipo de aquecimento	Calor superior/inferior <input type="checkbox"/>
Temperatura	240 °C
Tempo de duração	1 hora

Saiba, no próximo capítulo, como proceder à regulação do tipo de aquecimento e da temperatura.

Após o tempo de duração indicado, desligue o aparelho com on/off.

Depois de o interior do forno arrefecer, limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiuso.

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.

Exceção: O fecho de segurança para crianças e o alarme também podem ser regulados com o aparelho desligado.

As 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. Por cima da tecla, acende-se a inscrição on/off a azul. No visor surge o logótipo da Siemens e a seguir o tipo de aquecimento e uma temperatura.

Conselho: Nas regulações base pode definir o modos de funcionamento apresentado ao ligar o aparelho.

Desligar o aparelho

O aparelho é desligado através da tecla on/off. A iluminação por cima da tecla apaga-se. A função regulada é cancelada. A hora aparece no visor.

Conselho: Pode definir nas regulações base se a hora é ou não apresentada quando o aparelho está desligado.

Iniciar ou cancelar o funcionamento

Para iniciar o funcionamento ou cancelar um funcionamento em curso, prima a tecla start/stop. Após o cancelamento de um funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Para apagar todas as regulações, prima a tecla on/off.

Ao abrir a porta do forno enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Para retomar o funcionamento, feche a porta do forno.

Regular o modo de funcionamento

Se desejar regular um modo de funcionamento, o aparelho tem de estar ligado.

1. Prima a tecla menu. Abre-se o menu dos modos de funcionamento.
2. Selecione o modo de funcionamento desejado com o seletor rotativo. Consoante o modo de funcionamento, estão disponíveis diferentes opções.
3. Com a seta >, acede ao modo de funcionamento selecionado.
4. Com o seletor rotativo, altere a seleção. Consoante a seleção, altere outras regulações.
5. Inicie com a tecla start/stop.

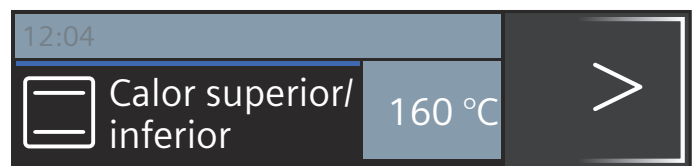
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Depois de ligar o aparelho surge o tipo de aquecimento sugerido com a temperatura. Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla start/stop.

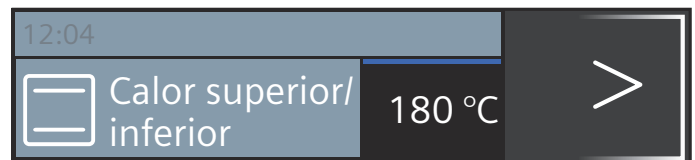
Para as outras regulações, altere os valores conforme ilustrado nas figuras.

Exemplo: calor superior/inferior com 180 °C

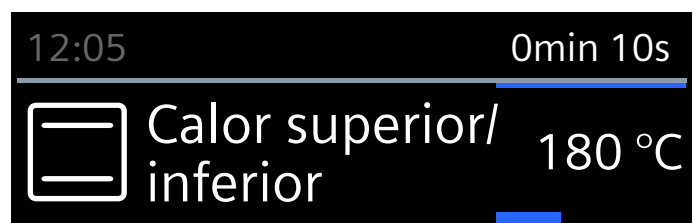
1. Altere o tipo de aquecimento com o seletor rotativo.



2. Com a seta > mude para a temperatura.
3. Altere a temperatura com o seletor rotativo.



4. Prima a tecla start/stop.



No visor é apresentado o tipo de aquecimento regulado e a temperatura.

Aquecimento rápido

A tecla »||| permite aquecer o interior do forno de forma especialmente rápida.

O aquecimento rápido não está disponível para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento adequados:

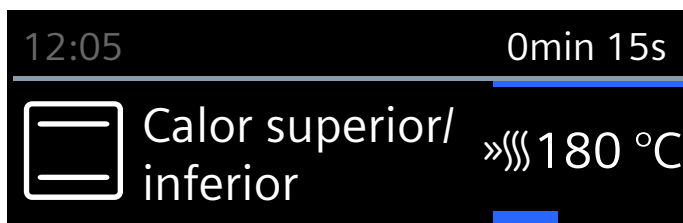
	Ar quente circulante 4D
	Calor superior/inferior

Para obter um cozinhado homogêneo, coloque o prato e os acessórios no interior do aparelho apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

Regular

Certifique-se de que o tipo de aquecimento é adequado. A temperatura tem de ser regulada para um valor superior a 100 °C; caso contrário, não é possível ligar o aquecimento rápido.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima a tecla »|||.



O símbolo »||| aparece à esquerda da temperatura. A barra de progresso começa a ficar preenchida.

Quando o aquecimento rápido chega ao fim, soa um sinal. O símbolo »||| apaga-se. Coloque o prato no interior do forno.

Conselhos

- A contagem decrescente do tempo de duração regulado começa imediatamente após o arranque, independentemente do aquecimento rápido.
- Durante o aquecimento rápido, pode consultar a temperatura atual no interior do forno com a tecla

Cancelar

Prima a tecla »|||. O símbolo »||| apaga-se no visor.

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.

Função de tempo	Utilização
Temporizador	O temporizador funciona como um timer de cozinha. Decorrido o tempo regulado, ouve-se um sinal sonoro.
Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se automaticamente.
Fim	Regule um tempo de duração e um tempo de fim. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.

Conselhos

- Um tempo de duração até uma hora, pode ser regulado ao minuto. Um tempo de duração superior a uma hora por ser regulado em incrementos de 5 minutos.
- Dependendo do sentido em que rodar o seletor rotativo, o tempo de duração começa com um valor sugerido: esquerda 10 minutos, direita 30 minutos.
- Sempre que termina uma função de tempo soa um sinal sonoro.
- Com a tecla pode ir consultando informações que são apresentadas por breves instantes no visor.

Temporizador

Pode ajustar o temporizador em qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Funciona em paralelo com outras funções de tempo e tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador ou um tempo de duração que chegou ao fim.

O tempo máximo regulável é de 24 horas.

1. Prima a tecla . Abre-se o campo para o alarme.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.

O temporizador inicia o seu funcionamento após alguns segundos.

O símbolo para o temporizador, bem como o tempo remanescente, são apresentados na linha de estado, do lado esquerdo.

Terminado o tempo

Ouve-se um sinal. No visor aparece “Temporizador chegou ao fim”. A tecla permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Cancelar a hora do temporizador

Abra o menu das funções do tempo com a tecla e rode o tempo para trás. Feche o menu com a tecla .

Alterar a hora do temporizador

Abra o menu das funções de tempo com a tecla \odot e altere a hora do temporizador nos próximos segundos com o seletor rotativo. Inicie o temporizador com a tecla \odot .

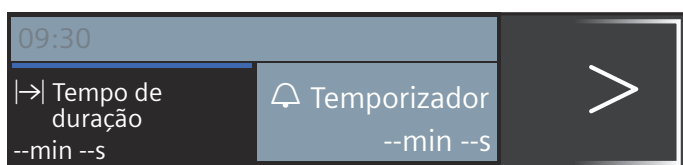
Tempo de duração

Se ajustar um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente quando esse tempo terminar. O forno deixa de aquecer.

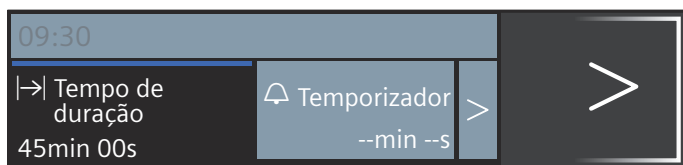
Condição: estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.

Exemplo: regulação para ar quente circulante 4D, 180 °C, tempo de duração 45 minutos.

1. Prima a tecla \odot .
Abre-se o menu das funções de tempo.



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



3. Inicie com a tecla start/stop.
O tempo de duração \rightarrow começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla \odot .

Cancelar o tempo de duração

Com a tecla \odot , abra o menu das funções de tempo. Rode o tempo de duração para trás. O visor muda para o tipo de aquecimento e temperatura regulados.

Alterar o tempo de duração

Com a tecla \odot , abra o menu das funções de tempo. Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.

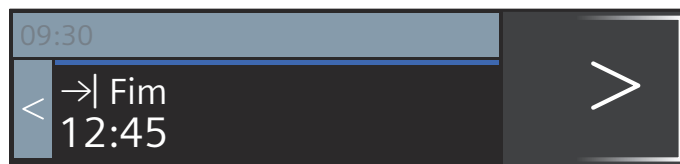
Hora de fim

Se alterar a hora de fim de cozedura, tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

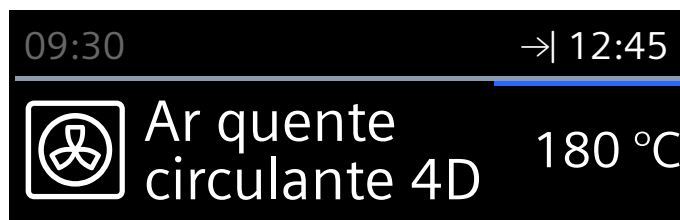
Condição: o modo de funcionamento regulado não iniciou. Está regulado um tempo de duração. O menu das funções de tempo \odot está aberto.

Exemplo na figura: coloca às 9h30 o prato no interior do aparelho. Demora 45 minutos e está pronto às 10h15. No entanto, quer que fique pronto às 12h45.

1. Continue a carregar na seta \rightarrow até " \rightarrow Fim".
2. Defina a hora de fim com o seletor rotativo.



3. Confirme com a tecla start/stop.



O forno está em modo de espera. Na linha de estado surge o símbolo \rightarrow e a hora a que o funcionamento é concluído. O funcionamento começa no momento certo. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla \odot .

Corrigir a hora de fim de cozedura

É possível fazê-lo enquanto o forno se encontrar em posição de espera.

1. Prima a tecla "start/stop".
2. Prima a tecla \odot .
Abre-se o menu das funções de tempo.
3. Com a tecla \rightarrow , mude para " \rightarrow Fim" e com o seletor rotativo, corrija a hora de fim de cozedura.
4. Prima a tecla \odot .
5. Prima a tecla "start/stop".
O forno está novamente em modo de espera.

Cancelar a hora de fim de cozedura

É possível fazê-lo enquanto o forno se encontrar em posição de espera.

1. Prima a tecla "start/stop".
2. Prima a tecla \odot .
Abre-se o menu das funções de tempo.
3. Com a seta \rightarrow altere para " \rightarrow Fim" e com o seletor rotativo, rode para trás a hora de fim de cozedura.
4. Prima a tecla \odot .
5. Inicie com a tecla "start/stop".
O tempo de duração decorre de imediato.



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

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos. No visor surge uma indicação para confirmar e na linha de estado é apresentado o símbolo .

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

1. Prima a tecla "on/off".
2. Prima a tecla "Menu".
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
3. Com o seletor rotativo, seleccione "Regulações".
4. Toque na seta >.
5. Altere os valores com o seletor rotativo.
6. Mude sempre para as regulações seguintes com a seta > e, se necessário, altere-as.
7. Para memorizar, prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".

Lista das regulações

Na lista encontrará todas as regulações base e as respetivas possibilidades de alteração. Consoante o equipamento do seu aparelho, serão apresentadas no visor apenas as regulações correspondentes ao seu aparelho.

Pode alterar as seguintes regulações:

Regulação	Seleção
Selecionar idioma	Outros idiomas possíveis
Hora	Acertar a hora atual
Data	Acertar a data atual
Tempo de duração do sinal sonoro	Curto (30 s)
	Médio (1 m)
	Longo (5 m)
Som das teclas	Desligado (som das teclas permanece com ligar e desligar com "on/off")
	Ligado
Luminosidade do visor	Regulável em 5 níveis
Indicação das horas	Digital
	Desligado
Iluminação	Ligada durante o funcionamento
	Desligada durante o funcionamento
Funcionamento depois de ligar	Menu principal
	Tipos de aquecimento
	Pratos*
Escurecimento	Desligado
	Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 5:59)
Logótipo da marca	Indicações
	Não apresentar

Tempo de funcionamento por inércia do ventilador	Recomendado
	Mínimo
Sistema extensível	Não reequipado
	Reequipado
Regulação de modo sabático	Ligado
	Desligado
Regulações de fábrica	Repor
	Não repor
*) Disponível, consoante o tipo de aparelho	

Atenção!

No caso de estruturas de suporte e raile de 1 nível: regulação "não reequipado".

No caso de raile de 2 e 3 níveis: regulação "reequipado".

Conselho: As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só ficam válidas depois de memorizadas.

Alterar a hora

A hora pode ser alterada nas regulações base.

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

1. Prima a tecla "on/off".
2. Prima a tecla "Menu".
3. Com o seletor rotativo, selecione "Regulações".
4. Toque com a seta > em "Hora".
5. Altere a hora com o seletor rotativo.
6. Prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".

Falha de corrente

Após uma falha de corrente prolongada, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Volte a regular o idioma, a hora e a data.



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 funcionamento permanente

Condição: ativou a opção "Regulação de funcionamento permanente" nas regulações base.
→ "Regulações base" na página 16

O interior do forno é aquecido com calor superior/inferior e uma temperatura entre 85 °C e 140 °C.

1. Prima a tecla on/off.
O visor sugere um tipo de aquecimento e uma temperatura.
2. Rode o seletor rotativo para a esquerda e selecione o tipo de aquecimento "Regulação de funcionamento permanente".
3. Prima a tecla > e regule a temperatura com o seletor rotativo.
4. Com a tecla ⌚, abra o menu das funções de tempo. O tempo sugerido é 25:00 horas.
5. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
6. Inicie com a tecla start/stop.
O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer.

Adiar a hora de fim

Não é possível adiar a hora de fim.

Cancelar a regulação de funcionamento permanente

Prima a tecla on/off. Todas as regulações foram eliminadas. Pode regular novamente.

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	
Frente em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. 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.
Plástico	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Superfícies pintadas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.

Painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
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 em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável: Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produto de tratamento para aço inoxidável. 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. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável.

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 proteção 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.

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 rails, 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.

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.

Estruturas de suporte

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 estrutura de suporte.

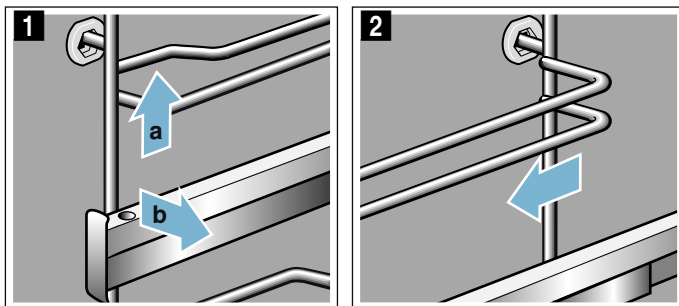
Engatar e desenatar as estruturas de suporte

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.

Desenatar 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**).

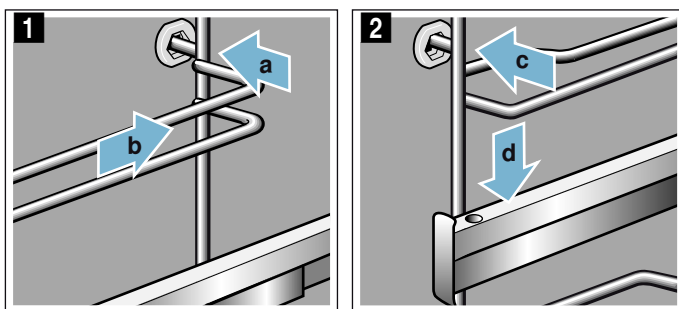


Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Os rails telescópicos têm de se conseguir puxar para fora.

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.

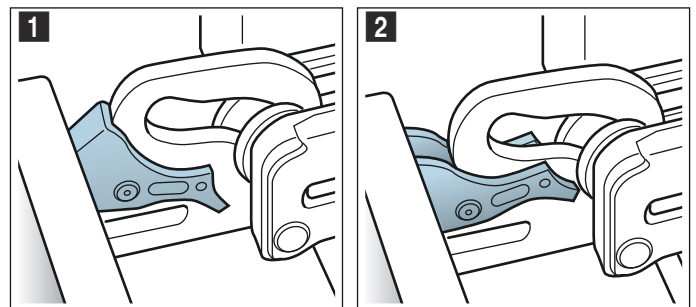
Desenatar e engatar a porta do aparelho

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desenatar 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 desenatada.

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



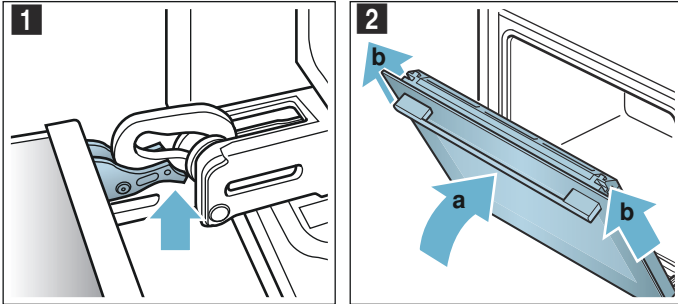
Aviso

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 desenatar 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

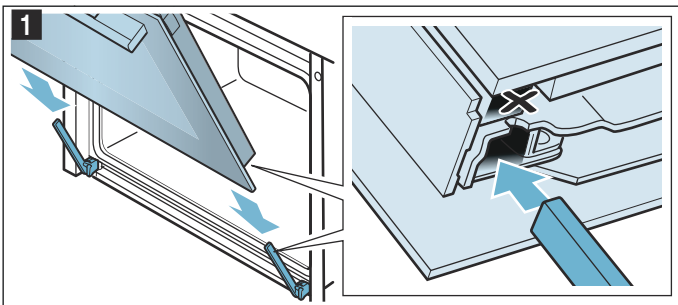
1. Abra a porta do aparelho por completo e pressione no sentido do aparelho.
2. Abra as patilhas de bloqueio esquerda e direita (figura **1**).
3. Feche a porta do aparelho até ao batente **a**. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito **b** e retire-a, puxando para cima (figura **2**).



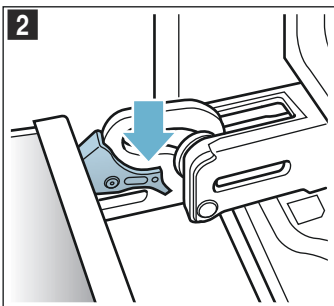
Engatar a porta do aparelho

Volte a engatar a porta do aparelho seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do aparelho, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura **1**). 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.



2. Abra completamente a porta. Feche ambas as patilhas de bloqueio (figura **2**).

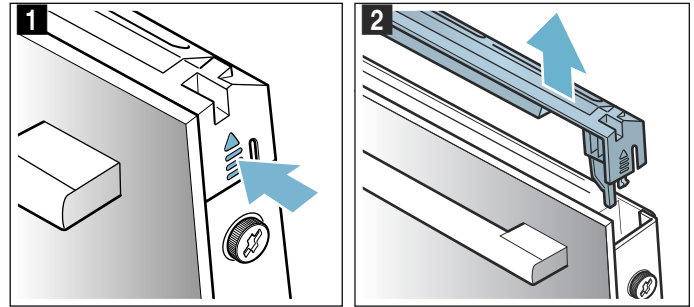


3. Feche a porta do forno.

Retirar a moldura da porta

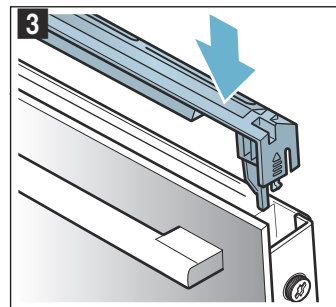
O perfil de aço inoxidável na moldura da porta pode ficar descolorido. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a moldura.

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**).



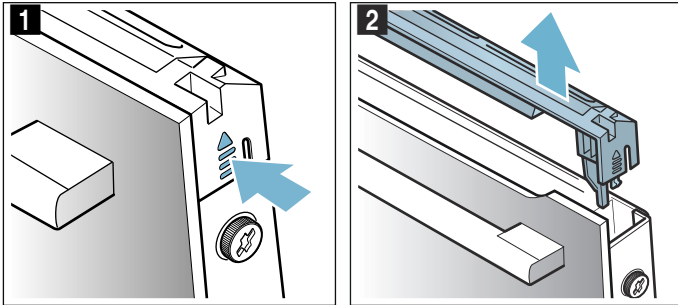
5. Feche a porta do aparelho.

Desmontar e montar os vidros da porta

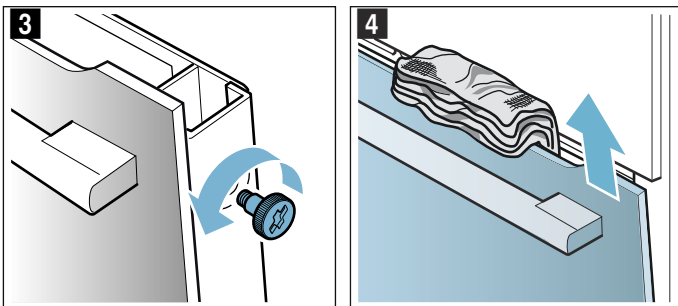
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

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.

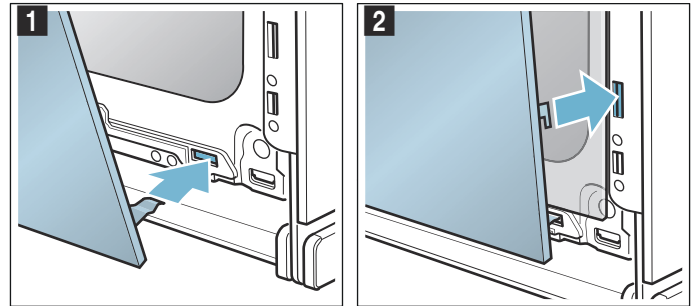
Aviso

Perigo de ferimentos!

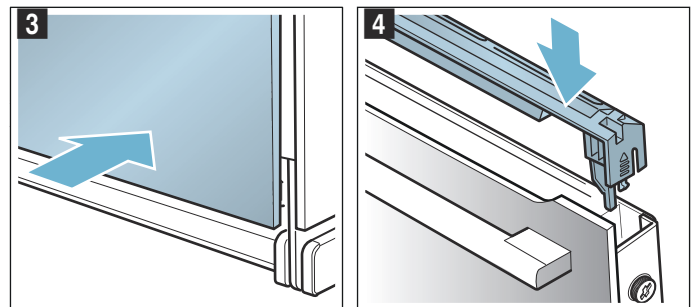
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

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.

Conselho: Se uma refeição não ficar confeccionada como esperado, consulte as tabelas no fim do manual de instruções. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 26

Tabela de anomalias

No caso de mensagens de erro com E, p. ex., E0111, desligue e ligue o aparelho. Se a mensagem voltar a aparecer, contate a Assistência Técnica.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
Não é possível operar o aparelho ligado; no visor surge o símbolo 	O fecho de segurança para crianças está ativado	Prima a tecla  até o símbolo  se apagar
O interior do aparelho não aquece e no visor aparece "Modo de demonstração ligado"	O aparelho encontra-se no modo de demonstração	Desligue o fusível na caixa de fusíveis e ligue-o novamente passados aprox. 10 segundos. Ligue o aparelho e selecione "Modo de demonstração desligado" nas regulações.
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

Duração de funcionamento máxima excedida

O seu aparelho deixa de funcionar automaticamente, se não estiver regulado qualquer tempo de duração ou se a regulação não tiver sido alterada durante um longo período de tempo.

Isto ocorre em função da temperatura ou da potência do grelhador reguladas.

O aparelho sinaliza no visor a conclusão automática do funcionamento. O funcionamento é, portanto, interrompido.

Para voltar a utilizar o aparelho, desligue-o primeiro. Em seguida, volte a ligar o aparelho e regule o funcionamento desejado.

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.

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.

Substituir a lâmpada na parte superior do interior do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Lâmpadas de halogéneo de 230V, 25Watt, resistentes a altas temperaturas, podem ser adquiridas junto da assistência técnica ou no comércio especializado.

Segure a lâmpada de halogéneo com um pano seco. Desta forma, poderá aumentar o tempo de vida útil da lâmpada. Use apenas essas lâmpadas.

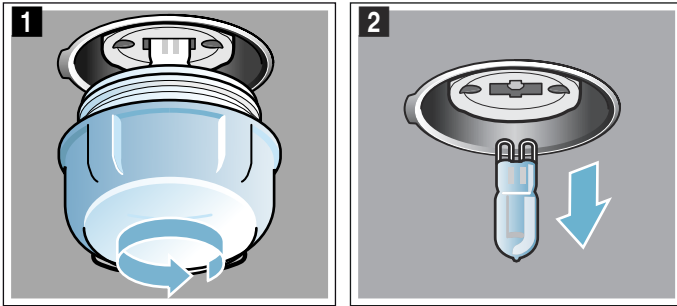
Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

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.

1. Coloque um pano da loiça no interior do forno frio, para evitar danos.
2. Retire a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda (figura 1).
3. Puxe a lâmpada para fora - não a rode (figura 2). Coloque uma lâmpada nova, tendo atenção à posição dos pinos. Encaixe bem a lâmpada.



4. Enrosque novamente a tampa de vidro.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogéneo estiver danificada, tem de ser substituída. Poderá obter uma nova tampa de vidro junto da Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

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 estes números quando abre a porta do aparelho.

Se o seu aparelho estiver equipado com vapor, encontrará a placa de características do lado direito, atrás do painel.

<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> E-Nr: <input style="width: 100px;" type="text"/> FD: <input style="width: 50px;" type="text"/> Z-Nr: <input style="width: 50px;" type="text"/> </div>		
Type: <input style="width: 100%;" type="text"/>		

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 720

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 maior parte das regulações.

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 tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico.
- O aparelho seleciona automaticamente o tipo de aquecimento ideal e a regulação da hora e temperatura. Apenas lhe é solicitado que introduza o peso. 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.

Selecionar o prato

Na seguinte tabela encontra os valores de ajuste adequados para os pratos mencionados.

Pratos
Frango, sem recheio
Peito de peru
Cachaço de porco para assar sem osso
Carne de vaca para estufar
Carne de vitela para assar, entremeada
Perna de borrego sem osso, no ponto
Rolo de carne picada fresca
Carne de vaca estufada
Rolo de carne de vaca
Guisado com legumes

Definir o prato

É conduzido ao longo de todo o processo de regulação do seu alimento selecionado. Toque sempre na seta >.

1. Prima a tecla "Menu".
2. Selecione "Pratos" com o seletor rotativo.
3. Toque na seta >.
Aparece o primeiro prato com sugestão de peso.
4. Selecione o alimento desejado com o seletor rotativo.
5. Toque na seta >.
6. Com o seletor rotativo, defina o peso.
7. Toque na seta >.
Conselho: Receberá informações sobre o nível, louça, etc.
8. Inicie com a tecla "start/stop".

É conduzido ao longo de todo o processo de regulação do seu alimento selecionado. Toque sempre na seta >.

A regulação está concluída

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. A tecla ⊕ permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Se não estiver satisfeito com o resultado de cozedura, pode voltar a prolongar o tempo de cozedura. Toque no campo "Continuar a cozinhar". É sugerido um tempo de duração, que pode ser alterado.

Se estiver satisfeito com o resultado de cozedura, toque em "Concluído". No visor surge "Bom apetite".

Cancelar a regulação

Prima a tecla "on/off". Todas as regulações foram apagadas. Pode regular novamente.

Adiar a hora de fim

Em alguns pratos, pode adiar a hora de fim. Nas funções de tempo pode verificar como adiar a hora de fim. → "Funções de tempo" na página 14

Se tiver regulado uma hora de fim, o visor muda para o tempo de espera. Na linha de estado aparece a hora de fim do funcionamento. Não é possível alterar qualquer regulação. Tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

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.

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.

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.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize o seguinte nível:

- Nível 1

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.

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.

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

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolos em formas					
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	1		150-170	55-70
Bolo de massa batida, fino	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	1		150-170	60-80
Bolo de fruta de massa batida, fino	Forma de "Gugelhupf"	1		160-180	45-60
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		150-170	20-40
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	1		170-180	60-80
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	1		190-210	45-55
Tarte	Forma de tarte, tabuleiro preto	1		190-210	25-40
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	1		150-160	65-75
Bolo lêvedo em forma de mola	Forma de mola com Ø 28 cm	1		150-160	25-35
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	1		170-180	20-30
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170*	25-35
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	1		150-170*	30-50
Bolos no tabuleiro					
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	1		160-180	20-40
Bolo de massa batida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	35-50
Bolo com massa quebrada e cobertura seca	Tabuleiro	1		170-190	25-40
Bolo com massa quebrada e cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	40-55
Bolo de massa quebrada com cobertura húmida	Tabuleiro universal	1		160-180	60-80
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1		180-200	45-50
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro	1		160-180	15-25
Bolo lêvedo com cobertura húmida	Tabuleiro universal	1		180-200	30-45
Bolo lêvedo com cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		160-170	25-35
Bolo lêvedo com cobertura húmida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-160	45-60
Trança levedada, coroa levedada	Tabuleiro	1		150-160	35-45
Torta enrolada	Tabuleiro	1		190-210*	10-15
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	1		150-160	50-60
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	1		170-180	40-60
"Strudel", congelado	Tabuleiro	1		190-210	30-45
Bolos pequenos					
Bolinhos	Tabuleiro	1		160**	25-35
Bolinhos	Tabuleiro	1		150**	25-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150**	25-35
Queques	Tabuleiro para queques	1		170-190	15-30
Queques, 2 níveis	Tabuleiros para queques	3+1		150-170*	20-30
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	1		160-170	30-40
* pré-aquecer					
** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido.					

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Folhados	Tabuleiro	2		170-190*	20-45
Folhados, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		170-190*	20-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	1		200-220	30-45
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	1		160-180	20-30
Bolachas					
Biscoitos	Tabuleiro	1		150-160**	25-40
Biscoitos	Tabuleiro	1		140-150**	25-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150**	30-40
Bolachas	Tabuleiro	2		140-160	15-30
Bolachas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		130-150	20-35
Suspiros	Tabuleiro	2		80-90*	120-150
Suspiros, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		80-90*	120-180
Macarons	Tabuleiro	2		90-110	20-40
Macarons, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		90-110	20-40

* 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.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. Até mesmo papel manteiga em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel manteiga em excesso. Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho. Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.
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 desenforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desenformar 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.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize o seguinte nível:

- Nível 1

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.

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 pãezinho 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
-  Grelhar, pequena quantidade

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Duração em min.
Pão						
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pão de mistura, 1,5 kg	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pão árabe	Tabuleiro universal	1		250-270	-	20-30
Pãezinhos						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	2		200-220	-	10-20
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro	1		170-180*	-	15-25
Pãezinhos, doces, frescos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-160*	-	20-30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	1		180-200	-	25-35
Baguete, pré-cozida, refrigerada	Tabuleiro universal	2		200-220	-	10-20
Pãezinhos, congelados						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	2		200-220	-	15-25
"Laugengebäck", porções de massa	Tabuleiro	1		220-240	-	15-25
Croissant, porções de massa	Tabuleiro	1		150-170*	-	20-35
Tosta						
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	2		-	3	5-15
Gratinar tostas, 12 unidades	Grelha	2		250	-	5-15
Dourar tostas	Grelha	3		-	3	3-6
* 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.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize o seguinte nível:

- Nível 1

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.

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.

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
-  Função coolStart

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Pizza					
Pizza, fresca	Tabuleiro	1		200-220	20-30
Pizza, fresca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	35-45
Pizza, fresca, base de massa fina	Tabuleiro de pizza	1		210-230	20-30
Pizza, refrigerada	Grelha	1		210-230	10-20
Pizza, congelada					
Pizza com massa fina, 1 unidade**	Grelha	1		-	-
Pizza com massa fina, 2 unidades	Grelha + tabuleiro	3+1		200-220	15-25
Pizza com massa alta, 1 unidade**	Grelha	1		-	-
Pizza com massa alta, 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		160-180	25-35
Baguete de pizza	Grelha	1		200-220	20-30
Mini-pizza**	Tabuleiro universal	1		-	-
Tartes salgadas & quiche					
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Forma de tarte, tabuleiro preto	1		190-210	30-45
Tarte flambée	Tabuleiro universal	1		260-280*	10-20
Pastéis com recheio	Forma para gratinados	1		190-200	40-50
Pastéis com recheio	Forma para gratinados	2		170-190	50-70
Empanada	Tabuleiro universal	1		180-190	35-45
Borek	Tabuleiro universal	1		180-200	35-45
* pré-aquecer					
** Respeite as indicações na embalagem					

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

Utilize sempre os níveis indicados.

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

- Formas sobre a grelha: nível 1
- Tabuleiro universal: nível 2

Também pode preparar os soufflés em banho-maria ou no tabuleiro universal. Para esse efeito, coloque o tabuleiro universal no nível 1.

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.

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
-  Potência para pizzas
-  Função coolStart

Gratinados e soufflés	Acessórios / recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	1		200-220	35-55
Soufflé doce	Forma para gratinados	1		170-190	45-60
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	1		160-180	50-60
Lasanha, congelada, 400 g**	Tabuleiro universal	1		-	-
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	1		170-180	50-60
Soufflé	Forma para gratinados	1		160-170*	40-50
Soufflé	Formas para doses individuais	1		170-190	65-75

* pré-aquecer
 ** Respeite as indicações na embalagem

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 10

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.

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:

-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Função coolStart

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Duração em min.
Frango						
Frango, 1 kg	Grelha	1		200-220	-	60-70
Filetes de peito de frango, 150 g cada (grelhar)	Grelha	2		-	3*	15-20
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	2		220-230	-	30-35
Barrinhas de frango, panados, congelados**	Tabuleiro universal	2		-	-	-
Galinha, 1,5 kg	Grelha	1		200-220	-	70-90
Pato & Ganso						
Pato, 2 kg	Grelha	1		180-200	-	90-110
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	2		230-250	-	25-30
Ganso, 3 kg	Grelha	1		160-180	-	120-150
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	2		210-230	-	40-50
Peru						
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	1		180-190	-	70-90
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente fechado	1		240-260	-	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Grelha	1		180-200	-	80-100
* Pré-aquecer 5 min.						
** Respeite as indicações na embalagem						

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 10

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.

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. 1/2 a 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:

-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Duração em min.
Carne de porco						
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Grelha	1		180-200	-	120-130
Carne de porco para assar com courato, p. ex. pá, 2 kg	Grelha	1		190-200	-	130-140
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		220-230	-	70-80
Lombinho de porco, 400 g	Grelha	2		220-230	-	20-25
Carne de porco defumada com osso, 1 kg (com um pouco de água adicionada)	Recipiente fechado	1		210-220	-	60-80
Bifes de porco, 2 cm de espessura	Grelha	3		-	2	16-20
Medalhões de porco, 3 cm de espessura	Grelha	3		-	3*	8-12
Carne de vaca						
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Grelha	1		210-220	-	40-50
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		200-220	-	130-140
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Grelha	1		220-230	-	60-70
Bife, 3 cm de espessura, no ponto	Grelha	2		-	3	15-20
Hambúrguer, 3-4 cm de altura***	Grelha	2		-	3	20-30
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		160-170	-	100-120
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		200-210	-	100-110
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Grelha	1		170-190	-	50-70
Lombo de borrego com osso****	Grelha	1		180-190	-	40-50
Costeleta de borrego**	Grelha	2		-	3	12-18
Salsichas						
Salsichas grelhadas	Grelha	2		-	3	10-20
Pratos de carne						
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	1		170-180	-	70-80
* pré-aquecer						
** Introduzir o tabuleiro universal no nível 1						
*** virar após 2/3 do tempo total						
**** sem virar						

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, seleccione 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 esturrificada.	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 estalado se cozinhado numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

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:

- Grelhar com ar circulante
- Grelhar, grande quantidade
- Potência para pizzas
- Função coolStart

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Duração em min.
Peixe						
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Grelha	1		170-190	-	20-30
Peixe, grelhado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Grelha	1		170-190	-	30-40
Filetes de peixe						
Filete de peixe, simples, grelhado	Grelha	2		-	1*	15-25
Postas de peixe						
Posta de peixe, 3 cm de espessura**	Grelha	2		-	3	18-22
Peixe, congelado						
Filete de peixe, simples	Recipiente fechado	1		210-230	-	25-40
Filete de peixe, gratinado***	Tabuleiro	1		-	-	-
Barrinhas de peixe***	Tabuleiro	1		-	-	-
* pré-aquecer						
** Introduzir o tabuleiro universal no nível 1						
*** Respeite as indicações na embalagem						

Legumes e acompanhamentos

Aqui encontra informações sobre a preparação de legumes grelhados, batatas e produtos de batata ultracongelados.

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

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Preparação num só nível

Orientar-se pelas indicações constantes da tabela.

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.

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

Tipos de aquecimento usados:

- Ar quente circulante 4D
- Grelhar, grande quantidade
- Função coolStart

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Duração em min.
Pratos de legumes						
Legumes grelhados	Tabuleiro universal	3	☐	-	3	10-15
Batatas						
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	1	☉	160-180	-	45-60
Produtos de batata, congelados						
Batatas salteadas*	Tabuleiro universal	2	☉☐	-	-	-
Batatas recheadas*	Tabuleiro universal	1	☉☐	-	-	-
Croquetes*	Tabuleiro	1	☉☐	-	-	-
Batatas fritas*	Tabuleiro	1	☉☐	-	-	-
Batatas fritas, 2 níveis (virar de vez em quando)	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉☐	200-220	-	30-40
* Respeite as indicações na embalagem						

Iogurte

Com o seu aparelho pode fabricar o seu próprio iogurte.

Preparar iogurte

Retire acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho. O interior do aparelho tem de estar vazio.

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 as taças ou os frascos no fundo do aparelho e preparar tal como indicado.
5. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Tipo de aquecimento usado:

- ☐ Calor superior/inferior

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em horas
Iogurte	Formas para doses individuais	Base do forno	☐	40-45	8-9

Tipos de aquecimento Eco

Ar quente circulante Eco e calor superior/inferior Eco são tipos de aquecimento inteligentes para uma preparação cuidadosa de carne, peixe e produtos de pastelaria. O aparelho regula de forma otimizada o consumo de energia no interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com calor residual. Torna-se assim mais suculento e menos queimado. A poupança de energia depende da preparação e dos alimentos.

Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

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

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

O tipo de aquecimento de ar quente circulante Eco é usado para determinar a classe de eficiência energética.

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	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	1		140-160	60-80
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		140-160	20-40
Massa, 2 ovos	Forma de tarte	1		150-170	20-30
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	1		150-160	65-75
Bolo no tabuleiro					
Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro	1		160-180	20-40
Bolo com massa de tarte e cobertura seca	Tabuleiro	1		170-180	25-35
Trança levedada, coroa levedada	Tabuleiro	1		150-160	35-45
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro	1		150-170	20-35
Bolos pequenos					
Queques	Tabuleiro para queques	2		160-180	15-30
Bolinhos	Tabuleiro	1		150-160	25-35
Folhado	Tabuleiro	2		170-190	25-50
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	1		200-220	35-45
Bolachas	Tabuleiro	2		140-160	15-30
Biscoitos	Tabuleiro	2		140-150	25-40
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	1		150-160	30-40
Pão & pãezinhos					
Pão de mistura, 1,5 kg	Forma de bolo inglês	1		200-210	35-45
Pão árabe	Tabuleiro universal	1		250-270	15-20
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro	1		170-190	15-20
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	1		180-200	25-35
Carne					
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		180-190	120-140
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		200-220	140-160
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		170-180	110-130

Prato	Acessórios / recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Peixe					
Peixe, estufado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente fechado	1		190-210	25-35
Peixe, estufado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Recipiente fechado	1		190-210	45-55
Filete de peixe, simples, estufado	Recipiente fechado	1		190-210	15-35

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 1 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 perto de 10 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, 400 g	Recipiente aberto	1		6-8	90*	45-60
Filetes de peito de frango, 200 g cada	Recipiente aberto	1		5-7	90*	45-60
Peito de peru, sem ossos, 1 kg	Recipiente aberto	1		8-10	90*	120-150
Carne de porco						
Lombo de porco assado, 5-6 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		8-10	85*	210-240
Lombinho de porco, inteiro	Recipiente aberto	1		6-8	85*	60-90
Medalhões de porco, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	1		5-7	85*	90-120
Carne de vaca						
Carne de vaca assada (quadril), 6-7 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		8-10	85*	240-300
Lombo de vaca, inteiro, 1 kg	Recipiente aberto	1		4-6	85*	120-180
Rosbife, 5-6 cm de espessura	Recipiente aberto	1		6-8	85*	210-270
Medalhões de vaca/bifes de alcatra, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	1		5-7	85*	60-120
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar, 4-5 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		8-10	85*	180-240
Carne de vitela para assar, 10-15 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		8-10	85*	240-300
Lombinho de vitela, inteiro, 800 g	Recipiente aberto	1		5-7	85*	150-210
Medalhões de vitela, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	1		5-7	85*	90-120
Carne de borrego						
Lombo de borrego, cortado em postas, 200 g cada	Recipiente aberto	1		5-7	85*	45-75
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1 kg inteira	Recipiente aberto	1		6-8	85*	180-240

* 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. Escolha 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 2
- 2 grelhas: nível 3+1

A fruta e os legumes muito sumarentos devem ser virados várias vezes. Depois de secar, separe de imediato os alimentos desidratados do papel.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra as regulações para desidratar vários alimentos. A temperatura e a duração dependem do tipo, da humidade, maturidade e espessura do

Fruta, legumes e ervas aromáticas	Acessórios	Nível	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)	Grelha	2	☉	80	4-7
Fruta com caroço (ameixas)	Grelha	2	☉	80	8-10
Raízes tuberosas (cenouras), raspadas, branqueadas	Grelha	2	☉	80	4-7
Cogumelos laminados	Grelha	2	☉	60	6-8
Ervas aromáticas, preparadas	1-2 grelhas	-	☉	60	2-6

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.

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.

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

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

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). Num 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 um anel de borracha húmido e uma tampa em cada frasco. Feche os frascos com os grampos. Coloque os frascos no tabuleiro universal, de maneira a que não se toquem. Deite 500 ml de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal. Regule tal como é indicado na tabela.

Terminar a confeção de compotas

Fruta

Após algum tempo, começam a surgir pequenas bolhas próximas umas das outras. Desligue o aparelho, assim que se formar o ponto pérola em todos os frascos de conserva. Uma vez decorrido o tempo de pós-aquecimento, retire os frascos do interior do aparelho.

Legumes

Após algum tempo, começam a surgir pequenas bolhas próximas umas das outras. Assim que se formar o ponto pérola em todos os frascos de conserva, reduza a temperatura para 120 °C e mantenha os frascos dentro do aparelho fechado para continuar a formar o ponto pérola, tal como indicado na tabela. Após este período, desligue o aparelho e, tal como indicado na tabela, aproveite o calor residual durante mais alguns minutos.

Depois de concluir a confeção, retire os frascos do interior do aparelho e coloque-os sobre um pano limpo. Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar. Tape os frascos de conserva para não entrar ar. Só retire os grampos quando os frascos tiverem arrefecido.

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. Podem ser

influenciados pela temperatura ambiente, pelo número de frascos, calor, pela quantidade e quantidade do conteúdo do frasco. Os dados dizem respeito a frascos redondos de 1 litro. Antes de desligar, verifique se o ponto de pérola já se formou em todos os frascos. O processo de formação do ponto de pérola começa após aprox. 30-60 minutos.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante 4D

Fazer compotas	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Legumes, p. ex. cenouras	Frasco de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				120	A partir do ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 30
Legumes, p. ex. pepinos	Frasco de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 30
Fruta com caroço, p. ex. cerejas, ameixas	Frasco de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 35
Frutos de sementes, p. ex. maçãs, morangos	Frasco de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 25

Deixar levedar a massa

Pode deixar levedar massa lêveda mais depressa dentro do aparelho do que à temperatura ambiente. Utilize o tipo de aquecimento Calor superior/inferior. 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

Regule tal como é indicado na tabela e aqueça o aparelho. Coloque o recipiente com a massa sobre a grelha.

Durante o processo de cozedura, não abra a porta do aparelho para não haver perda de humidade. Cubra a massa com um pano húmido.

Fermentação individual


Coloque o bolo no nível indicado na tabela.





Se pretender pré-aquecer, a fermentação individual ocorre fora do aparelho, num local quente.

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:

-  Calor superior/inferior

Prato	Acessórios / recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Passo	Temperatura em °C	Duração em min.
Massa lêveda, ligeira	Taça	1		Fermentação da massa	35-40	25-30
	Tabuleiro	1		Fermentação individual	35-40	10-20
Massa lêveda, consistente e rica em matéria gorda	Taça	1		Fermentação da massa	35-40	20-40
	Tabuleiro	1		Fermentação individual	35-40	15-25

Descongelo

Para descongelar fruta, legumes e bolos ultracongelados, utilize o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D. De preferência, descongelar as aves, a carne e o peixe no frigorífico.

Para descongelar utilize o seguinte nível:

- Tabuleiro: nível 1

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 espalmados ou em doses individuais descongelam mais rapidamente do que se tiverem sido congelados em bloco.

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os na grelha, dentro de um recipiente adequado.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes. Vá separando os alimentos ou retire do interior do aparelho as partes já descongeladas.

Deixe os alimentos descongelados repousar ainda 10 a 30 minutos no aparelho desligado até não se registarem diferenças de temperatura.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante 4D

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Pão, pãezinhos					
Pão & pãezinhos em geral	Tabuleiro	1		50	40-70
Bolos					
Bolos, suculentos	Tabuleiro	1		50	70-90
Bolos, secos	Tabuleiro	1		60	60-75

Manter quente

Com o tipo de aquecimento Manter quente pode manter quentes pratos acabados de confeccionar. Desta forma, evitará a formação de condensação e não precisa de lavar o interior do aparelho.

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. Se necessário, tape os pratos.

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

Segundo a norma EN 60350-1:2013 ou CEI 60350-1:2011.

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

Bolo de maçã coberto




Bolo de maçã coberto num só nível: dispor as formas de mola escuras uma ao lado da 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



Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Cozer					
Biscoitos	Tabuleiro	1		150-160*	25-40
Biscoitos	Tabuleiro	1		140-150*	25-35
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150*	30-40
Bolinhos	Tabuleiro	1		160*	25-35
Bolinhos	Tabuleiro	1		150*	25-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150*	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido					
** pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido					

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	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Duração em min.
Grelhar					
Dourar tostas	Grelha	3		3	3-6
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades*	Grelha	2		3	20-30
* virar após 2/3 do tempo total					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG



9001012620
960621