

SIEMENS



Forno de encastrar

CS636GB.1

siemens-home.com/welcome

pt Instruções de serviço

Register
your
product
online

Índice

	Utilização adequada	4		Funções de tempo	20
	Instruções de segurança importantes	5	Temporizador	20	
	Generalidades	5	Tempo de duração	21	
	Vapor	6	Hora de fim	21	
	Causas de danos	6		Fecho de segurança para crianças	22
	Generalidades	6	Ativar e desativar	22	
	Vapor	7		Regulações base	22
	Protecção do meio ambiente	7	Alterar as regulações	22	
	Poupança energética	7	Lista das regulações	22	
	Eliminação ecológica	7	Alterar a hora	23	
	Conhecer o aparelho	8		Regulação de funcionamento permanente . . .	23
	Painel de comandos	8	Iniciar a regulação do funcionamento prolongado . . .	23	
	Elementos de comando	8		Produto de limpeza	24
	Visor	8	Produtos de limpeza adequados	24	
	Menu "Modos de funcionamento"	9	Manter o aparelho limpo	25	
	Tipos de aquecimento	9		Função de limpeza	25
	Vapor	10	Descalcificação	25	
	Mais informações	10		Estruturas de suporte	26
	Funções do interior do forno	11	Engatar e desengatar as estruturas de suporte	26	
	Depósito de água	11		Porta do aparelho	27
	Acessórios	11	Desengatar e engatar a porta do aparelho	27	
	Acessórios incluídos	11	Retirar a moldura da porta	28	
	Inserir o acessório	12	Desmontar e montar os vidros da porta	29	
	Acessórios especiais	12		Defeito: O que fazer?	30
	Antes da primeira utilização	13	Tabela de anomalias	30	
	Antes da primeira colocação em serviço	13	Duração de funcionamento máxima excedida	31	
	Primeira colocação em funcionamento	13	Lâmpadas do interior do aparelho	31	
	Calibrar o aparelho e limpar o interior	14		Serviços Técnicos	32
	Limpeza dos acessórios	14	Número E e número FD	32	
	Utilizar o aparelho	15		Pratos	32
	Ligar e desligar o aparelho	15	Indicações sobre as regulações	32	
	Iniciar ou cancelar o funcionamento	15	Selecionar o prato	33	
	Regular o modo de funcionamento	15	Definir o prato	33	
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	15			
	Aquecimento rápido	16			
	Vapor	16			
	Ruídos	16			
	FullSteam - cozinhar a vapor	16			
	Cozinhar com ajuda do vapor	17			
	Aquecer	17			
	Deixar levedar a massa	17			
	Descongelar	18			
	Encher o depósito de água	18			
	Após a operação a vapor	19			

**Testado para si no nosso estúdio de cozinha. 34**

Formas de silicone	34
Bolos grandes e pequenos	34
Pão e pãezinhos	38
Pizas, quiches e bolos salgados	40
Gratinados e soufflés	42
Aves	43
Carne	45
Peixe	48
Legumes, acompanhamentos e ovos	50
Sobremesa	53
Cozinhar menus	54
Tipos de aquecimento Eco	54
Acrilamida nos alimentos	56
Assar ou estufar lentamente	56
Desidratar	57
Fazer compotas e extrair sumo	58
Desinfetar e higienizar biberões	59
Deixar levedar a massa	59
Descongelar	60
Regeneração	61
Manter quente	62
Refeições de teste	62

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 11

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.

Vapor

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

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

Causas de danos

Generalidades

Atenção!

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

Vapor

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

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

Poupança energética

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- 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 e de 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 Ecrã tátil**
No ecrã tátil são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou também textos informativos. Para regulações, toque no respetivo campo. Conforme a seleção serão exibidos diferentes campos.

»»»	Aquecimento rápido	Ligar e desligar o aquecimento rápido
	Abrir a aba	Encher ou esvaziar o depósito de água → "Encher o depósito de água" na página 18
start/stop		Iniciar, parar ou cancelar o funcionamento

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

O significado das várias teclas 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	Visualizar indicações
	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças
	Funções de tempo	Abrir o menu das funções de tempo

Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar 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

Através da linha de progresso poderá ver até onde já decorreu, p. ex., o aquecimento do forno ou o tempo de duração. A linha reta por baixo do valor destacado preenche-se da esquerda para a direita, consoante o progresso do 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.

Quando tiver regulado um tempo de duração e este for apagado, o tempo decorrido assume o tempo já decorrido do tempo de duração e continua a contar a partir deste tempo. Dessa forma, pode sempre controlar a duração da operação.

Controlo da temperatura

As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual 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, o controlo da temperatura indica 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 .

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 4D *	30 - 250 °C	Para cozer e assar em um ou vários níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homogeneamente pelo interior do aparelho.
 Calor superior/inferior *	30 - 250 °C	Para cozer e assar de forma tradicional num único nível. Especialmente adequado para bolos com cobertura húmida. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
 Ar quente circulante Eco	30 - 250 °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 - 250 °C	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa. O calor vem de cima e de baixo.
 Grelhar com ar circulante *	30 - 250 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.

Menu "Modos de funcionamento"

O menu está subdividido em diferentes modos de funcionamento. Pode aceder rapidamente à função pretendida.

Consoante o tipo de aparelho, existe um número diferente de modos de funcionamento. Na linha de estado do lado superior direito pode ver quantas páginas tem o menu de modos de funcionamento. Se estiver na linha de estado 1/2 então encontra-se na primeira página de um total de duas.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento	Existem muitos tipos de aquecimento de ajuste preciso para a confeção do seu prato.
Cozinhar a vapor → "Vapor" na página 16	Existem muitos tipos de aquecimento com vapor de ajuste preciso para a confeção do seu prato.
Pratos → "Pratos" na página 32	Aqui encontrará para muitos pratos os valores de regulação adequados já programados.
Descalcificar → "Função de limpeza" na página 25	Com este processo é removido o calcário do evaporador.
Secagem → "Vapor" na página 16	Utilizar após cada funcionamento com vapor.
Regulações → "Regulações base" na página 22	Pode adaptar as regulações base do aparelho aos seus hábitos.

	Grelhar, grandes quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifês, 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 bifês, salsichas ou tostas e para gratinar. A parte central sob a resistência fica quente.
	Potência para pizzas	30 - 250 °C	Para a preparação de pizzas e pratos, que precisam de muito calor vindo de baixo. O elemento de 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.
	Função coolStart	30 - 250 °C	Para a preparação rápida de produtos congelados no nível 3. 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.
	Manter quente *	60 - 100 °C	Para manter quentes pratos já confeccionados.
	Pré-aquecer loiça	30 - 70 °C	Para aquecer a loiça.

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

Valores sugeridos

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

Vapor

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

Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização	
	Cozinhar ao vapor	30-100 °C	Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear
	Aquecer	80-180 °C	Para aquecer alimentos lentamente e para aquecer produtos de pastelaria. Graças ao vapor, os alimentos não secam.
	Nível de cozedura	30-50 °C	Para levedar massas e fermentos e para maturar iogurte. A massa leveda mais depressa do que à temperatura ambiente. A parte superior da massa não seca.
	Descongelar	30-60 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma

Mais informações

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

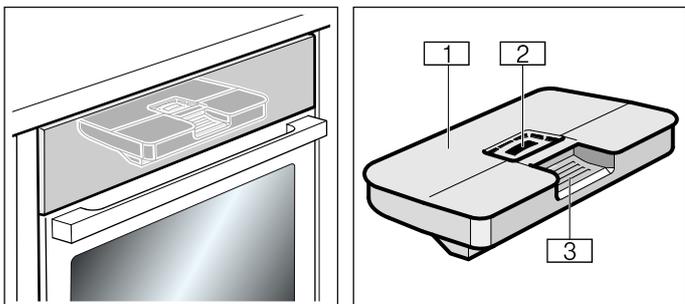
Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno sobreaquece.

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 22

Depósito de água

O aparelho está equipado com um depósito de água. O depósito de água encontra-se atrás da aba. Para o funcionamento com vapor, encha o depósito de água. → "Vapor" na página 16



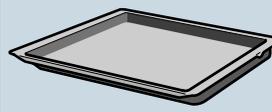
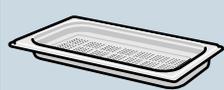
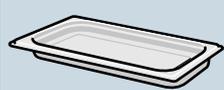
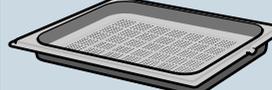
- 1 Tampa do depósito
- 2 Abertura de enchimento
- 3 Pega para retirar e introduzir o depósito de água

Acessórios

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

Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:

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

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

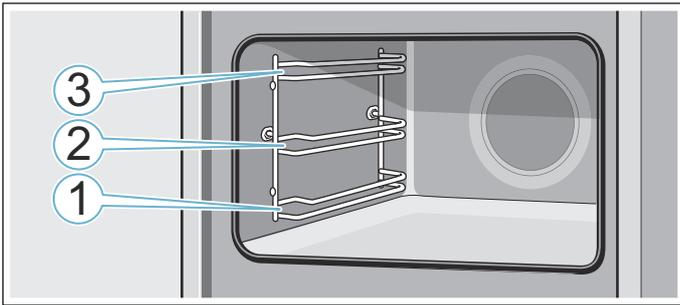
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

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

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

Inserir o acessório

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



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

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

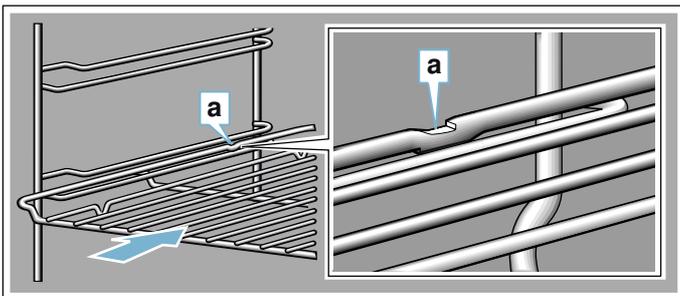
Conselhos

- 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

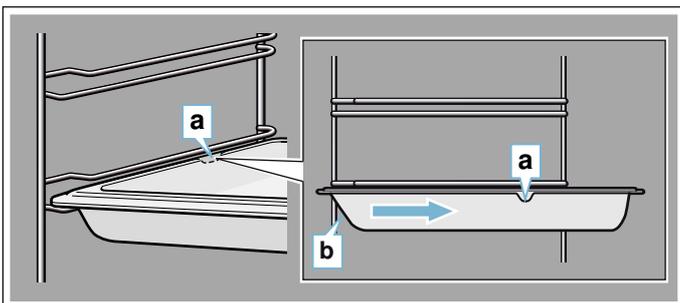
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até o mesmo encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

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

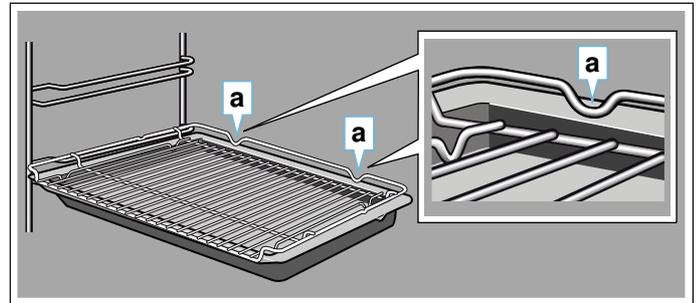


Combinar acessórios

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



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

Acessórios especiais

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

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

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 32

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 estabilizada. A pedra para fazer pão tem de ser preaquecida à temperatura recomendada.
Assadeira de vidro (5,1 litros)
Para estufados e soufflés. Particularmente adequado para o modo de funcionamento "Pratos".
Tabuleiro de vidro
Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés.
Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho XL
Para cozinhar a vapor grandes quantidades.
Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho S
Para cozinhar legumes a vapor, para extrair sumo de frutos de baga e para descongelar.
Recipiente de cozedura a vapor, perfurado, tamanho S
Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais.
Recipiente de porcelana, não perfurado, tamanho S
Para cozinhar ao vapor e servir carne, peixe e legumes.
Recipiente de porcelana, não perfurado, tamanho L
Para cozinhar ao vapor e servir carne, peixe e legumes.
Sistema extensível de 1 nível
Com as calhas extensíveis no nível 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.

Antes da primeira colocação em serviço

Antes da primeira colocação em funcionamento, informe-se junto da empresa de água sobre o grau de dureza da água na rede.

Para que o aparelho o possa lembrar atempadamente de fazer a descalcificação, tem de ajustar corretamente a dureza da água.

Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

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

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

Conselhos

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

Dureza da água	Regulação
0	0 descalcificada
1 (até 1,3 mmol/l)	1 macia
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 média
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (superior a 3,8 mmol/l)	4 muito dura

Primeira colocação em funcionamento

Depois de ligar a eletricidade, ou depois de um corte de eletricidade, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Conselho: Poderá alterar as regulações em qualquer momento nas regulações base. → "Regulações base" na página 22

Regular o idioma

O idioma predefinido é o alemão.

1. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido.
2. Toque na seta >. Surge a regulação seguinte.

Acertar a hora

A hora começa nas 12h00.

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

Acertar a data

A data predefinida é "1.1.2014".

1. Toque sempre na seta > para aceder à regulação seguinte.
2. Com o seletor rotativo, selecione o dia atual, o mês e o ano.

Regular a dureza da água

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

1. Com o seletor rotativo, regule a dureza da água.
2. Toque na seta >. No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.

Calibrar o aparelho e limpar o interior

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

Preparar a calibração

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

Calibrar o aparelho e limpar o interior

Conselhos

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

1. Ligue o aparelho através da tecla on/off .
2. Encha o depósito de água. → "Encher o depósito de água" na página 18
3. Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de duração indicados para a calibração e inicie o funcionamento do aparelho. → "FullSteam - cozinhar a vapor" na página 16

Calibração	
Tipo de aquecimento	Cozinhar a vapor 
Temperatura	100 °C
Tempo de duração	30 minutos

4. Proceda ao aquecimento após a calibração.

Atenção!

Danos no esmalte

Não inicie o funcionamento se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

5. Seque a base do aparelho.
6. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura indicados para o aquecimento e inicie o funcionamento do aparelho.

Aquecer	
Tipo de aquecimento	Calor superior/inferior 
Temperatura	240 °C
Tempo de duração	30 minutos

7. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
8. Desligue o aparelho depois de decorrido o tempo de duração. O aparelho é desligado através da tecla on/off .
9. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.
10. Limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiuso.
11. Esvazie o depósito de água e seque o interior do aparelho. → "Após a operação a vapor" na página 19

Conselhos

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

Limpeza dos acessórios

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

Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficarà 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 os 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 seleccionar um modo de funcionamento, o aparelho tem de estar ligado.

1. Prima a tecla menu.
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
2. Toque no modo de funcionamento pretendido.
Consoante o modo de funcionamento, estão disponíveis diferentes possibilidades de selecção.
3. Altere a selecção com o seletor rotativo.
Altere outras regulações consoante a selecção.
4. Inicie com a tecla start/stop.
No visor surge um período de tempo. As regulações e a linha de progresso estão visíveis.

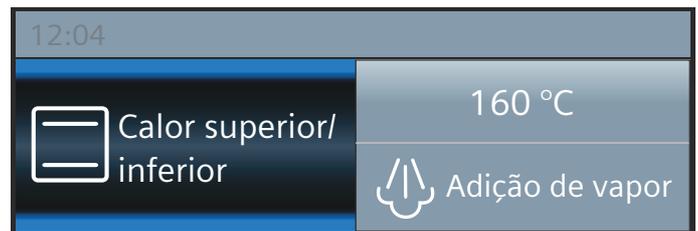
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Depois de ligar o aparelho surge o tipo de aquecimento sugerido regulado com a temperatura. Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla "start/stop". Para regular outro tipo de aquecimento, proceda da seguinte forma.

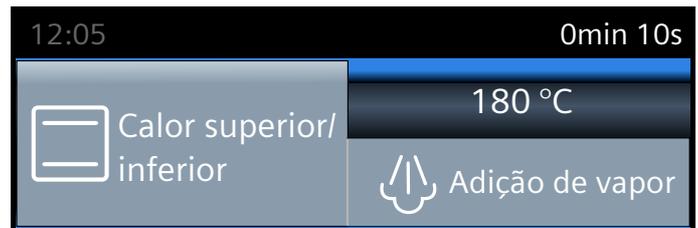
Para outras regulações, altere os valores da seguinte forma:

Exemplo na figura: calor superior/inferior com 180 °C.

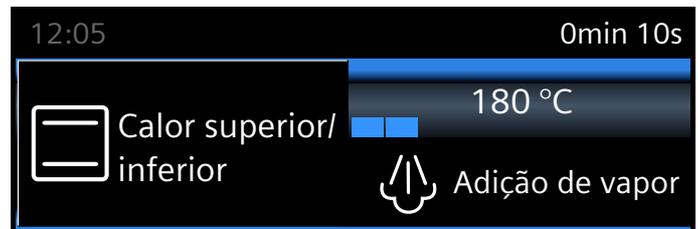
1. Altere o tipo de aquecimento com o seletor rotativo.



2. Toque na temperatura recomendada.
3. Altere a temperatura com o seletor rotativo.



4. Inicie com a tecla "start/stop".



No visor são apresentados o tipo de aquecimento e a temperatura regulados.

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:

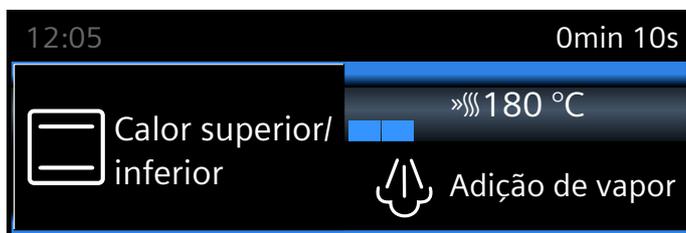
	Ar quente circulante 4D
	Calor superior/inferior

Para obter um cozinhado homogéneo, 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. Regular o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima a tecla »|||.



O símbolo »||| aparece à esquerda da temperatura. O controlo da temperatura começa a ser preenchido.

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

Conselhos

- Se alterar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é cancelado.
- 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.

Vapor

Pode cozinhar os seus alimentos de forma delicada com a ajuda do vapor. Em alguns tipos de aquecimento pode preparar os alimentos com a ajuda do vapor. Além disso, tem à sua disposição os tipos de aquecimento: deixar levedar a massa, aquecer e descongelar.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Ruídos

Bomba

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

Aba

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

FullSteam - cozinhar a vapor

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

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

Iniciar

1. Encher o depósito de água.

Conselho: Cozinhe a vapor só com o interior do aparelho totalmente arrefecido (temperatura ambiente).
2. Prima a tecla "Menu".
3. Toque no campo "Cozinhar a vapor".
4. Com o seletor rotativo regule "Cozinhar a vapor
5. Toque no campo "Temperatura" e regule a temperatura com o seletor rotativo.
6. Toque no campo "Tempo de duração" e regule a duração com o seletor rotativo.
7. Inicie com a tecla "start/stop".

O aparelho aquece. Quando o aquecimento chega ao fim, soa um sinal e o funcionamento inicia-se.

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

Cancelar

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.

Cozinhar menus

É possível cozinhar menus completos a vapor ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 34

Cozinhar com ajuda do vapor

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

O seu alimento a cozinhar

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

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

Intensidade de vapor

Para a adição de vapor são disponibilizadas diferentes intensidades:

- baixa
- média
- forte

Tipos de aquecimento adequados

Pode usar vapor nestes tipos de aquecimento:

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

Iniciar

1. Encha o depósito de água.
2. Com o seletor rotativo, regule o tipo de aquecimento.
3. Toque em Temperatura e regule a temperatura com o seletor rotativo.
4. Toque no campo "Adição de vapor" e regule a intensidade de vapor com o seletor rotativo.
5. Inicie com a tecla start/stop.
O aparelho aquece.

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

Cancelar a adição de vapor

Para desligar antecipadamente a ajuda do vapor, toque no campo "Adição de vapor". Com o seletor rotativo regule "Desligado".

Conselho: A operação prossegue sem adição de vapor.

Cancelar o funcionamento do aparelho

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.

Aquecer

Com o tipo de aquecimento "Aquecer 

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

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

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
2. Toque na tecla menu.
3. Toque no campo "Cozinhar a vapor".
4. Com o seletor rotativo regule "Aquecer ".
5. Toque em Temperatura e regule a temperatura com o seletor rotativo.
6. Toque em "Tempo de duração" e regule a duração com o seletor rotativo.
7. Inicie com a tecla start/stop.
O aparelho aquece.

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

Cancelar

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.

Deixar levedar a massa

Com o tipo de aquecimento "Deixar levedar a massa 

", a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não seca.

Para escolher a regulação adequada consulte as indicações presentes nas tabelas. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 34

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o modo Deixar levedar a massa, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
Conselho: Deixe levedar a massa só com o interior do aparelho totalmente arrefecido (temperatura ambiente).
2. Toque na tecla menu.
3. Toque no campo "Cozinhar a vapor".

4. Com o seletor rotativo regule “Deixar levedar a massa 

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

Cancelar

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.

Descongela

Utilize o modo de aquecimento “Descongela 

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

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
2. Toque no campo menu.
3. Toque no campo "Cozinhar a vapor".
4. Com o seletor rotativo regule “Descongela 

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

Cancelar

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.

Encher o depósito de água

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

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Regulações base" na página 22

Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

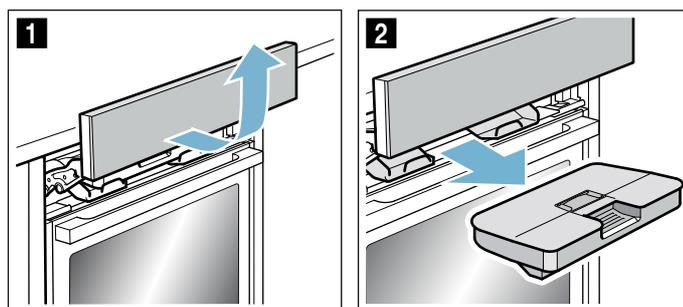
Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

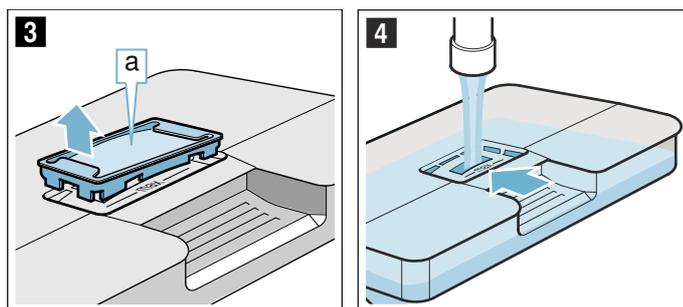
Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

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

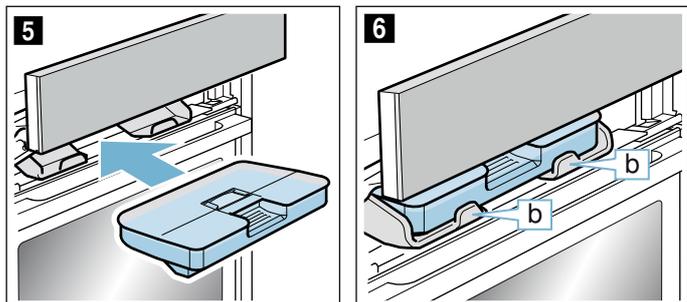
1. Toque no campo .
- A aba é deslocada automaticamente para a frente.
2. Puxe a aba com as duas mãos para a frente e, em seguida, empurre para cima, até encaixar (Fig. **1**).
3. Levante o depósito de água e retire-o do respetivo compartimento (Fig. **2**).



4. Pressione a tampa ao longo do vedante, para que não possa sair nenhuma água do depósito de água.
5. Remova a cobertura **a** (Fig. **3**).
6. Encha o depósito de água até à marcação “max” com água fria (Fig. **4**).



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



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

Atestar o depósito de água

Se o depósito de água estiver vazio durante uma operação com vapor, surge no visor uma indicação para encher o depósito de água.

Conselhos

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

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

Após a operação a vapor

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Atenção!

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

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

Conselhos

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

Esvaziar o depósito de água

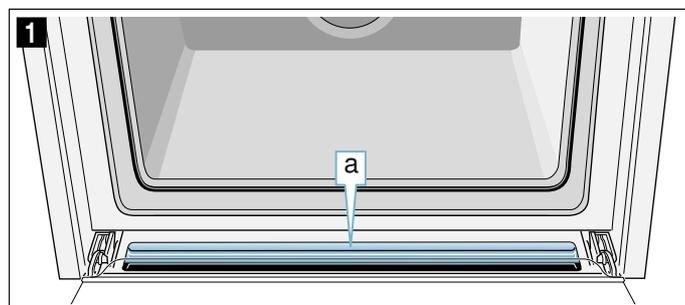
Atenção!

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

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

Secar a calha de escoamento

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Passe um pano esponja pela calha **a** na parte inferior do aparelho (Figura **1**).



Iniciar a função de secagem

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

Atenção!

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

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Se necessário, toque na tecla "on/off" para ligar o aparelho.
4. Prima a tecla "Menu". Surge a seleção dos modos de funcionamento.
5. Toque no campo "Continuar".

6. Toque no campo “Secagem”.
7. Prima a tecla start/stop.
A secagem inicia-se a termina automaticamente após 10 minutos.
8. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

Secar manualmente o interior do aparelho

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

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.

Função de tempo	Utilização
 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 **⏸** e altere a hora do temporizador nos próximos segundos com o seletor rotativo. Inicie o temporizador com a tecla **⏸**.

Tempo de duração

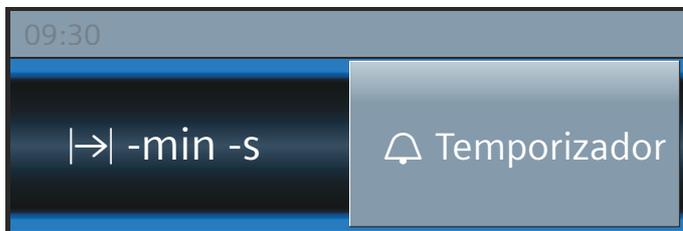
Se ajustar um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente quando esse tempo terminar. O forno deixa de aquecer.

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

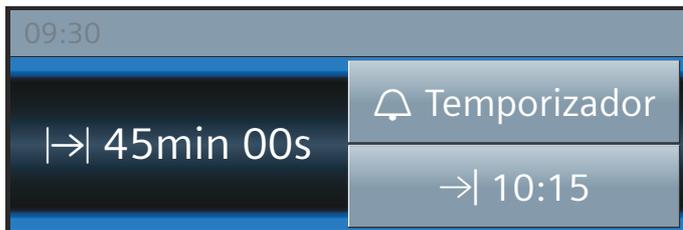
Exemplo: regulação para ar quente circulante 4D, 180 °C, tempo de duração 45 minutos.

1. Prima a tecla **⏸**.

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 **|->** começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece "Concluído". A tecla **⏸** permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Cancelar o tempo de duração

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

Hora de fim

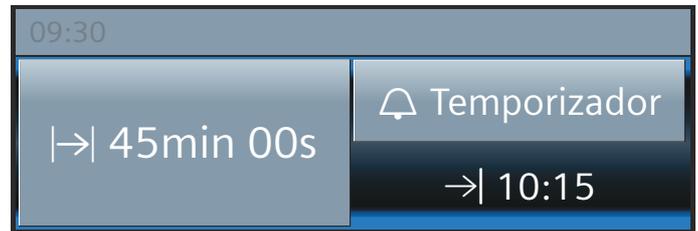
Se alterar a hora de fim de cozedura, tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

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

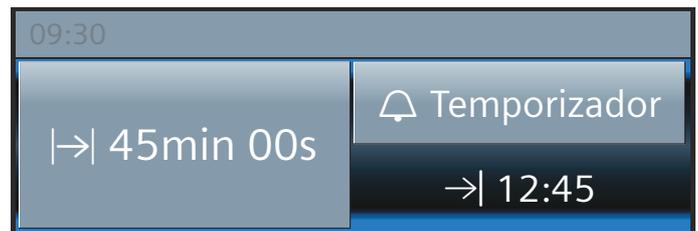
Exemplo na figura: coloca às 9h30 o prato no interior do forno. Demora 45 minutos e está pronto às 10h15. No entanto, quer que fique pronto às 12h45.

1. Toque no campo "Fim **→**".

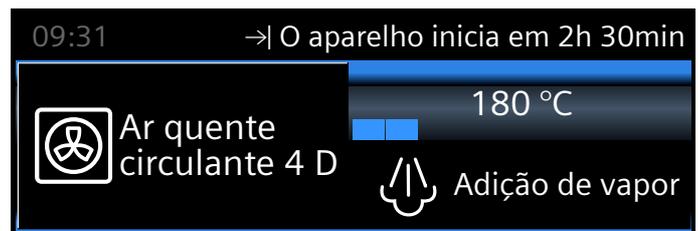
A hora de fim de cozedura é indicada.



2. Com o seletor rotativo, adie a hora de fim de cozedura.



3. Confirme com a tecla start/stop.



O forno entra está em modo de espera. Na linha de estado surge o símbolo **→** e a hora a que o modo de 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. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece "Concluído". A tecla **⏸** permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Corrigir a hora de fim de cozedura

É possível fazê-lo enquanto o forno se encontrar em posição de espera. Abra o menu das funções de tempo com a tecla **⏸**, toque em "Fim **→**" e corrija a hora de fim de cozedura com o seletor rotativo. Feche o menu com a tecla **⏸**.

Cancelar a hora de fim de cozedura

É possível fazê-lo enquanto o forno se encontrar em posição de espera. Para isso, abra o menu das funções de tempo com a tecla **⏸**. Toque em "Fim **→**" e, com o seletor rotativo, rode para trás a hora de fim de cozedura. O tempo de duração termina 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. Selecione o modo de funcionamento "Regulações".
Surge a primeira regulação base e pode ser alterada com o seletor rotativo.
4. Toque na seta >.
5. Altere os valores com o seletor rotativo.
6. Com a seta > mude para as próximas regulações base.
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
Dureza da água	0 (descalcificada) 1 (macia) 2 (média) 3 (dura) 4 (muito dura)
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 com data Analogica Desligada
Iluminação	Ligada durante o funcionamento Desligada durante o funcionamento
Fecho de segurança para crianças*	Sistema de bloqueio da porta + bloqueio das teclas Apenas bloqueio das teclas

Funcionamento depois de ligar	Menu principal
	Tipos de aquecimento
	Cozinhar a vapor
	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".
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
3. Toque em "Regulações".
4. Com a seta > mude para "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 do funcionamento prolongado

Condição: ativou a opção "Regulação do funcionamento prolongado" nas regulações base.
→ "Regulações base" na página 22

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 do funcionamento prolongado".
3. Toque na temperatura recomendada e regule a temperatura com o seletor rotativo.
4. Com a tecla ⌚, abra o menu das funções de tempo e toque no campo "Tempo de duração".
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. Na linha de estado aparece "Concluído".

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	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos e 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, remover com ácido cítrico.
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	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. Limpe a sujidade em recipientes de aço inoxidável de alimentos amiláceos (p. ex., arroz) com água com vinagre.
Depósito de água	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e lave minuciosamente com água muito limpa, para remover restos de detergente. Seque com um pano macio. Deixe secar com a tampa aberta. Friccione o vedante na tampa a seco. Não coloque na máquina de lavar loiça.

Conselhos

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

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.

Função de limpeza

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

Descalcificação

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

A descalcificação consiste em vários passos. Por motivos de higiene, a descalcificação tem de estar totalmente concluída, para que o aparelho esteja, de novo, pronto a funcionar. No total, a descalcificação demora aprox. 70 a 90 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55 a 70 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Primeiro ciclo de enxaguamento (aprox. 6 a 9 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Segundo ciclo de enxaguamento (aprox. 6 - 9 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e seque-o

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

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

Iniciar

Atenção!

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

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

1. Misture 400 ml de água e 200 ml de anticalcário líquido, até obter uma solução anticalcário.
2. Prima a tecla "on/off".
3. Retire o depósito de água e ateste com solução anticalcário.
4. Insira totalmente o depósito de água atestado com solução anticalcário.
5. Feche a aba.
6. Prima a tecla "Menu".
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
7. Selecione o modo de funcionamento "Descalcificar".
Se tocar no campo "Continuar", obterá informações sobre a limpeza.
É apresentado o tempo de duração da descalcificação, que não pode ser alterado.
8. Inicie a limpeza com a tecla "start/stop".
O aparelho é descalcificado. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado. Assim que a descalcificação chega ao fim, soa um sinal.

Primeiro ciclo de enxaguamento

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

Segundo ciclo de enxaguamento

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

Limpeza posterior

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

Estruturas de suporte

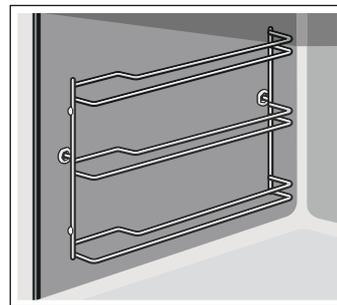
Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desencaixar e limpar a estrutura de suporte.

Engatar e desenatar as estruturas de suporte

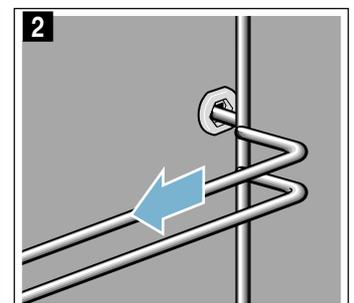
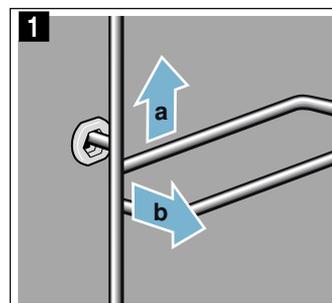
Aviso – Perigo de queimaduras!

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**).

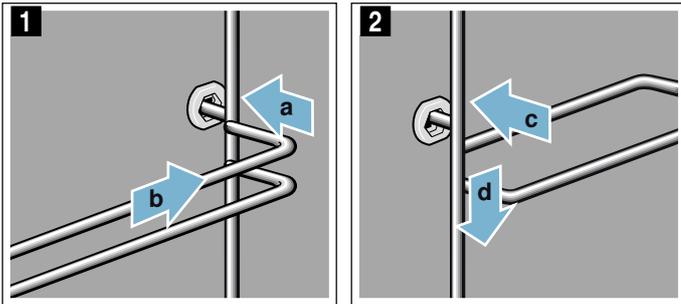


Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

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

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



Porta do aparelho

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

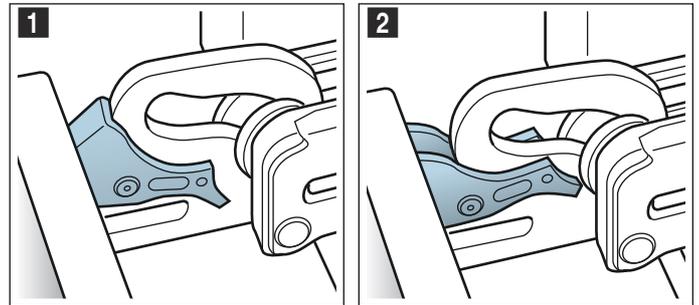
Desengatar e engatar a porta do aparelho

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

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

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

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



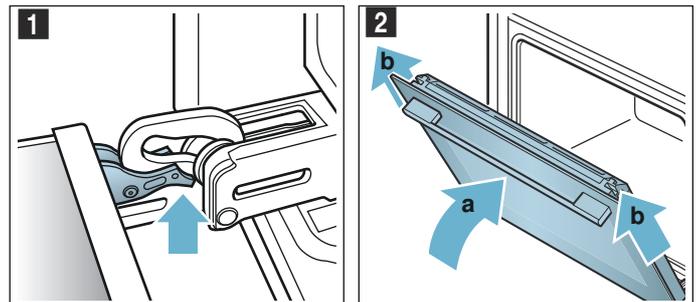
⚠ Aviso

Perigo de ferimentos!

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

Desengatar a porta do aparelho

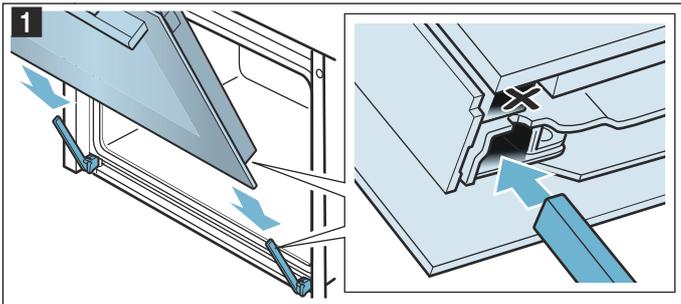
1. Abra a porta do aparelho por completo e pressione no sentido do aparelho.
2. Abra as patilhas de bloqueio esquerda e direita (figura **1**).
3. Feche a porta do aparelho até ao batente **a**. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito **b** e retire-a, puxando para cima (figura **2**).



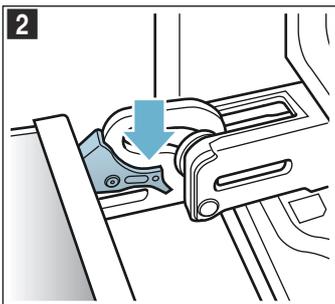
Engatar a porta do aparelho

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 entrem 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).

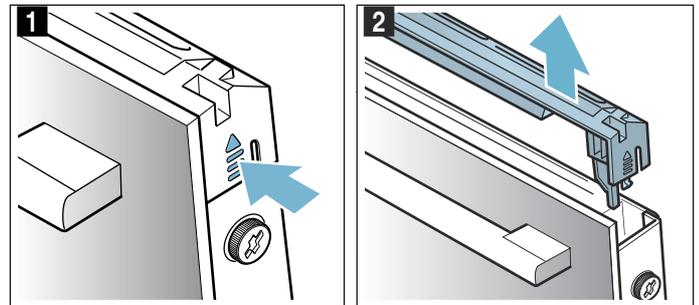


3. Feche a porta do forno.

Retirar a moldura da porta

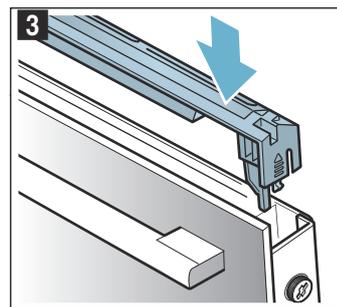
O perfil de aço inoxidável na moldura da porta pode ficar descolorido. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a moldura.

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).



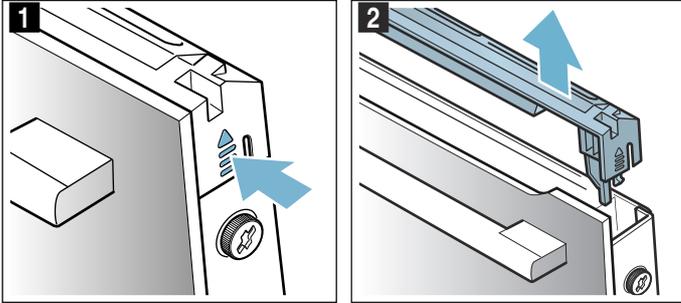
5. Feche a porta do aparelho.

Desmontar e montar os vidros da porta

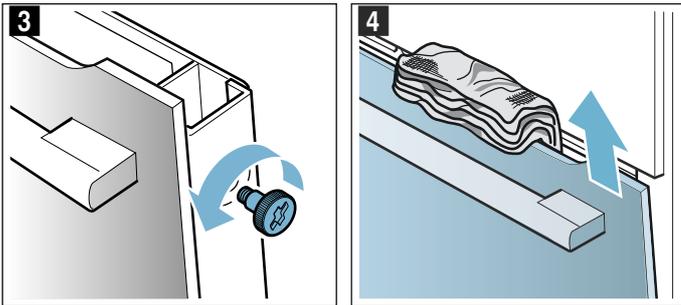
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

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.

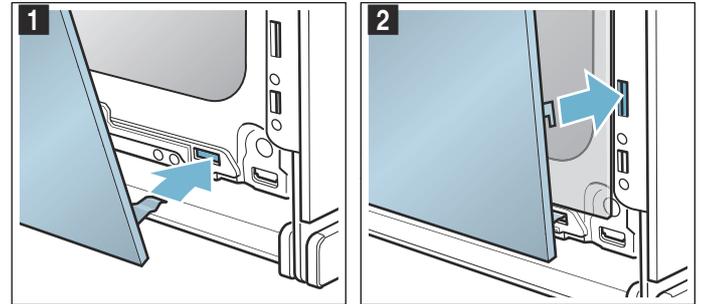
⚠ Aviso

Perigo de ferimentos!

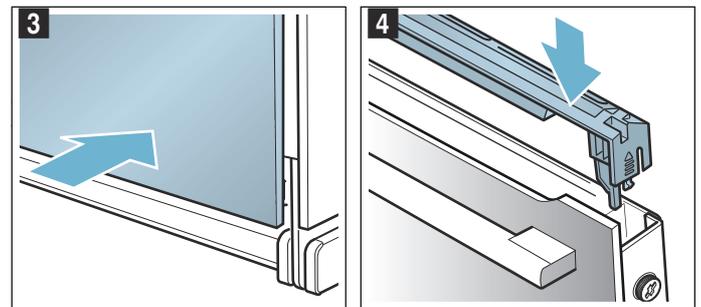
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

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 confecionada 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 34

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
A iluminação do interior do aparelho está avariada	Lâmpada LED avariada	Contactar a assistência técnica
O funcionamento com vapor ou com descalcificação não inicia ou não continua	Depósito de água vazio	Encher depósito de água
	A aba está aberta	Feche a aba
	A descalcificação bloqueia o funcionamento com vapor	Efetuar a descalcificação
	Sensor avariado	Contactar a assistência técnica
O aparelho pede para ser enxaguado	A alimentação de corrente foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante a descalcificação	Após a nova ligação do aparelho, enxague duas vezes
O aparelho pede para ser descalcificado, sem apresentar primeiro o contador	A dureza da água regulada é demasiado baixa	Efetuar a descalcificação Verifique e, se necessário, ajuste a dureza da água regulada
Teclas piscam	Aparência normal devido à condensação por trás do painel de comandos	Assim que a condensação evapora, as teclas deixam de piscar
O cozinhado em utilizações com vapor ficou muito seco ou muito húmido	Foi selecionada a intensidade de vapor incorreta	Selecionar uma intensidade de vapor mais alta ou mais baixa
Surge a mensagem "Encher depósito de água", apesar de o depósito de água estar cheio	A aba está aberta	Feche a aba
	Depósito de água não encaixado	Encaixe o depósito de água → "Vapor" na página 16
	Sensor avariado	Contacte a assistência técnica
	Depósito de água caiu. Devido à vibração, soltaram-se peças no interior do depósito de água, o depósito de água apresenta fugas.	Encomende um depósito de água novo

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.

A aba para retirar o depósito não abre	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente elétrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Sensor do campo  avariado	Contactar a assistência técnica Se necessário, esvazie o depósito de água: abra a porta do aparelho, segure na aba por baixo, do lado direito e esquerdo e retire-a
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação	Processo normal	Não é possível
Ao cozinhar a vapor, é produzido vapor intenso	O aparelho é automaticamente calibrado	Processo normal
Ao cozinhar a vapor, é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efetuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Repor o aparelho para a regulação de fábrica e repetir a calibração
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho “Plop”	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	Não é possível

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.

Lâmpadas do interior do aparelho

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

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

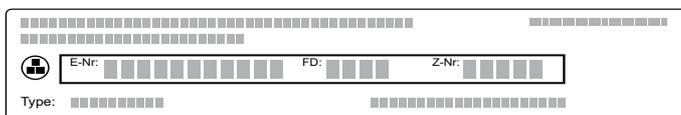
Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

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



The diagram shows a technical data plate with the following fields: E-Nr., FD., Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating a barcode or a specific data format.

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 regulação ideal.

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

Indicações sobre as regulações

- O resultado de cozedura depende da qualidade dos alimentos e do tamanho e tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- No caso de alguns alimentos, é recomendada uma temperatura, tipo de aquecimento e duração de cozedura. A temperatura e a duração de cozedura podem ser alteradas de acordo com as suas necessidades
- No caso de outros alimentos, é-lhe solicitado que introduza o peso. Introduza sempre o peso total, a menos que o aparelho lhe solicite algo diferente. O aparelho assume aqui as regulações da hora e da temperatura. Não é possível regular pesos fora da faixa de peso prevista.
- No caso de assados em que o aparelho assume automaticamente a seleção da temperatura, podem estar armazenadas temperaturas até 300 °C. Por essa razão, certifique-se de que utiliza um recipiente suficientemente resistente ao calor.
- São-lhe fornecidas indicações, p. ex., sobre recipientes, nível de inserção ou adição de líquido na carne. No caso de alguns alimentos, é necessário, p. ex., virar ou mexer durante a cozedura. Isto é-lhe indicado no visor, pouco tempo após o início. Um sinal lembra-o da hora certa.
- Pode encontrar indicações sobre os recipientes adequados, bem como dicas e conselhos para a preparação, no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 34

Vapor

No caso de alguns alimentos, a função de vapor é ativada automaticamente. O aparelho alerta-o para o enchimento do depósito de água. Pode encontrar indicações gerais sobre a função de vapor no respetivo capítulo. → "Vapor" na página 16

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Selecionar o prato

Os pratos estão organizados de acordo com a sua estrutura:

- Categoria
- Alimento
- Prato

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

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

Categorias	Alimentos
Acompanhamentos, legumes	Legumes
	Batatas
	Arroz
	Cereais
	Leguminosas
	Massas, bolinhos de batata
	Ovos
Sobremesas, compota	Sobremesas, compota
Fazer compotas, extrair sumo, desinfetar	Fazer compotas
	Extração de sumo
	Desinfetar biberões
Aquecer	Legumes
	Menu
	Bolos
	Acompanhamentos
Descongelar alimentos	Fruta, legumes

Definir o prato

É conduzido ao longo de todo o processo de regulação do seu alimento selecionado. Toque sempre no campo "Continuar".

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Selecione o modo de funcionamento "Pratos".
No visor aparece a primeira categoria.
3. Selecione a categoria pretendida com o seletor rotativo.
4. Toque no campo "Continuar".
5. Selecione o alimento com o seletor rotativo.
6. Toque no campo "Continuar".
7. Selecione o prato com o seletor rotativo.
8. Toque no campo "Continuar".
9. Com o seletor rotativo, defina o peso.
Conselho: Se tocar no campo "Dica" receberá informações sobre o nível, louça, etc.
10. Iniciar com a tecla "start/stop"

Regulação está concluída

Ouve-se um sinal. Na linha de estado aparece "Concluído". 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, no entanto, pode alterar.

Se estiver satisfeito com o resultado de cozedura, toque em "Concluído". No visor aparece "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 20

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. Se cozinhar a vapor ou utilizar o auxílio de vapor, é desejável que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Depois de cozinhar, lave o interior do aparelho assim que arrefecer.

Formas de silicone

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

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

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

Bolos grandes e pequenos

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

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

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

Cozer com auxílio de vapor

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

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

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

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize 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.

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

Papel manteiga

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

Valores de regulação recomendados

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

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

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

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

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

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

Tipos de aquecimento usados:

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

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

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

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
Bolos em formas						
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	1		150-170	-	55-70
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	1		150-160	1	50-70
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
* pré-aquecer						
** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido.						

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	2	☉	160-170	1	25-35
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	-	40-55
Tarte	Forma de tarte, tabuleiro preto	1	☉	190-210	-	25-40
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	1	☉	150-160	-	65-75
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	1	☉	150-160	1	60-70
Bolo lêvedo em forma de mola	Forma de mola com Ø 28 cm	1	☉	150-160	-	25-35
Bolo lêvedo em forma de mola	Forma de mola com Ø 28 cm	1	☉	160-170	2	25-35
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	1	☐	170-180	-	20-30
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	1	☉	150-160	1	25-35
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	1	☐	160-170*	-	25-35
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	1	☉	150-160	1	10
					-	20-30
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	1	☉	150-170*	-	30-50
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	1	☉	150-160	1	10
					-	25-35
Bolos no tabuleiro						
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	1	☐	160-180	-	20-40
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	1	☉	160-170	1	30-40
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 seca	Tabuleiro	1	☉	150-160	1	25-35
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
Trança levedada, coroa levedada	Tabuleiro	1	☉	150-170	2	30-40
Torta enrolada	Tabuleiro	1	☐	190-210*	-	10-15
Torta enrolada	Tabuleiro	1	☉	190-210*	1	10-15
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	1	☉	150-160	-	50-60
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	1	☉	140-150	2	80-90
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	1	☉	170-180	-	40-60
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	1	☉	180-190	2	50-60
"Strudel", congelado	Tabuleiro	1	☉	190-210	-	30-45
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	1	☉	180-190	1	35-45
* pré-aquecer						
** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido.						

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
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	Tabuleiro para queques	1		150-160	1	25-30
Queques, 2 níveis	Tabuleiros para queques	3+1		150-170*	-	20-30
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	1		160-170	-	30-40
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	1		160-180	2	25-35
Folhados	Tabuleiro	2		170-190*	-	20-45
Folhados	Tabuleiro	1		200-220*	1	15-25
Folhados, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		170-190*	-	20-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	1		200-220	-	30-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	1		200-220*	1	25-35
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	1		160-180	-	20-30
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	1		160-180	2	25-35
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		90-100*	-	100-130
Suspiros, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		90-100*	-	100-150
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.

Cozer com auxílio de vapor

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

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize 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.

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

Papel manteiga

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

Produtos ultracongelados

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

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

Valores de regulação recomendados

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

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o pão ou 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

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

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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pão						
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	1		210-220	3	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 de mistura, 1,5 kg	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pão árabe	Tabuleiro universal	1		220-240	-	25-35
Pão árabe	Tabuleiro universal	2		220-230	3	20-30
Pãezinhos						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	2		200-220	-	10-20
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro	2		200-220	2	10-20
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro	1		170-180*	-	15-25
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro	1		160-170	3	25-35
Pãezinhos, doces, frescos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-160*	-	20-30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	1		180-200	-	25-35
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	1		200-220	2	20-25
Baguete, pré-cozida, refrigerada	Tabuleiro universal	2		200-220	-	10-20
Baguete, pré-cozida, refrigerada	Tabuleiro	2		200-220	2	10-20
Pãezinhos, baguetes, regeneração	Grelha	1		150-160*	-	10-20

* pré-aquecer

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pãezinhos, congelados						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	2		200-220	-	15-25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro	2		180-200	1	15-25
"Laugengebäck", porções de massa	Tabuleiro	1		220-240	-	15-25
"Laugengebäck", porções de massa	Tabuleiro	2		210-230	1	18-25
Croissant, porções de massa	Tabuleiro	1		150-170*	-	20-35
Croissant, porções de massa	Tabuleiro	1		180-200	1	20-30
Pãezinhos, baguetes, regeneração	Grelha	1		160-170*	-	10-20
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.

Cozer com auxílio de vapor

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

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize 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.

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

Papel manteiga

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

Produtos ultracongelados

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

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

Valores de regulação recomendados

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

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

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

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

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

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

Tipos de aquecimento usados:

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

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

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

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	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
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Forma de tarte, tabuleiro preto	1		190-210	-	30-45
Tarte flambée	Tabuleiro universal	1		260-280*	-	10-20
Tarte flambée	Tabuleiro universal	1		200-220*	2	15-25
Pastéis com recheio	Forma para gratinados	1		190-200	-	40-50
Empanada	Tabuleiro universal	1		180-190	-	35-45
Empanada	Tabuleiro universal	1		180-190	2	30-40
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 do tabuleiro

Utilize sempre os níveis do tabuleiro indicados.

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

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

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

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

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

Acessórios

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

Grelha

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

Tabuleiro universal

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

Recipiente

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

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

Valores de regulação recomendados

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

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

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

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

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

Tipos de aquecimento usados:

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

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

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

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	1		200-220	-	35-55
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	1		160-170	2	40-50
Soufflé doce	Forma para gratinados	1		170-190	-	45-60
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	1		160-180	-	50-60
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	1		170-180	2	35-45
Lasanha, congelada, 400 g**	Tabuleiro universal	1		-	-	-
Lasanha, congelada, 400 g	Recipiente aberto	1		180-190	2	40-50
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	1		170-180	-	50-60

* pré-aquecer

** Respeite as indicações na embalagem

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Forma para gratinados	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Forma para gratinados	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Formas para doses individuais	1		100	-	40-45

* 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 11

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

Assados em recipientes

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

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

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

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

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

Recipiente fechado

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

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

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

Assar com auxílio de vapor

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

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

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

Cozinhar a vapor

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

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

Não é necessário virar as peças de aves.

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

Grelhar

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

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

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

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

Conselhos

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

Valores de regulação recomendados

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

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

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves com sugestões de peso. Se pretender preparar uma ave mais pesada, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças para assar, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

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

Vire a ave após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

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

Dicas

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

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

Tipos de aquecimento usados:

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

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

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

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Frango						
Frango, 1 kg	Grelha	1		200-220	-	60-70
Frango, 1 kg	Grelha	1		200-220	2	50-60
Filetes de peito de frango, 150 g cada (grelhar)	Grelha	2		3*	-	15-20
Filetes de peito de frango (cozinhar a vapor)	Recipiente de cozer a vapor	2+1		100	-	15-25
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	2		220-230	-	30-35
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	2		200-220	2	30-45
Barrinhas de frango, nuggets, congelados**	Tabuleiro universal	2		-	-	-
Galinha, 1,5 kg	Grelha	1		200-220	-	70-90
Galinha, 1,5 kg	Grelha	1		180-200	2	65-75
Pato & Ganso						
Pato, 2 kg	Grelha	1		180-200	-	90-110
Pato, 2 kg	Grelha	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40

* Pré-aquecer 5 min.
** Respeite as indicações na embalagem

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	2		230-250	-	25-30
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	2		220-240	2	25-30
Ganso, 3 kg	Grelha	1		160-180	-	120-150
Ganso, 3 kg	Grelha	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	2		210-230	-	40-50
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	2		190-200	2	45-55
Peru						
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	1		180-190	-	70-90
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente fechado	1		240-250	-	80-110
Perna de peru, com osso, 1 kg	Grelha	1		180-200	-	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Grelha	1		170-180	2	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 11

Assar e estufar num recipiente

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

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

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

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

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

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

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

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

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

Recipiente fechado

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

Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem.

Coloque o recipiente sobre a grelha.

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

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

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

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

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

Assar e estufar com auxílio de vapor

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

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

Não é necessário virar os assados.

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

Cozinhar a vapor

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

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

Não é necessário virar as peças de carne.

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

Grelhar

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

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

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de

modo uniforme e ficam bem succulentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

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

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

Conselhos

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

Valores de regulação recomendados

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

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

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

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

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

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

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

Tipos de aquecimento usados:

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

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

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

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Carne de porco						
Carne de porco para assar sem couro, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Grelha	1		180-200	-	120-130
Carne de porco para assar sem couro, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		180-190	1	110-130
Carne de porco para assar com couro, p. ex. pá, 2 kg	Grelha	1		190-200	-	130-140
Carne de porco para assar com couro, p. ex. pá, 2 kg	Recipiente aberto	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		220-230	-	70-80
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		170-180	1	80-90
Lombinho de porco, 400 g	Grelha	2		220-230	-	20-25
Lombinho de porco, 400 g	Recipiente aberto	1		210-220*	1	25-30
Lombinho de porco, 400 g	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	18-20
Carne de porco defumada com osso, 1 kg (com um pouco de água adicionada)	Recipiente fechado	1		210-220	-	60-80
Carne de porco defumada com osso, 1 kg	Recipiente aberto	1		160-170	1	70-80
Bifes de porco, 2 cm de espessura	Grelha	3		2	-	16-20
Medalhões de porco, 3 cm de espessura (pré-aquecer 5 min.)	Grelha	3		3*	-	8-12
Carne de vaca						
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Grelha	1		210-220	-	40-50
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente aberto	1		190-200	1	50-60
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		200-220	-	130-140
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg**	Recipiente aberto	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Grelha	1		220-230	-	60-70
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		190-200	1	65-80
Picanha, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		95	-	120-150
Bife, 3 cm de espessura, no ponto	Grelha	2		3	-	15-20
Hambúrguer, 3-4 cm de altura****	Grelha	2		-	-	25-35
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		160-170	-	100-120
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		170-180	1	90-110
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		200-210	-	100-110
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		170-180	1	100-120
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Grelha	1		170-190	-	50-70

* pré-aquecer

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

*** Introduzir o tabuleiro universal no nível 1

**** virar após 2/3 do tempo total

***** sem virar

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		170-180	1	80-90
Lombo de borrego com osso****	Grelha	1		180-190	-	40-50
Lombo de borrego com osso****	Recipiente aberto	1		200-210*	1	25-30
Costeleta de borrego***	Grelha	2		3	-	12-18
Salsichas						
Salsichas grelhadas	Grelha	2		3	-	10-20
Salsichas de Viena	Recipiente de cozer a vapor	2		80	-	14-18
Salsichas brancas	Recipiente de cozer a vapor	2		80	-	12-20
Pratos de carne						
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	1		170-180	-	70-80
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	1		190-200	1	70-80
* pré-aquecer						
** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido no recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento						
*** 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, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado.
A crosta ficou muito fina.	Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado.	Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado.	Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido.
Ao estufar, a carne fica esturricada.	O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado.
O grelhado fica ressequido.	Deite sal na carne só depois de estar grelhada. O sal retém a água da carne. Não espete os grelhados ao virar. Utilize uma pinça para voltar grelhados.

Peixe

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

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

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

Assar e grelhar na grelha

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

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

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

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

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

Conselhos

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

Assar e estufar em recipientes

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

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

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

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

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

Recipiente fechado

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

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

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

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

Assar com auxílio de vapor

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

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

Não é necessário virar o peixe.

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

Cozinhar a vapor

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

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

Não é necessário virar o peixe.

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

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

Valores de regulação recomendados

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

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

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

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

Se não tiver sido colocado de barriga, vire o peixe após aprox. 1/2 a 2/3 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 circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Potência para pizzas
-  Função coolStart
-  Cozinhar a vapor

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

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

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Peixe						
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Grelha	1		170-190	-	20-30
Peixe, assado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Tabuleiro universal	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Peixe, cozinhado a vapor, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente de cozer a vapor	2		80-90	-	15-25
Peixe, grelhado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Grelha	1		170-190	-	30-40
Peixe, cozinhado a vapor, inteiro 1,5 kg, p. ex. bacalhau	Recipiente de cozer a vapor	2		80-90	-	35-50
Filetes de peixe						
Filete de peixe, simples, grelhado	Grelha	2		1*	-	15-25
Filete de peixe, simples, cozinhado a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		80-100	-	10-16
Postas de peixe						
Posta de peixe, 3 cm de espessura**	Grelha	2		3	-	18-22
Peixe, congelado						
Peixe, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente de cozer a vapor	2		80-100	-	20-25
Filete de peixe, simples	Recipiente fechado	1		210-230	-	25-40
Filete de peixe, gratinado***	Tabuleiro	1		-	-	-
Filete de peixe, gratinado	Recipiente aberto	1		200-220	2	35-45
Barrinhas de peixe***	Tabuleiro	1		-	-	-
Pratos de peixe						
Terrina de peixe	Forma para terrina	1		70-80	-	45-80
* pré-aquecer						
** Introduzir o tabuleiro universal no nível 1						
*** Respeite as indicações na embalagem						

Legumes, acompanhamentos e ovos

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

Cozinhar a vapor

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

Cozinhar a vapor num só nível

Utilize os níveis indicados nas tabelas dos valores de regulação.

Cozinhar a vapor em dois níveis

Cozinhar a vapor em dois níveis é a opção ideal para cozinhar, p. ex. brócolos e batatas em simultâneo. No caso de haver tempos de cozedura diferentes,

introduza os alimentos com o tempo de cozedura mais curto no fim.

- Grelha e tabuleiro para vapor inserido, tam. S, perfurado e/ou não perfurado: nível 3
- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 2

Recipiente de porcelana

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

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

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

Tempo de cozedura e quantidades

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

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

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

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

Arroz e cereais

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

Assar e grelhar

Utilize apenas acessórios originais.

Preparação num só nível

Utilize os níveis indicados nas tabelas dos valores de regulação.

Preparação em dois níveis

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

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Acessórios

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

Grelha

Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta

do aparelho e a curvatura virada para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

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

Papel manteiga

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

Valores de regulação recomendados

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

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

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

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

Tipos de aquecimento usados:

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

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

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

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Legumes, frescos						
Alcachofra, inteira, cozinhar a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	30-35
Couve-flor, inteira, cozinhar a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	25-35
Cozinhar raminhos de brócolos a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	6-9
Cozinhar feijão verde a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	18-25
Cozinhar cenouras às rodelas a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	10-20
Cozinhar rábano em fatias a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	20-25
Cozinhar alho-francês às rodelas a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	6-9
Cozinhar maçarocas de milho a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	30-40
Beterraba, inteira, cozinhar a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	43-50
* Respeite as indicações na embalagem						

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Cozinhar espargos brancos inteiros a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	7-15
Cozinhar espinafres a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	2-3
Cozinhar curgetes às rodelas a vapor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	3-4
Legumes, congelados						
Espinafres	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	15-25
Couve-flor	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	5-8
Feijão verde	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	6-10
Brócolos	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	6-7
Ervilhas	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	3-10
Cenouras	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	4-6
Couve-de-bruxelas	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	5-10
Mistura de legumes, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	10-15
Pratos de legumes						
Legumes grelhados	Tabuleiro universal	3		3	-	10-15
Pudim de legumes, cozinhar a vapor	Formas para doses individuais	1		100	-	50-70
Batatas						
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	1		160-180	-	45-60
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	2		180-190	1	40-50
Batatas cozidas, com pele, inteiras	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	35-45
Batatas cozidas, em quartos	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	20-25
Bolinhos de batata	Recipiente de cozer a vapor	2		95	-	20-25
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
Arroz						
Arroz Basmati, 1:1,5	Recipiente liso	1		100	-	20-30
Arroz agulha, 1:1,5	Recipiente liso	1		100	-	20-30
Arroz integral, 1:1,5	Recipiente liso	1		100	-	35-45
Arroz estufado, 1:1,5	Recipiente liso	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Recipiente liso	1		100	-	25-35
Cereais						
Couscous, 1:1	Recipiente liso	1		100	-	6-10
Milho miúdo, inteiro, 1:2,5	Recipiente liso	1		100	-	25-35
Polenta/sêmola de milho, 1:5	Recipiente liso	1		100	-	20-45
Cevada descascada, 1:2,5	Recipiente liso	1		80-100	-	35-45
Lentilhas, 1:2	Recipiente liso	1		100	-	35-50
Feijão branco, demolhado, 1:2	Recipiente liso	1		100	-	65-75
Nhoque de semolina	Recipiente de cozer a vapor	2		95	-	6-10

* Respeite as indicações na embalagem

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Ovo						
"Eierstich" (espécie de queijo feito de ovos batidos e leite) com 2 ovos	Recipiente aberto	1		80	-	14-16
Ovos, bem cozidos	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	9-11
Ovos, mal cozidos	Recipiente de cozer a vapor	2		100	-	6-8
* Respeite as indicações na embalagem						

Sobremesa

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

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.

Preparar arroz doce

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

Compota

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

Crème Caramel e Crème Brûlée

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

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

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

Massa a vapor

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

Valores de regulação recomendados

Tipos de aquecimento usados:

- Cozinhar a vapor
- Deixar levedar a massa

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

Cozinhar menus

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

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

Cozinhar a vapor

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

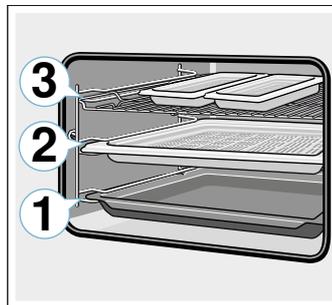
Observe as indicações nas respectivas secções deste capítulo:

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

Níveis dos acessórios

Introduza os acessórios sempre na sequência indicada:

- Nível 3: grelha com recipiente de cozedura a vapor, tamanho S
- Nível 2: recipiente de cozedura a vapor, tamanho XL
- Altura 1: tabuleiro universal



Valores de regulação recomendados

Tipo de aquecimento usado:

- Cozinhar a vapor

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Filete de salmão cong.	recipiente de cozer a vapor não perfurado, tamanho S	3		100	20
Brócolos	recipiente de cozer a vapor perfurado, tamanho XL	2		100	9
Batatas cozidas em quartos	recipiente de cozer a vapor perfurado, tamanho S	3		100	25

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.

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 refletores 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 pastelaria ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante eco
-  Calor superior/inferior eco

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolos em formas					
Bolo de massa batida na forma	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	1		140-160	60-80
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		140-160	20-40
Massa de pão-de-ló, 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
Bolos no tabuleiro					
Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro	1		160-180	20-40
Bolo com massa quebrada 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		240-250	20-25
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
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	Loiça	Nível do tabuleiro	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 osso, 1 kg	Recipiente aberto	1		8-10	90*	120-150
* pré-aquecer						

Prato	Loiça	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Tempo de alourar em min.	Temperatura em °C	Duração em min.
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. Escolra bem os legumes branqueados e distribua-os uniformemente sobre a grelha.

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

Para desidratar utilize o seguinte nível:

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

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

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra as regulações para desidratar vários alimentos. A temperatura e a duração dependem do tipo, da humidade, maturidade e espessura do alimento a desidratar. Quanto mais tempo deixar o alimento a desidratar, tanto mais eficaz será a sua conservação. Quanto mais finas forem as fatias, tanto mais rápida será a desidratação e o alimento conservará melhor o seu aroma. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	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, brancas	Grelha	2	☉	80	4-7
Cogumelos laminados	Grelha	2	☉	60	6-8
Ervas aromáticas, preparadas	1-2 grelhas	-	☉	60	2-6

Fazer compotas e extrair sumo

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

Fazer compotas

Pode fazer compotas de frutas e legumes no seu aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Frascos

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

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

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

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

Preparar fruta e legumes

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

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

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). Adicione a um litro de água:

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

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

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

Terminar a confeção de compotas

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

Lave o interior do aparelho de seguida.

Extração de sumo

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

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

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

Lave o interior do aparelho de seguida.

Valores de regulação recomendados

Os tempos indicados na tabela dos valores de regulação são valores de referência para a confeção de compotas de fruta e legumes e para a extração de sumos de fruta. Podem ser influenciados pela temperatura ambiente, pelo número de frascos, calor e

pela quantidade e qualidade do conteúdo do frasco. Os dados dizem respeito a frascos redondos de 1 litro.

Tipo de aquecimento usado:

-  Cozinhar a vapor

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

Desinfetar e higienizar biberões

O seu aparelho permite-lhe desinfetar facilmente recipientes e biberões. O processo corresponde ao processo de fervura convencional.

Desinfetar biberões

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

Disponha os biberões no recipiente de cozedura a vapor, tamanho XL, de modo que não toquem uns nos outros. Inicie o programa "Desinfetar". Limpe o aparelho depois de a desinfeção estar concluída. Seque os biberões após a desinfeção com um pano limpo.

Higienização

O seu aparelho também é adequado para preparar frascos de compotas e conservas, bem como as respetivas tampas.

Também é possível utilizá-lo para tratar posteriormente as compotas. Este procedimento melhora a conservação das compotas.

Valores de regulação recomendados

Utilize apenas tampas e frascos intactos e limpos. O ideal é limpá-los previamente na máquina de lavar loiça. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Os tempos recomendados dependem do tipo de frasco utilizado.

Tipo de aquecimento usado:

-  Cozinhar a vapor

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Higiene					
Preparação dos frascos para doce e conservas	Recipiente de cozer a vapor XL	1		100	10-15
Tratamento posterior dos frascos para doce	Recipiente de cozer a vapor XL	1		100	15-20
Esterilização dos recipientes limpos*	Recipiente de cozer a vapor XL	1		100	15-20
* Este processo corresponde ao processo de fervura convencional.					

Deixar levedar a massa

Com o tipo de aquecimento "Deixar levedar a massa", a massa lêveda leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não fica ressequida. Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente.

Deixe levedar a massa lêveda sempre duas vezes. Respeite as indicações contidas nas tabelas dos valores de regulação para a 1.ª e a 2.ª fermentações (fermentação da massa e fermentação individual).

Fermentação da massa

Para a fermentação da massa, coloque o recipiente com a massa sobre a grelha. Regule tal como é indicado na tabela.

Durante o processo de cozedura, não abra a porta do aparelho para não haver perda de humidade. Não cubra a massa.

Fermentação individual

Coloque o bolo no nível indicado na tabela.

Antes de usar o aparelho, limpe a humidade do respetivo interior.

Valores de regulação recomendados

A temperatura e o tempo de cozedura variam em função do tipo e da quantidade dos ingredientes. Por esse motivo, as indicações constantes da tabela dos valores de regulação são valores de referência.

Tipo de aquecimento usado:

- ☒ Deixar levedar a massa

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Passo	Temperatura em °C	Duração em min.
Massa lêveda, doce						
P. ex. bolinhos de massa lêveda	Taça	1	☒	Fermentação da massa	35-40	30-45
	Tabuleiro universal	1	☒	Fermentação individual	35-40	10-20
Massa amanteigada, p. ex. panetone	Taça	1	☒	Fermentação da massa	35-40	20-40
	Forma sobre a grelha	1	☒	Fermentação individual	35-40	10-20
Massa lêveda, salgada						
P. ex. pizza	Taça	1	☒	Fermentação da massa	40-45	40-90
	Tabuleiro universal	1	☒	Fermentação individual	40-45	30-60
Massa de pão						
Pão branco	Taça	1	☒	Fermentação da massa	35-40	30-40
	Tabuleiro universal	1	☒	Fermentação individual	35-40	15-25
Pão de mistura	Taça	1	☒	Fermentação da massa	35-40	25-40
	Tabuleiro universal	1	☒	Fermentação individual	35-40	10-20
Pãezinhos	Taça	1	☒	Fermentação da massa	35-40	30-40
	Tabuleiro universal	1	☒	Fermentação individual	35-40	15-25

Descongelo

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

Para descongelar, retire o alimento congelado da embalagem.

Coloque a fruta e os legumes ultracongelados no tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, e introduza o tabuleiro universal no nível inferior. Desta forma, o alimento não permanece na água que resulta da descongelação e o líquido que escorre é recolhido.

Para alimentos ultracongelados, cujo líquido deva ser usado na receita, p. ex. espinafres com nata ultracongelados, utilize o tabuleiro universal ou um recipiente de porcelana sobre a grelha.

Coloque o bolo sobre a grelha.

Valores de regulação recomendados

As indicações de tempo constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade, da temperatura de congelação (-18°C) e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Conselho: Os alimentos que foram congelados planos ou em doses individuais descongelam mais rapidamente do que se tiverem sido congelados em bloco.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Descongelar

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Pão, pãezinhos					
geral	Tabuleiro	1		50	40-70
Bolos					
Bolos, suculentos	Tabuleiro	1		50	70-90
Bolos, secos	Tabuleiro	1		60	60-75
Fruta, legumes					
Frutos de baga	Recipiente de cozer a vapor	2		30-40	10-15
Legumes	Recipiente de cozer a vapor	2		40-50	15-50

Regeneração

Com o tipo de aquecimento Regeneração os pratos são adequadamente reaquecidos com auxílio de vapor. Têm o mesmo aspeto e o mesmo sabor como se tivessem sido preparados de fresco. Até mesmo os produtos de pastelaria do dia anterior podem ser aquecidos sem alterar o sabor.

Utilize de preferência recipientes planos, amplos e termorresistentes. Recipientes frios prolongam o processo de regeneração.

Se possível, regenere apenas alimentos do mesmo tipo e com o mesmo tamanho. Se isso não for possível, o tempo guia-se pelos alimentos com o tempo de regeneração mais longo.

Não tape os alimentos durante a regeneração.

Coloque os alimentos num recipiente sobre a grelha ou diretamente sobre a grelha no nível 1.

Durante o funcionamento, não abra a porta do aparelho para não haver perda de vapor.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra a regulação ideal para diversos pratos. As indicações de tempo são valores de referência. Variam em função do recipiente, da qualidade, da temperatura e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Os valores da tabela são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela.

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

Tipo de aquecimento usado:

-  Regeneração

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Legumes, refrigerados					
1 kg	Recipiente aberto	1		120-130	15-25
250 g	Recipiente aberto	1		120-130	5-15
Pratos, refrigerados					
Refeição, 1 dose	Recipiente aberto	1		120-130	15-25
Sopa, guisado, 400 ml	Recipiente aberto	1		120-130	10-25
Acompanhamentos, p. ex. massas, bolinhos de batata, batatas, arroz	Recipiente aberto	1		120-130	8-25
Gratinados, p. ex. lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	1		120-140	10-25
Pizza, cozida	Grelha	1		170-180*	5-15

* pré-aquecer

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolos					
Pãezinhos, baguetes, cozidos	Grelha	1		150-160*	10-20
Empadas (Vol au vents)	Grelha	1		180*	4-10
Bolos, congelados					
Pizza, cozida	Grelha	1		170-180*	5-15
Pãezinhos, baguetes, cozidos	Grelha	1		160-170*	10-20

* pré-aquecer

Manter quente

Com o tipo de aquecimento Manter quente pode manter quentes pratos acabados de confeccionar. Graças aos níveis de humidade, pode evitar que os pratos acabados de confeccionar fiquem secos.

Não tape os pratos.

Os pratos acabados de confeccionar não devem ser mantidos quentes durante mais de duas horas. Tenha em atenção que, enquanto estão a ser aquecidos, muitos pratos continuam a cozinhar. Não tape os pratos.

Os vários níveis de vapor podem ser usados para manter os pratos quentes:

- Nível 1: assados e salteados
- Nível 2: soufflés e acompanhamentos
- Nível 3: guisados e sopas

Refeições de teste

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

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

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

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

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
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

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

** pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Duração em min.
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		150-160	1	10
					-	20-30
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

Cozinhar a vapor

Introduza o tabuleiro universal por baixo do tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL, caso este procedimento esteja indicado na tabela. O líquido que escorre é recolhido.

Níveis do tabuleiro ao cozinhar a vapor num só nível (não exceder os 2,5 kg):

- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 2

Níveis do tabuleiro ao cozinhar a vapor em dois níveis (não exceder os 1,8 kg por nível):

- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 3
- Tabuleiro para vapor perfurado, tam. XL: nível 2

Tipo de aquecimento usado:

- Cozinhar a vapor

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Cozinhar a vapor					
Ervilhas, congeladas, dois recipientes, cada um com 1,8 kg	2 recipientes de cozer a vapor XL + tabuleiro universal	3+2+1		100	3-15**
Brócolos, frescos, 300 g	Recipiente de cozer a vapor XL	2		100*	6-7***
Brócolos, frescos, um recipiente	Recipiente de cozer a vapor XL	2		100*	6-7***

* pré-aquecer
 ** O teste termina quando no ponto mais frio, forem atingidos 85 °C (ver IEC 60350-1)
 *** Obtém-se um grau de cozedura equiparável entre a amostra de referência e a amostra principal, se a amostra de referência for cozinhada durante 5 minutos (preparada de acordo com o descrito na norma IEC 60350-1).

Grelhar

Adicionalmente, coloque o tabuleiro universal. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

Tipo de aquecimento usado:

- Grelhar, grande quantidade

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Duração em min.
Grelhar					
Dourar tostas	Grelha	3		3	3-6
Hambúrgueres, 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



9001155444
960616