

Leia, por favor, o presente manual de instruções. Assim poderá aproveitar todas as vantagens técnicas do seu forno de cozinhar a vapor.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Passará a conhecer as várias peças do seu novo aparelho. E irá aprender a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

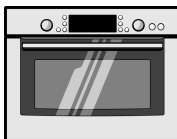
Nas tabelas irá encontrar os valores de regulação e os níveis do tabuleiro para muitos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado, o qual proporciona uma fácil orientação.

Desejamos-lhe muitos bons momentos a cozinhar.

Manual de instruções



HBC36D7.0
HBC36D7.0C
HBC36D7.0B

pt

9000 217 690

Índice

O que deve ter em atenção	5
Antes da instalação	5
Indicações de segurança	6
Informações importantes para a utilização	7
Causas de danos	8
O forno de cozinhar a vapor	9
Painel de comando	9
Teclas de selecção directa e selector de funções ..	10
Tipos de aquecimento	11
Selector rotativo	12
Teclas de comando e campo de indicação	12
Controlo de aquecimento	13
Manípulos dos selectores rebaixáveis	13
Forno e acessórios	14
Depósito de água	16
Ventoinha de arrefecimento	18
Calibração automática	18
Antes da primeira utilização	19
Acertar a hora	19
Seleccionar o idioma para a indicação de texto ...	19
Regular a dureza da água	20
Aquecer o interior do microondas	21
Lavar previamente os acessórios	21
Regular o forno a vapor	22
Por exemplo, Cozinhar a vapor	23
Por exemplo, Assar lentamente	24

Índice

Regular o tempo de duração	26
Alterar a hora de fim	28
Sugestões de regulação	30
Procedimentos a seguir após cada utilização o aparelho	31
Automático de programas	32
Informações sobre os programas	32
Tabela de programas	35
Regular o programa	39
Ajuste individual do resultado da cozedura	42
Memória	43
Ajustar memorização	43
Iniciar o modo Memória	44
Acertar a hora	46
Bloqueio de segurança para crianças	47
Regular o despertador	48
Início automático	49
Regulações base	50
Alterar as regulações base	51
Desligação de segurança	52
Manutenção e limpeza	53
Produtos de limpeza	54
Ajuda de limpeza	55
Desmontar a porta do forno	57
Retirar as estruturas de suporte	58
Desmontar os vidros da porta	59
Programa de eliminação do calcário	59

Índice

Uma anomalia, que fazer?	62
Trocar a lâmpada do forno	64
Trocar o vedante	65
Assistência Técnica	66
Número E e número FD	66
Tabelas e conselhos	67
Cozinhar a vapor	67
Ar quente circulante	68
Funcionamento combinado	68
Legumes	69
Arroz, leguminosas, Cereais	71
Carne, aves, peixe	72
Assar carne lentamente	75
Pratos no forno, pudins, acompanhamentos de sopa... ..	76
Sobremesas, compota	77
Bolos e bolachas	78
Deixar levedar a massa	80
Aquecer refeições	81
Descongelar	82
Produtos ultracongelados	84
Fazer compotas, extrair o sumo	86
Refeições de teste	87
Conselhos para poupar energia	88

O que deve ter em atenção

Leia atentamente o presente manual de instruções, para poder utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro as instruções de utilização e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte as instruções.

Antes da instalação

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Depois de retirar a embalagem

Não abra a porta do forno enquanto o aparelho se encontrar no chão. A porta do forno poderia raspar no chão e ficar danificada.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

O seu aparelho foi sujeito a uma verificação rigorosa na fábrica para garantir que funciona sem qualquer problema. Por conseguinte, poderá conter alguma água residual.

Instalação e ligação

Ligação eléctrica

Respeite as instruções de montagem especiais

Se o cabo de ligação estiver danificado, terá de ser substituído pela Assistência Técnica, para evitar potenciais perigos.

Indicações de segurança



Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

O aparelho não pode ser utilizado sem vigilância por adultos e crianças

- que não estejam física ou mentalmente em condições de o fazer
- ou a quem falte os conhecimentos ou a experiência necessários para operar o aparelho correctamente e em condições de segurança.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca tocar nas superfícies quentes de aparelhos de aquecimento e cozedura. Nunca tocar nas superfícies quentes do forno.

Abra a porta do forno com cuidado, pois de dentro do forno sai vapor quente.

Por princípio, não deixe crianças aproximarem-se do aparelho.

Perigo de incêndio!

Jamais guarde objectos inflamáveis dentro do forno.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter.

Acessório quente



Perigo de queimaduras!

Nunca retire o acessório do aparelho sem usar uma pega de cozinha.

Limpeza



Perigo de queimaduras!

Não realize a limpeza imediatamente a seguir a desligar o aparelho. A água no recipiente de cozinhar a vapor ainda se encontra quente. Aguarde que o aparelho arrefeça.

Reparações



Perigo de choque!

As reparações indevidas são perigosas. Só um técnico da Assistência Técnica formado por nós pode proceder às reparações.

Caso o aparelho esteja avariado, desligue o fusível na respectiva caixa ou retire a ficha da corrente.

Contacte a Assistência Técnica.

Informações importantes para a utilização

Recipientes

Não utilize a porta do forno para pousar objectos.

Não guarde alimentos dentro do aparelho, pois podem provocar corrosão no aparelho.

Utilize apenas os acessórios fornecidos, pois são especificamente adaptados ao seu aparelho.

Atenção! Ao cozinhar a vapor no recipiente furado, coloque sempre o tabuleiro ou o recipiente sem furos por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Coloque sempre os recipientes sobre a grelha ou no recipiente furado.

Atenção! A cubeta de vaporização não pode ser coberta.

Os recipientes têm de ser resistentes ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com ar quente circulante e vapor.

Não utilize recipientes com ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão no forno.

Manutenção e limpeza

O forno do seu aparelho é feito em aço inox de elevada qualidade. A manutenção indevida pode provocar corrosão no forno. Observe as indicações de limpeza e manutenção no manual de instruções.

Os sais são muito agressivos. Se se depositarem no forno, podem surgir manchas de ferrugem pontuais. Os molhos picantes como o ketchup e a mostarda, ou as comidas salgadas como, por ex., carne em salmoura contêm cloretos e ácidos que corroem a superfície de aço inox. Limpe o forno depois de cada utilização.

Causas de danos

Vedante muito sujo

Se o vedante exterior do forno estiver muito sujo, a porta deixa de funcionar correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha a vedação do forno limpa.

Porta do forno como superfície de apoio

Não se apoie nem se sente na porta do forno.

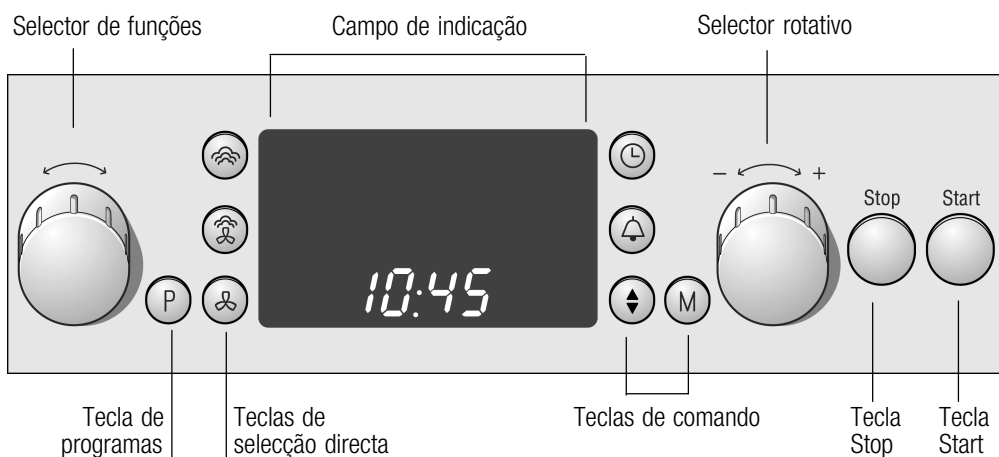
Transporte

Não carregue nem agarre no aparelho pela pega da porta. A pega da porta não tem capacidade para suportar o peso do aparelho e pode partir-se.

O forno de cozinhar a vapor

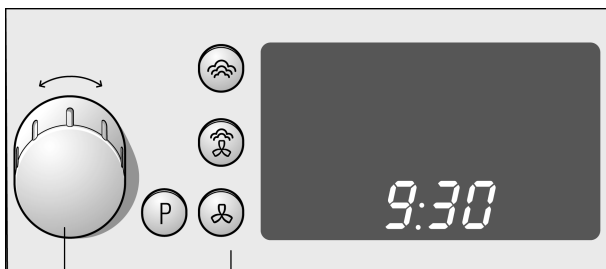
O presente capítulo irá ajudá-lo(a) a familiarizar-se com o seu novo aparelho. Vamos explicar-lhe o painel de comandos com as teclas, selectores e indicações. Obterá também informações sobre os tipos de aquecimento, o forno, o depósito de água e os acessórios.

Painel de comando



Teclas de selecção directa e selector de funções

Permitem-lhe regular o tipo de aquecimento e a temperatura do forno de cozinhar a vapor. O tipo de aquecimento é mostrado na primeira linha da indicação de texto, a temperatura na segunda linha.



Selector de funções

Teclas de selecção directa

Teclas de selecção directa




Estas teclas permitem-lhe seleccionar directamente os tipos de aquecimento utilizados com maior frequência:

- ☁ Cozinhar a vapor
- ☁ Funcionamento combinado
- ☁ Ar quente circulante

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular todos os outros tipos de aquecimento e a temperatura desejada para o prato.

Tipos de aquecimento




Tipos de aquecimento	Amplitudes de temperatura	Utilização
 Cozinhar a vapor	40-100 °C	Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de frutos e para branquear. Os alimentos são totalmente rodeados por vapor.
 Funcionamento combinado	120-230 °C	Para carne, pratos no forno e bolos. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
 Ar quente circulante	30-230 °C	Para bolos húmidos, pão-de-ló, carne estufada. Uma turbina na parede posterior distribui o calor uniformemente no interior do forno.
Aquecer	100-180 °C	Para refeições completas e produtos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam. Aqueça as refeições completas a 120 °C e os produtos de pastelaria a 160 °C.
Fermentar	40-50 °C	Para massa levedada e massa azeda. O vapor e o ar quente circulante são combinados. A humidade permite distribuir o calor de uma forma especialmente homogénea. A superfície da massa não seca.
Descongelar	40-60 °C	Para legumes, carne, peixe e frutos. O vapor e o ar quente circulante são combinados. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma.
Assar lentamente	60-120 °C	Para rosbife, perna de borrego. Permite preparar de forma especialmente suculenta as peças de carne tenras.
Pré-aquecer	30-70 °C	Para recipientes de porcelana. Os pratos não arrefecem com tanta rapidez em recipientes pré-aquecidos. As bebidas também se mantêm quentes por mais tempo. Retire o recipiente do aparelho com uma pega da louça.
Manter quente	60-100 °C	Para manter quente os alimentos. Atenção: Os alimentos quentes deterioram-se mais depressa. Não mantenha os alimentos quentes por mais de duas horas.

Selector rotativo

O selector rotativo permite acertar as horas, regular a duração, a hora de fim, o despertador e, se necessário, o peso dos alimentos para o automático de programas.

	Gamas
Tempo de duração	1 s - 10.00 h
As horas	0:00 - 24:00
Tempo regulado no despertador	1 s - 10.00 h
Peso	consoante o programa

Teclas de comando e campo de indicação

Tecla	Função
	Seleccionar as horas ou a hora de fim →
	Seleccionar o despertador
	Seleccionar a linha na indicação de texto
M	Seleccionar memorização ou Regulações base, consultar informações
Stop	Parar o funcionamento ou apagar regulação
Start	Iniciar aparelho

No campo de indicação são mostrados os valores regulados.

A indicação de texto conduz-o(a) ao longo da regulação, mostrando o tipo de aquecimento e a temperatura seleccionados.

Mostra os pratos do automático de programas e dá-lhe indicações para regulação.

A indicação de texto pode ser mostrada em 13 idiomas diferentes.

Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento junto à temperatura indica a subida da temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras estiverem preenchidas, significa que a temperatura regulada foi atingida. Com o automático de programas o controlo de aquecimento não aparece.



Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores são rebaixáveis. Para rebaixar e extrair para fora, prima o manípulo.

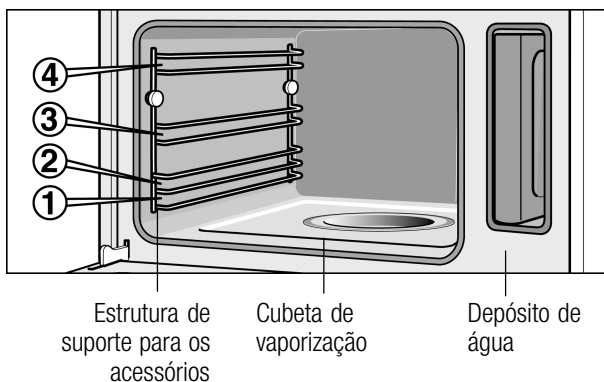
Os manípulos dos selectores podem ser rodados para a direita e para a esquerda.

Forno e acessórios

Os acessórios podem ser inseridos em 4 alturas diferentes dentro do forno.

Atenção

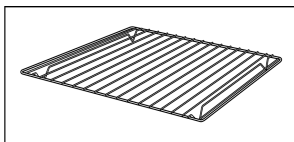
A cubeta de vaporização não pode ser coberta. Não coloque recipientes na base do forno.



Acessórios

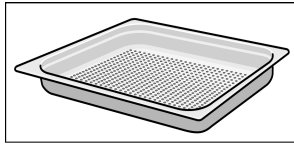
Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica. Indique sempre a referência HEZ. Utilize apenas os acessórios fornecidos ou adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica, pois são especificamente adaptados ao seu aparelho.

Acessórios



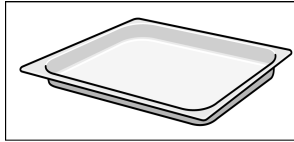
Grelha HEZ 36DR

para recipientes, bolos e formas de ir ao forno, bem como para assados



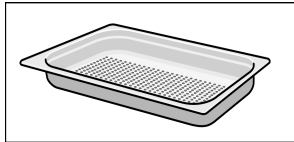
**Recipiente grande, furado,
40 mm de profundidade,
Gastronorm (GN) 2/3
HEZ 36D353G**

para cozinhar peixes inteiros
ou grandes quantidades de
legumes a vapor, para extrair
o sumo de frutos de baga,
etc.



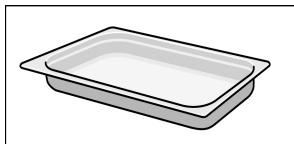
**Tabuleiro/recipiente, sem
furos, 28 mm de
profundidade, GN 2/3
HEZ 36D352**

para fazer bolos em
tabuleiros e para recolher
líquidos que escorrem ao
cozinhar a vapor



**Recipiente pequeno,
furado, 40 mm de
profundidade, GN 1/3
HEZ 36D153G**

para cozinhar legumes a
vapor, extrair o sumo de
frutos de baga, descongelar,
etc.



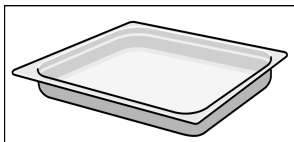
**Recipiente pequeno,
sem furos,
40 mm de profundidade,
GN 1/3
HEZ 36D153**

para cozer arroz,
leguminosas e cereais

Acessórios especiais

Os acessórios especiais podem ser adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica. São especificamente adaptados ao seu aparelho. Indique sempre a ref.^a HEZ.

Acessórios especiais



Recipiente grande, sem furos, 40 mm de profundidade, GN 2/3 HEZ 36D353

para preparar pratos no forno e carne estufada e para recolher líquidos que escorrem ao cozinhar a vapor ou ao extrair o sumo de alimentos

Depósito de água

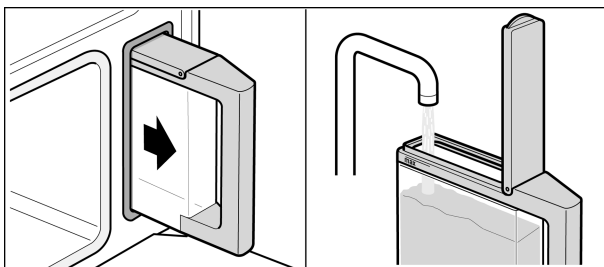
Ao abrir a porta do forno, encontra o depósito de água no lado direito.

Encha o depósito apenas com água fresca da torneira ou com água mineral natural não gaseificada, à venda no mercado.

Se a sua água for muito calcária, aconselhamos a utilização de água descalcificada.

Atenção

Não deite água destilada nem outros líquidos no depósito de água.



Encha sempre o depósito de água antes de utilizar o aparelho

Encha o depósito de água até à marcação “max” com água fria.

Coloque a tampa e certifique-se de que a mesma fica bem encaixada.

Empurre o depósito de água até encaixar.

Depois de utilizar o aparelho despeje sempre o depósito de água

Retire o depósito de água lentamente do aparelho. Se o puxar com demasiada rapidez, pode escorrer água. Mantenha o depósito na horizontal, de modo a impedir que pingue água residual pela base da válvula.

Despeje a água.

Seque bem a caixa do depósito no aparelho e o vedante da tampa.

Indicação “Encher depósito água”

Quando o depósito de água está vazio, soa um sinal. Na indicação de texto aparece “Encher depósito água”. O funcionamento é interrompido.

- 1.** Abra a porta do forno com cuidado, pois é libertado vapor.
- 2.** Retire o depósito de água, encha-o até à marcação e volte a colocá-lo dentro.
- 3.** Prima a tecla Start.

Indicação “Encher depósito água?”

A mensagem aparece se começar um processo de cozedura e o depósito de água estiver apenas meio cheio.

Se achar que a água no depósito é suficiente para o processo de cozedura, volte a iniciar o aparelho.

Caso contrário, encha o depósito de água até “max”, insira-o de novo no seu lugar e coloque o aparelho em funcionamento.

Ventoinha de arrefecimento

O aparelho possui uma ventoinha de arrefecimento, que se vai ligando e desligando, conforme as necessidades. O ar quente ou o vapor sai por cima da porta.

Depois de cozinhar

A ventoinha de arrefecimento continua a rodar depois de cozinhar, o que é indicado através da mensagem “Aparelho a arrefecer”.

Se abrir a porta do forno, a ventoinha de arrefecimento liga-se e desliga-se mais vezes. Os barulhos de funcionamento são normais.

Calibração automática

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. A calibração regula o aparelho para as condições de pressão existentes no local de instalação. O processo decorre automaticamente durante a primeira vez que se cozinha a vapor a 100 °C e dá origem a uma maior produção de vapor, algo que é perfeitamente normal.

Após a mudança de casa

Para que o aparelho se possa adaptar de novo automaticamente à altura do novo local, reponha as regulações de fábrica no aparelho. Consulte o capítulo “Regulações base”.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez para cozinhar.

Regule as horas

Se necessário, altere o idioma da indicação de texto

Se necessário, altere a dureza da água

Aqueça o forno de cozinhar a vapor

Limpe o acessório.

Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”. pois são muito importantes.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação estão a piscar o símbolo \ominus e três zeros. Na indicação aparece “Uhrzeit einstellen” (Acertar a hora).

Acertar a hora

1. Acerte a hora actual com o selector rotativo.
2. Confirme com a tecla \ominus .

O forno de cozinhar a vapor está pronto para entrar em funcionamento.

Seleccionar o idioma para a indicação de texto

Os textos que aparecem na indicação são em língua alemão.

Pode escolher 13 idiomas diferentes para a indicação de texto.

Alterar o idioma

1. Mantenha a tecla “M” premida até aparecer na primeira linha a indicação “Sprache auswählen” e na segunda linha a indicação “Deutsch”.
2. Mude para a segunda linha com a tecla \blacklozenge .
3. Selecciono o idioma com o selector de funções.
4. Confirme com a tecla “M”.
O idioma é memorizado.

No capítulo Regulações base encontra mais informações.

Regular a dureza da água

A intervalos regulares é preciso descalcificar o aparelho. Só assim é possível evitar danos.

O aparelho possui um sistema, que indica automaticamente quando precisa de ser descalcificado. Está predefinido para a dureza da água 2. Altere o valor, se a água na sua casa for mais macia ou mais dura.

Verificar a dureza da água

Pode verificar a dureza da água com as tiras de teste fornecidas com o aparelho ou solicitar essa informação junto da sua companhia da água.

Água filtrada

A descalcificação só pode ser dispensada, se utilizar exclusivamente água filtrada.

Nesse caso, altere a dureza da água para “descalcificada”.

Alterar a dureza da água

1. Mantenha a tecla “M” premida até aparecer a indicação “Seleccionar idioma”.
2. Rode o selector de funções até aparecer “Dureza da água 2 - dureza média”.
3. Mude para a segunda linha com a tecla \blacktriangle .
4. Altere a dureza da água com o selector de funções.

Possibilidades:

descalcificada

1 - água macia

2 - dureza média

3 - água dura

4 - água muito dura



5. Confirme com a tecla “M”.
A alteração é memorizada.

No capítulo Regulações base encontra mais informações.

Aquecer o interior do microondas

Como proceder

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Prima a tecla .
2. Com o selector de funções regule 230 °C.
3. Prima a tecla . Na indicação aparece 20.00 min.
4. Prima a tecla Start.

Decorridos 20 minutos, o forno de cozinhar a vapor desliga-se.

Na indicação aparece “Fim” e “Aparelho a arrefecer”.

Ouve-se um sinal sonoro.

Prima a tecla Stop. O sinal pára e as horas são novamente mostradas.






Areje a cozinha enquanto o forno de cozinhar a vapor estiver a aquecer.

Lavar previamente os acessórios

Antes de utilizar os acessórios, lave-os com uma solução de água e detergente e um pano de lavar loiça.

Regular o forno a vapor

Na Panorâmica geral mostramos-lhe como regular os diferentes tipos de aquecimento. No final poderá encontrar exemplos com figuras ilustrativas.


	1.	2.	3.	4.	5.
Ar quente circulante	Prima a tecla 	Caso necessário, altere a temperatura com o selector de funções	Prima a tecla Start		
Cozinhar a vapor	Prima a tecla 	Caso necessário, altere a temperatura com o selector de funções	Com o selector rotativo, regule o tempo de duração	Prima a tecla Start	
Funcionamento combin.	Prima a tecla 	Caso necessário, altere a temperatura com o selector de funções	Com o selector rotativo, regule o tempo de duração	Prima a tecla Start	
Aquecer Fermentar Descongelar	Rode o selector de funções para a direita, seleccionando o tipo de aquecimento	Prima a tecla 	Caso necessário, altere a temperatura com o selector de funções	Com o selector rotativo, regule o tempo de duração	Prima a tecla Start
Assar lentamente Pré-aquecer Manter quente	Rode o selector de funções para a direita, seleccionando o tipo de aquecimento	Prima a tecla 	Caso necessário, altere a temperatura com o selector de funções	Prima a tecla Start	

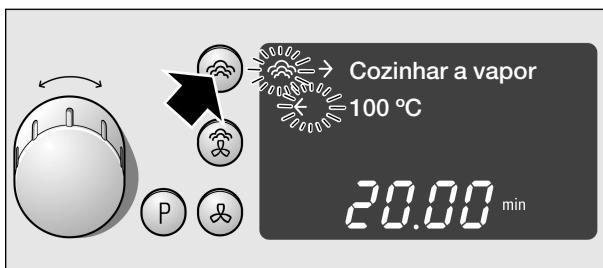
Nota

No capítulo “Tabelas e conselhos” encontrará as regulações adequadas para inúmeros pratos.

Por exemplo, Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor a 80 °C, Tempo de duração (tempo de cozedura) de 18 minutos

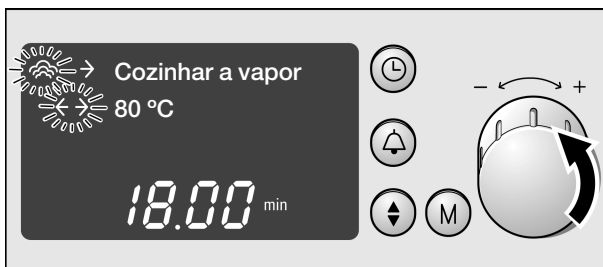
1. Prima a tecla de selecção directa .
O tipo de aquecimento é mostrado na 1.ª linha e a proposta de temperatura na 2.ª linha. Na indicação das horas aparece uma proposta para o tempo de duração de 20,00 minutos.



2. Regule a temperatura com o selector de funções.



3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



4. Prima a tecla Start.

Ao cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a decorrer depois de terminado o tempo de aquecimento. Com todos os outros tipos de aquecimento, o tempo de duração começa logo a decorrer.



Terminado o tempo de duração regulado

Ouve-se um sinal sonoro. O forno a vapor desliga-se e aparece “Fim” e “Aparelho a arrefecer”. Abra a porta do aparelho com cuidado ou prima a tecla Stop 1x.



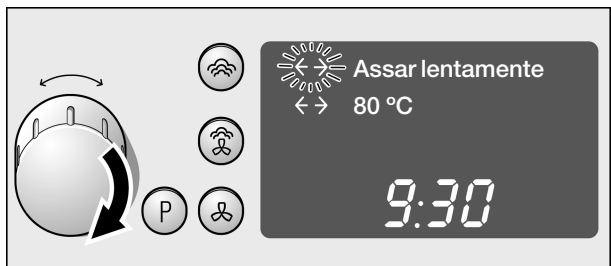
Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente.

Por exemplo, Assar lentamente

Assar lentamente a 90 °C

1. Rode o selector de funções para a direita, até surgir o tipo de aquecimento pretendido na 1.ª linha da indicação de texto.

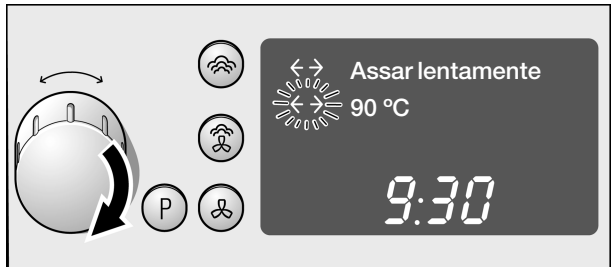
Na 2.ª linha é sugerida uma temperatura.



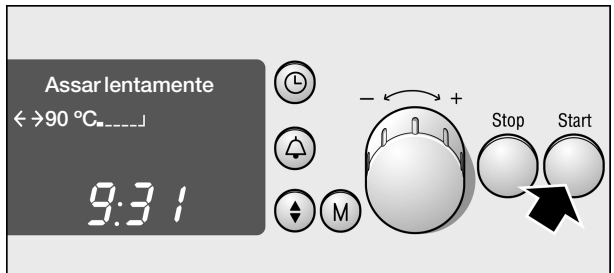
2. Mude para a segunda linha com a tecla .



3. Regule a temperatura com o selector de funções.



4. Prima a tecla Start.



Desligar





Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla Stop.

Regular o tempo de duração

Ar quente circulante, Assar lentamente, Pré-aquecer, Manter quente


Com este tipos de aquecimento que funcionam sem vapor normalmente não se regula um tempo de duração. O forno a vapor é, nestes casos, ligado e desligado manualmente.

Se desejar que o forno a vapor se desligue automaticamente, introduza adicionalmente um tempo de duração.

Regular o tempo de duração	1.	2.	3.	4.	5.
com o ar quente circulante	Prima a tecla 	Caso necessário, altere a temperatura com o selector de funções	Prima a tecla 	Com o selector rotativo, regule o tempo de duração	Prima a tecla Start
com assar lentamente, pré-aquecer, manter quente	Rode o selector de funções para a direita, seleccionando o tipo de aquecimento	Prima a tecla 	Caso necessário, altere a temperatura com o selector de funções	Prima a tecla 	Com o selector rotativo, regule o tempo de duração e prima a tecla Start

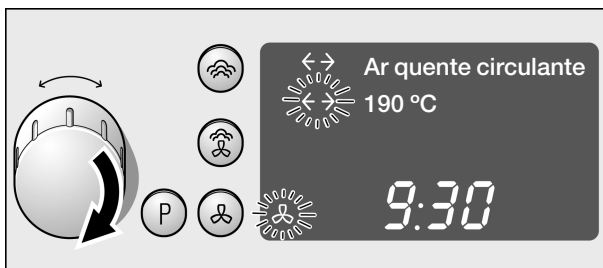
Exemplo


Ar quente circulante, 190 °C, Tempo de duração de 45 minutos.

1. Regule o tipo de aquecimento com a tecla de selecção directa .



2. Regule a temperatura com o selector de funções.

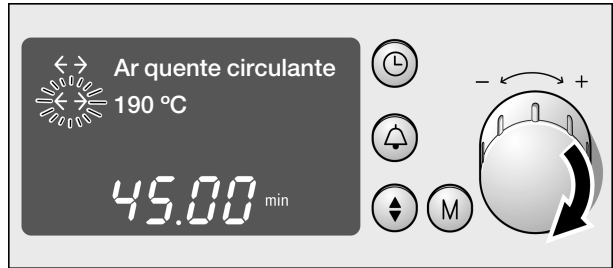


3. Prima a tecla .

No visor aparece uma proposta para o tempo de duração de 20 minutos.



4. Regule o tempo de duração desejado com o selector rotativo.



5. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decorrer visivelmente no visor.

Ouve-se um sinal sonoro. O forno a vapor desliga-se e no visor aparece “Fim” e “Aparelho a arrefecer”. Prima a tecla Stop ou abra a porta do aparelho.

O tempo de duração terminou

Alterar a hora de fim

É possível alterar a hora de fim de cozedura com todos os tipos de aquecimento.

Pode, por ex., colocar uma refeição de manhã no forno a vapor e regulá-lo de modo a ter a refeição pronta para o almoço. O forno a vapor liga-se e desliga-se automaticamente.


Atenção! Os alimentos que se estragam facilmente não podem permanecer demasiado tempo no interior do aparelho.

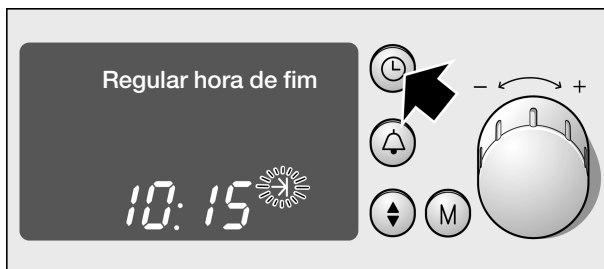
Certifique-se de que o depósito cheio está inserido no devido lugar. Se o seu prato demorar mais de 60 minutos a cozinhar, poderá ser necessário reencher o depósito de água de vez em quando.

Exemplo

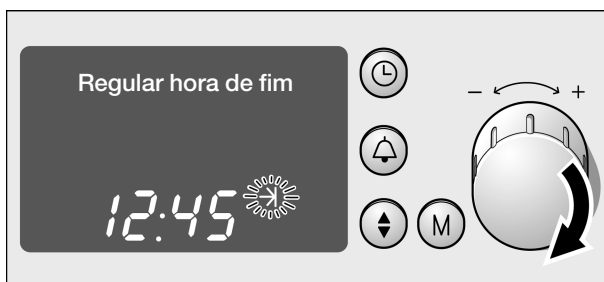
São 9:30 horas. O prato demora 45 minutos e deve estar pronto às 12.45.

1. Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de duração. Não inicie o funcionamento do forno.

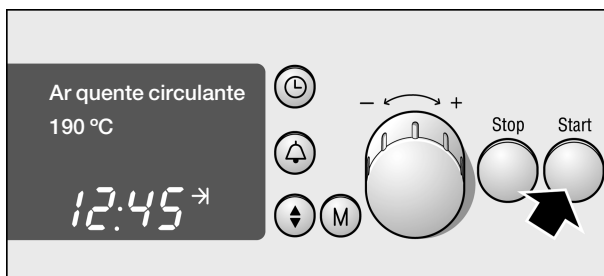
2. Prima a tecla .
- Aparece a hora de fim de cozedura. Esta é a hora a que a refeição estará pronta.




3. Com o selector rotativo, adie a hora de fim.



4. Confirme com a tecla Start.



Na indicação aparece a hora de fim da cozedura. O símbolo de fim  acende. O forno a vapor está em modo de espera. Ele arranca à hora certa e desliga-se automaticamente. No exemplo o forno a vapor arranca automaticamente às 12:00 horas e desliga-se às 12:45 horas.

Alterar a hora de fim antes do arranque
Indicação para cozinhar a vapor

Prima a tecla  3x e altere de imediato a hora de fim.

Com o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor, o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de aquecimento. Condicionado por esse facto, o forno a vapor desliga-se alguns minutos depois da hora de fim regulada.

Sugestões de regulação

Desligar manualmente se não tiver sido introduzido um tempo de duração

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta do aparelho com cuidado e prima uma vez a tecla Stop.

O tempo de duração regulado terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno a vapor desliga-se e Aparece “Fim” e “Aparelho a arrefecer”. Abra a porta do aparelho com cuidado ou prima a tecla Stop 1x.

Vapor quente



Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente.

Alterar a temperatura

É possível em qualquer momento. Altere a temperatura com o selector de funções.

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com o selector rotativo.


Parar

Prima a tecla Stop uma vez ou abra a porta do aparelho com cuidado. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla Start. O funcionamento continua. Esqueceu-se de reiniciar? Após 3 segundos ouve-se um sinal sonoro e aparece a indicação “Premir a tecla Start”.

Cancelar

Prima a tecla Stop 2x.

Consultar as horas, o tempo de duração e a hora de fim

Prima a tecla  até aparecer o valor desejado no visor.

Notas

A turbina de arrefecimento pode continuar em funcionamento quando abrir a porta do aparelho. Isso é normal.

Pode também introduzir primeiro o tempo de duração. Com o selector rotativo regule primeiro o tempo de duração e depois regule o tipo de aquecimento e a temperatura. Dê início ao funcionamento do forno a vapor.

Procedimentos a seguir após cada utilização o aparelho

Esvaziar o depósito de água

Esvazie o depósito de água. Seque bem o vedante na tampa e a caixa do depósito.

Secar o forno

Deixe uma frincha da porta do forno aberta até o aparelho arrefecer. Limpe o forno e a cubeta de vaporização com a esponja e seque-os bem com um pano macio.



A água que se encontrar na cubeta de vaporização pode estar quente.

Automático de programas

O automático de programas permite-lhe preparar pratos de forma muito fácil. Existem 11 grupos de programas com um total de 52 programas.

Informações sobre os programas

Todos os programas foram concebidos para cozinhar num único nível.

O resultado de cozedura pode variar em função do tamanho e da qualidade dos alimentos.

Recipientes

Utilize o recipiente sugerido com o qual todos os pratos foram testados. Se utilizar outros recipientes, o resultado de cozedura sofre alterações.

Se cozinhar no recipiente furado, coloque adicionalmente o tabuleiro no nível 1. Assim, o líquido que pinga é recolhido.

Quantidade

Coloque os alimentos no acessório, dispondo-os até uma altura máxima de 4 cm.

Alguns programas necessitam do peso do alimento. Certifique-se de que este se encontra dentro dos limites de peso indicados.

Preparar arroz/milho miúdo

Arroz: Pese o arroz e adicione uma vez e meia a quantidade de água. Mexa depois da cozedura de modo a que o excesso de água seja rapidamente absorvido.

Milho miúdo: Adicione 3 vezes a quantidade de água ao milho e encha o recipiente, no máximo, com 2,5 cm de altura de milho. Mexa depois da cozedura de modo a que o excesso de água seja rapidamente absorvido.

Cozinhar peixe

Para preparar peixe, unte o recipiente furado.

Não sobreponha peixes inteiros, filetes ou barrinhas de peixe.

Cozinhar aves

Não coloque os peitos de frango ou as coxas de frango umas sobre as outras no recipiente. Poderá eventualmente fazer uma marinada para as coxas de frango antes de as cozinhar.

Bolos

Trança levedada: Deixe a massa levedar a 40 °C durante meia hora no forno a vapor.

Preparar sobremesas

Compota de fruta: O programa só é adequado para fruta com caroço e com grainha. Pese a fruta, adicione cerca de $\frac{1}{3}$ da quantidade de água e açúcar a gosto.

Arroz doce: Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, cobrindo-o, no máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Descongelar

Congele os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18 °C. Não congele os alimentos em quantidades demasiado grandes.

Todos os programas de descongelação referem-se a alimentos crus.



Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido da descongelação. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos.

Filetes de peixe: Não sobreponha os filetes.

Aves inteiras: Antes de descongelar a ave, remova a embalagem.

Depois da descongelação deixe a ave repousar. No caso de aves grandes (por ex., peru jovem) pode remover as miudezas após cerca de 30 minutos de repouso. Depois de descongelar, ligue o ar quente circulante do forno a vapor a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos. Os germes no interior do forno são eliminados.

Gulache: Congele o gulache o mais espalmadamente possível e em porções máximas de 500 g. Enquanto descongela, vire e separe a carne uma a duas vezes.

Fruta: Se não quiser que a fruta descongele totalmente, altere o resultado da cozedura individualmente conforme descrito em “Ajuste individual do resultado da cozedura”.

Fazer compotas

Utilize frascos de um litro. No caso de frascos maiores ou mais pequenos, tem de ajustar o resultado da cozedura individualmente, conforme descrito. Terminado o programa, abra a porta do forno para evitar que continue a cozer. Deixe os frascos durante alguns minutos dentro do aparelho para arrefecerem.

Abóbora: Branqueie a abóbora antes de fazer a compota.

Maçãs / Pêras O programa está concebido para fruta pouco madura. Se a fruta utilizada já não estiver muito dura, ajuste o tempo de cozedura individualmente.

Cozer ovos

Não coloque os ovos uns sobre os outros.

Extrair o sumo

Deixe os frutos de baga absorverem açúcar numa tigela durante pelo menos uma hora. Depois coloque-os no recipiente furado. O açúcar não escorre e é produzido mais sumo.

Preparar iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar até aos 90 °C. De seguida, deixe-o arrefecer até 40 °C. O leite ultrapasteurizado não necessita de ser aquecido. Por cada 100 ml de leite adicione uma a duas colheres de chá de iogurte natural ou a mesma quantidade de fermento de iogurte e envolva no leite. Deite a mistura em frascos limpos e feche-os. Coloque os frascos no recipiente furado.

Esterilizar biberões

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

Utilize o programa para esterilizar. Para isso, coloque os biberões no recipiente furado. Estes não se podem tocar. Seque os biberões após a esterilização com um pano limpo.

Os biberões ficam esterilizados como se tivessem sido fervidos.

Tabela de programas

Grupo de programas	Programa	Observações	Loiça/Acessórios	Nível
Legumes	Raminhos couve-flor, cozinhados a vapor	raminhos de tamanho igual	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Couve-flor inteira, cozinhada a vapor	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Bróculos, cozinhados a vapor	raminhos de tamanho igual	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Feijão verde, cozinhado a vapor	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Cenouras às rodelas, cozinhadas a vapor	rodelas de aprox. 3 mm de espessura	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Rábano às rodelas, cozinhado a vapor	rodelas de aprox. 3 mm de espessura	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Couve de bruxelas, cozinhada a vapor	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Espargos, brancos, cozinhados a vapor	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
Acompanhamentos	Batatas coz. c/ pele, de tamanho médio	Ø 3-4 cm	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Batatas cozidas, tam. médio, em quartos	peso por pedaço 30-40 g	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Arroz indiano	máx. 750 g de arroz	Tabuleiro	3
	Arroz integral	máx. 750 g de arroz	Tabuleiro	3
	Milho miúdo	altura de enchimento máx. 2,5 cm	Tabuleiro	3

Grupo de programas	Programa	Observações	Loiça/Acessórios	Nível
Peixe	Filetes peixe frescos, cozinhados a vapor	máx. 2,5 cm de espessura	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Trutas inteiras, cozinhadas a vapor	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Barrinhas de peixe, congeladas, cozidas	Peso entre 500 g - 1 kg	Tabuleiro	2
	Mexilhões	cozer com um pouco de caldo	Tabuleiro	2
	Argolas de lulas, panadas, congeladas	Peso entre 500 g - 1,25 kg	Tabuleiro	2
Carne/aves	Frango inteiro, fresco, assado	Peso entre 700 g - 1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2
	Peito de frango, cozinhado a vapor		Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Coxa de frango, fresca, assada	Peso entre 200 g - 2 kg	Grelha com tabuleiro	2
	Rolo de carne	Peso entre 500 g - 2 kg	Tabuleiro	2
	Carne porco assada, fr.	Peso entre 1 - 2,5 kg	Grelha com tabuleiro	2
	Carne porco estaladiça	Peso entre 600 g - 2 kg	Grelha com tabuleiro	2
	Rosbife, salteado, assar lentamente	Peso entre 1 - 1,5 kg	Tabuleiro	2
	Carne vaca assada, fr.	Peso entre 1 - 2,5 kg	Grelha com tabuleiro	2
	Perna borrego, salteada assar lentamente	sem ossos peso entre 1 - 1,5 kg	Tabuleiro	2

Grupo de programas	Programa	Observações	Loiça/Acessórios	Nível
Pastéis/ sobremesas	Trança levedada	Peso da massa entre 600 g - 1,8 kg	Tabuleiro untado	2
	Bolo de massa batida	Peso da massa entre 800 g - 2 kg	Forma de mola com cano Ø 26 cm untada sobre a grelha	2
	Pão	Peso entre 600 g - 2 kg	Tabuleiro	2
	Pãezinhos, congelados e pré-cozidos	200 g - 1 kg	Grelha	2
	Compota de fruta	–	Tabuleiro	3
	Arroz doce	–	Tabuleiro	3
Aquecer	1 prato	–	Grelha	2
	2 pratos	–	Recipiente 2/3 furado e grelha	4 2
	Acompanhamentos, cozinhados	–	Tabuleiro	3
	Legumes, cozinhados	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Pizza, cozida	–	Grelha	2
Descongelar	Filetes de peixe, congelados	máx. 2,5 cm de espessura	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Aves inteiras, congeladas	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Gulache, congelado	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Carne de vaca assada, congelada	peso por pedaço máx. 1,5 kg	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Fruta, congelada	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1

Grupo de programas	Programa	Observações	Loiça/Acessórios	Nível
Fazer compotas	Abóbora	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Fruta com caroço	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Maçãs / Pêras	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
Ovos	cozidos	Tamanho dos ovos M	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	quentes	Tamanho dos ovos M	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
Extrair o sumo	Groselhas	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
	Framboesas	–	Recipiente 2/3 furado e tabuleiro	3 1
Especial	Biberões, esterilizar*	–	Recipiente 2/3 furado	2
	Frascos de iogurte	–	Recipiente 2/3 furado	3

* Os biberões ficam tão desinfectados como depois de fervidos.

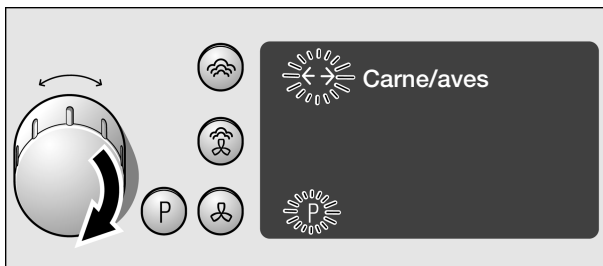
Regular o programa

Exemplo da figura: Carne/aves, coxa de frango, assado fresco, 1 kg

1. Prima a tecla P.
Aparece o primeiro grupo de programas.



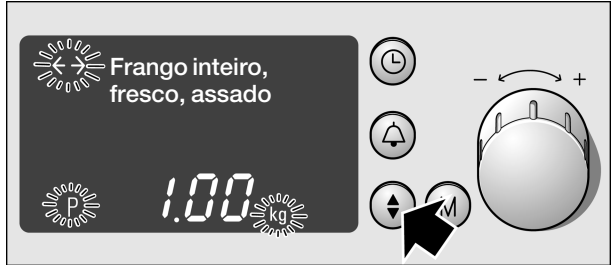
2. Com o selector de funções, seleccione o grupo de programas.



3. Prima a tecla ↕.

No visor aparece o primeiro programa e o peso sugerido.

Numa parte dos programas não é necessário introduzir um peso,por isso, no visor também não é sugerido qualquer peso.



4. Selecciono o programa que pretende utilizar com o selector de funções.



Com a tecla “M” pode agora obter informações relativas ao acessório. Estas são mostradas durante alguns segundos.

5. Regule o peso desejado com o selector rotativo. Numa parte dos programas não é necessário introduzir um peso, por isso, no visor também não é sugerido qualquer peso. Pode iniciar o programa de imediato.



6. Prima a tecla Start.



O tempo de duração começa a decorrer visivelmente no visor.

O programa terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno a vapor desliga-se e aparece “Fim” e “Aparelho a arrefecer”. Abra a porta do aparelho com cuidado ou prima a tecla Stop 1x.



Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente.

Alterar a hora de fim do programa

Atenção! Os alimentos que se estragam facilmente não podem permanecer demasiado tempo no interior do aparelho.

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 5.

Prima a tecla , até aparecer “Regular hora de fim”.

Com o selector rotativo, adie a hora de fim e confirme com a tecla Start.

Alterar o tempo de duração do programa

Só é possível proceder a essa alteração através do “Ajuste individual do resultado da cozedura”.

Cancelar o programa

Prima a tecla Stop 2x.

Ajuste individual do resultado da cozedura

Se o resultado de cozedura de um programa não estiver ao seu gosto, poderá alterá-lo da próxima vez. Para isso, regule conforme descrito do ponto 1 a 5. Mantenha a tecla \blacklozenge premida até aparecer “Ajuste individual”. Com o selector de funções, altere o campo iluminado.

para a esquerda = Resultado mais fraco da cozedura
para a direita = Resultado mais intensivo da cozedura

De seguida, dê início ao programa.

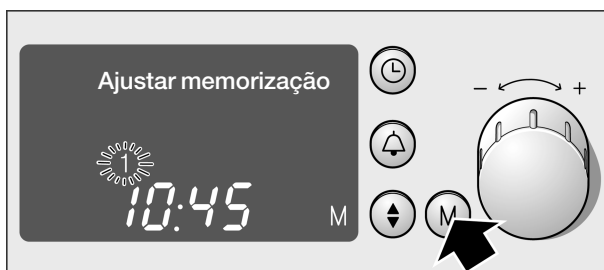
Caso pretenda alterar os resultados da cozedura de todos os programas para mais fraco ou mais intensivo, consulte o capítulo Regulações base.

Memória

A memória permite-lhe memorizar 6 programas próprios, podendo aceder a eles a qualquer momento. A memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência. Pode também memorizar um prato do automático de programas.

Ajustar memorização

1. Prima a tecla “M”.
No visor aparece “Ajustar memorização” e o 1 para a primeira posição de memória.



Para aceder a outra posição de memória, prima a tecla “M” até aparecer o número pretendido.

2. Insira o tipo de aquecimento, a temperatura, e o tempo de duração para o prato desejado ou seleccione um programa do automático de programas.
3. Confirme as regulações com a tecla “M”.
No visor aparece a indicação “Memorizado”.
As regulações memorizadas são mostradas no visor durante alguns segundos. De seguida, aparece a hora.

Memorizar e iniciar de imediato

Depois de inserir as regulações não confirme com a tecla “M”, prima a tecla Start.

Realizar nova memorização

Com a tecla “M”, selecione a posição de memória. As regulações actuais aparecem. Prima a tecla Stop e regule de novo.

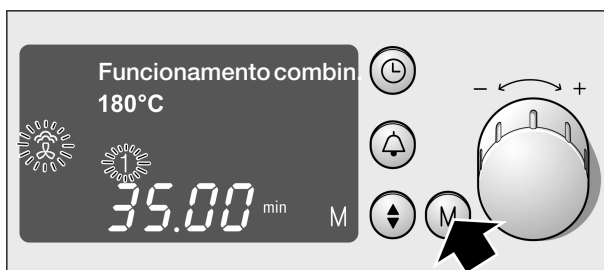
Iniciar o modo Memória

Pode facilmente dar início aos programas memorizados.

Exemplo da figura: Posição de memória 1, Funcionamento combin. a 180 °C, 35 minutos.

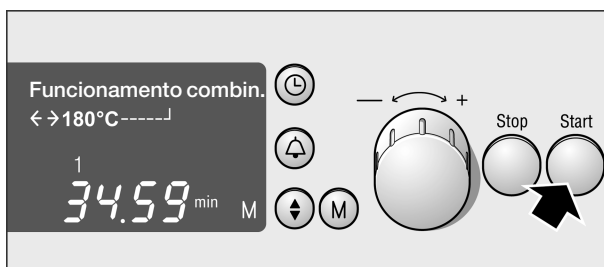
Coloque o prato no forno a vapor.

1. Prima a tecla “M”. Aparece o 1 para a posição de memória 1.



Para aceder a outra posição de memória: prima a tecla “M”, até aparecer o número pretendido.

2. Prima a tecla Start.



O tempo de duração começa a decorrer visivelmente no visor.

Excepção:

Quando tem o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor seleccionado, o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de aquecimento.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno a vapor desliga-se. Aparece “Fim” e “Aparelho a arrefecer”. Abra a porta do aparelho com cuidado ou prima a tecla Stop 1x.



Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente.

Parar

Prima a tecla Stop 1x ou abra a porta do aparelho com cuidado. Depois de a fechar, volte a premir a tecla Start.

Cancelar

Prima a tecla Stop 2x.

Adiar a hora de fim

Com a tecla “M”, seleccione a posição de memória. Prima a tecla ⊖ e adie a hora de fim. Confirme com a tecla Start.

Anular as regulações de todas as posições de memória

Prima a tecla “M”. Prima a tecla ⊖ durante seis segundos. Todos os programas memorizados são anulados. Aparece a indicação “Ajustar memorização”. Memorizar novos programas ou deixar a memória com a tecla Stop.

Notas

Depois de iniciado o funcionamento, a posição de memória não pode ser alterada.

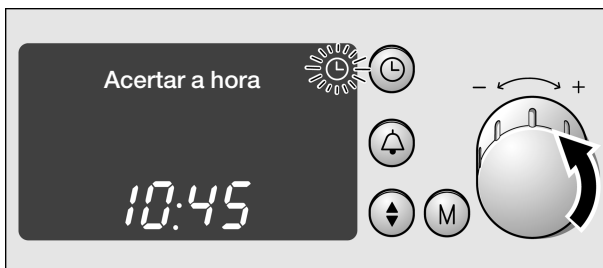
Só é possível alterar a temperatura ou o tempo de duração após o início do funcionamento.

Acertar a hora

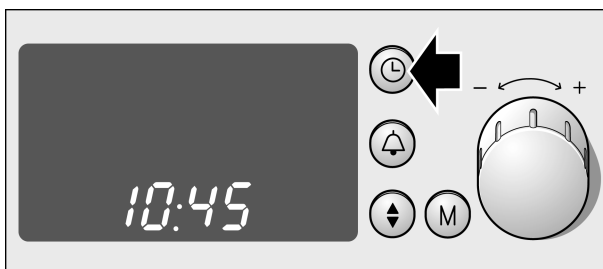
Depois da primeira ligação ou após uma falha de corrente piscam no visor três zeros e o símbolo ⌚. Aparece a indicação “Acertar a hora”.

Exemplo da figura: Hora actual 10:45 horas.

1. Acerte a hora actual com o selector rotativo.



2. Confirme com a tecla ⌚.



Alterar a hora, por ex., do horário de Verão para o de Inverno

Ocultar as horas

Prima a tecla ⌚ e proceda à regulação conforme descrita nos pontos 1 e 2.

O aparelho está regulado de modo a que a hora esteja sempre visível.

Pode alterar esta regulação para “Horas só durante o funcionamento”. A indicação das horas é ocultada e só aparece no visor quando o forno a vapor está em funcionamento.

1. Mantenha a tecla “M” premida até aparecer a indicação “Seleccionar idioma” na primeira linha.

2. Rode o selector de funções até aparecer na primeira linha “Indicação das horas”.
3. Com a tecla \blacklozenge mude para a segunda linha e, com o selector de funções, seleccione a regulação “só durante funcion.”
4. Confirme com a tecla “M”. A alteração foi memorizada.

As horas continuam a decorrer em pano de fundo. Para mais informações, poderá também consultar o capítulo “Regulações base”.

Nota

Entre as 22h00 e as 06h00, a luminosidade da indicação das horas diminui para metade.

Bloqueio de segurança para crianças

Para impedir que crianças liguem o aparelho inadvertidamente, o mesmo possui um fecho de segurança para crianças.

Bloquear o aparelho

Mantenha a tecla Stop premida até aparecer a indicação “Fecho seg. cri. activo”. Todas as funções são bloqueadas.

Anular o bloqueio

Mantenha a tecla Stop premida até se apagar a indicação “Fecho seg. cri. activo”. O bloqueio está anulado.

Notas

Também é possível regular o despertador e acertar as horas com o forno bloqueado.

Após uma falha de corrente, o fecho de segurança para crianças mantém-se activo.


Regular o despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha.

O seu funcionamento é independente das outras regulações e tem um sinal sonoro específico.

O despertador também funciona com o fecho de segurança para crianças activo.


Exemplo da figura: 20 min.

1. Prima a tecla .



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




3. Confirme com a tecla .





O tempo de duração começa a decorrer visivelmente no visor.

O tempo terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla . A hora aparece.



Alterar o tempo do despertador

Prima a tecla . Com o selector rotativo, altere o tempo de duração e confirme com a tecla .

Cancelar

Prima a tecla  e depois a tecla Stop.

Se o forno a vapor estiver simultaneamente em funcionamento:

Prima a tecla  e, com o selector rotativo, regule o tempo de duração para zero. Confirme com a tecla .


Início automático

Com o Início automático, coloca o aparelho em funcionamento conforme habitual com a tecla Start. Se abrir a porta do aparelho entretanto, depois de a fechar o aparelho continua a funcionar automaticamente. Assim não necessita de voltar a pressionar a tecla Start.

No capítulo "Regulações base" encontra instruções para mudar para o modo de Início automático.

Regulações base

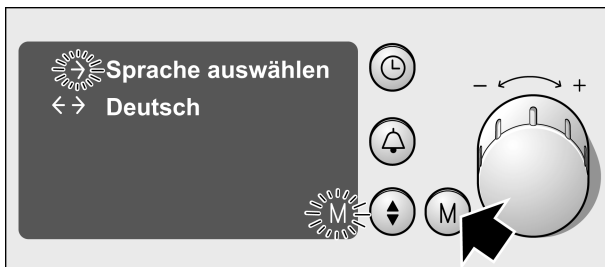
O seu forno de cozinhar a vapor tem várias regulações base. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve ajustar o idioma para a indicação de texto, se necessário. A regulação base é alemão. Todas as regulações base podem ser alteradas individualmente, em qualquer altura.

Regulação base	Função	Alterar para
“Sprache auswählen” “Deutsch”	Idioma para a indicação de texto	São possíveis outros idiomas
“Duração sinal sonoro curta” = 5 apitos	Sinal quando termina um tempo de duração	“Duração sinal sonoro média” = 30 apitos “Duração sinal sonoro longa” = 40 apitos
“Volume do sinal sonoro” = médio	Volume do sinal	“Volume do sinal sonoro” = baixo = alto
“Indicação das horas sempre visível” aparece iluminada de forma permanente na indicação	Indicação das horas	“Indicação das horas só durante funcion.” As horas aparecem enquanto o forno de cozinhar a vapor está em funcionamento
“Início automático desligado” = Iniciar funcionamento com a tecla Start	Iniciar funcionamento	“Início automático ligado” = Funcionamento inicia-se automaticamente sem a tecla Start
“Ajuste individual” –  +	Alterar o resultado de cozedura do automático de programas	por ex., Ajuste individual Resultado de cozedura sempre mais intensivo –  +
Dureza da água 2 – dureza média	Determinar a dureza da água, quando a mensagem “Descalcificar o aparelho” aparecer na indicação de texto.	descalcificada Dureza da água 1 – água macia Dureza da água 3 – água dura Dureza da água 4 – água muito dura
“Regulação de fábrica” = não	Após a mudança para uma localidade situada a uma altura diferente, a regulação de fábrica tem de ser reposta. (Ver Calibração automática)	“Regulação de fábrica” = sim Todas as regulações são repostas para o estado inicial de fornecimento.

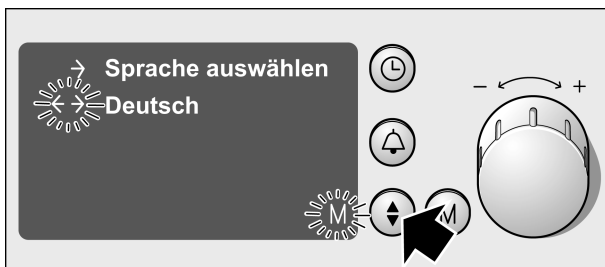
Alterar as regulações base

Exemplo da figura: Alterar o idioma das indicações de alemão para inglês.

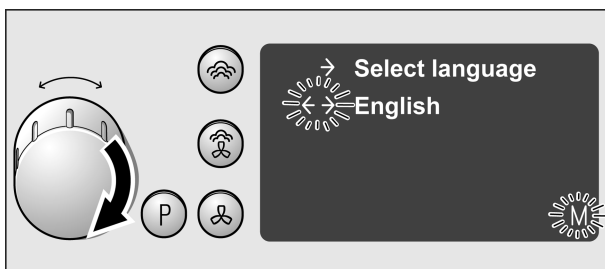
1. Mantenha a tecla "M" premida até aparecer na primeira linha a indicação "Sprache auswählen" e na segunda linha a indicação "Deutsch".



2. Com a tecla ↕ mude para a segunda linha.



3. Altere a regulação com o selector de funções.



4. Confirme com a tecla "M". A alteração foi memorizada. A indicação das horas volta a aparecer.

Alterar outras regulações base

Mantenha a tecla “M” premida até aparecer a indicação “Seleccionar idioma”.

Com o selector de funções, seleccione a regulação base que pretende alterar.

Proceda à alteração conforme descrito nos pontos 2 a 4.

Desligação de segurança

Se não alterar a regulação no aparelho durante várias horas, a desligação de segurança é activada. O funcionamento é interrompido.

Na indicação aparece um 5.

Prima a tecla Stop, o 5 apaga-se.

Pode voltar a regular a zona.

Anular a desligação de segurança

Se estiver regulado um tempo de duração, o aparelho desliga automaticamente. A desligação de segurança é anulada.

Manutenção e limpeza



Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Podem danificar a superfície. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Não utilize produtos limpa-fornos nem detergentes que contenham cloro ou produtos cáusticos. Os produtos de limpeza agressivos aumentam o risco de corrosão.

Esponja de limpeza

A esponja fornecida com o aparelho é muito absorvente. Utilize-a para remover a água residual da cubeta de vaporização.

Utilize a esponja para limpar o forno.

Pode também lavar a esponja na máquina de lavar (a 90°).

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho	Solução de água e detergente - seque com um pano macio.
com frente de alumínio	Produto limpa-vidros suave - com um pano de limpar os vidros macio ou um pano de microfibras que não largue pêlos, limpe as superfícies com movimentos horizontais e sem empregar força.
com frente em aço inoxidável	Solução de água e detergente - seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. Poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inox junto do Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada.
Interior do forno	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre - utilize a esponja fornecida ou uma escova da loiça macia. Jamais utilize esfregões verdes ou palha-de-aço. O forno pode enferrujar.
Recipiente de cozinhar a vapor	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre. Se o forno estiver muito sujo, utilize a Ajuda de limpeza.
Vedante exterior do forno	Solução de água quente e detergente.
Depósito de água	Água com vinagre, não lavar na máquina de lavar loiça.
Caixa do depósito	Secar com um pano após cada utilização do aparelho.
Vedante na tampa	Secar muito bem após cada utilização do aparelho.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente ou lavar na máquina de lavar loiça.
Vidros da porta	Produto limpa-vidros.
Acessórios	Pôr de molho em solução de água quente e detergente. Lavar com uma escova ou esponja da louça ou lavar na máquina de lavar loiça.

Ajuda de limpeza

Esta função permite desincrustar sujidades do forno através de vapor. Depois disso é fácil removê-la.

A ajuda de limpeza demora cerca de 30 minutos.

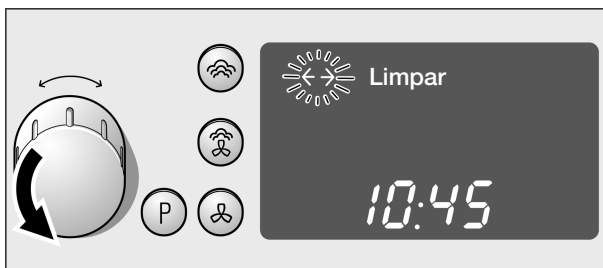
Preparação

Deixe arrefecer o forno.

Retire o acessório do forno e limpe a cubeta de vaporização para que não se queime qualquer sujidade.

Como proceder

1. Encha o tanque com água até à marcação “max”.
2. Deite uma gota de detergente da loiça na cubeta de vaporização que se encontra na base do forno.
3. Regule o selector de funções para Limpar.



4. Prima a tecla Start.

A ajuda de limpeza entra em funcionamento.

A lâmpada do forno está desligada.

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro.

No visor aparece “Limpar o aparelho” e “Reencher depósito água”.

5. Limpe a sujidade desincrustada do forno e da cubeta de vaporização com uma escova da loiça macia e a esponja fornecida com o aparelho. Para isso pode retirar as estruturas de suporte conforme descrito em “Retirar as estruturas de suporte”.
Encha o depósito água e volte a inseri-lo no respectivo lugar.

Ouve-se um sinal sonoro. No visor aparece “Lavar” e “Premir a tecla Start”.

6. Prima a tecla Start.

O aparelho inicia a lavagem. No visor está a indicação “1.^a Lavagem”.

Passado um curto espaço de tempo, aparece “Esvaziar” e “Premir a tecla Start”.

7. Remova a água residual da cubeta de vaporização com a esponja limpa e reinicie.

O aparelho inicia a lavagem. No visor está a indicação “2.^a Lavagem”.

Depois aparece “Esvaziar” e “Fim”.

8. Remova a água residual da cubeta de vaporização.

A ajuda de limpeza está concluída. Prima a tecla Stop.

Seque bem o forno com um pano macio. Os resíduos de detergente podem fazer espuma ao cozinhar a vapor da próxima vez.

Prima a tecla Stop. No visor aparece a indicação “Limpar o aparelho” e “Reencher depósito água”. Proceda conforme descrito nos pontos 5 a 8.

Interromper a Ajuda de limpeza

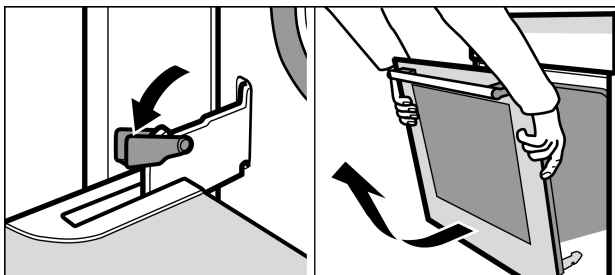
Desmontar a porta do forno

Para facilitar a limpeza, pode desmontar a porta do forno.



Não coloque as mãos nas dobradiças da porta. Perigo de ferimentos!

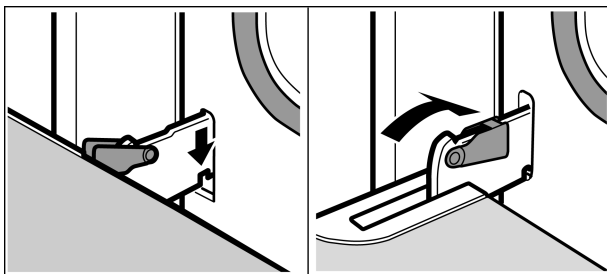
1. Abra a porta do forno completamente.
2. Vire as duas patilhas de bloqueio, da esquerda e da direita.
3. Incline a porta do forno.
Agarre a porta em cima, com uma mão de cada lado. Feche a porta um pouco mais e retire-a para fora.



Montar a porta do forno

Volte a montar a porta do forno após a limpeza.

1. Insira as dobradiças da porta alinhadas nas aberturas do lado esquerdo e direito do forno. O entalhe da dobradiça tem de encaixar de ambos os lados.

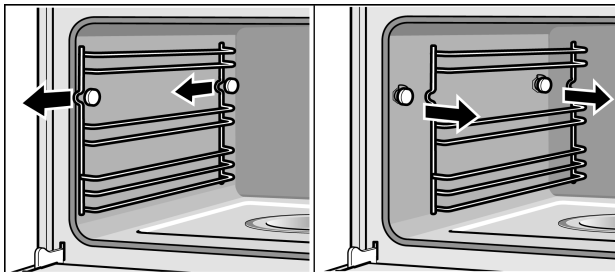


2. Abra completamente a porta do forno e empurre a alavanca de bloqueio para cima.
3. Feche a porta do forno.

Retirar as estruturas de suporte

Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza.

Para tal puxe a estrutura de suporte para a frente e desengate-a.



Limpe as estruturas de suporte com líquido da louça e uma esponja ou escova. Também pode lavar as estruturas de suporte na máquina de lavar louça.

Engatar as estruturas de suporte

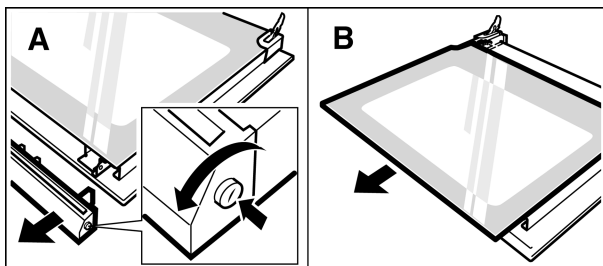
Engate a estrutura de suporte atrás e à frente e empurre-a para trás, até encaixar.

As estruturas de suporte só encaixam perfeitamente num dos lados.

Desmontar os vidros da porta

Podem retirar o vidro da porta do forno para facilitar a limpeza.

1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Desaparafuse a cobertura em cima na porta. Para o efeito, desaperte os parafusos do lado esquerdo e do lado direito. (Figura A)
3. Extraia o vidro. (Figura B)



Limpe os vidros com um produto de limpar vidros e um pano macio.

Montar os vidros da porta

1. Volte a inserir o vidro.
Certifique-se de que a superfície lisa ficou virada para fora e a estampada virada para dentro.
2. Coloque e aparafuse a cobertura.
3. Volte a montar a porta do forno.

Só pode voltar a utilizar o aparelho, quando os vidros tiverem sido montados correctamente.

Programa de eliminação do calcário

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar regularmente o calcário do sistema da água. A indicação “Descalcificar o aparelho” chama a sua atenção para esse procedimento.

Produto anti-calcário

Para eliminar o calcário do aparelho, utilize produtos anti-calcário líquidos à base de ácido cítrico ou acético. Outros produtos anti-calcário podem danificar o aparelho.

Tempo de duração

O programa de eliminação do calcário demora cerca de 30 minutos.

Eliminar o calcário do sistema da água

O forno tem de arrefecer totalmente antes de dar início ao procedimento.

1. Prepare 350 ml de solução anti-calcária de acordo com as instruções do fabricante e deite-a no depósito.
2. Coloque o selector de funções em Descalcificar.



3. Prima a tecla Start.

O programa de eliminação do calcário dá início ao seu funcionamento. A lâmpada do forno está desligada.

Após cerca de 30 minutos ouve-se um sinal sonoro.

No visor aparece “Esvaziar” e “Reencher depósito água”.

Depois de abrir a porta do forno, ouve-se um sinal sonoro. No visor aparece “Lavar” e “Premir a tecla Start”.

4. Remova o produto anti-calcário da cubeta de vaporização utilizando a esponja fornecida com o aparelho. Lave bem o depósito, encha-o com água, insira-o no respectivo lugar e reinicie a lavagem do aparelho.

O aparelho inicia a lavagem. No visor está a indicação “1.ª Lavagem”. Passado um curto espaço de tempo, aparece “Esvaziar” e “Premir a tecla Start”.

5. Remova a água residual da cubeta de vaporização com a esponja limpa e reinicie.

O aparelho inicia a lavagem. No visor está a indicação “2.ª Lavagem”. Depois aparece “Esvaziar” e “Fim”.

6. Remova a água residual da cubeta de vaporização com a esponja.

Está terminado o processo de eliminação do calcário. Prima a tecla Stop.

Limpe o forno com a esponja e depois seque-o com um pano macio.

Interromper o programa de eliminação do calcário

Prima a tecla Stop. No visor aparece a indicação “Esvaziar” e “Reencher depósito água”. Proceda conforme descrito nos pontos 4 a 6.

Descalcificar a cubeta de vaporização de vez em quando

Para isso, utilize também o programa de eliminação do calcário.

Única diferença:

Encha a cubeta de vaporização totalmente com solução anti-calcária e o depósito apenas com água.

Pode também descalcificar manualmente a cubeta de vaporização.

Notas

O calcário tem de ser eliminado do aparelho, senão este deixa de funcionar com o tempo. A descalfificação só se dispensa se for utilizada exclusivamente água descalfificada.

Não deite a solução anti-calcária sobre o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis. Se isso acontecer, remova a solução imediatamente com água.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, por favor, tenha em atenção as seguintes recomendações:

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente eléctrica.
	Falha de corrente	Verifique se os outros aparelhos eléctricos na cozinha funcionam.
	Falha no dispositivo de segurança	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta	Desligue na caixa de fusíveis o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após 10 segundos.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento	O interruptor de contacto da porta foi rodado por engano	Verifique se é possível rodar o interruptor de contacto da porta que se encontra à frente do lado esquerdo, junto do forno. Em caso afirmativo, rode-o de modo a que as setas fiquem viradas para a esquerda e a direita.
	A porta do forno está mal fechada	Feche a porta do forno.
Estão acesos três zeros no visor do relógio	Falha de corrente	Acerte as horas novamente.
O aparelho não está em funcionamento. Na indicação encontra-se um tempo de duração	O selector rotativo foi inadvertidamente accionado	Prima a tecla Stop.
	Depois da regulação, a tecla Start não foi premida	Prima a tecla Start ou anule a regulação com a tecla Stop.
Na indicação das horas aparece um “5”	O bloqueio de segurança foi activado	Prima a tecla Stop.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
A indicação “Encher depósito água” aparece, embora o depósito esteja cheio	O depósito não está bem inserido O sistema de detecção não está a funcionar	Insira o depósito até encaixar. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Aparece a indicação “Encher depósito água” apesar de o depósito ainda não estar vazio ou O depósito está vazio, mas a indicação “Encher depósito água” não aparece	O depósito está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o depósito e limpe-o. Se as peças não se desprenderem, adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica.
O depósito de água esvazia-se sem razão aparente. A cuba de evaporação transborda	O depósito não foi bem fechado O vedante do depósito está danificado O vedante da tampa do depósito está sujo	Feche a tampa até esta encaixar nitidamente. Adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica. Limpe o vedante.
A cubeta de vaporização está vazia, embora o depósito esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido O tubo de adução está entupido	Insira o depósito até ao encaixe. Descalcifique o aparelho. Verifique se a dureza da água está correctamente regulada
No visor aparece “Esvaziar/limpar dep.?”	O aparelho não foi utilizado, no mínimo, durante dois dias e o depósito de água está cheio	Esvazie e limpe o depósito. Esvazie sempre o depósito depois de cozinhar.
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho “Plopp”	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	Isso é normal.
Ao cozinhar a vapor pela primeira vez, é utilizado muito vapor	O aparelho é automaticamente calibrado	Isso é normal.
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação		Isso é normal.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho já não cozinha bem a vapor	O aparelho está com calcário	Dê início ao programa de eliminação do calcário.
No visor do relógio aparece a mensagem de erro "E1" ou "E2"	O sensor de temperatura está avariado	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
No visor do relógio aparece a mensagem de erro "E16" ou "E17"	Avaria técnica	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho for indevidamente reparado, poderão correr graves riscos.

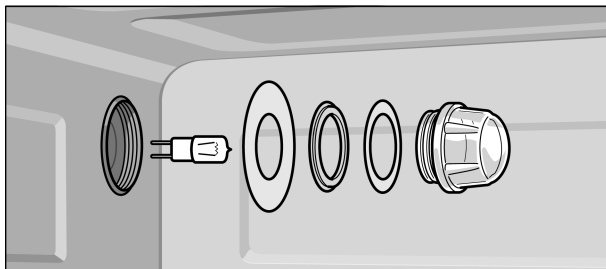
Trocar a lâmpada do forno

Pode adquirir lâmpadas de halogénio resistentes à temperatura de 230V/25 W, com vedantes, junto do Serviço de Assistência Técnica. É favor indicar as referências E e FD do seu aparelho.

Retire a nova lâmpada de halogénio da embalagem usando um pano seco, de modo a prolongar a sua vida útil.

Como proceder:

1. Desligue a ficha da corrente ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.
2. Desenrosque a cobertura para o lado esquerdo e retire-a.
3. Retire a lâmpada e substitua-a por outra igual.
4. Coloque os novos vedantes e o anel de aperto pela ordem correcta na cobertura de vidro.



5. Enrosque novamente a cobertura de vidro com os vedantes.
6. Ligue o aparelho à corrente eléctrica e acerte a hora.

Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem a cobertura de vidro e sem vedantes.

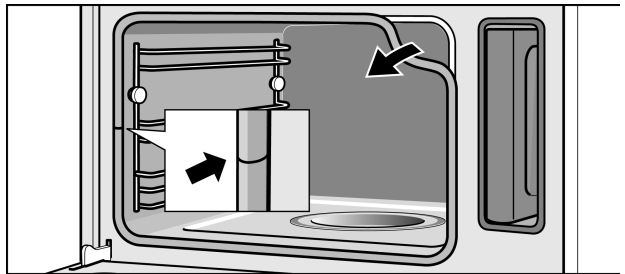
Deverá substituir imediatamente uma cobertura de vidro danificada. As coberturas de vidro podem ser adquiridas junto do Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

Substituir coberturas de vidro

Trocar o vedante

Se o vedante exterior do forno estiver danificado, terá de ser trocado. Os vedantes de substituição podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

1. Abra a porta do forno.
2. Retire o vedante antigo.
3. Insira o novo vedante num determinado ponto e passe-o a toda a volta. O ponto de união tem de ficar na parte lateral.



4. Verifique novamente se o vedante ficou bem colocado, especialmente nos cantos.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, a nossa Assistência Técnica está ao seu dispor. Encontrará a morada e o telefone à Assistência Técnica mais próxima na lista telefónica. Também os centros de assistência técnica referidos irão indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnico próximo da sua residência.

Número E e número FD

Indique sempre à Assistência Técnica o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do seu aparelho. A placa de características com os números encontra-se no lado inferior da porta do lado esquerdo, facilmente visível com a porta do forno aberta. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Assistência Técnica 📞

Tabelas e conselhos

As tabelas apresentam uma variedade de pratos fáceis de preparar no forno a vapor. Poderá consultar qual o tipo de aquecimento, o acessório e o tempo de cozedura mais indicados.

Salvo indicação em contrário, as indicações são válidas para colocar o prato no forno frio.

Acessórios

Utilize os acessórios fornecidos.

Atenção! Ao cozinhar a vapor no recipiente furado, coloque sempre o tabuleiro por baixo. O líquido que pinga é recolhido.

Recipiente

Coloque sempre o recipiente sobre a grelha.

O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Tenha em atenção: os recipientes com paredes mais espessas prolongam os tempos de cozedura.

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

Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor é um modo delicado de preparar refeições. O vapor envolve a comida e evita que os alimentos percam os seus nutrientes. Deste modo é possível cozinhar sem excesso de pressão, mantendo a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos.

Tempos de cozedura

Ao cozinhar a vapor, os tempos de cozedura não dependem da quantidade.

No tempo de cozedura têm influência a qualidade, se os alimentos estão mais verdes ou mais maduros e a dimensão dos pedaços. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação, devendo também orientar-se pelo tamanho da peça indicado. Se desejar preparar peças pequenas, o tempo de cozedura diminui, se as peças forem maiores, o tempo de cozedura aumenta.

Indicações para cozinhar a vapor

Distribua sempre os alimentos uniformemente no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam todos cozidos ao mesmo tempo.

Não coloque os alimentos sensíveis à pressão em camadas demasiado altas no recipiente. É preferível utilizar dois recipientes.

Ar quente circulante

Este tipo de aquecimento é especialmente adequado para pastelaria doce e salgada, assim como para assados e diversos tipos de bolos.

Funcionamento combinado

O Funcionamento combinado, ao combinar ar quente circulante e vapor, é especialmente adequado para preparar assados, frango e bolos como por ex., produtos com massa levedada e pão.

Os assados e o frango ficam estaladiços por fora e suculentos por dentro. Para além disso, a carne perde menos peso.

Os artigos de pastelaria como, por ex., produtos de massa levedada e pão, adquirem uma superfície especialmente bonita e brilhante e não ficam secos.

Legumes

Coloque os legumes no recipiente furado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. O líquido que pinga é recolhido.

Se não for indicado qualquer nível do tabuleiro, poderá escolher a altura livremente.

Pelar tomates: Pré-aqueça o forno a vapor. Corte os tomates e cozinhe-os a vapor durante 1-2 minutos a 100 °C. Por fim, passe-os por água gelada.

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Alcachofras	inteiras	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30-35
Couve-flor	inteira	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30-40
Couve-flor	às rosetas	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10-15
Brócolos	às rosetas	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8-10
Ervilhas		Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	5-10
Legumes recheados (curgetes, beringelas, pimentão)		Tabuleiro no nível 2	Funcionamento combinado	160-180	15-30
Feijão verde		Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20-25
Rábano	às rodela	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15-20
Alho-francês	às rodela	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	4-6
Acelga*	em juliana	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8-10
Cenouras	às rodela	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10-20

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Batatas cozidas com pele	tamanho médio	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	35-45
Batatas cozidas	aos quartos	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20-25
Gratinado de batata		Tabuleiro no nível 2	Ar quente circulante	170-180	35-45
Espargos verdes*	inteiros	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	7-12
Espargos brancos*	inteiros	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10-15
Pelar tomates*	inteiros	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	1-2
Couve-de-bruxelas	inteira	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20-30
Beterraba	inteiros	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	40-50
Couve roxa	em juliana	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30-35
Repolho/Couve	em juliana	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25-35
Curgetes	às rodela	Rec. furado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2-3

* Pré-aqueça o forno a vapor

Arroz, leguminosas, Cereais

Adicionar água ou líquido na relação indicada.
Exemplo: Relação 1:1,5 = adicionar 150 g de líquido por cada 100 g de arroz.

Pode seleccionar livremente o nível do tabuleiro.

Alimentos	Relação alimentos/líquido	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Arroz integral	1:1,5	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30-40
Arroz agulha	1:1,5	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20-30
Arroz indiano	1:1,5	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20-30
Arroz estufado	1:1,5	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15-20
Lentilhas	1:2	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30-45
Feijão branco, demolhado	1:2	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	65-75
Cuscuz	1:1	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	6-10
Trigo verde alemão, triturado	1:2,5	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15-20
Milho miúdo inteiro	1:2,5	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25-35
Trigo inteiro	1:1	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	60-70

Carne, aves, peixe

Qualquer recipiente resistente ao calor é adequado. Insira a grelha e o tabuleiro juntos num nível.

Coloque sempre o recipiente no centro da grelha.

Depois de o assado estar preparado, deixe-o repousar mais 10 minutos dentro do forno desligado e fechado para que a carne fique mais suculenta.

Com o tipo de aquecimento Funcionamento combinado, a carne fica suculenta por dentro e estaladiça por fora.

Carne

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Tempe- ratura °C	Tempo de cozedura em min.
Lombo em massa folhada	1 - 1,5 kg	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180-200	40-60
Carne porco estaladiça (Carne de porco assada com toucinho)	1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2	Cozinhar a vapor +Funcionamento combinado + ar quente circulante	100 140-160 210-220	20-25 40-50 20
Carne de porco assada (cachaço/ espádua)	1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170-180	70-80
Carne de porco salgada e defumada	1,3 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	120-140	70-80
Rolo de carne	1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170-180	70-80
Carne de vaca assada	1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140-160	70-110
Rosbife, médio*	1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2	Ar quente circulante	170-180	40-60
Carne de vitela assada	1 - 1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160-180	50-70

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Tempe- ratura °C	Tempo de cozedura em min.
Lombo de vitela*	0,7 - 0,8 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160-180	15-25
Peito de vitela recheado	1,5 - 2 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140-160	75-120
Lombo de veado*	0,6 - 0,8 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150-170	15-30
Perna de borrego	1 - 1,5 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170-180	60-80
Salsichas	-	Tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	90	10-15

* Salteie bem a carne primeiro

Aves

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Tempe- ratura °C	Tempo de cozedura em minutos
Frango inteiro	1 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180-190	50-60
Peito de frango	150 g cada	Grelha com tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	15-25
Coxas de frango	120 g cada	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180-200	20-35
Pato inteiro	2 kg	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170	60-80
				Ar quente circulante	210	15-20
Peito de peru	350 g cada	Grelha com tabuleiro	2	Ar quente circulante	160-180	10-15

Peixe

Alimentos	Quantidade/ peso	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci- mento	Tempe- ratura °C	Tempo de cozedura em minutos
Dourada	300 g cada	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80-90	15-25
Lombo de dourada	150 g cada	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80-90	10-20
Terrina de peixe		Grelha	2	Cozinhar a vapor	75-80	40-80
Truta inteira	200 g cada	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80-90	12-15
Lombo de salmão	150 g cada	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	8-10
Moluscos	1,5 kg	Tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	10-15
Lombo de peixe-vermelho	150 g cada	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80-90	10-20
Rolinhos de linguado, recheados		Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80-90	10-20

Conselhos para assar

Como verificar se o assado está pronto?

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos.

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido.

Assar carne lentamente

”Assar lentamente” é o tipo de preparação ideal para peças de carne que se querem tenras, mal passadas ou no ponto. A carne fica muito suculenta e extremamente tenra.

Como proceder

Insira o tabuleiro no forno a vapor e aqueça-o previamente com o tipo de aquecimento Assar lentamente.

Salteie bem a carne, de todos os lados, na placa de cozinhar.

Coloque-a no forno a vapor pré-aquecido e deixe-a assar lentamente.

Depois de cozinhada, sirva a carne em pratos pré-aquecidos e acrescente-lhe um molho quente.

Alimentos	Acessórios	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.
Perna de borrego, 1-1,5 kg	Tabuleiro	2	80	140-160
Rosbife, 1,5-2,5 kg	Tabuleiro	2	80	150-180
Costeleta de vitela	Tabuleiro	2	70	25-40
Bifes	Tabuleiro	2	80	40-60

Pratos no forno, pudins, acompanhamentos de sopa...

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Lasanha	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160-170	35-45
Soufflé	Formas no recipiente furado	2	Funcionamento combinado	180-200	15-25
Pudim de legumes Flan de legumes	Forma para banho-maria de 1,5 l em recipiente furado	2	Cozinhar a vapor	100	35-45
Bolinhos de carne/batata	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	95	20-25
Creme de leite e ovos	Tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	90	15-20
Pastéis de sêmola	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	90-95	7-10

Sobremesas, compota

Compota: Pese a fruta, adicione cerca de da quantidade de água e açúcar a gosto.

Arroz doce: A relação entre o arroz e o leite é de 1:2,5.

Insira o acessório no nível 2.

Alimentos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Germknödel (bolinhos típicos austríacos recheados com doce)	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20-25
Creme	Formas pequenas sobre a grelha	Cozinhar a vapor	90-95	15-20
Soufflé doce	Forma de ir ao forno sobre a grelha	Funcionamento combinado	160-170	50-60
Arroz doce	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25-35
Compota de maçã	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10-15
Compota de pêra	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10-15
Compota de cereja	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10-15
Compota de ruibarbo	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10-15
Compota de ameixa	Tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15-20

Bolos e bolachas

As mais adequadas são as formas pretas de metal.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, a tabela refere amplitudes de temperatura.

Primeiro regule a temperatura mais baixa que permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez seleccione uma temperatura superior.

Não encha o tabuleiro ou a grelha totalmente.

Bolos e bolachas	Forma/ tabuleiro	Nível	Tipo de aquecimento	Tempe- ratura °C	Tempo de cozedura min.
Bolo de massa batida	Forma de bolo inglês	2	Ar quente circulante	150-160	60-70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	Ar quente circulante	150-160	30-45
Bolo de massa batida com cobertura seca	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150-160	45-55
Bases de tarte de massa quebrada	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150-160	40-50
Tarte de maçã	Forma de tarte	2	Ar quente circulante	170-190	35-50
Torta enrolada	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	10-15
Pão-de-ló (3 ovos)	Forma de mola	2	Ar quente circulante	150-160	25-35
Pão (1 kg)	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	200-210 160-170	10-15 25-35
Pãezinhos	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	190-200	25-30
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150-160	25-35
Bolo levedado	Forma de pudim de ir ao forno	2	Funcionamento combinado	150-160	35-45

Bolos e bolachas	Forma/ tabuleiro	Nível	Tipo de aquecimento	Tempe- ratura °C	Tempo de cozedura min.
Bolo de fruta de massa levedada	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150-160	35-45
Quiche, Tarte	Forma de quiche ou de tarte	2	Ar quente circulante	180-190	50-60
Tarte de cebola	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170-180	30-40

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolachas	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150-160	12-17
		2+4		150-160	12-17
Suspiros	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	80-90	120-180
		2+4		80	180-200
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	140-160	15-25
		2+4		140-150	20-25
Massa folhada	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170-190	10-20
		2+4		170-180	20-25
"Choux"	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	170-190	27-35
Biscoitos	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150-160	15-20

Conselhos para fazer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria.

Orienta-se pelos bolos ou biscoitos semelhantes nas tabelas.

Para verificar se o bolo de massa batida está cozido.

Mais ou menos 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na zona mais alta do bolo. Se a massa já não se colar à madeira, significa que o bolo está pronto.

O bolo abateu.	Da próxima vez use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Cumpra os tempos de batadeira indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte a parede da forma de mola. Depois da cozedura solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro na parte de trás.	Não coloque a forma junto à parede posterior do forno, mas sim no centro do acessório.
O bolo está muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido. Depois regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura ou utilize o tipo de aquecimento Funcionamento combin.
O pão ou o bolo tem bom aspecto, mas por dentro ficou mal cozido (pouco homogéneo e húmido).	Da próxima vez, utilize menos líquido. Coza a uma temperatura mais baixa e durante um pouco mais de tempo. Se estiver a fazer um bolo com uma cobertura sumarenta, coza a base previamente. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Cumpra o tempo de cozedura indicado na receita.
O bolo ou os biscoitos não estão uniformemente alourados.	Da próxima vez escolha uma temperatura um pouco mais baixa.

Deixar levedar a massa

Com o tipo de aquecimento Fermentar, a massa leveda claramente mais depressa do que à temperatura ambiente.

Coloque a taça da massa sobre a grelha. Não tape a massa.

Alimentos	Recipiente	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Massa levedada, 1 kg	Taça	2	40	20-30
Massa azeda, 1 kg	Taça	2	40	20-30

Aquecer refeições

O Aquecer é um tipo de aquecimento delicado que restitui aos alimentos o seu sabor e o bom aspecto, como se tivessem sido acabados de preparar. Também os artigos de pasteleria do dia anterior podem ser reaquecidos no forno.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Refeições servidas no prato	Grelha	2	Aquecer	120	12-18
Legumes	Tabuleiro	3	Aquecer	100	12-15
Massas, batatas, arroz	Tabuleiro	3	Aquecer	100	5-10
Pãezinhos*	Grelha	2	Funcionamento combinado	170-180	6-8
Baguete*	Grelha	2	Funcionamento combinado	170-180	5-10
Pão*	Grelha	2	Funcionamento combinado	170-180	8-12
Pizza	Grelha	2	Aquecer	170-180	12-15

* Pré-aqueça o forno a vapor, 5 minutos

Descongelo

Coloque os alimentos congelados no recipiente furado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. Deste modo, os alimentos não ficam dentro da água de descongelo e o forno permanece mais limpo.

Congele os alimentos individualmente e o mais espalmados possível.

Apenas descongelo as quantidades de que irá precisar.

Os alimentos descongelados são menos resistentes e estragam-se com maior facilidade do que os produtos frescos.

Utilize o tipo de aquecimento Descongelo.

Descongelo carne: As peças de carne que serão depois panadas deverão descongelo até que os temperos e o pão ralado ou a farinha consigam agarrar.

Descongelo aves: Retire-as da embalagem antes de as descongelo. Importante! Deite fora o líquido da descongelo.

Em vez de recorrer ao banho-maria, os alimentos podem ser descongelados e aquecidos a vapor. O alimento fica no saco de congelo ou é colocado de imediato no prato.

Se necessário, separe de vez em quando os alimentos ou retire do aparelho as partes já descongeladas.

Após a descongelo, deixe os alimentos acabarem de descongelo durante mais 5-15 minutos para homogeneização da temperatura.

Depois de descongelo carne, sobretudo de aves, deixe o aparelho funcionar sem alimentos lá dentro durante cerca de 10 minutos com o ar quente circulante a 180 °C. Os germes no interior do forno são eliminados.

Alimentos	Acessórios	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Frango, 1 kg	Rec. furado + tabuleiro	3 1	45-50	60-70
Coxas de frango, 400 g	Rec. furado + tabuleiro	3 1	45-50	30-35
Legumes congelados em bloco, 400 g (por ex., espinafres)	Rec. furado + tabuleiro	3 1	45-50	20-30
Frutos de baga, 300 g	Rec. furado + tabuleiro	3 1	45-50	5-8
Filetes de peixe, 400 g	Rec. furado + tabuleiro	3 1	45-50	15-20
Gulache	Rec. furado + tabuleiro	3 1	45-50	40-50
Carne de vaca assada	Rec. furado + tabuleiro	3 1	45-50	70-80

Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no forno frio.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas fritas	Tabuleiro*	2	Ar quente circulante	170-190	25-35
Croquetes	Tabuleiro*	2	Ar quente circulante	180-200	18-22
Batatas salteadas	Tabuleiro*	2	Ar quente circulante	180-200	25-30
Pizza	Grelha com tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	15-23
2 pizzas	Tabuleiro + grelha	2 4	Ar quente circulante	180-200	25-30
Baguete de pizza	Grelha com tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	18-22
Baguete com manteiga de ervas	Grelha com tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	15-18
Pãezinhos**	Grelha com tabuleiro	2	Ar quente circulante	150-170	12-15
Rosquilhas "brezen"	Tabuleiro*	2	Ar quente circulante	180-200	18-22
Croissants	Tabuleiro*	2	Funcionamento combinado	180-200	20-25
"Strudel" com recheio de fruta	Tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160-180	45-60
Filete de salmão **	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80-100	20-25
Truta	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80-100	20-25
Filete de escamudo	Grelha com tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180-200	35-50

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Barrinhas de peixe**	Tabuleiro*	2	Ar quente circulante	195-205	18-22
Argolas de lulas**	Tabuleiro*	2	Ar quente circulante	190-210	25-30
Lasanha	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Funcionamento combinado	190-210	35-55
Brócolos	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4-6
Couve-flor	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5-8
Feijão	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4-6
Ervilhas	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4-6
Cenouras	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	3-5
Mistura de legumes	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4-8
Couve-de-bruxelas	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	6-8

* Cubra o tabuleiro com papel vegetal

** Pode também utilizar o programa equivalente do automático de programas.

Fazer compotas, extrair o sumo

Fazer compotas

Cozinhe os alimentos o mais frescos possível. O armazenamento prolongado reduz o teor de vitaminas e os alimentos cozinham mais facilmente se forem frescos.

Use apenas frutas e legumes impecáveis.

Verifique os frascos de compota, os elásticos, os ganchos e as molas.

Lave bem os elásticos e os frascos com água quente. Para lavar os frascos é também adequado o programa "Biberões, esterilizar".

Coloque os frascos no recipiente furado. Estes não se podem tocar.

Depois do tempo de cozedura indicado, abra a porta do aparelho.

Os frascos de compota só devem ser retirados do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Legumes	Frascos de compota, 1l	2	Cozinhar a vapor	100	30-120
Fruta com caroço	Frascos de compota, 1l	2	Cozinhar a vapor	100	25-30
Frutos com semente	Frascos de compota, 1l	2	Cozinhar a vapor	100	25-30

Extrair o sumo

Antes de extrair o sumo às bagas, coloque-as numa taça e adicione-lhes açúcar. Deixe-as ficar pelo menos 1 hora de modo a criarem sumo.

Coloque as bagas no recipiente furado e insira-o no nível 3. Insira o tabuleiro no nível 1 para recolher o sumo.

Por fim, coloque as bagas num pano e esprema-as para extrair o resto do sumo.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Framboesas	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	30-45
Groselhas	Rec. furado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	40-50

Refeições de teste

De acordo com as normas DIN 44547 e EN 60350.

Os valores constantes das tabelas são válidos para iniciar o cozinhado com o forno frio.

Alimentos	Forma/tabuleiro	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em min.
Biscoitos	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160-170	16-20
Queques	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	155-165	32-36
Pão-de-ló	Forma de mola 26 cm	2	Ar quente circulante	150-160	35-40
Bolo levedado no tabuleiro	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160-170	32-38
Bolo de maçã	Forma de mola 20 cm	2	Ar quente circulante	160-180	60-70

Conselhos para poupar energia

Aqueça previamente o aparelho apenas quando indicado na receita ou na tabela das instruções.

Mantenha a porta do aparelho o mais possível fechada. Ao abrir a porta do aparelho sai vapor, sendo necessário utilizar mais energia. Os tempos de cozedura prolongam-se.

Tipo de aquecimento Cozinhar a vapor: Com este tipo de aquecimento, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro os que demoram mais tempo a ficarem prontos.

Tipo de aquecimento Ar quente circulante: No caso de tempos de cozedura prolongados, pode desligar o forno a vapor 10 minutos antes do tempo final de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar de cozinhar os alimentos.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros de modo a aproveitar o calor ainda existente no aparelho, reduzindo assim o tempo de cozedura do segundo bolo.