



Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo fogão. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

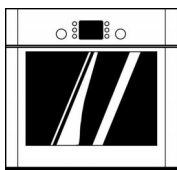
Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio.

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

O manual tem um índice pormenorizado que a ajudará a orientar-se.

Bom apetite.

Manual de instruções



3HT628X.

pt

9000 240 952

Índice

O que deve ter em atenção	4
Antes da montagem	4
Indicações de segurança	4
Causas de danos	6
O seu novo fogão	7
O painel de comandos	7
Selector de funções	8
Selector de temperatura	8
Teclas de comando e campo de indicação	9
Manipulos dos selectores rebaixáveis	9
Tipos de aquecimento	10
Forno e acessório	12
Turbina de arrefecimento	13
Antes da primeira utilização	13
Aquecer o forno	14
Limpar previamente os acessórios	14
Regular o forno	14
Desligar o forno manualmente	15
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	16
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	17
Aquecimento rápido	18
Horas	19
Como regular	19
Despertador	20
Como regular	20
Regulações base	21

Índice

Modificar as regulações base	22
Segurança para crianças	23
Manutenção e limpeza	23
Exterior do aparelho	23
Forno	24
Função de limpeza	26
Limpeza dos vidros	27
Limpar as armações	29
Vedante	29
Acessórios	29
Uma anomalia, que fazer?	30
Substituir a lâmpada do forno	30
Serviço de Assistência Técnica	31
Embalagem e aparelho antigo	32
Tabelas e conselhos	32
Bolos e bolachas	32
Conselhos para fazer bolos	36
Carne, aves, peixe	37
Conselhos para assar e grelhar	41
Soufflés, gratinados, tostas	41
Alimentos cozinhados e ultracongelados	42
Descongelar	43
Desidratar	43
Fazer conservas	44
Conselhos para poupar energia	46
Acrilamida nos alimentos	46
Refeições de teste	47

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

A ligação do fogão deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão 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.

Nunca deixe as crianças brincar com o aparelho.

Crianças



As crianças só podem preparar refeições se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização. As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

Forno quente



Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.
Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras!
Mantenha as crianças sempre afastadas.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno.
Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiros, papel de alumínio ou recipientes no fundo do forno

Não coloque tabuleiros sobre o fundo do forno.
Não o forre com papel de alumínio.
Não coloque recipientes no fundo do forno.
Tal provoca uma acumulação do calor. Os tempos de assadura e cozedura indicados deixam de corresponder e o esmalte fica danificado.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.
Neste caso, será melhor utilizar o tabuleiro universal mais fundo.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

Transportar o fogão

Não transporte nem segure o fogão pela pega da porta. A pega não suporta o peso do fogão e pode partir-se.

O seu novo fogão

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

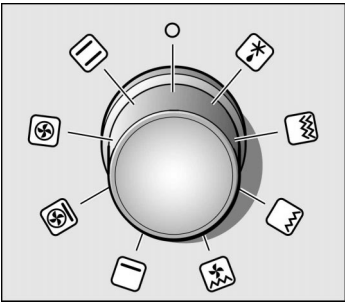
O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.



Posições

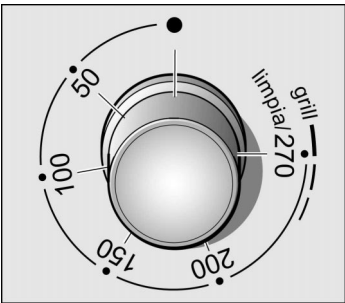
	Calor superior e inferior
	Circulação de ar quente 3D*
	Ar quente circulante intensivo / Potência para pizza
	Calor inferior
	Grelhar com circulação de ar
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície
	Descongelar

*Tipo de aquecimento, em que a classe de eficiência energética foi determinada segundo a norma EN50304.

Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

Selector de temperatura

O selector de temperatura permite regular a temperatura, a potência do grelhador ou os níveis de limpeza.



Temperatura

50 - 270		Gama de temperaturas em °C	
Grelhador		Nível	
—	Grelhador fraco	1	
—	Grelhador médio	2	
—	Grelhador forte	3	
limpia		Função de limpeza	

O símbolo por cima do selector de temperatura acende quando o forno estiver a aquecer, apagando nas pausas de aquecimento. Ao grelhar e durante a limpeza o símbolo não acende.

Potências do grelhador

Ao preparar grelhados planos, de pequena ☐ ou de grande superfície ☐, regule uma potência do grelhador com o selector de temperatura.

Teclas de comando e campo de indicação



Tecla c	Permite-lhe ajustar a função Clean para as partes do forno providas de auto-limpeza.
Tecla do relógio	Permite-lhe acertar as horas, regular o tempo de duração para o forno → e a hora de conclusão →.
Tecla Menos –	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
Tecla de aquecimento rápido	Permite aquecer o forno muito rapidamente.
Tecla de chave	Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.
Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.

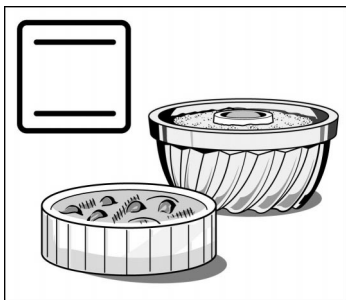
Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

Tipos de aquecimento

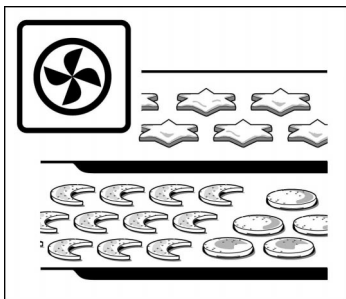
Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.



Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados.

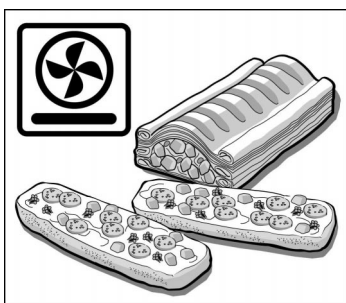
Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



Circulação de ar quente 3D

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor da resistência circular pelo forno.

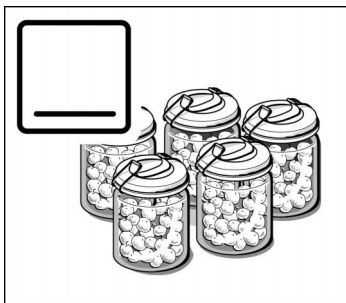
Com ar quente circulante 3D poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. Poderá cozinhar simultaneamente bolachas e massa folhada em três níveis. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas da especialidade. Para desidratar, o ar quente circulante 3D é o tipo de aquecimento mais adequado.



Ar quente circulante intensivo / Potência para pizza

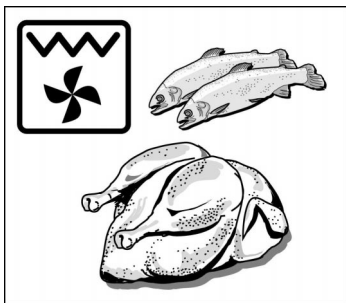
Neste modo, o calor inferior e a resistência circular estão em funcionamento.

Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente à preparação de produtos ultracongelados. Pizzas, batatas fritas ou "Strudel" doce ultracongelados saem perfeitamente, sem ser necessário realizar um pré-aquecimento.



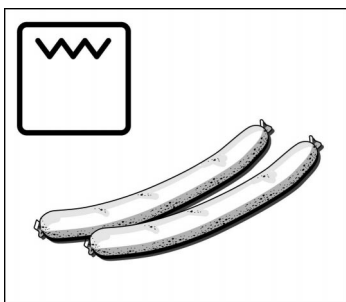
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo. Também para fazer conservas é o tipo mais adequado.



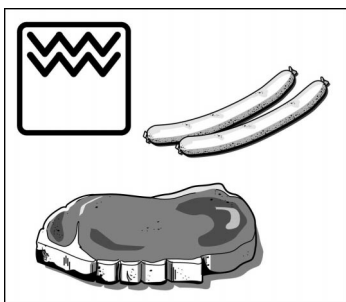
Grelhar com circulação de ar

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



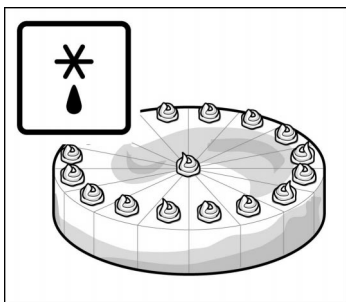
Grelhados planos, pequena superfície

Neste modo, a secção do meio da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Colocar o alimento a ser grelhado no centro da grelha.



Grelhados planos, grande superfície

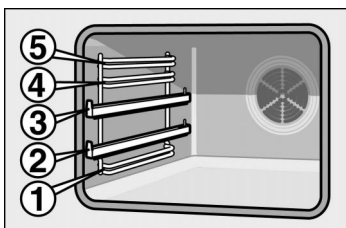
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Descongelar

Na parede traseira existe um ventilador que faz o ar circular em redor dos alimentos congelados. Peças de carne, aves, pão e bolos ultracongelados são descongelados de forma homogénea.

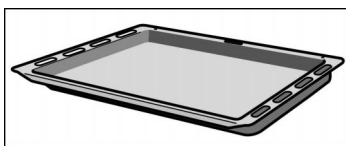
Forno e acessório



O acessório pode ser introduzido no forno em 5 níveis diferentes.

Pode utilizar as calhas extensíveis do nível 2 e 3 para puxar o acessório ainda mais para fora, sem que o mesmo vire.

Acessórios



Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade.

Tabuleiro universal

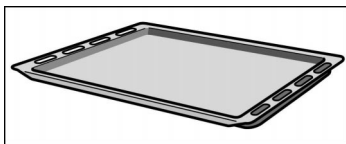
para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

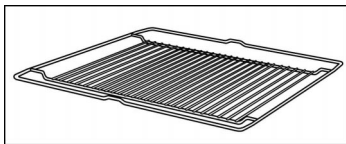
Introduza o tabuleiro universal no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.

Tabuleiro esmaltado

para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.





Grelha

para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização

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

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão aparece o símbolo ☹ e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo ☹ e três zeros a piscar

Acerte a hora.

1. Prima duas vezes a tecla do relógio ☹.

Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio ☹ começa a piscar.

2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla –.

A hora é assumida decorridos alguns segundos. O fogão está agora pronto a funcionar.

Aquecer o forno

Como proceder

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Coloque o selector de funções em .

2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

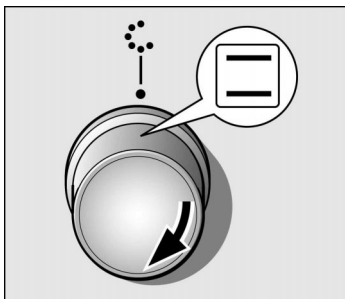
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas e conselhos

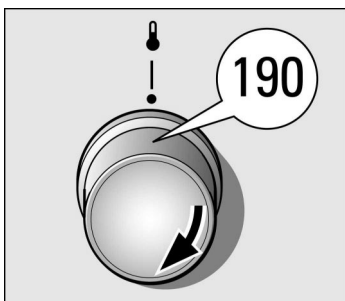
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Desligar o forno manualmente

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

Desligar

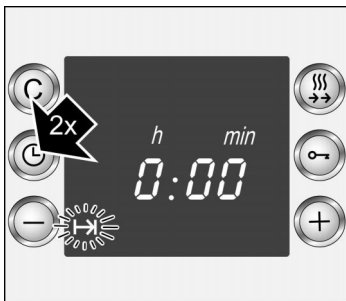
Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



O tempo de duração terminou

Modificar a regulação

Cancelar a regulação

Regular o tempo de duração, quando a hora estiver oculta

Acerte a hora como descrito no ponto 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

3. Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚. O símbolo de tempo de duração I-> começa a piscar.

4. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Tecla + valor sugerido = 30 minutos.

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

Após alguns segundos o forno arranca. O símbolo I-> acende na indicação.

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se.

Prima duas vezes a tecla ⌚ e desligue o selector de funções.

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚. Modifique o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚. Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros. Desligue o selector de funções.

Prima três vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue a regulação conforme descrito no ponto 4.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Exemplo: São 10h45m. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m.



O tempo de duração terminou

Nota

Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno arranca.

- 5.** Prima a tecla do relógio  até que o símbolo →I comece a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.

- 6.** Adie a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se.

Prima duas vezes a tecla  e desligue o selector de funções.

Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.

Aquecimento rápido

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente. O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento adequados

 = Calor superior e inferior

 = Ar quente circulante 3 D

 = Ar quente circulante intensivo / Potência para pizza

Como regular

Regule primeiro o forno com o tipo de aquecimento, a temperatura e, eventualmente, um tempo de duração.

Prima a tecla aquecimento rápido .

Na indicação acende o símbolo .

O aquecimento rápido terminou

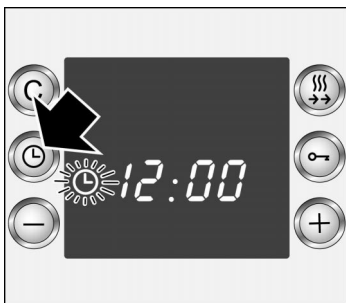
Ouvirá um curto sinal. O símbolo  apaga-se. Coloque o prato no forno.

Horas

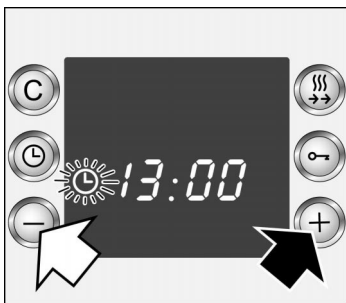
Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora. O selector de funções tem de ser desligado.

Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio ⌚.
Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.



2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.
A hora é assumida decorridos alguns segundos.

Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

Prima três vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue as modificações com a tecla + ou a tecla -.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação.
Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Despertador

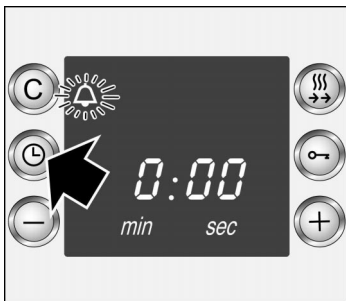
Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

O despertador tem um sinal especial, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou se o tempo de duração regulado para o forno chegou ao fim.

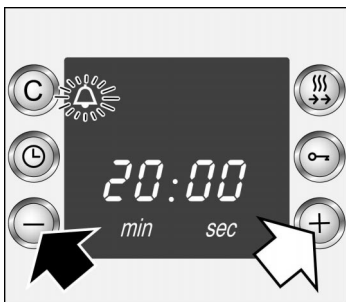
Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

Como regular

Exemplo: 20 minutos



1. Prima a tecla do relógio .
O símbolo  começa a piscar.



2. Regule o tempo do despertador com a tecla + ou a tecla -.
Tecla + valor sugerido = 10 minutos.
Tecla - valor sugerido = 5 minutos.

O despertador começa a funcionar após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação. A contagem decrescente do tempo é mostrada.

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla do relógio . A indicação apaga-se.

Alterar o tempo do despertador	Prima a tecla do relógio  . Regule o tempo com a tecla + ou a tecla -.
Anular a regulação	Prima a tecla do relógio  . Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros.
É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração	Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação. Consultar tempo de duração restante  , hora de conclusão  ou horas  : prima a tecla do relógio  até aparecer o respectivo símbolo. O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

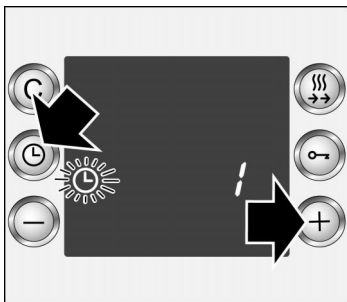
Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. A regulação base das horas, a duração do sinal e o tempo de aceitação da regulação podem ser alterados.

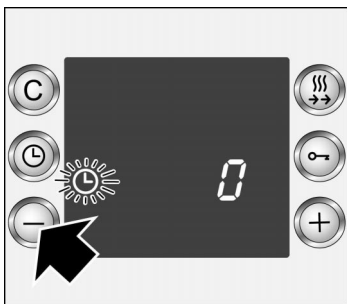
Regulação base	Função	Alterar para
Horas ⌚ = Horas em primeiro plano	Indicação das horas	Horas ⌚ = Horas ocultas
Duração do sinal ⌚ = aprox. 2 min.	Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador	Duração do sinal ⌚ = aprox. 10 s ⌚ = aprox. 5 min.
Tempo de aceitação ⌚ = médio	Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida	Tempo de aceitação ⌚ = curto ⌚ = longo

Modificar as regulações base

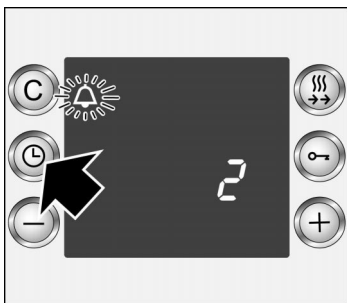
Exemplo: Ocultar a hora



1. Prima a tecla do relógio e a tecla + simultaneamente, até aparecer na indicação um . Esta é a regulação base das horas em primeiro plano.



2. Modifique a regulação base com a tecla + ou a tecla -.



3. Confirme com a tecla do relógio .

Na indicação aparece um que representa a regulação base da duração do sinal.

Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e confirme com a tecla do relógio . Pode ainda modificar o tempo de aceitação. Por fim, prima a tecla do relógio .

Não deseja modificar todas as regulações base

Se não desejar modificar uma regulação base, prima a tecla do relógio . É apresentada a regulação base seguinte.

Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.

Segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui um sistema de segurança para crianças.

Boquear o forno

O selector de funções tem de estar desligado. Prima a tecla de chave , até aparecer na indicação o símbolo . Isto demora cerca de 4 segundos.

Anular o bloqueio

Prima a tecla de chave  até o símbolo  apagar.

Notas

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

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejetores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Nota

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras projectadas no painel da porta com um aspecto estriado, são os reflexos da lâmpada do forno.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

Aparelhos com painel frontal de alumínio

Utilize um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não largue pêlos. Empregue movimentos horizontais e não exerça pressão sobre a superfície.

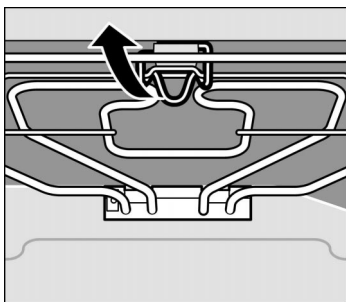
Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que risquem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

Para facilitar a limpeza,
pode ligar a lâmpada do forno.
Coloque o selector de funções na posição .

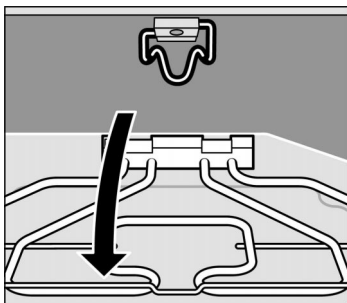
Rebater a resistência do grelhador para baixo



Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio.
Perigo de queimaduras!

Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre-o para cima, até o mesmo encaixar de forma audível.
Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.



Após a limpeza:

Volte a rebater a resistência do grelhador para cima. Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

A parte posterior e as paredes laterais do forno possuem um revestimento de esmalte dotado de auto-limpeza, efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com produtos próprios para a limpeza de fornos.

Quando as superfícies dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com a função Clean.

A ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência sobre a auto-limpeza.

Limpar o chão o tecto e as do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

Nunca limpe a parte posterior dotada de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Função de limpeza

A função de limpeza é um programa regenerador. Se a autolimpeza das peças do forno deixar de ser suficiente, é usada esta função de regeneração que permite recuperar a sua funcionalidade total.

Atenção

As superfícies do forno que não sejam dotadas de autolimpeza, devem ser limpas antes. Caso contrário, resultarão manchas irremediáveis.

Como regular

- 1.** Coloque o selector de funções na posição de ar quente circulante 3D.
- 2.** Rode o selector de temperatura até ao fim. Mas não ultrapasse o fim.
- 3.** Prima a tecla C.

No visor aparece CL.

O forno desliga após uma hora. É emitido um sinal sonoro e no visor pisca CL.

Desligue o selector de funções e o selector de temperatura.

Quando o forno tiver arrefecido

Use um pano húmido e remova os restos de sal das peças dotadas de autolimpeza.

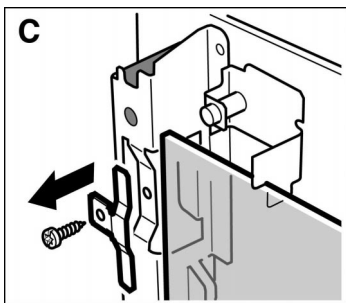
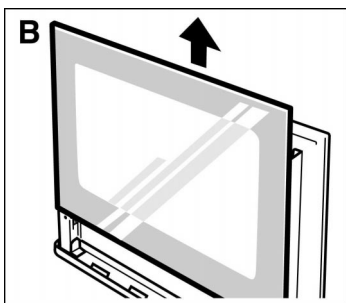
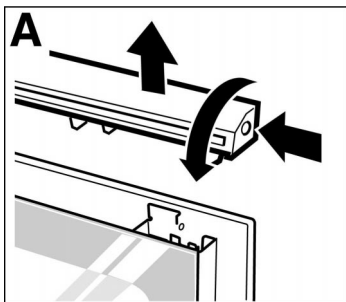
Limpeza dos vidros

Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros da porta do forno.

Conforme o modelo de aparelho, a porta do forno pode abrir para a direita ou para a esquerda.

A troca dos vidros aplica-se à porta do forno direita e esquerda.

Desmontagem



1. Abrir a porta do forno.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A)

3. Retire o vidro superior por cima. (Figura B)

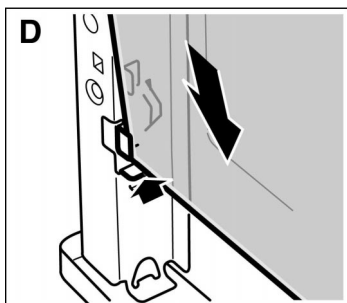
4. Desaparafuse os grampos do lado direito e do lado esquerdo e retire-os (Figura C). Retire o vidro por cima.

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

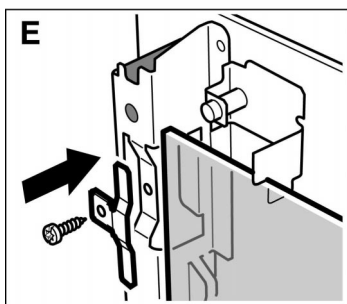
Não utilize produtos abrasivos ou agressivos nem raspador para vidros, pois pode danificar o vidro.

Montagem

Aquando da montagem dos vidros, certifique-se de que a inscrição “Right above” se encontra em cima à direita.



1. Empurre o vidro inclinado para baixo. (Figura D)



2. Coloque e aparafuse os grampos. (Figura E)

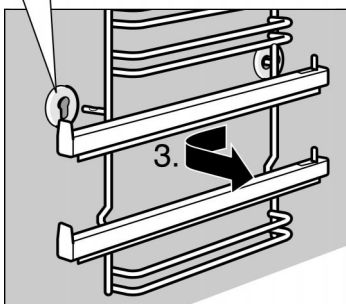
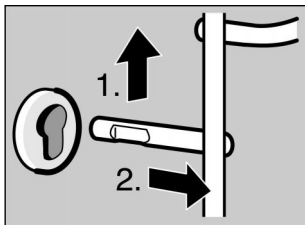
3. Insira o vidro de cima e segure-o. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.

4. Coloque e aparafuse a cobertura.

5. Volte a fechar a porta do forno.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Limpar as armações



Pode retirar para limpeza as armações com calhas. Estas têm de voltar a ser encaixadas no mesmo lado, pelo que é conveniente lavar as armações umas a seguir às outras.

Desencaixe das armações:

1. Pega na armação pela frente e levante-a,
2. desencaixe-a.
3. De seguida puxe a armação totalmente para a frente e retire-a.

Lave as armações com detergente e um esfregão ou com uma escova.

Encaixe das armações:

Coloque primeiro a armação no encaixe posterior, empurre-a ligeiramente para trás e depois coloque-a no encaixe dianteiro.

O arqueamento tem de ficar sempre virado para baixo.

Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte de novo as horas.

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Substituir a lâmpada do forno

Como proceder



Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, de 40 Watt, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Desaparafuse a tampa de vidro rodando para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Voltar a enroscar a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

**Substituição da
tampa de vidro**

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

**Referência E e referência
FD**

Sempre que entrar em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se de lado na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviço de Assistência Técnica 🏠

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

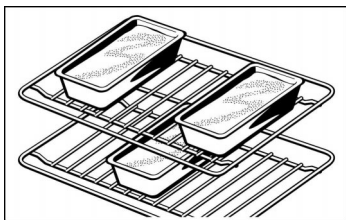
Bolos e bolachas

Cozer num só nível

Se cozer bolos num único nível, utilize o calor superior e inferior . Os bolos sairão especialmente bem preparados desta forma.

Formas para bolos

Os recipientes mais adequados são formas de bolos em metal escuro. Nas formas de bolos claras de metal fino ou nas formas de vidro o tempo de cozedura prolonga-se e os bolos não ficam homogeneamente tostados.



Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

Se desejar cozer bolos em 3 formas de bolo inglês simultaneamente, coloque-as sobre a grelha, conforme ilustrado na figura.

Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.

As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolos batidos simples	Forma de buraco	2	☐	170-190	50-60
	forma de bolo inglês 3 formas de bolo inglês*	1+3	⊕	150-170	70-100
Bolos batidos finos (por ex., bolo de areia)	Forma de buraco	2	☐	150-170	60-70
	forma de bolo inglês 3 formas de bolo inglês*	1+3	⊕	140-160	70-100
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1	☐	180-200	25-35
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	☐	160-180	20-30
Torta de biscoito	Forma de mola	2	☐	160-180	30-40

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada**	Forma de mola preta	1		160-180	70-90
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco	2		160-180	50-60
Tartes salgadas** (por ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	1		180-200	50-60

* Tenha em atenção a posição da forma de bolo inglês. Pode adquirir grelhas adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.

** Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do forno.

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca	Tabuleiro	2		170-190	20-30
	tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		150-170	35-45
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta* (fruta)	Tabuleiro universal	3		170-190	40-50
	tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		150-170	50-60
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	3		180-200	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		170-190	30-40
“Stollen” com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	3		160-180	60-70
“Stollen” com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	3		150-170	90-100
“Strudel”, doce	Tabuleiro universal	2		180-200	55-65

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Pizza	Tabuleiro	2		230-250	25-35
	tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		180-200	40-50

* Para bolos de fruta muito sumarentos utilizar o tabuleiro universal mais fundo.

** Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

Pão e pãezinhos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2		300	8
				200	35-45
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2		300	8
				200	40-50
Pãezinhos (por ex. de centeio)	Tabuleiro universal	3		210-230	20-30

* Nunca deite água directamente sobre o forno quente.

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		170-190	10-20
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		130-150	25-35
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		130-150	30-40
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	100-150
Sonhos	Tabuleiro	2		210-230	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		110-130	30-40
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		100-120	35-45
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		100-120	40-50

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Massa folhada	Tabuleiro	3		200-220	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		180-200	30-40
	2 tabuleiros* + tabuleiro	2+3+5		180-200	35-45
	universal***				

* Pode adquirir tabuleiros adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.

** Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

*** Coloque o tabuleiro universal em baixo. Podem ser retirados mais cedo.

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.

Orientar-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.

Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.

Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo abate.

Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.

O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.

Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo ficou demasiado escuro em cima.

Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.

O bolo ficou demasiado seco.

Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrfie sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduz o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior ("enqueijado" com fios de água).

Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.

O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá cozer os bolos sensíveis com calor superior e inferior  num só nível. Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo. O sumo da fruta transborda.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
Cozinhou em vários níveis simultaneamente. O bolo do tabuleiro de cima apresenta uma cor mais escura do que o bolo do tabuleiro de baixo.	Para cozer bolos em vários níveis, utilize sempre o ar quente circulante 3D  . Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água formar-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro universal também se adequa para assados grandes.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Adicione 2 a 3 colheres de sopa de caldo à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa de caldo à carne para estufar, conforme o tamanho da peça.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentas. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Coloque a peça a grelhar directamente sobre a grelha. Se grelhar uma única peça, o grelhado resultará melhor, se a mesma for colocada no centro da grelha.

Coloque também o tabuleiro universal no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Carne

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci- mento	Tempera- tura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo)	1 kg	tapado	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Pá de vaca	1 kg	destapado	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	1		220-240	60

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Bifes, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifes, rosa		Gelha***	5		3	15
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1 kg	destapado	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, Joelho)	1 kg	destapado	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Corça com osso	1 kg	tapado	2		210-230	70
Carne picada assada	750 g	destapado	1		180-200	70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha***	4		3	15
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	destapado	1		170-190	120

* Decorrido metade do tempo, vire o rosbife. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

** No caso de carne de porco, dê uns cortes no toucinho e, se a peça tiver de ser virada, coloque-a, primeiro, com a parte do toucinho para baixo.

*** Coloque o tabuleiro universal no nível 1.

Aves

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.

Se grelhar directamente sobre a grelha, deverá colocar o tabuleiro universal no nível 1.

No caso de pato ou ganso, espete a pele por baixo das asas, para que a gordura possa escorrer.

Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Metades de frango 1 a 4 unidades	400 g cada	Grelha	2		210-230	40-50
Frango em pedaços	250 g cada	Grelha	2		210-230	30-40
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		200-220	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		170-190	110-130
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		180-200	80-100
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2		190-210	90-110

Peixe

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Duração, minutos
Peixe, grelhado	300 g cada	Grelha*	3		Nível 2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	4		Nível 3	20-25

* Coloque o tabuleiro universal no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.	Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente abaixo e prolongue o tempo.
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 menor 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.
Ao regar o assado, formam-se vapores.	Utilize grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, consequentemente, não é formado tanto vapor de água.

Soufflés, gratinados, tostas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de ir ao forno, tabuleiro universal	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Soufflés com ingredientes crus* (por ex., gratinado de batata)	Forma de soufflé ou tabuleiro universal	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60

Prato		Recipiente	Nível	Tipo de aqueci- mento	Tempera- tura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Dourar tostas	4 unidades	Grelha	5		3	6-7
	12 unidades		5		3	4-5
Gratinar tostas	4 unidades	Grelha**	4		3	7-10
	12 unidades		4		3	5-8

* O prato no forno não deve ter mais de 2 cm de altura.

** Coloque o tabuleiro universal sempre no nível 1.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Adequado para	Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pizza*	Pizza com base fina	2		190-210	15-25
	Pizza com base alta	2		180-200	20-30
	Pizza-baguete	2		180-200	20-30
	Mini-pizza	3		190-210	10-20
Derivados de batata*	Batatas fritas	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Batatas salteadas	2		200-220	20-30
	Almofadas de batata recheadas	2		200-220	15-25
Produtos de pastelaria*	Pãezinhos	3		180-200	10-20
	Rosquilhas	3		190-210	10-20
Assados*	Barrinhas de peixe	2		200-220	5-15
	Sticks de frango	2		200-220	10-20
	Hamburgeres de legumes	2		200-220	15-25
Strudel*	“Strudel” de maçã	3		190-210	30-40

* Forre o tabuleiro universal com papel vegetal. Verifique se o papel vegetal é adequado para estas temperaturas.

Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os sobre a grelha num recipiente adequado.

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de descongelação dependem do tipo e quantidade dos alimentos.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Produtos congelados sensíveis Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, de frutas, etc	Grelha	2		O selector de temperatura continua desligado
Outros produtos ultracongelados* Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria	Grelha	2		50 °C

* Cobrir os produtos congelados com uma folha própria para micro-ondas. Coloque as aves no prato com o peito virado para baixo.

Desidratar

Utilize apenas fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

Forre o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou papel próprio para cozinhar.

Prato	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, horas
600 g de maçãs às rodela	2 + 4		80	aprox. 5
800 g de pêras aos quartos	2 + 4		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	2 + 4		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas lavadas	2 + 4		80	aprox. 1½

Nota

Volte várias vezes os legumes ou a fruta muito sumarentos. Solte os alimentos do papel, logo após a desidratação.

Fazer conservas

Preparação

Os frascos e os anéis de borracha têm de estar limpos e em boas condições. Sempre que possível, utilize frascos do mesmo tamanho. Os dados indicados na tabela referem-se a frascos redondos de um litro.

Atenção! Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas podem rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em perfeitas condições e lave-os muito bem.

Coloque os frutos ou legumes nos frascos. Se necessário, volte a limpar os rebordos dos frascos. Estes têm de se encontrar em perfeitas condições de limpeza. Coloque em cada frasco um anel de borracha e uma tampa. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Os tempos indicados nas tabelas servem de mera orientação, podendo ser influenciados pela temperatura ambiente, número de frascos, quantidade e aquecimento do conteúdo do frasco. Antes de mudar de potência de aquecimento ou desligar, certifique-se de que está a efervescer correctamente dentro dos frascos.

Como regular

1. Coloque o tabuleiro universal no nível 2. Coloque os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem no mesmo.
2. Deite ½ litro de água quente (a aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o selector de funções em .
5. Coloque o selector de temperatura na amplitude 170 a 180 °C.

Fazer conservas de frutos

Assim que começar a efervescer nos frascos, ou seja comece a borbulhar a intervalos curtos, desligue, após cerca de 40 a 50 minutos, o selector de temperatura. O selector de funções permanece ligado.

Após 25 a 35 minutos de o forno ter sido desligado retire os frascos do forno. Se forem deixados a arrefecer durante mais tempo no forno, podem formar-se germes que favorecem a acidificação da fruta em conserva. Desligue o selector de funções.

Frutos em frascos de um litro	A partir da efervescência	
Maçãs, groselhas, morangos	Desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêsegos, uvas-espim	Desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	Desligar	aprox. 35 minutos

Fazer conservas de legumes

Assim que começar a borbulhar nos frascos, reduza a temperatura com o selector para 120 a 140 °C. Veja na tabela quando poderá desligar o selector de temperatura. Deixe os legumes repousar mais 30-35 minutos no forno. Durante esse intervalo, o selector de funções permanece ligado.

Legumes com decocção a frio em frascos de um litro	A partir da efervescência 120-140 °C	Tempo depois de o forno ter sido desligado
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, rábano, couve roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os frascos

Não coloque os frascos sobre uma base fria ou molhada, pois podem rebentar.

Conselhos para poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou na tabela do manual de instruções.

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

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir duas formas de bolo inglês lado a lado no forno.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do tempo terminar e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Acrilamida nos alimentos

Quais são os alimentos afectados?

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de cereais e batata cozinhados a altas temperaturas, como, por exemplo, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina (bolachas, broas de mel, biscoitos de manteiga).

Conselhos para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral

Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura.
Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado.
As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.

Conselhos para a preparação de alimentos isentos de acrilamida	
Cozer bolos	Com Calor superior e inferior no máximo a 200 °C, com Ar quente circulante 3 D ou Ar quente circulante no máximo a 180 °C.
Bolachas	Com Calor superior e inferior no máximo a 190 °C, com Ar quente circulante 3D ou Ar quente circulante no máximo a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas uniformemente no tabuleiro, se possível numa só camada. Prepare, pelo menos, 400 g em cada tabuleiro, para evitar que as batatas sequem demasiado.

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aqueci- mento	Tempera- tura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	2		170-190	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		140-160	30-40
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		130-150	40-50
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro	3		170-190	20-30
Bolos pequenos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecer)	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		140-160	25-35
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		140-160	30-40
Pão-de-ló	Forma de mola	2		160-180	30-40
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro universal	3		170-190	40-50
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		150-170	50-60

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolo de maçã	2 grelhas* + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm****	1+3		180-200	70-80
	Tabuleiro universal + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Poderá adquirir os tabuleiros e as grelhas como acessórios originais nas lojas da especialidade.

** Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

*** Coloque o tabuleiro universal sempre em baixo. Podem ser retirados mais cedo.

****Disponha os bolos na acessórios em posições desencontradas na diagonal.

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração minutos
Alourar tostas (10 min. pré-aquecimento)	Grelha	5		Potência 3	1-2
Hamburguer 12 unidades*	Grelha	4		Potência 3	25-30

* Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo. Coloque o tabuleiro universal sempre no nível 1.