



Para que cozinhar seja tão agradável como comer,

leia o presente manual de instruções. Assim poderá aproveitar todas as vantagens técnicas do seu fogão.

Obterá informações importantes sobre a segurança.

Passará a conhecer as várias peças do seu novo fogão. 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, aqui encontrará informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

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

Bom apetite.

Manual de instruções

3HB598X

pt

9000 467 208

Índice

Indicações de segurança	4
Antes da instalação	4
indicações de segurança	4
Causa de danos	6
O seu novo fogão	7
Selector de funções	8
Selector de temperaturas	8
Teclas e visor	9
Interior do forno	9
Acessórios	10
Antes da primeira utilização	11
Aquecer o forno	11
Limpar os acessórios	11
Regular o forno	12
Como regular	12
Para que o forno se desligue automaticamente	13
Para que o forno se ligue e desligue automaticamente	14
Horas	15
Como regular	15
Despertador	16
Como regular	16
Manutenção e limpeza	17
Produtos de limpeza	17
Substituir as lâmpadas do forno do lado direito ou esquerdo	21
Uma anomalia, que fazer?	22

Índice

Serviço de Assistência Técnica	23
Conselhos energéticos e ambientais	24
Poupança energética	24
Eliminação ecológica	24
Testado para si no nosso estúdio de cozinha ..	25
Bolos e produtos de pastelaria	25
Conselhos para fazer bolos	28
Carne, aves, peixe	29
Conselhos para assar e grelhar	33
Soufflés, gratinados, tostas	34
Acrilamida nos alimentos	35
Refeições de teste	36

⚠ Indicações de segurança

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

Antes da instalação

Danos de transporte

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

Ligaçāo eléctrica

O aparelho só deve ser ligado por um técnico autorizado. Caso resultem danos devido a uma ligação errada, não tem direito a garantia.

Indicações de segurança

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

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
 - que não tenham conhecimentos nem experiência
- Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, Pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água quente.

Perigo de queimaduras!

Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do forno sem pegas de cozinha.

Reparações indevidas

Perigo de choque!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causa de danos

Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes na base do forno

Não coloque acessórios na base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C.

Provoca retenção do calor, o que falsifica os tempos de cozedura e assadura e danifica o esmalte.

Água dentro do aparelho quente

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.

Alimentos húmidos

Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.

Sumo de fruta

Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Arrefecimento com a porta do forno aberta

Deixe o aparelho arrefecer sempre fechado. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.

Utilização da porta do forno como assento ou bancada

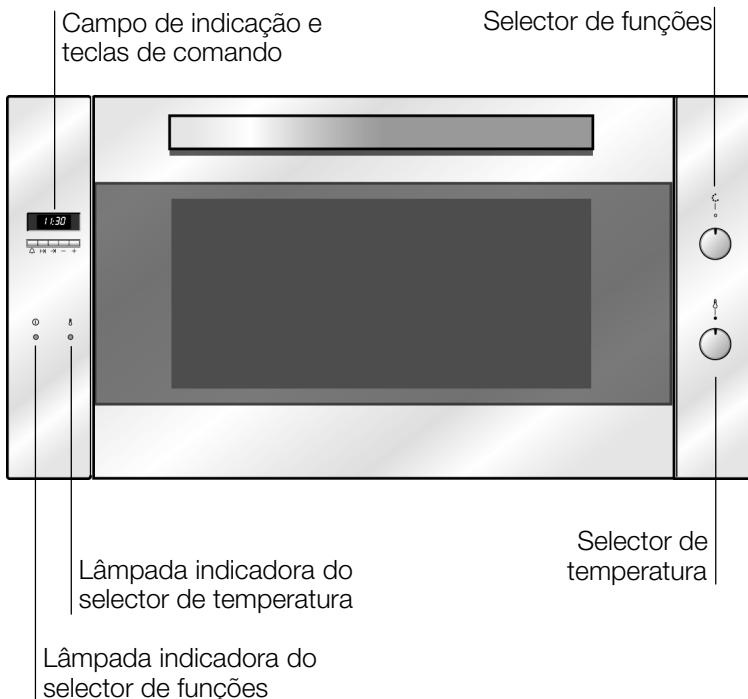
Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta. Não coloque loiça ou acessórios sobre a porta do forno.

Transportar o aparelho

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

O seu novo fogão

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.

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

Tipo de aquecimento	Utilização
Lâmpada do forno	para a iluminação do interior do forno
Calor superior/inferior	para bolos no tabuleiro e peças de assado magras
Calor inferior	para cozedura ou alourar final da parte de baixo
Calor superior	para cozedura ou alourar final da parte de cima
Grelhador plano	para bifes, salsichas e tostas
Grelhar com ar circulante	para carne, aves e peixe inteiro
Ar circulante	para bolos em formas
Ar quente circulante 3D	para pratos no forno e gratinados
Descongelar	para descongelar alimentos congelados

Selector de temperaturas

O selector de temperaturas permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Posição	Significado
Posição "zero"	O forno não aquece.
50-250	Amplitude de temperaturas
MAX	Potências do grelhador

Quando o forno aquece, o símbolo está aceso na indicação, apagando-se durante as pausas de aquecimento. Quando utilizar o tipo de aquecimento Descongelar , o símbolo não acende.

Teclas e visor

As teclas permitem-lhe regular diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores regulados.

Tecla	Utilização
⌚ Alarme	Permite-lhe regular o alarme.
➡ Tempo de duração	Permite-lhe regular o tempo de duração do funcionamento do forno.
→ Tecla de fim	Para regular a hora de fim do forno.
- Menos	Reducir os valores regulados.
+	Aumentar os valores regulados.

Interior do forno

A lâmpada do forno situa-se no interior do forno. Uma ventoinha de arrefecimento protege o forno de sobreaquecimento.

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

Ventoinha de arrefecimento

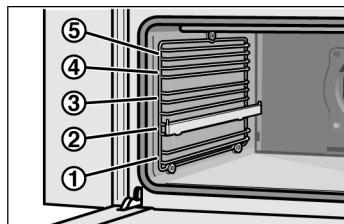
A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se quando necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as fendas de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

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

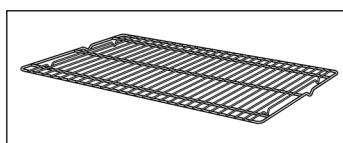
Acessórios

Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 5 níveis diferentes.

Com o raile telescópico no nível 2 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar.

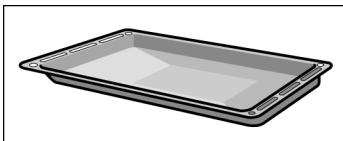


Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Mas quando volta a arrefecer, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.



Grelha

para colocar os recipientes, formas de bolo, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.



Tabuleiro universal

para bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e grandes assados. Também pode ser utilizado para recolher a gordura, quando grelhar directamente sobre a grelha.

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 no visor piscam o símbolo A e três zeros.

Acerte a hora.

1. Prima simultaneamente a tecla de duração e a tecla de fim .

O visor mostra 0.00.

2. Regular as horas com a tecla +.

Após alguns segundos as horas são assumidas. Agora o aparelho está pronto para entrar em funcionamento.

Se no visor piscarem o símbolo A e três zeros

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Para melhores resultados, escolha o programa de calor superior/inferior e aqueça o forno a 240 °C durante 1 hora.

Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do forno.

1. Posicione o selector de funções em Calor superior/inferior .

2. Posicione o selector de temperatura em 240 °C.

Desligue o forno passada uma hora, rodando o selector de funções para a posição inicial.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente os acessórios com água quente com detergente e um pano macio.

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar o forno manualmente

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

O forno desliga-se automaticamente

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

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.

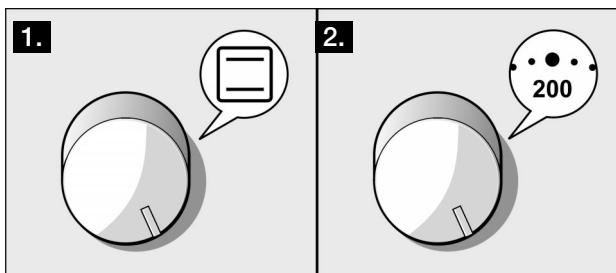
Tabelas e conselhos

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

Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior ☒, 200 °C

1. Com o selector de funções regule o tipo de aquecimento pretendido.
2. Com o selector de temperatura regule a temperatura.



Desligar

Quando a refeição estiver pronta, desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

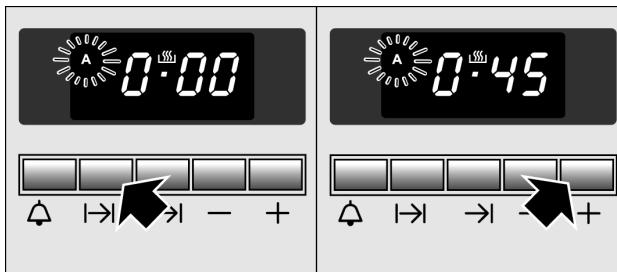
Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura.

Para que o forno se deslique automaticamente

Regule o aparelho conforme descrito nos pontos 1 e 2. Introduza agora o tempo de cozedura (tempo de duração) do seu prato.

Exemplo: tempo de duração: 45 minutos

3. Prima a tecla do tempo de duração $\rightarrow\!\!$. O símbolo A começa a piscar.
4. Regule o tempo de duração com a tecla +.



O forno inicia o seu funcionamento após alguns segundos. A hora actual volta a aparecer. O símbolo A acende-se no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima simultaneamente a tecla de duração $\rightarrow\!\!$ e a tecla de fim $\rightarrow\!\!$. O sinal sonoro e o símbolo A apagam-se.
Desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Prima a tecla do tempo de duração $\rightarrow\!\!$. Altere o tempo de duração com a tecla + ou -.

Cancelar a regulação

Prima a tecla do tempo de duração $\rightarrow\!\!$. Prima a tecla -, até o valor indicado ser zero. Desligue o selector de funções.

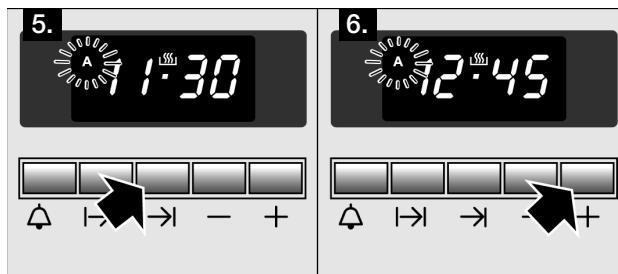
Para que o forno se ligue e desligue automaticamente

Tenha em atenção que os alimentos facilmente perecíveis não podem ficar demasiado tempo no forno.

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 4. O forno começa a funcionar.

Exemplo: são 10:45. A refeição demora 45 minutos a cozinhar e deve ficar pronta às 12:45.

5. Prima a tecla de fim $\rightarrow\!|$.
No visor pode ver quando o prato está pronto.
6. Altere a hora de fim de cozedura para mais tarde com a tecla +.



Passado alguns segundos, a regulação é assumida.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima simultaneamente a tecla de duração $| \rightarrow |$ e a tecla de fim $\rightarrow\!|$. O sinal sonoro e o símbolo A apagam-se.

Deslique o selector de funções.

Nota

Pode proceder a alterações enquanto o símbolo A estiver a piscar. Assim que o símbolo permanecer aceso, a regulação foi assumida.

Horas

Depois da primeira ligação ou após uma falha de corrente piscam no visor o símbolo A e três zeros. Acerte a hora.

Como regular

1. Prima simultaneamente a tecla de duração  e de fim .
O visor mostra 0.00 horas.
2. Regular as horas com a tecla +.
Após alguns segundos as horas são assumidas.

Mudar, p.ex., da hora de verão para a hora de inverno

Prima simultaneamente a tecla de duração  e a tecla de fim  e proceda à sua alteração com a tecla + ou a tecla -.

Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Ele funciona independentemente do forno.

Como regular

1. Prima a tecla despertador . O símbolo  está a piscar.
2. Regule a hora do despertador com a tecla +. O despertador inicia a contagem após alguns segundos. O símbolo  acende no visor.

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla despertador . O sinal apaga-se. O visor mostra 0.00 Após alguns segundos aparecem novamente as horas.

Alterar o tempo do despertador

Prima a tecla despertador . Acerte as horas com a tecla + ou a tecla -.

Anular a regulação

Prima a tecla despertador . Prima a tecla -, até o visor mostrar o número zero.

O despertador e o tempo começam a decorrer em simultâneo

Os símbolos estão acesos. O tempo do despertador decorre no fundo.
Consultar o tempo de duração  , o tempo de fim  , o despertador  ou as horas: Prima a respectiva tecla.
O valor desejado aparece no visor apenas durante alguns segundos.

Manutenção e limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correcto funcionamento do seu forno. Aqui explicamos os cuidados a ter com o seu forno e como limpá-lo correctamente.

Note

Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre a função.

Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

Produtos de limpeza

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza não adequados, respeite as indicações da seguinte tabela.

Não utilize

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

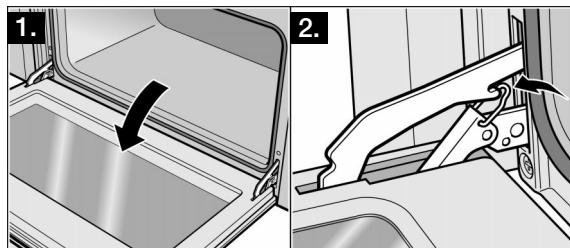
Antes da primeira utilização, passe os panos esponja por água.

Zona	Produtos de limpeza
Frente do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limp-vidros nem raspadores para vidros.
Aço inox	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inox, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspador para vidros.
Interior do forno	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limp-foros. Use apenas no forno frio.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.
Vedante Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

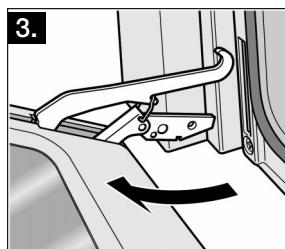
Desenganchar a porta do forno

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Vire as duas patilhas de bloqueio, da esquerda e da direita.

Quando as patilhas estiverem dobradas para cima, tenha atenção para que a porta do forno não se feche. As dobradiças podem dobrar-se e ocorrer danos no esmalte.

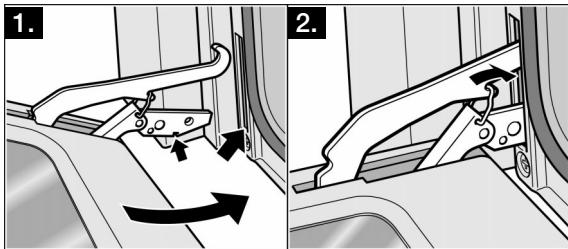


3. Incline a porta do forno.
Agarre-a com as duas mãos no lado esquerdo e no lado direito.
Feche-a um pouco mais e puxe-a.



Enganchar a porta do forno

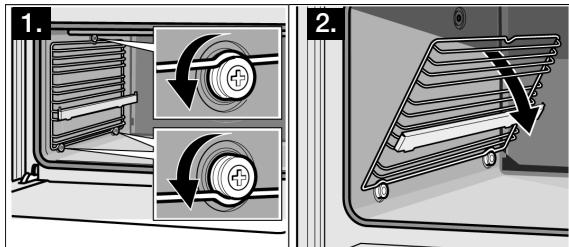
1. Ao enganchar a porta do forno certifique-se de que o entalhe nas dobradiças em baixo engata na ranhura.
2. Vire ambas as patilhas da esquerda e da direita outra vez para baixo e feche a porta do forno.



Limpar as estruturas de suporte

As estruturas de suporte podem ser removidas para a limpeza.

1. Primeiro solte os dois parafusos em baixo e depois o parafuso em cima.
2. Desencaixe as estruturas de suporte em cima e remova-as.

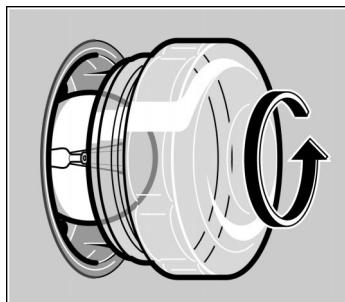


Limpe as estruturas de suporte com um detergente e uma esponja ou uma escova.

Substituir as lâmpadas do forno do lado direito ou esquerdo

Quando uma das lâmpadas do forno estiver fundida, tem de ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Use apenas lâmpadas deste tipo.

- 1.** Desligue o fusível na caixa respectiva.
- 2.** Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
- 3.** Desenrosque a tampa de vidro rodando-a para a esquerda.



- 4.** Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo.
- 5.** Enrosque novamente a tampa de vidro.
- 6.** Tire o pano de cozinha e ligue novamente o fusível.

Uma anomalia, que fazer?

Quando ocorre uma anomalia, esta deve-se frequentemente a um problema menor. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado. Falha de corrente.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao fogão está em boas condições. Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
Não é possível desligar o forno.	O sistema electrónico está avariado.	Desligue o fusível. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente.	Acerte de novo as horas.
O forno não aquece.	Fusível avariado. O selector de funções não está regulado.	Verifique o fusível ou substitua-o. Regule o selector de funções.
O vidro da porta partiu-se.		Desligue o aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Sumo de fruta ou manchas de clara de ovo em superfícies de esmalte.	Sucos húmidos de bolos ou de carne.	Alterações infelizmente do esmalte, não são reparáveis.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Se o seu aparelho for alvo de uma reparação indevida, poderá ficar sujeito/a a riscos consideráveis.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica referidos terão todo o gosto em indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnico próximo da sua residência.

Ref.^a E e ref.^a FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características com os números encontra-se na parte lateral direita da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.^o de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Ref. ^o E	Ref. ^o FD
---------------------	----------------------

Serviço de Assistência Técnica 
--

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

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

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

Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.

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 2 formas de bolo inglês lado a lado no forno.

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

Eliminação ecológica



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.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas.

Antes de utilizar o forno, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.

Apenas deve forrar os acessórios com papel anti-adherente após o pré-aquecimento.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do forno.

Bolos e produtos de pastelaria

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas escuras de metal para bolos. Se utilizar formas claras de metal fino ou formas de vidro, o tempo de cozedura prolonga-se e o bolo não aloura de forma tão uniforme.

Se pretender utilizar formas de silicone, siga as indicações e receitas do fabricante das formas.

As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As quantidades de massa e as indicações da receita podem divergir.

Tabelas

Nas tabelas encontrará o tipo de aquecimento ideal para os diferentes bolos e produtos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e qualidade da massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

Se pré-aquecer o forno, os tempos de cozedura diminuem em cerca de 5 a 10 minutos.

Encontrará mais informações na secção "Conselhos para fazer 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 forma de bolo inglês	2	<input checked="" type="checkbox"/>	140-170	50-60
Torta de biscoito	Forma de mola	2	<input type="checkbox"/>	140-160	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada*	Forma de mola preta	2	<input type="checkbox"/>	140-160	50-60
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco	2	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	50-60
Tartes salgadas* (por ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	1	<input type="checkbox"/>	160-190	60-70

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

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura, minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca (por ex. bolos na forma)	Tabuleiro	3	<input type="checkbox"/>	140-160	20-30
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro	3	<input type="checkbox"/>	130-150	45-55
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	3	<input type="checkbox"/>	150-170	10-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	3	<input type="checkbox"/>	140-160	35-45
Pizza	Tabuleiro	3	<input type="checkbox"/>	220-240	25-35
Biscoitos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura, minutos
Bolachas	Tabuleiro	3	<input checked="" type="checkbox"/>	125-150	15-30
Suspiros	Tabuleiro	3	<input checked="" type="checkbox"/>	80-100	100-120
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3	<input checked="" type="checkbox"/>	100-125	30-40
Massa folhada	Tabuleiro	3	<input checked="" type="checkbox"/>	175-200	20-35
Pão e pãezinhos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro	2	<input type="checkbox"/>	250 180	5-10 35-45
Pãezinhos*	Tabuleiro	4	<input type="checkbox"/>	200-225	25-30

* Nunca deite água directamente sobre o forno quente.

Conselhos para fazer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria

Para verificar se o bolo de massa batida está cozido.

O bolo abateu.

O bolo cresceu mais no meio do que à volta.

O bolo ficou demasiado escuro por cima.

O bolo está muito seco.

O pão ou o bolo (p.ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).

O bolo alourou de forma irregular.

O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo.

O sumo da fruta deitou por fora.

Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.

Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.

A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.

Da próxima vez use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.

Não barre o aro da forma de mola. Depois da cozedura solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.

Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule uma temperatura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura.

Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura suculenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.

Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza bolos mais sensíveis com a função de calor superior/inferior ☒ num nível. O papel anti-adherente também não deve sobressair porque pode influenciar a circulação do ar. Corte o papel anti-adherente sempre ao tamanho do tabuleiro.

Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.

Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso exista.

Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Esse espaço é suficiente para os bolos crescerem e ganharem cor a toda a volta.

Cozeu bolos em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que nos inferiores.

Ao cozer bolos suculentos forma-se água de condensação.

Para cozer em vários níveis, use sempre ar quente circ. 3 D . Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comandos ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recomendações relativas a recipientes

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Para assados grandes também pode usar o tabuleiro universal.

Os recipientes mais indicados são os de vidro. A tampa deve ser adequada à assadeira e fechar bem.

Se usar assadeiras em esmalte, adicione um pouco mais de líquido.

Se usar assadeiras em aço inoxidável, a carne fica menos tostada e pode ficar um pouco menos cozida. Prolongue o tempo de cozedura.

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

Recipiente sem tampa = aberto

Recipiente com tampa = tapado

Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca, pois se forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar.

Recomendações para assar

No caso de carne magra, adicione um pouco de líquido. O fundo do recipiente deve ficar coberto até ca. de ½ cm de altura. No caso de carne para estufar, adicione líquido abundante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1-2 cm de altura.

A quantidade de líquido depende do tipo de carne e do material do recipiente. Se preparar a carne numa assadeira de esmalte, deve acrescentar um pouco mais de líquido do que num recipiente de vidro.

As assadeiras em aço inoxidável só são recomendadas em certas condições. A carne coze mais lentamente e fica menos tostada. Regule uma temperatura superior e/ou prolongue o tempo de cozedura.

Recomendações para grelhar

Grelhe sempre com o forno fechado.

Pré-aqueça o forno durante ca. de 3 minutos, antes de introduzir a peça a grelhar.

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

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

Não insira o tabuleiro ou o tabuleiro universal nos níveis 4 ou 5. Estes deformam-se com o forte calor e, ao serem retirados do aparelho, podem danificar o seu interior.

Os alimentos a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Vire as peças a grelhar passados ⅓ do tempo indicado.

A resistência do grelhador está sempre a ligar-se e a desligar-se. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende do nível regulado da potência do grelhador.

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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.

Depois de pronto, embrulhe o rosbife em papel de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

Se assar carne de porco com courato, faça cortes em cruz no courato e coloque o assado no recipiente com o courato virado para baixo.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo)	1-2 kg 3-4 kg	tapado	2 2		170-190 170-190	160-180 180-200
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	2		170-190	70
Bifes, bem passados		Grelha**	5		max	20-25
Bifes, rosa		Grelha**	5		max	15-20
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1-2 kg 3-4 kg	destapado	2 2		170-200 170-200	100-120 120-150
Carne picada assada	750 g	destapado	2		170-200	60-70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha**	5		max	10-20
Carne de vitela assada	1 kg 2 kg	destapado	2 2		140-170 140-170	100-130 130-150
Perna de borrego sem osso	1-2 kg	destapado	2		190-190	90-110

* 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.

** 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, introduza 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	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, minutos
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-220	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	90-100
Perú pequeno	3 kg	Grelha	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	110-130

Peixe

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

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Peixe, grelhado	1-2 kg	Grelha*	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-175	50-80
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	4	<input checked="" type="checkbox"/>	max	15-25

* Colocar, também, um tabuleiro universal no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.

Como pode verificar se o assado já está pronto.

O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.

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

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

Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.

Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.

Utilize um termômetro 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.

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

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

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

Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Soufflés, gratinados, tostas

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

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura °C	Tempo de duração minutos
Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de soufflé	2	☒	140-160	50-60
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de soufflé	2	⊕	170-200	25-35
Soufflés com ingredientes crus (por ex., gratinado de batata)	Forma de soufflé	2	⊕	190-220	45-55
Gratinar tostas	Grelha*	4	☰	max	5-10

* Colocar, também, um tabuleiro universal no nível 1.

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).

Sugestões 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.

Cozer

Com Calor superior/inferior no máximo a 200 °C, com Ar quente circulante 3D ou Ar quente circulante no máximo a 180 °C.

Bolachas

Com Calor superior/inferior no máximo a 190 °C, com o 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 recomendações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	15-25
Queques, 20 unidades	Tabuleiro	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	15-25
Pão-de-ló	Forma de mola	2	<input type="checkbox"/>	140-160	30-40
Bolos levedados no tabuleiro	Tabuleiro	3	<input type="checkbox"/>	130-150	45-55
Bolo de maçã	Tabuleiro + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	170-190	70-80

Grelhar

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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Tostar pão-de-forma (pré-aquecer 10 min.)	Grelha	5	<input type="checkbox"/>	max	1-2
Hambúrgueres, 12 unidades*	Grelha	5	<input type="checkbox"/>	max	25-30

* Introduza o tabuleiro universal no nível 1.

Observações

Observações

Observações

Observações