

manual de instrucciones

Forno a vapor combinado 3HV469X

[pt] Instruções de serviço

Indicações de segurança.....	4	Manutenção e limpeza.....	16
Indicações de segurança.....	4	Produtos de limpeza.....	16
Causas de danos.....	4	Ajuda de limpeza.....	17
O seu novo aparelho.....	5	Descalcificar.....	17
Painel de comandos.....	5	Desencaixar e encaixar a porta do aparelho.....	18
Tipos de aquecimento.....	6	Limpar os vidros da porta.....	18
Interior do aparelho.....	6	Limpeza das estruturas de suporte.....	19
Acessórios.....	6	Uma anomalia, que fazer?.....	19
Calibração automática.....	7	Trocar a lâmpada do interior do aparelho.....	21
Antes da primeira utilização.....	7	Substituir o vedante da porta.....	21
Acertar a hora.....	7	Serviço de Assistência Técnica.....	21
Regular a dureza da água.....	7	Referências E e FD.....	21
Primeira colocação em funcionamento.....	7	Protecção do meio ambiente.....	22
Limpar previamente os acessórios.....	8	Eliminação ecológica.....	22
Utilizar o aparelho.....	8	Sugestões para poupança de energia.....	22
Encher depósito de água.....	8	Tabelas e sugestões.....	22
Ligar o aparelho.....	8	Cozinhar a vapor.....	22
Desligar o aparelho.....	9	Função Turbo.....	22
Após cada utilização do aparelho.....	9	Funcionamento combinado.....	22
Funções de tempo.....	9	Legumes.....	23
Regular o alarme.....	9	Acompanhamentos e leguminosas.....	24
Regular o tempo de duração.....	9	Aves e carne.....	24
Adiar a hora de fim.....	10	Peixe.....	26
Acertar a hora.....	10	Assar carne lentamente.....	27
Automático de programas.....	11	Soufflés, guarnição de sopas.....	27
Regular um programa.....	11	Sobremesas, compota.....	27
Informações sobre os programas.....	11	Bolos e bolachas.....	28
Tabelas de programas.....	11	Aquecer refeições.....	30
Memória.....	14	Descongelo.....	30
Guardar regulações na memória.....	14	Deixar levedar massa.....	31
Activar a memória.....	14	Extracção de sumo.....	31
Fecho de segurança para crianças.....	15	Fazer compotas.....	31
Activar o fecho de segurança para crianças.....	15	Produtos ultracongelados.....	31
Desactivar o fecho de segurança para crianças.....	15	Refeições de teste.....	33
Regulações base.....	15		
Corte automático de segurança.....	15		

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções de utilização. Guarde as instruções de utilização e de montagem em local seguro. Se entregar o aparelho a outra pessoa, entregue-lhe também as instruções.

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 conhecimento nem experiência para tal.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado. Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.

Perigo de incêndio!

Ao fazer o pré-aquecimento nunca coloque papel vegetal solto nos acessórios. Ao abrir a porta do aparelho dá-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode incendiar-se em superfícies muito quentes. Use sempre um recipiente ou uma forma para fazer peso sobre o papel vegetal. Forre apenas a superfície necessária com o papel vegetal. O papel vegetal não pode ficar por fora dos acessórios.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água quente.

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. A água que se encontra no recipiente de vaporização ainda está quente. Aguarde que o aparelho arrefeça.

Perigo de choque eléctrico!

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 disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Atenção!

- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.
A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.
- O papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Pode dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Não utilize loiça com pontos de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- Ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre tabuleiro ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois podem provocar corrosão.
- O sumo de fruta pode deixar manchas no interior do aparelho. Limpe de imediato o sumo de fruta com um pano húmido e seque com um pano seco.
- Se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo e, se necessário, substitua-o.
- Não coloque qualquer objecto sobre a porta do aparelho aberta. O aparelho pode danificar-se.
- Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- O interior do seu aparelho é de aço inox de elevada qualidade. A manutenção indevida pode provocar corrosão dentro do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer.

O seu novo aparelho

Este capítulo contém informações sobre

- o painel de comandos
- os tipos de aquecimento
- o interior do aparelho
- os acessórios
- a calibração automática


Painel de comandos

















Debaixo de cada tecla, encontram-se sensores que reagem a um toque suave do dedo. Não precisa de premir com força.

Elemento de comando		Utilização
	Interruptor principal	Ligar e desligar o aparelho
M	Memória	Memorizar e consultar a memória (ver capítulo: Memória)
	Tipos de aquecimento	Seleccionar o tipo de aquecimento
	Fecho de segurança para crianças	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças (ver capítulo: Fecho de segurança para crianças)
	Ajuda de limpeza	Seleccionar a ajuda de limpeza (ver capítulo: Manutenção e limpeza)
	Automático de programas	Seleccionar programa (ver capítulo: Automático de programas)
	Selector rotativo	Alterar a hora, o tempo de duração, o peso, etc. Para retrainr ou extrair o selector rotativo, basta premi-lo
	Temperatura	Seleccionar a temperatura
	Funções de tempo	Seleccionar funções de tempo (ver capítulo: Funções de tempo)
	Início/pausa	Premir brevemente: iniciar e interromper a cozedura (pausa) Premir prolongadamente: terminar a cozedura
	Peso	Seleccionar o peso do alimento para um programa (ver capítulo: Automático de programas)
	Descalcificar	Seleccionar o modo Descalcificar (ver capítulo: Manutenção e limpeza)
i	Tecla de informação	Premir brevemente: consultar a temperatura actual Premir prolongadamente: seleccionar as regulações base (ver capítulo: Regulações base)

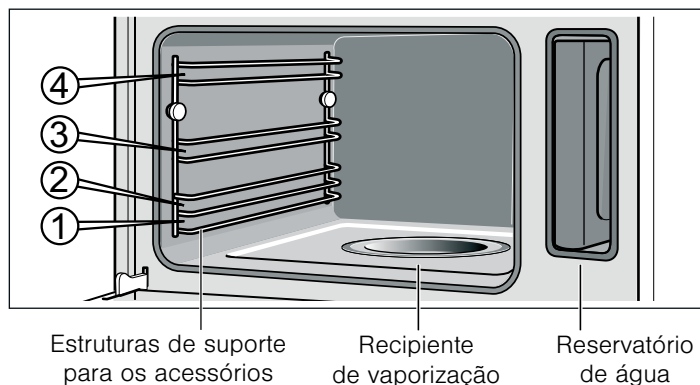
Tipos de aquecimento

A tecla  permite-lhe regular o aparelho para diversas aplicações.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Função Turbo 30 - 230 °C	Para bolos húmidos, bolos simples, carne estufada. Uma ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho
 Cozinhar a vapor 35 - 100 °C	Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo de fruta e para branquear
 +  Funcionamento combinado 120 - 230 °C	Para carne, soufflés e bolinhos. A função Turbo e o modo Cozinhar a vapor são combinados
 +  +  Aquecer 100 - 180 °C	Para refeições de prato e artigos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam
 +  Deixar levedar 35 - 50 °C	Para massa lêveda e massa de fermento. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. A função Turbo e o modo Cozinhar a vapor são combinados, para que a superfície da massa não seque
 Descongela 35 - 60 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. A função Turbo e o modo Cozinhar a vapor são combinados. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma
 +  Assar lentamente 60 - 120 °C	Para rosbife, perna de borrego. Permite preparar de forma especialmente succulenta qualquer peça de carne tenra
 Pré-aquecer 30 - 70 °C	Para loiça de porcelana. A comida não arrefece com tanta rapidez em loiça pré-aquecida. As bebidas permanecem quentes por mais tempo
 Manter quente 60 - 100 °C	Para manter os alimentos quentes até um período de duas horas

Interior do aparelho

O interior do aparelho tem quatro níveis de inserção de acessórios. Os níveis de inserção dos acessórios são contados de baixo para cima.



Atenção!

- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não fure a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho. A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.
- Não insira acessórios entre os níveis de inserção, pois podem virar.

Acessórios

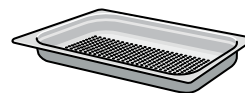
Utilize apenas os acessórios fornecidos ou adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica, pois foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha

Para loiça, bolos e formas de soufflé, bem como para assados



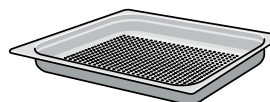
Recipiente perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade

Para cozinhar legumes a vapor, para extrair sumo de frutos de baga e para descongelar



Recipiente não perfurado, GN 1/3, 40 mm de profundidade

Para cozinhar arroz, leguminosas e cereais



Recipiente perfurado, GN 2/3, 40 mm de profundidade

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



Recipiente não perfurado, GN 2/3, 28 mm de profundidade (tabuleiro)

Para cozer bolos feitos em tabuleiros e para recolher líquidos que escorrem ao cozinhar a vapor

Pode obter acessórios adicionais no comércio especializado:

Acessórios	Ref. ^a
Recipiente não perfurado, GN ⅔, 40 mm de profundidade	HEZ36D353
Recipiente perfurado, GN ⅔, 40 mm de profundidade	HEZ36D353G
Recipiente não perfurado, GN ⅔, 28 mm de profundidade (tabuleiro)	HEZ36D352
Recipiente não perfurado, GN ⅓, 40 mm de profundidade	HEZ36D153
Recipiente perfurado, GN ⅓, 40 mm de profundidade	HEZ36D153G
Grelha	HEZ36DR
Conjunto para assar	HEZ36DB
Esponja de limpeza	643 254
Produto anticalcário	311 138

Os recipientes podem ficar deformados durante a cozedura devido às elevadas diferenças de temperatura a que os acessórios estão sujeitos. Os danos podem ocorrer, quando apenas uma parte do acessório tenha sido utilizada ou quando

alimentos ultracongelados, como, por exemplo, pizza, tenham sido colocados sobre o mesmo.

Calibração automática

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. Ao proceder à calibração, o aparelho é regulado de acordo com as taxas de pressão no local de instalação. Isto é realizado automaticamente durante a primeira colocação em funcionamento (ver capítulo: Primeira colocação em funcionamento). É gerado mais vapor do que é normal.

O importante é que o aparelho produza vapor ininterruptamente, durante 20 minutos, a 100 °C. Durante este intervalo, não abra a porta do aparelho.

No caso de o aparelho não se calibrar automaticamente, (p.ex. porque a porta do aparelho foi aberta), a calibragem será realizada novamente aquando da próxima cozedura.

Após a mudança de casa

Para que o aparelho se volte a adaptar automaticamente ao novo local de instalação, reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo: Regulações base) e repita a primeira colocação em funcionamento (ver capítulo: Primeira colocação em funcionamento).

Depois de um corte de corrente

O aparelho memoriza as regulações da calibração, mesmo em caso de corte de corrente ou corte de rede. Não é necessário calibrar o aparelho novamente.

Antes da primeira utilização




Neste capítulo, poderá consultar os passos que são necessários antes da primeira utilização:

- acertar a hora
- regular a dureza da água
- iniciar a primeira colocação em funcionamento
- limpar previamente os acessórios

Acertar a hora

Depois de ligar o aparelho à corrente, pisca no visor **00:00**.

Rode o selector rotativo para acertar a hora actual. A sua regulação é assumida automaticamente passados alguns segundos.

1. Alterar a hora
Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo das horas .
2. Com o selector rotativo, acerte a hora actual.
3. Confirme com a tecla .

Regular a dureza da água

Descalcifique o seu aparelho com regularidade. Só assim é possível evitar danos.


O seu aparelho indica automaticamente quando tem de ser descalcificado. O mesmo está pré-regulado para a dureza da água "média". Altere o valor, se a água na sua casa for mais mole ou mais dura.

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

Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.

A descalcificação só se dispensa se for utilizada exclusivamente água descalcificada. Nesse caso, altere a regulação da dureza da água para "descalcificada".


Pode alterar a regulação da dureza da água nas regulações base.



1. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.
2. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos.
No visor aparece a primeira regulação base **001**.
3. Prima várias vezes a tecla **i**, até surgir **007** (dureza da água "média").
4. Rode o selector rotativo para alterar a regulação da dureza da água.
Valores possíveis:

—	descalcificada	-
1	macia	I
2	média	II
3	dura	III
4	muito dura	IV

5. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos para sair das regulações base.
A alteração foi memorizada.


Primeira colocação em funcionamento

Aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização durante 20 minutos a 100 °C com o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor . Durante este período, não abra a porta do aparelho. O aparelho é calibrado automaticamente (ver capítulo: Calibração automática).

1. Encha o depósito de água e insira-o no aparelho (ver capítulo: Encher depósito de água).
Humidifique o vedante da tampa do depósito com um pouco de água antes da primeira utilização.
2. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.
3. Com o selector rotativo, regule o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor .
4. Prima a tecla **▶II**.

O aparelho aquece a 100 °C. O tempo de duração de 20 minutos apenas começa a decorrer quando for atingida a

temperatura regulada. Durante este período, não abra a porta do aparelho.
O funcionamento do aparelho termina automaticamente e ouve-se um sinal sonoro.

5. Prima prolongadamente a tecla  para desligar o aparelho.
Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.

Utilizar o aparelho

Neste capítulo poderá obter informações sobre

- como encher o depósito de água
- como ligar e desligar o aparelho
- o que deve ter em atenção após cada utilização

Encher depósito de água

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

Atenção!

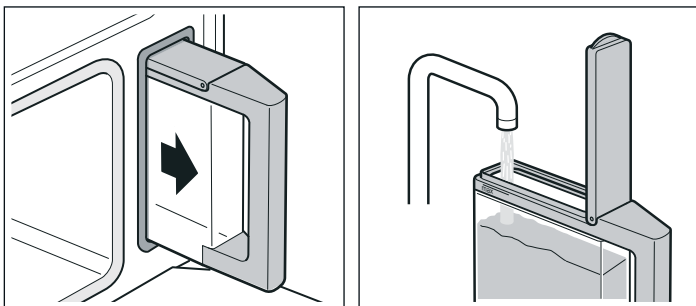
Danos no aparelho causados por líquidos inadequados

- Utilize exclusivamente água potável fresca, água descalcificada ou água mineral sem gás.
- Se a sua água potável for muito calcária, aconselhamos a utilização de água descalcificada.
- Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

Poderá obter informações sobre a sua água potável junto da sua companhia da água. Pode verificar a dureza da água com as tiras de teste fornecidas com o aparelho.

Encha o depósito de água antes de cada utilização:

1. Abra a porta do aparelho e retire o depósito de água.
2. Encha o depósito de água até à marcação “máx” com água fria.

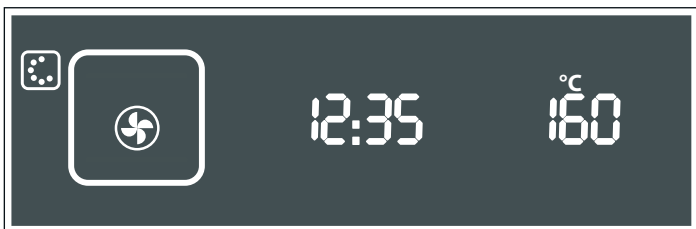




3. Feche a tampa do depósito até esta encaixar nitidamente.
4. Empurre o depósito de água até encaixar.

Ligar o aparelho

Exemplo na imagem:
regular o tipo de aquecimento Cozinhar a vapor a 80 °C.


1. Prima prolongadamente a tecla  para ligar o aparelho.

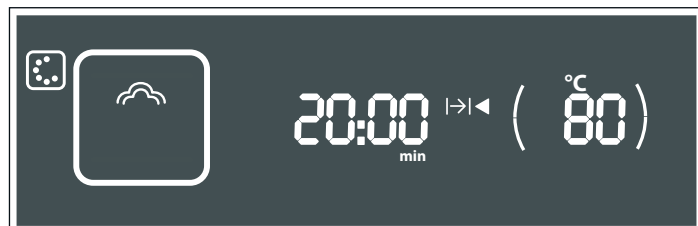


A tecla  acende-se. No visor aparece o primeiro tipo de aquecimento, a função Turbo .



Limpar previamente os acessórios

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

2. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o selector rotativo.
3. Prima a tecla  e, com o selector rotativo, regule a temperatura.





No caso de tipos de aquecimento com vapor, tem de regular agora um tempo de duração (ver também o capítulo: Funções de tempo).

4. Prima várias vezes a tecla , até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração .
5. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.


6. Prima a tecla  para iniciar a cozedura.

O aparelho aquece.

Um círculo no visor mostra o aumento da temperatura no interior do aparelho. Com a tecla  pode consultar a temperatura actual.

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor , o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento.

Aparece a indicação

A indicação  aparece se regular um tipo de aquecimento e o depósito de água estiver apenas meio cheio.
Se achar que a água no depósito é suficiente para o processo de cozedura, pode iniciar o aparelho. Caso contrário, encha o depósito de água até “máx”, insira-o de novo no seu lugar e depois coloque o aparelho em funcionamento.



Alterar a temperatura


Depois de iniciar o funcionamento, pode alterar a temperatura a qualquer momento com o selector rotativo.

Adiar a hora de fim

Ver o capítulo: Funções de tempo, adiar a hora de fim de cozedura.


Pausa

Prima brevemente a tecla  para interromper a cozedura (pausa). É possível que a ventoinha de arrefecimento continue a trabalhar. Para iniciar, prima a tecla .

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a cozinhar, o funcionamento é interrompido. Para iniciar, feche a porta do aparelho e prima a tecla .

Se tiver activado o início automático nas regulações base, não necessita de reiniciar (ver capítulo: Regulações base).

A indicação pisca

Quando o depósito de água está vazio, ouve-se um sinal sonoro e a indicação  pisca. A cozedura é interrompida.

1. Abra a porta do aparelho com cuidado,
pois é libertado vapor quente!

2. Retire o depósito de água, encha-o até à marcação “máx” e introduza-o novamente.

3. Prima a tecla ►II.

Desligar o aparelho

⚠ Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado.

Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Prima prolongadamente a tecla ►II para terminar a cozedura. Se tiver regulado um tempo de duração, a cozedura termina automaticamente. Ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla ⏻ para desligar o sinal sonoro.

Prima prolongadamente a tecla ① para desligar o aparelho.

Ao abrir a porta do aparelho, é possível que a ventoinha de arrefecimento continue a trabalhar.

Após cada utilização do aparelho

Esvaziar o depósito de água

1. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois é libertado vapor quente!

2. Retire e esvazie o depósito de água.

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

Atenção!

Não seque o depósito de água dentro do aparelho quente, pois danifica o depósito de água.

Secar o interior do aparelho

⚠ Perigo de queimaduras!

É possível que a água que se encontra no recipiente de vaporização esteja quente. Deixe-a arrefecer antes de a limpar.

1. Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.
2. Limpe o interior arrefecido do aparelho e o recipiente de vaporização com a esponja fornecida e seque-os bem com um pano macio.
3. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.
4. Seque os móveis ou puxadores com um pano, caso se tenha aí formado água de condensação.

Funções de tempo

A tecla ⏻ permite-lhe aceder às funções de tempo. Tem as seguintes possibilidades:

Com o aparelho desligado

■ ⏻ = Regular o alarme

■ ⏻ = Acertar a hora

Com o aparelho ligado

■ ⏻ = Regular o alarme

■ I→I = Regular o tempo de duração, se necessário

■ →I = Adiar a hora de fim de cozedura, se necessário

■ ⏻ = Indicar a hora

Se não puder alterar ou regular um determinado valor, irá ouvir um breve sinal sonoro.

Regular o alarme

Poderá utilizar o alarme como se fosse um alarme de cozinha. O seu funcionamento não depende da cozedura.

1. Prima a tecla ⏻.

A seta encontra-se à frente do símbolo do alarme ⏻.

2. Com o selector rotativo, regule o tempo do alarme.

O tempo do alarme começa a decrescer durante alguns segundos de forma visível no visor. A seguir, muda para segundo plano. O símbolo ⏻ indica que há um tempo de alarme a decorrer.

Consultar o tempo do alarme

Prima a tecla ⏻. O tempo do alarme é mostrado durante alguns segundos.

Alterar o tempo do alarme

Prima a tecla ⏻. Com o selector rotativo, altere o tempo do alarme.

Após terminar o tempo de alarme

Ouve-se um sinal sonoro. No visor surge 00:00 ⏻. Prima a tecla ⏻, para desligar o sinal sonoro.

Anular o tempo de alarme

Prima a tecla ⏻ e, com o selector rotativo, reponha o tempo

de alarme para 00:00. Passados alguns segundos, o tempo do alarme é apagado.

Regular o tempo de duração

Se regular um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, a cozedura termina automaticamente no fim desse tempo. O aparelho deixa de aquecer.

Nos tipos de aquecimento com vapor, é sempre necessário regular um tempo de duração.

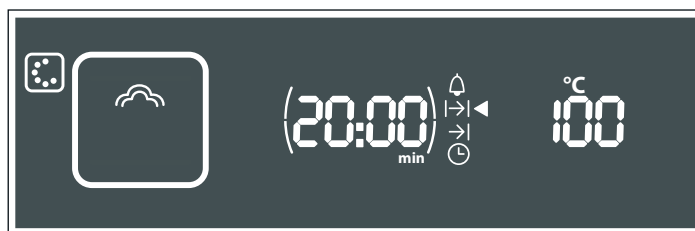
Exemplo na imagem:

regular um tempo de duração de 35 minutos.

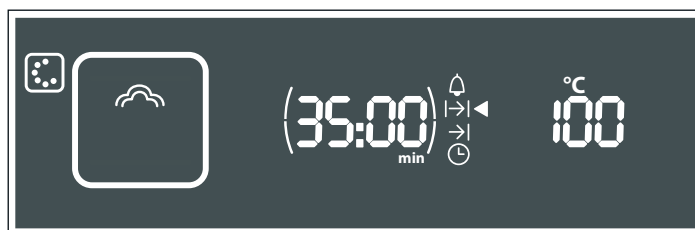
Condição prévia:

Estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.

1. Prima várias vezes a tecla ⏻, até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração I→I.

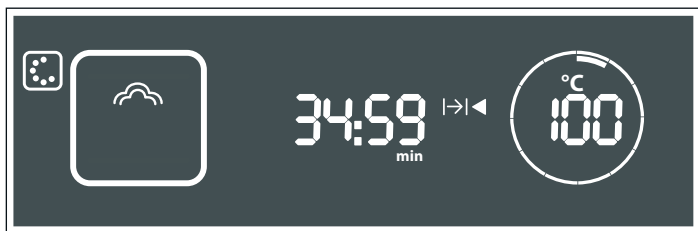


2. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



Após alguns segundos, o tempo de duração é assumido. Os parêntesis à esquerda e à direita do tempo de duração apagam-se. O símbolo I→I acende-se.

3. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla ►II. O tempo de duração começa a decorrer de forma visível no visor.



No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor (ícone de vapor), o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento.

Alterar o tempo de duração

Prima várias vezes a tecla ⌚, até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração I→I◀. Altere o tempo de duração com o selector rotativo. O tempo de duração alterado começa a decorrer.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. Prima a tecla ⌚ para desligar antecipadamente o sinal sonoro.

Anular o tempo de duração

Prima várias vezes a tecla ⌚, até a seta se encontrar à frente do símbolo do tempo de duração I→I◀. Com o selector rotativo, reponha o tempo de duração para 00:00.

Adiar a hora de fim

É possível alterar a hora em que deseja ter a refeição pronta. O aparelho liga-se automaticamente e a refeição fica pronta à hora pretendida. Por exemplo, pode colocar a sua refeição no interior do aparelho de manhã e regulá-lo de forma que a refeição esteja pronta à hora de almoço.

Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do aparelho durante demasiado tempo, pois podem estragar-se.

Em alguns programas não é possível adiar a hora de fim.

No tipo de aquecimento Cozinhar a vapor (ícone de vapor), o tempo de duração só começa a decorrer depois do tempo de pré-aquecimento. A hora de fim regulada atrasa-se em função do tempo de pré-aquecimento.

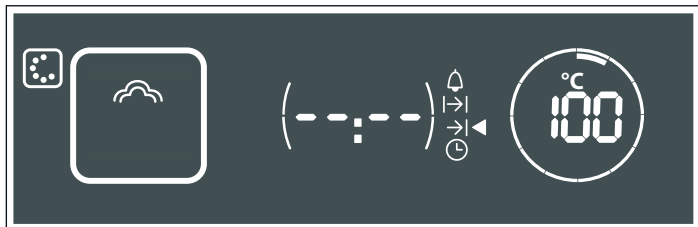
Exemplo na imagem:

são 9h30, a refeição demora 45 minutos a cozinhar, mas só deverá estar pronta às 12h45.

Condição prévia:

a cozedura regulada ainda não começou. Está regulado um tempo de duração.

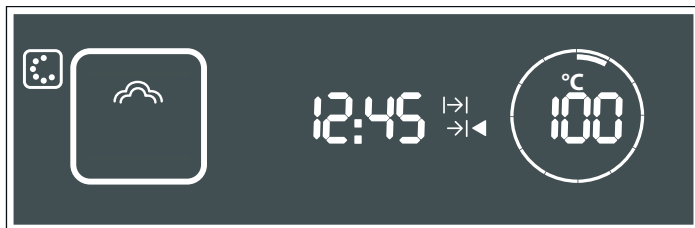
1. Prima várias vezes a tecla ⌚, até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora de fim →I◀. (– –:– –) no visor indicam que a hora de fim de cozedura não foi adiada.



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

3. Confirme com a tecla ►II.

A regulação é assumida. O aparelho está em posição de espera, a hora de fim de cozedura →I◀ é indicada.



A cozedura inicia-se automaticamente no momento adequado. No exemplo, a cozedura inicia-se às 12h00. Depois, o tempo de duração I→I◀ começa a decorrer no visor.

Alterar a hora de fim

É possível alterar a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima várias vezes a tecla ⌚, até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora de fim →I◀. Altere a hora de fim com o selector rotativo.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. Prima a tecla ⌚ para desligar antecipadamente o sinal sonoro.

Anular a hora de fim

É possível anular a hora de fim de cozedura, enquanto o aparelho se encontrar em modo de espera. Prima várias vezes a tecla ⌚, até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora de fim →I◀. Com o selector rotativo, rode a hora de fim para (– –:– –). O tempo de duração começa imediatamente a decorrer.

Acertar a hora

Para poder acertar a hora, o aparelho tem de estar desligado.

Exemplo:

alterar a hora do horário de Verão para o de Inverno.

1. Se necessário, prima a tecla ① prolongadamente para desligar o aparelho.
2. Prima várias vezes a tecla ⌚, até a seta se encontrar à frente do símbolo da hora ⌚◀.
3. Regule a hora com o selector rotativo.
4. Prima a tecla ⌚.

A hora foi assumida

Depois de um corte de corrente

Depois de um corte de corrente, pisca no visor 00:00. Regule a hora com o selector rotativo. Prima a tecla ⌚.

Ocultar a hora

Quando o aparelho está desligado, é indicada a hora actual no visor. É possível ocultar a hora (ver capítulo: Regulações base).

Automático de programas

É-lhe oferecida a possibilidade de preparar pratos de forma muito fácil com 40 programas diferentes.

Neste capítulo pode ler:

- como se ajusta um programa a partir do automático de programas;
- recomendações e sugestões relativamente aos programas;
- que programas pode regular (tabelas de programas)

Regular um programa

Selecione o programa adequado a partir da tabela de programas. Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

1. Prima prolongadamente a tecla ① para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla ⑩. No visor aparece o primeiro programa **P01** e é sugerido um peso.



3. Com o selector rotativo, regule o programa desejado.
4. Prima a tecla ⑩ e, com o selector rotativo, regule o peso dos alimentos.



5. Prima a tecla ▶|| para iniciar o programa. O tempo de duração do programa ▶|| começa a decorrer no visor.

Adiar a hora de fim
É possível adiar a hora de fim de alguns programas. O programa inicia-se mais tarde e termina à hora desejada (ver capítulo: Funções de tempo).

Apagar as regulações
Prima a tecla ▶|| durante 4 segundos. Agora pode regular novamente.

Cancelar o programa
Prima a tecla ① prolongadamente.

Fim do programa
Ouve-se um sinal sonoro. A cozedura é finalizada. Prima prolongadamente a tecla ① para desligar o aparelho.

⚠ Perigo de queimaduras!
Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Durante ou após a cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado. Ao abrir, não se incline sobre a porta. Lembre-se de que, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

Informações sobre os programas

Todos os programas foram concebidos para cozinhar num único nível.
O resultado de cozedura pode variar em função do tamanho e da qualidade dos alimentos.

Loiça
Utilize os recipientes sugeridos, com os quais todos os pratos foram testados. Se utilizar loiça diferente, o resultado de cozedura pode sofrer alterações.
Se cozinhar no recipiente perfurado, coloque adicionalmente o tabuleiro no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Quantidade/peso
Coloque os alimentos no acessório, dispondo-os até uma altura máxima de 4 cm.
Para utilizar o automático de programas é necessário introduzir o peso dos alimentos. No caso de unidades individuais, introduza sempre o peso da unidade maior. O peso total tem de estar dentro do intervalo de pesos predefinido.

Tempo de cozedura
O tempo de cozedura é indicado após a activação do programa. Este poderá alterar-se automaticamente durante os primeiros 10 minutos, pois o tempo de pré-aquecimento depende, entre outros, da temperatura dos alimentos e da água.

Tabelas de programas

Tenha em atenção as recomendações relativas aos programas.

Legumes
Temperere os legumes só depois de os cozinhar.

Programa		Observações	Acessórios	Nível
P01*	Raminhos de couve-flor	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
P02*	Cozinhar feijão verde a vapor	raminhos do mesmo tamanho	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
P03*	Cenouras às rodelas, cozinhar a vapor	rodela de aprox. 3 mm de espesura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
P04*	Espargos brancos, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P05*</i> Espargos verdes, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P06</i> Mistura de legumes congelada, cozinhar a vapor	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Batatas

Tempere as batatas só depois de as cozinhar.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P07*</i> Batatas cozidas, com pele	tamanho médio, Ø 4 - 5 cm	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Derivados de cereais

Pese os alimentos a cozinhar e adicione a quantidade de água na relação correcta:

- Arroz 1:1,5
- Lentilhas 1:2

Introduza o peso sem a água.

Depois de cozinhar o arroz, mexa-o. Desta forma, o excesso de água é rapidamente absorvido.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P08</i> Arroz Basmati	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
<i>P09</i> Arroz integral	máx. 0,75 kg	recipiente não perfurado	2
<i>P10</i> Lentilhas	máx. 0,55 kg	recipiente não perfurado	2

Aves

Não coloque os peitos ou os pedaços de frango uns sobre os outros no recipiente. Pode marinar previamente os pedaços de frango.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P11</i> Frango fresco	Peso total 0,7 - 1,5 kg	grelha + tabuleiro	2
<i>P12</i> Frango fresco em pedaços	Peso individual 0,04 - 0,35 kg	grelha + tabuleiro	2
<i>P13</i> Peito de frango fresco, cozinhar a vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

Carne de vaca

Para rosbife é melhor utilizar rosbife alto.

Salteie previamente a carne em lume forte.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P14</i> Assar lentamente rosbife fresco (no ponto)	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2
<i>P15</i> Assar lentamente rosbife fresco (à inglesa)	Peso total 1 - 2 kg	tabuleiro	2

Carne de vitela

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P16*</i> Carne magra fresca para assar	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2
<i>P17*</i> Peito recheado	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Carne de porco

A carne com courato fica melhor com uma peça de carne da pá. Dê primeiro uns cortes na gordura, do meio para fora.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P18*</i> Carne fresca com courato	0,8 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Carne de borrego

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P 19</i> Perna fresca sem osso, bem passada	1 - 2 kg	grelha + tabuleiro	2

Peixe

Para preparar peixe, unte o recipiente perfurado.

Não sobreponha peixes inteiros, filetes ou barrinhas de peixe. Introduza o peso do peixe mais pesado e seleccione unidades de tamanho o mais aproximado possível.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P 20</i> Cozinhar a vapor peixe fresco inteiro	0,3 - 2 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P 21</i> Cozinhar filetes de peixe fresco a vapor	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P 22</i> Cozinhar filetes de peixe ultracongelado a vapor	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P 23</i> Mexilhões	-	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
<i>P 24</i> Argolas de lulas congeladas panadas	0,5- 1,25 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
<i>P 25</i> Assar barrinhas de peixe congeladas	0,5 - 1 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2

Bolinhos, sobremesa

Preparar compota de fruta

O programa só é adequado para fruta com caroço e com grainha. Pese os frutos e adicione cerca de 1/3 da quantidade em água, bem como açúcar e temperos a gosto.

Preparar arroz doce

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

Fazer iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar a 90 °C. Em seguida, deixe-o arrefecer até 40 °C. O leite ultrapasteurizado não necessita de ser aquecido.

Por cada 100 ml de leite, adicione uma a duas colheres de chá de iogurte natural, ou a quantidade correspondente de fermento de iogurte, e envolva no leite. Deite a mistura em frascos limpos e feche-os.

Após a preparação, coloque os frascos no frigorífico para arrefecerem.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P 26*</i> Compota de fruta	-	tabuleiro	2
<i>P 27</i> Arroz doce	-	tabuleiro	2
<i>P 28</i> Frascos de iogurte	-	frascos + recipiente perfurado	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Pão, pãezinhos

Cozer pão

O programa destina-se a pães cozidos sem forma. A massa não deve estar muito mole. Com uma faca afiada, dê vários cortes com cerca de 1 cm de profundidade na massa de pão antes de a cozer.

Deixar levedar e cozer massa de pão

Após aprox. 20 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Corte então a massa e prima a tecla ►II.

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P 29*</i> Cozer pão branco	0,4 - 2 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2
<i>P 30</i> Deixar levedar e cozer pão branco	Atenção à mensagem	tabuleiro + papel próprio para forno	2
<i>P 31</i> Cozer pãezinhos congelados	Peso total 0,2 - 1 kg	tabuleiro + papel próprio para forno	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Aquecer

Programa	Observações	Acessórios	Nível
<i>P 32*</i> 1 dose	-	grelha	2
<i>P 33*</i> Legumes cozinhados	-	tabuleiro	2

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Programa	Observações	Acessórios	Nível
P34*	Pizza pré-confeccionada (base de massa fina) -	grelha + tabuleiro	3
P35*	Pizza pré-confeccionada (base de massa alta) -	grelha + tabuleiro	3

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Descongelo

Congele os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18 °C. Não congele os alimentos em quantidades demasiado grandes. Os alimentos descongelados são menos resistentes e estragam-se com maior facilidade do que os produtos frescos.

Descongele os alimentos dentro do saco de congelação, no prato ou no recipiente perfurado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. Deste modo, os alimentos não ficam dentro da água de descongelação e o interior do aparelho permanece limpo.


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

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

Após a descongelação, deixe os alimentos repousarem durante mais 5 a 15 minutos para homogeneização da temperatura.

⚠ Risco para a saúde!

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

Depois de descongelar, ligue a função Turbo do forno a vapor  a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Descongelo filete de peixe

Nunca coloque os filetes de peixe uns sobre os outros.

Descongelo aves inteiras

Remova a embalagem antes de as descongelar. Depois da descongelação, deixe a ave repousar. No caso de aves grandes (p. ex., peru jovem), pode remover as miudezas após cerca de 30 minutos de repouso.

Descongelo carne

Com este programa é possível descongelar peças de carne individuais para assar.

Programa	Observações	Acessórios	Nível	
P36	Filete de peixe	máx. 2,5 cm de espessura	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
P37	Aves inteiras	máx. 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1
P38	Carne	peso máx. da peça 1,5 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

Especial

Desinfectar biberões

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

Disponha os biberões no recipiente perfurado de modo que não toquem uns nos outros.

Seque os biberões após a desinfectação com um pano limpo. O processo corresponde à fervura convencional.

Cozinhar ovos

Pique os ovos, antes de os cozinhar. Não coloque os ovos uns sobre os outros. O tamanho M corresponde a um peso por unidade de cerca de 50 g.


Programa	Observações	Acessórios	Nível	
P39*	Desinfectar biberões	-	recipiente perfurado	2
P40*	Ovos mal cozidos	ovos de tamanho M, máx. 1 kg	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1

* É possível adiar a hora de fim deste programa

Memória

Com a memória é possível memorizar até 6 regulações individuais e consultá-las a qualquer momento. A memória é útil para os pratos que se preparam com maior frequência. Também é possível memorizar um programa do automático de programas.


Guardar regulações na memória

1. Regule o funcionamento desejado. Não inicie o aparelho.
2. Prima brevemente a tecla **M**.
3. Selecciona o espaço de memória com o selector rotativo.
4. Manter a tecla **M** premida, até aparecer à frente dos espaços de memória o símbolo .

A regulação ficou memorizada e pode ser activada em qualquer altura.

Se memorizar uma nova regulação num espaço de memória, a regulação anterior é substituída.

Cancelar a memorização

Prima a tecla  prolongadamente.

Activar a memória

As regulações memorizadas podem ser iniciadas a qualquer momento.

1. Prima brevemente a tecla **M**.

- 2. Selecciona o espaço de memória com o selector rotativo. As regulações memorizadas são mostradas.
- 3. Prima a tecla ►II. A regulação guardada na memória é activada.

Depois de iniciado o funcionamento, o espaço da memória já não pode ser alterado.

Cancelar a Memória
 Mantenha a tecla ►II premida, até aparecer a função Turbo Ⓢ. Pode regular o aparelho novamente.

Fecho de segurança para crianças

O aparelho está equipado com um fecho de segurança para crianças para evitar que as crianças o liguem inadvertidamente.

Activar o fecho de segurança para crianças

Desligue o aparelho.

Mantenha a tecla ⏻ premida durante aprox. 4 segundos até aparecer o símbolo ⏻.

O painel de comandos está bloqueado.

Pode regular o alarme, mesmo com o fecho de segurança para crianças activo.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

Mantenha a tecla ⏻ premida até o símbolo ⏻ se apagar. Agora poderá efectuar novas regulações.

Regulações base

O seu aparelho tem várias regulações base que vêm predefinidas de fábrica. Pode, no entanto, alterar essas regulações base, conforme as suas necessidades.

Se quiser anular todas as alterações, é possível repor as regulações de fábrica.

- 1. Prima prolongadamente a tecla ① para ligar o aparelho.
- 2. Mantenha a tecla i premida durante aprox. 4 segundos. No visor aparece a primeira regulação base 001.
- 3. Prima várias vezes a tecla i, até aparecer a regulação base desejada.

- 4. Com o selector rotativo, altere a regulação base. Agora pode seleccionar outras regulações base com a tecla i e alterá-las com o selector rotativo.
 - 5. Mantenha a tecla i premida durante aprox. 4 segundos. Todas as alterações estão memorizadas.
- Para cancelar, prima a tecla ►II. As alterações não são assumidas.
- É possível alterar as seguintes regulações base:

Regulação base	Função	Possíveis regulações
001	Código do aparelho	1 - 5 = sem função
002	Indicação das horas	Com o aparelho desligado 0 = desligado 1 = ligado
003	Hora	Acertar a hora actual
004	Som das teclas	Som de confirmação ao premir uma tecla 0 = desligado 1 = ligado
005	Tempo de duração do sinal sonoro	Sinal sonoro no final do tempo de duração 1 = curto 2 = médio 3 = longo
006	Início automático	Início automático ligado: não é necessário reiniciar após abertura da porta do aparelho 0 = desligado 1 = ligado
007	Dureza da água	Regular a dureza da água para a indicação da necessidade de descalcificação - = descalcificada 1 = mole (I) 2 = média (II) 3 = dura (III) 4 = muito dura (IV)
008	Calibração	Repor o valor de calibração. Da próxima vez que cozinhar a vapor a 100 °C, o aparelho é recalibrado 0FF = não repor 0n = repor

Corte automático de segurança

Se não tiver alterado as regulações no seu aparelho durante várias horas, o corte automático de segurança é activado. No visor aparece F8.

Prima uma tecla à escolha, para desactivar o corte automático de segurança. Agora pode regular novamente.

Manutenção e limpeza

Este capítulo contém informações sobre

- a limpeza e manutenção do seu aparelho
- a ajuda de limpeza
- a descalcificação

Perigo de curto-circuito!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor na limpeza do seu aparelho.

Atenção!

Danos da superfície: Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos
- produtos limpa-fornos
- detergentes que contenham cloro ou produtos cáusticos
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool

Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Atenção!

Danos na superfície: Se o produto anticalcário ou o gel de limpeza do forno entrar em contacto com o painel dianteiro ou outras superfícies sensíveis, limpe de imediato com água.

Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.

Em caso de muita sujidade, utilize a ajuda de limpeza (ver capítulo: Ajuda de limpeza).

Os sais são muito agressivos e podem originar pontos de ferrugem. Remova restos de molhos picantes (ketchup, mostarda) ou alimentos salgados logo após o arrefecimento do aparelho.

Não utilize esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho (com frente de alumínio)	Solução de água e detergente - seque com um pano macio. Produto limpa-vidros suave - passe com um pano macio ou um pano de microfibras que não largue pêlos na horizontal e sem exercer pressão sobre a frente de alumínio
Exterior do aparelho (com frente em aço inoxidável)	Solução de água e detergente - seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. É possível adquirir produtos especiais para limpeza de aço inoxidável junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado
Interior do aparelho com recipiente de vaporização	Solução de água quente e detergente ou água e vinagre – utilize a esponja fornecida ou uma escova macia. Atenção! O interior do aparelho pode enferrujar: Não utilize esfregões verdes ou de aço. Em caso de muita sujidade, utilize apenas o gel de limpeza do forno e grelha recomendado pelo serviço de assistência técnica (ref.ª 463 582, também disponível online no eShop). Tenha em atenção as indicações do fabricante. Outros produtos limpa-fornos podem danificar o aparelho. O gel não pode entrar em contacto com a lâmpada do interior do aparelho e os vedantes da porta, a lâmpada e o recipiente de vaporização. Deixe actuar no máximo 12 horas e não ligue o aparelho durante este tempo. Depois limpe bem o interior do forno com água (p.ex. com um pulverizador), para remover todos os resíduos do gel
Depósito de água	Solução de água e detergente – não lave na máquina de lavar loiça!
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho
Vedante da tampa do depósito de água	Seque muito bem após cada utilização do aparelho
Estruturas de suporte	Consulte o capítulo: Limpeza das estruturas de suporte
Vidros da porta	Consulte o capítulo: Limpeza dos vidros da porta Atenção! Danos na superfície: Depois de limpar os vidros da porta com um produto limpa-vidros, seque-os com um pano. Caso contrário, podem surgir manchas impossíveis de remover.
Vedante da porta	Solução de água quente e detergente
Acessórios	Ponha-os de molho em solução de água quente e detergente. Lave-os com uma escova ou esponja da loiça ou lave-os na máquina de lavar loiça. No caso de descolorações por alimentos que contêm amido (p.ex., arroz), limpe com uma solução de água e vinagre

Esponja de limpeza

A esponja de limpeza fornecida com o aparelho é muito absorvente. Utilize-a apenas para limpar o interior do aparelho e para remover a água residual do recipiente de vaporização.

Lave bem a esponja de limpeza antes da primeira utilização. A esponja pode ser lavada na máquina de lavar roupa (tecidos resistentes).

Conjunto para assar

Quando fizer assados, se possível, utilize o conjunto para assar (ref.ª HEZ36DB, também disponível on-line no eShop). Deste modo, pode reduzir consideravelmente a sujidade no interior do aparelho provocada pelos salpicos do assado.

Ajuda de limpeza

A ajuda de limpeza solta as sujidades do interior do aparelho com o auxílio de vapor. Depois disso é fácil removê-las.

A ajuda de limpeza consiste em:

- Limpeza (aprox. 30 minutos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização e limpe o aparelho com um pano
- 1.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização
- 2.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, remova a água residual


As três fases têm de ser cumpridas totalmente até ao fim. O aparelho só fica pronto a funcionar após o 2.º enxaguamento.

Preparação


Deixe o aparelho arrefecer e retire os acessórios do seu interior. Limpe o recipiente de vaporização com a esponja fornecida.

Deite uma gota de detergente da loiça no recipiente de vaporização que se encontra na base do aparelho.

Activar a ajuda de limpeza

1. Prima prolongadamente a tecla ① para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla  para seleccionar a ajuda de limpeza.
3. Encha o depósito de água até à marcação “máx” com água e introduza-o.
4. Prima a tecla ►II.
A ajuda de limpeza inicia-se. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.

Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho


Após aprox. 30 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Surge o símbolo  (esvaziar o recipiente de vaporização) e 00:40 min. I→I◀.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Retire as estruturas de suporte do interior do aparelho e lave-as (ver capítulo: Limpeza das estruturas de suporte).
3. Limpe a sujidade libertada no interior do aparelho e no recipiente de vaporização com uma escova macia e com a esponja.
4. Se necessário, encha o depósito de água e volte a inseri-lo no respectivo lugar.
5. Feche a porta do aparelho.

1.º enxaguamento

Prima a tecla ►II.
O aparelho inicia o enxaguamento.

Esvaziar o recipiente de vaporização


Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e 00:20 min. I→I◀.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Lave bem a esponja.
3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
4. Feche a porta do aparelho.

2.º enxaguamento

Prima a tecla ►II.
O aparelho inicia o enxaguamento.

Remover a água residual

Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e 00:00.

1. Abra a porta do aparelho.

2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.

3. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque-o com um pano macio.

4. Prima prolongadamente a tecla ① para desligar o aparelho.

A ajuda de limpeza terminou.

Cancelar a ajuda de limpeza


Nota: Depois de cancelar a ajuda de limpeza, tem de enxaguar duas vezes o aparelho. Até à conclusão do segundo processo de enxaguamento, as outras funções do aparelho ficam bloqueadas.

1. Prima prolongadamente a tecla ►II para cancelar a ajuda de limpeza.

No visor aparece 00:40 min. I→I◀.


Para que não fiquem resíduos de detergente no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.

2. Prima a tecla ►II.

Surge o símbolo  (esvaziar o recipiente de vaporização).

De seguida, proceda conforme descrito na secção “Esvaziar o recipiente de vaporização e limpar o aparelho”.

Descalcificar

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário a intervalos regulares. A indicação  chama a sua atenção para esse procedimento.

A descalcificação só se dispensa se for utilizada exclusivamente água descalcificada.

A descalcificação consiste em:

- Descalcificar (aprox. 30 minutos) e, em seguida, encha novamente o depósito de água e esvazie o recipiente de vaporização
- 1.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização
- 2.º enxaguamento (20 segundos); em seguida, remova a água residual

As três fases têm de ser concluídas até ao fim. O aparelho só fica pronto a funcionar depois do 2.º enxaguamento.

Produto anti-calcário

Para descalcificar o aparelho, utilize apenas o produto anticalcário líquido recomendado pelo serviço de assistência técnica (ref.ª 311 138, também disponível on-line no eShop). Outros produtos anti-calcário podem danificar o aparelho.


1. Misture 300 ml de água e 60 ml de produto anticalcário líquido para obter uma solução anticalcária.
2. Esvazie o depósito de água e encha-o com a solução anti-calcária.

Atenção!


Danos da superfície: Se um produto anticalcário cair sobre o painel dianteiro, ou outras superfícies sensíveis, limpe-o imediatamente com água.


Iniciar a descalcificação

O interior do aparelho tem de arrefecer totalmente antes de dar início ao procedimento.

1. Prima prolongadamente a tecla ① para ligar o aparelho.
2. Prima a tecla  para seleccionar o modo Descalcificar.
3. Insira o depósito de água com a solução anticalcária e feche a porta do aparelho.
4. Prima a tecla ►II.
A descalcificação inicia-se. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.

Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água

Após aprox. 30 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Surge o símbolo  (encher depósito de água) e 00:40 min. I→II.


1. Abra a porta do aparelho.
 2. Enxague bem o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.
- Surge o símbolo  (esvaziar o recipiente de vaporização).
3. Remova a solução anticalcária do recipiente de vaporização, utilizando a esponja fornecida com o aparelho.
 4. Feche a porta do aparelho.

1.º enxaguamento

Prima a tecla ►II.

O aparelho inicia o enxaguamento.

Esvaziar o recipiente de vaporização

Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e 00:20 min. I→II.


1. Abra a porta do aparelho.
2. Lave bem a esponja.
3. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
4. Feche a porta do aparelho.

2.º enxaguamento

Prima a tecla ►II.

O aparelho inicia o enxaguamento.

Remover a água residual

Após 20 segundos, aparecem  (esvaziar o recipiente de vaporização) e 00:00.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Use a esponja para remover a água residual do recipiente de vaporização.
3. Limpe o interior do aparelho com a esponja e seque-o com um pano macio.
4. Prima a tecla ① para desligar o aparelho.
A descalcificação está terminada.

Cancelar a descalcificação

Nota: Depois de um cancelamento, tem de enxaguar duas vezes o aparelho. Até à conclusão do segundo processo de enxaguamento, as outras funções do aparelho ficam bloqueadas.

1. Prima prolongadamente a tecla ►II para cancelar a descalcificação.

No visor aparece 00:40 min. I→II.

Para que não fiquem resíduos da solução anticalcária no aparelho, tem de enxaguar o aparelho duas vezes depois de cancelar o processo.

2. Prima a tecla ►II.

Surge o símbolo  (encher depósito de água).

Proceda conforme descrito na secção "Esvaziar o recipiente de vaporização e reencher o depósito de água".

Descalcificar apenas o recipiente de vaporização

Se não quiser descalcificar todo o aparelho, mas apenas o recipiente de vaporização no interior do aparelho, também pode utilizar o modo "Descalcificar".

Única diferença:

1. Misture 100 ml de água e 20 ml de produto anticalcário líquido para obter uma solução anticalcária.
2. Encha o recipiente de vaporização totalmente com solução anticalcária.

3. Encha o depósito de água apenas com água.

4. Inicie o modo "Descalcificar" conforme descrito.

O recipiente de vaporização também pode ser descalcificado manualmente.

Desencaixar e encaixar a porta do aparelho

Pode desencaixar a porta do aparelho, para uma limpeza mais fácil.

⚠ Perigo de ferimentos!

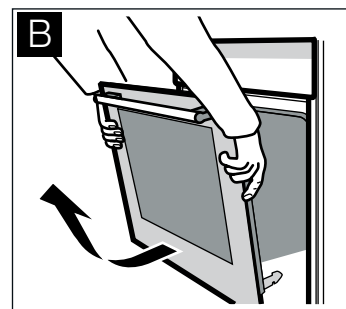
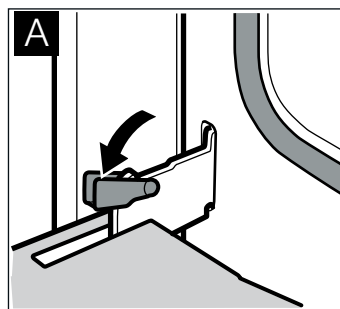
As dobradiças da porta podem fechar-se com muita força. Abra sempre completamente as alavancas de bloqueio das dobradiças para desencaixar a porta do aparelho e, depois de a encaixar, volte a fechá-las completamente. Não agarre na dobradiça.

⚠ Perigo de ferimentos!

Caso a porta se tenha desencaixado apenas de um lado, não toque na dobradiça. A dobradiça pode fechar-se com muita força. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desencaixar a porta do aparelho

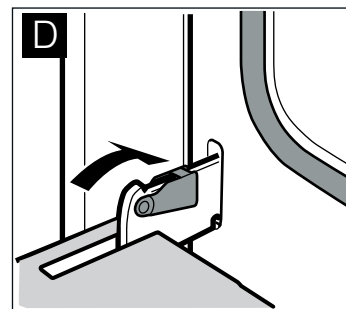
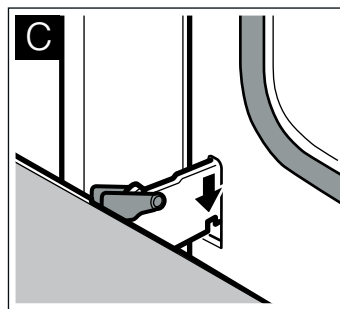
1. Abra completamente a porta.
2. Abra completamente a alavanca de bloqueio da esquerda e da direita (figura A).
As dobradiças estão bloqueadas e não podem fechar-se.
3. Feche a porta do aparelho até sentir uma ligeira resistência.
4. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito, feche-a mais um pouco e retire-a (figura B).



Encaixar a porta do aparelho

Volte a montar a porta do aparelho após a limpeza.

1. Insira as dobradiças nos suportes do lado esquerdo e direito (figura C).
O entalhe em ambas as dobradiças tem de encaixar.
2. Abra completamente a porta.
3. Feche completamente as alavancas de bloqueio da esquerda e da direita (figura D).



A porta do aparelho está bloqueada e já não pode ser desencaixada.

4. Feche a porta do aparelho.

Limpar os vidros da porta

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

⚠ Perigo de ferimentos!

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ser pontiagudos, podendo provocar-lhe cortes. Use luvas de protecção.

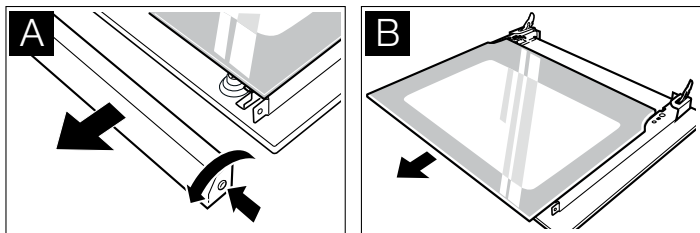
⚠ Perigo de ferimentos!

Volte a utilizar o aparelho apenas depois de os vidros e a porta do aparelho estarem correctamente montados.

Desmontar o vidro da porta

Nota: Antes de desmontar o vidro, memorize em que posição está montado, para que depois não o monte incorrectamente.

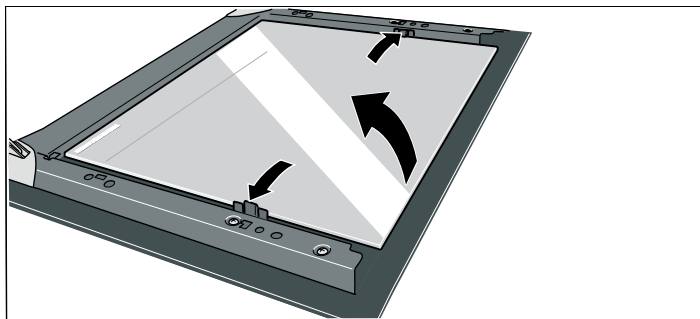
1. Desencaixe a porta do aparelho e coloque-a com a parte da frente virada para baixo numa superfície macia e limpa (ver capítulo: Desmontar e montar a porta do aparelho).
2. Desaparafuse a cobertura da porta do aparelho em cima do lado esquerdo e direito e retire-a (figura A).
3. Levante o vidro da porta e retire-o (figura B).



Desmontar o vidro intermédio

Antes de proceder à desmontagem, memorize a posição em que o vidro intermédio está montado, de forma a evitar que o monte mais tarde ao contrário.

1. Pressione os suportes do lado esquerdo e direito para fora.
2. Levante ligeiramente o vidro intermédio e retire-o.



Limpar

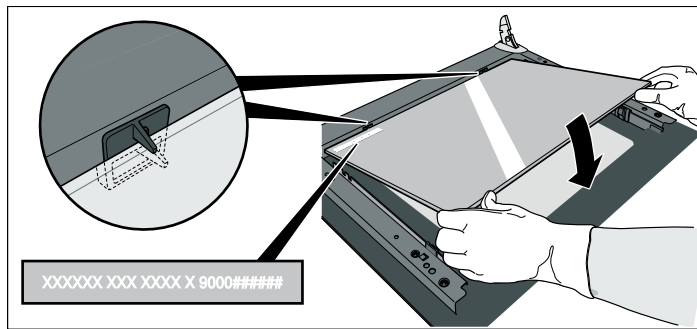
Limpe os vidros da porta com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Atenção!

Não utilize produtos abrasivos ou agressivos nem raspadores para vidros, pois podem danificar o vidro.

Montar o vidro intermédio

1. Coloque o vidro intermédio nas fixações do lado esquerdo e direito.
2. Pressione o vidro intermédio para baixo, para encaixar nos suportes.



Montar o vidro da porta

1. Insira o vidro da porta até ao batente.
2. Coloque a cobertura e volte a aparafusar.
3. Volte a encaixar a porta do aparelho

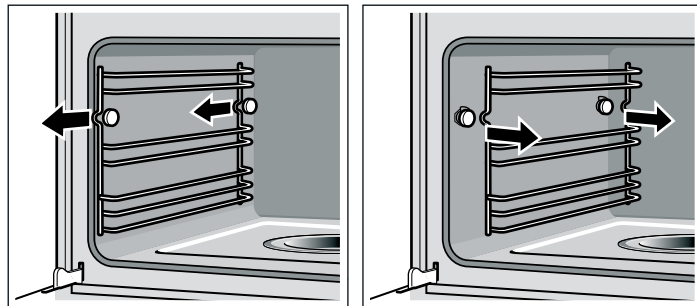
Limpeza das estruturas de suporte

É possível retirar a estrutura de suporte para fins de limpeza.

⚠ Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!

Espere até o interior do aparelho ter arrefecido.

1. Puxe a estrutura de suporte para a frente e desengate-a lateralmente.



2. Limpe as estruturas de suporte com detergente e uma esponja/escova ou lave a estrutura de suporte na máquina de lavar loiça.
3. Engate as estruturas de suporte atrás e à frente e empurre-as para trás, até encaixarem.
A estrutura de suporte só encaixa perfeitamente num dos lados.

Uma anomalia, que fazer?

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

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

- Os trabalhos no sistema electrónico do aparelho só devem ser realizados por um técnico especializado.
- É absolutamente necessário interromper a ligação do aparelho à corrente para realizar trabalhos no sistema electrónico. Prima o disjuntor ou retire o fusível da caixa de fusíveis da sua habitação.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada à corrente	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Corte de corrente	Verifique se outros electrodomésticos funcionam
	Falha do disjuntor	Verifique no quadro eléctrico se o disjuntor correspondente ao aparelho está em ordem
	Utilização incorrecta	Desligue o disjuntor correspondente ao aparelho no quadro eléctrico e volte a ligá-lo após cerca de 10 segundos
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, no visor aparece 00:40 min. 	A ajuda de limpeza ou a descalcificação foram interrompidas	Prima a tecla ▶ prolongadamente. Em seguida, enxague o aparelho duas vezes (ver capítulo: Cancelar a ajuda de limpeza ou Cancelar a descalcificação)
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento	A porta do aparelho não está bem fechada	Fechete a porta do aparelho
No visor pisca 00:00	Corte de corrente	Acerte novamente a hora (ver capítulo: Funções de tempo)
O aparelho não está em funcionamento. O visor está a indicar um tempo de duração	O selector rotativo foi inadvertidamente accionado	Prima a tecla ①
	Depois da regulação, a tecla ▶ não foi premida	Prima a tecla ▶ ou apague a regulação com a tecla ①
No visor aparece FB	O desligar automático de segurança está activo	Prima uma tecla qualquer
Aparece a indicação  , embora o depósito de água esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Insira o depósito de água, até este encaixar
	O sistema de detecção não está a funcionar	Contacte o serviço de assistência técnica
Aparece a indicação  , embora o depósito de água ainda não esteja vazio ou o depósito está vazio, mas a indicação  não aparece	O depósito de água está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o depósito de água e limpe-o. Se as peças não se desprenderem, adquira um novo depósito de água junto do serviço de assistência técnica
O depósito de água esvazia-se sem razão aparente. O recipiente de vaporização transborda	O depósito de água não foi bem fechado	Fechete a tampa até esta encaixar nitidamente
	O vedante da tampa do depósito está sujo	Limpe o vedante
	O vedante da tampa do depósito está com defeito	Adquira um novo depósito de água junto do serviço de assistência técnica
O recipiente de vaporização está vazio, embora o depósito de água esteja cheio	O depósito de água não está bem inserido	Empurre o depósito de água até encaixar
	O tubo de adução está entupido	Descalcifique o aparelho. Verifique se a dureza da água está correctamente regulada
Aparece a indicação 	O aparelho não foi utilizado, no mínimo, durante dois dias e o depósito de água está cheio	Esvazie o depósito e limpe-o. Depois de cozinhar, esvazie sempre o depósito
Ao cozinhar, o aparelho faz um barulho “Plopp”	Efeito frio/quente em alimentos ultracongelados, causado pelo vapor de água	É normal
Ao cozinhar a vapor, é produzido vapor intenso	O aparelho é automaticamente calibrado	É normal
Ao cozinhar a vapor, é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efectuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Reponha as regulações de fábrica do aparelho (ver capítulo Regulações base). Depois, inicie o modo Cozinhar a vapor durante 20 minutos a 100 °C
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação		É normal
O aparelho já não cozinha bem a vapor	O aparelho está com calcário	Descalcifique o aparelho (ver capítulo: Descalcificar)
No visor aparece a mensagem de erro E011	Uma tecla foi premida demasiado tempo ou está encravada	Rode o selector rotativo para apagar a mensagem de erro. Prima as teclas todas, uma por uma, e verifique se estão limpas

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
No visor aparece uma mensagem de erro E...	Avaria técnica	Rode o selector rotativo para apagar a mensagem de erro e, se necessário, acerte a hora. Se a mensagem de erro aparecer de novo, contacte o serviço de assistência técnica
O aparelho já não aquece. No visor aparece ◀	Foi premida uma combinação de teclas	Interrompa a alimentação de corrente e restabeleça-a após 20 segundos. Dentro de 2 minutos, prima a tecla →O durante 4 segundos, até ▶ se apagar

Trocar a lâmpada do interior do aparelho

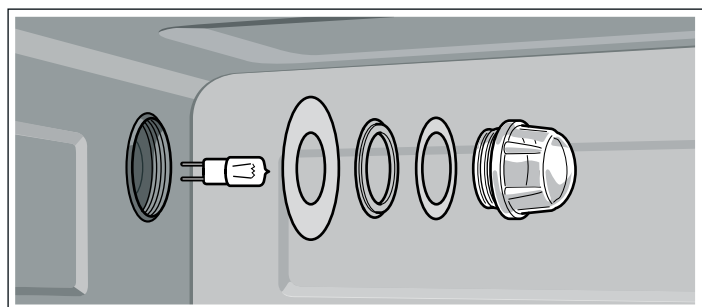
Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V/25 W resistentes à temperatura, com vedantes, junto do serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

⚠ Perigo de queimaduras!

Antes de substituir a lâmpada do interior do aparelho, deixe arrefecer o interior do aparelho e a lâmpada.

Retire a lâmpada de halogéneo da embalagem sempre com um pano seco, caso contrário, o tempo de vida útil da lâmpada é reduzido.

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada.
2. Desenrosque a cobertura, rodando-a para o lado esquerdo.
3. Retire a lâmpada, puxando-a, e substitua-a por outra do mesmo tipo.
4. Coloque os novos vedantes e o anel de aperto pela ordem correcta na cobertura de vidro.



5. Enrosque novamente a cobertura de vidro com os vedantes.

6. Ligue o aparelho à corrente eléctrica e acerte a hora.

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

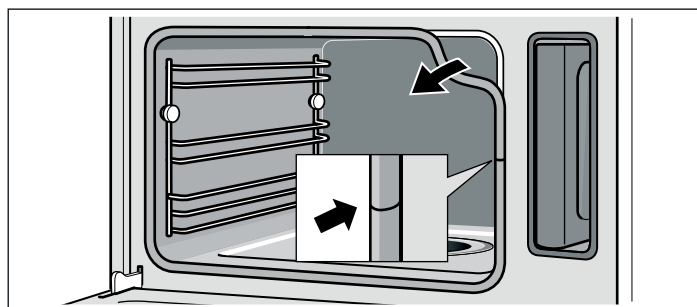
Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes

Se a cobertura de vidro ou os vedantes estiverem danificados, têm de ser substituídos. Indique as referências E e FD do aparelho ao serviço de assistência técnica.

Substituir o vedante da porta

Se o vedante da porta, que se encontra na parte exterior do aparelho, estiver danificado, tem de ser substituído. Os vedantes de substituição para o seu aparelho podem ser adquiridos no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Retire o vedante da porta antigo.
3. Insira o novo vedante da porta num ponto e passe-o a toda a volta. O ponto de união tem de ficar na parte lateral.
4. Verifique novamente se o vedante da porta ficou bem colocado, especialmente nos cantos.



Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Referências E e FD

Quando efectuar a chamada, indique o número de produto (N. E) e o número de fabrico (N. FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se, quando abre a porta do aparelho, no canto inferior esquerdo da porta.

Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar, poderá introduzir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N. E

N. FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

Tenha em atenção que a visita do técnico da assistência não é gratuita em caso de uma utilização incorrecta, mesmo durante período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Sugestões para poupança de energia

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante um processo de cozedura.
- Ao assar, utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros pois o forno a vapor ainda está quente, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir no aparelho duas formas de bolo inglês lado a lado.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno a vapor 10 minutos antes de terminar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.
- Ao cozinhar a vapor, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro os que demoram mais tempo a ficarem prontos.

Tabelas e sugestões

As tabelas apresentam uma variedade de pratos fáceis de preparar no forno a vapor. Poderá consultar qual o modo de funcionamento, o acessório e o tempo de cozedura mais indicados. Salvo indicação em contrário, os valores são válidos para colocação do prato dentro do aparelho frio.

Acessórios

Utilize os acessórios fornecidos.

Ao cozinhar a vapor no recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Loiça

Se utilizar loiça, coloque-a sempre no centro da grelha.

A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Os recipientes com paredes mais espessas prolongam os tempos de cozedura.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria (p.ex., ao derreter chocolate).

Cozinhar a vapor

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

Tempos de cozedura e quantidades

Os tempos necessários para cozinhar a vapor dependem do tamanho das peças ou unidades, mas não da quantidade total. O aparelho pode, no máximo, cozinhar 2 kg de alimentos a vapor.

Observe os tamanhos das peças ou unidades indicados nas tabelas. No caso de peças mais pequenas, reduz-se o tempo de cozedura e, no caso de serem maiores, prolonga-se. O tempo de cozedura também é influenciado pela qualidade dos alimentos e se estão mais verdes ou mais maduros. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação.

Distribuir uniformemente os alimentos

Distribua sempre os alimentos uniformemente no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados.

Alimentos sensíveis à pressão


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

Cozinhar menus

É possível cozinhar menus completos a vapor ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores. Coloque primeiro no aparelho os pratos que demoram mais tempo a cozinhar e insira os restantes no momento adequado. Deste modo, todos os pratos ficam prontos ao mesmo tempo.

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

Função Turbo

A função Turbo  é sobretudo adequada para bolinhos doces e salgados, para carne estufada e diversos bolos.

Funcionamento combinado

O Funcionamento combinado é especialmente adequado para preparar assados, frango e artigos de pastelaria como, por ex., produtos de massa lêveda e pão, ao combinar ar quente circulante e vapor.

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

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

Legumes

Coloque os legumes no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Introduza o tabuleiro por baixo no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Alcachofras	inteiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Couve-flor	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Couve-flor	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Brócolos	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Ervilhas	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Funcho	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 14
Legumes recheados (curgetes, beringelas, pimentos)	Não pré-cozinhar os legumes	Tabuleiro no nível 2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 30
Pudim de legumes	-	Forma para banho-maria de 1,5 l + grelha no nível 2	Cozinhar a vapor	100	50 - 70
Feijão verde	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Cenouras	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 20
Rábano	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Alho-francês	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Milho	maçaroca	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Acelga*	tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Espargos verdes*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	7 - 12
Espargos brancos*	inteiros	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Espinafres*	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Romanesco	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Couve-de-bruxelas	pedaços	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Beterraba	inteira	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	40 - 50
Couve roxa	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Repolho/Couve	em tiras	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Curgetes	rodela	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Ervilhas de quebrar	-	Rec. perfurado + tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	8 - 12

* Pré-aquecer o aparelho

Acompanhamentos e leguminosas

Adicione água ou líquido na relação indicada. Exemplo: 1:1,5 = para 100 g de arroz, adicionar 150 ml de água.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção do recipiente não perfurado.

Alimentos	Relação	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura em °C	Tempo de coze- dura em min.
Batatas cozidas, com pele (tamanho médio)	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	35 - 45
Batatas cozidas (em quartos)	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Gratinado de batata	-	tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	35 - 45
Arroz integral	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
Arroz agulha	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz Basmati	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz estufado	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Lentilhas	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Feijão branco, demo- lhado	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	65 - 75
Cuscuz	1:1	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Escândea, triturada	1:2,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Milho miúdo, inteiro	1:2,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Trigo, inteiro	1:1	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	60 - 70
Bolinhos de batata	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	95	20 - 25

Aves e carne

Insira a grelha e o tabuleiro juntos num nível.

Depois de o assado estar preparado, deixe-o repousar mais 10 minutos dentro do forno a vapor desligado e fechado para que a carne fique mais suculenta.
Com o modo de aquecimento Funcionamento combinado, a carne fica especialmente suculenta por dentro e estaladiça por fora.

Aves

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura em °C	Tempo de coze- dura em min.
Frango, inteiro	1,2 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 190	50 - 60
Frango, em metades	0,4 kg cada	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 190	35 - 45
Peito de frango	0,15 kg cada	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	15 - 25
Frango em pedaços	0,12 kg cada	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 35
Pato, inteiro	2 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170	60 - 80
				Função Turbo	210	15 - 20
Peito de pato*	0,35 kg cada	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	10 - 15

* saltar primeiro

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Rolo de carne de peru	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	70 - 90
Peito de peru	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	60 - 80

* saltear primeiro

Carne de vaca

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne de vaca para estufar*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	140 - 150	100 - 140
Lombo de vaca, médio*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Aquecer	170 - 180	20 - 28
Rosbife fino, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	40 - 55
Rosbife fino, à inglesa*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	30 - 45
Rosbife alto, no ponto*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	45 - 60
Rosbife alto, à inglesa*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	35 - 50

* saltear primeiro

Carne de vitela

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne de vitela para assar, entremeada	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	60 - 70
Carne de vitela para assar, magra	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	50 - 60
Costeleta de vitela*	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	15 - 25
Peito de vitela, recheado	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140 - 160	75 - 120

* saltear primeiro

Carne de porco

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Carne sem courato para assar (p.ex., cachaço)	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	70 - 80
Carne com courato para assar (estaladiça)	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
				Funcionamento combinado	140 - 160	40 - 50
				Função Turbo	210 - 220	20
Lombo de porco*	0,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	20 - 30
Lombo em massa folhada	1 kg	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	180 - 200	40 - 60
Carne de porco defumada com osso	1 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	120 - 140	60 - 70
Costeletas de porco defumadas	em fatias	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Rolo de carne para assar	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	70 - 80

* saltear primeiro

Outros

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Rolo de carne picada	com 0,5 kg de carne picada	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	140 - 150	45 - 60
Lombo de veado com osso*	0,6 - 0,8 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 170	15 - 30
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	60 - 80
Lombo borrego com osso*	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	15 - 25
Coelho em pedaços	1,5 kg	grelha + tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	40 - 60
Salsichas de Viena	-	perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 85	12 - 18
Salsichas brancas	-	perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 85	15 - 20

* saltar primeiro

Sugestões para assar

Utilizar o conjunto para assar	Se utilizar o conjunto para assar, pode obter assados ótimos e o interior do aparelho praticamente não se suja. O conjunto para assar pode ser adquirido no comércio especializado como acessório (ver capítulo: Acessórios)
Quando é que o assado está pronto?	Use um termómetro de carne (pode ser adquirido no comércio especializado) 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 ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos	Verifique o nível de inserção do acessório e a temperatura
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido

Peixe

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Dourada, inteira	0,3 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	15 - 25
Lombo de dourada	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de peixe	forma para banho-maria 1,5 l	grelha	2	Cozinhar a vapor	70 - 80	40 - 80
Truta, inteira	0,2 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	12 - 15
Filetes de bacalhau fresco	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmão	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Moluscos	1,5 kg	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Filetes de peixe vermelho	0,15 kg cada	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Rolinhos linguado recheados	-	Rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20

Assar carne lentamente

"Assar lentamente" é o tipo de preparação ideal para peças de carne que se querem tenras, mal passadas ou no ponto. O resultado é uma carne muito succulenta e tenrinha.

Insira o tabuleiro no forno a vapor e pré-aqueça com o modo de funcionamento Assar lentamente.

Salteie bem a carne, de todos os lados, na placa de cozinhar. Coloque-a no forno a vapor pré-aquecido e deixe-a assar lentamente.

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

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Perna de borrego sem osso	1 - 1,5 kg	tabuleiro	2	80	140 - 160
Rosbife	1,5 - 2,5 kg	tabuleiro	2	80	150 - 180
Lombo de porco	-	tabuleiro	2	80 - 90	50 - 70
Medalhões de porco	-	tabuleiro	2	80	60 - 80
Bifes de vaca	aprox. 3 cm de espessura	tabuleiro	2	80	40 - 60
Peito de pato	-	tabuleiro	2	80	35 - 55

Soufflés, guarnição de sopas...

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Soufflé salgado de ingredientes cozinhados	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 40
Soufflé, doce	forma + grelha	2	Funcionamento combinado	150 - 170	30 - 45
Lasanha	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 170	35 - 45
Soufflé	pequenas formas + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	15 - 25
Leite creme	rec. não perfurado	2	Cozinhar a vapor	90	15 - 20
Pastéis de sêmola	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	90 - 95	7 - 10
Ovos cozidos (tamanho M, máx. 1,8 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	10 - 12
Ovos mal cozidos (tamanho M, máx. 1 kg)	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 8

Sobremesas, compota

Compota

Pese os frutos e adicione cerca de 1/3 da quantidade em água, bem como açúcar e temperos a gosto.

Arroz doce

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

Iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar até 90 °C. A seguir, deixe-o arrefecer até 40 °C. O leite ultrapasteurizado não necessita de ser aquecido.

Por cada 100 ml de leite adicione uma a duas colheres de chá de iogurte natural ou a quantidade correspondente de fermento de iogurte e envolva no leite. Deite a mistura em frascos limpos e feche-os.

Depois de preparar o iogurte, leve os frascos ao frigorífico.

Alimentos	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
"Germknödel" (bolos recheados c/ doce)	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Crème caramel	pequenas formas + grelha	Cozinhar a vapor	90 - 95	15 - 20
Soufflé, doce (p.ex., soufflé de sêmola)	forma + grelha	Funcionamento combinado	160 - 170	50 - 60
Arroz doce*	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Iogurte*	formas para doses individuais + grelha	Cozinhar a vapor	40	300 - 360

* Pode também utilizar o programa equivalente do automático de programas (ver capítulo: Automático de programas)

Alimentos	Acessórios	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Compota de maçã	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de pêra	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de cereja	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ameixa	tabuleiro	Cozinhar a vapor	100	15 - 20

* Pode também utilizar o programa equivalente do automático de programas (ver capítulo: Automático de programas)

Bolos e bolachas

O melhor é utilizar formas escuras de metal.

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

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

Não encha o tabuleiro ou a grelha totalmente.

Bolos na forma

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolo de massa batida	Forma de buraco/de bolo inglês	2	Função Turbo	150 - 160	60 - 70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	Função Turbo	150 - 160	30 - 45
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola	2	Função Turbo	150 - 160	45 - 55
Base de massa simples (2 ovos)	Forma para tarte de fruta	2	Função Turbo	180 - 190	12 - 16
Bolo de quatro quartos (6 ovos)	Forma de mola	2	Função Turbo	150 - 160	25 - 35
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	2	Função Turbo	150 - 160	40 - 50
Tarte suíça	Forma de mola	2	Função Turbo	180 - 190	35 - 60
Panettone	Forma de buraco	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Tartes salgadas (p.ex., quiche)	Forma de quiche	2	Função Turbo	180 - 190	35 - 60
Tarte de maçã	Forma de tarte	2	Função Turbo	170 - 190	35 - 50

Bolos no tabuleiro

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Bolos de massa lêveda com cobertura seca	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	150 - 160	35 - 45
Bolos de massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	tabuleiro	2	Função Turbo	150 - 160	35 - 45
Torta enrolada	tabuleiro	2	Função Turbo	180 - 200	10 - 15
Trança levedada (500 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	150 - 160	25 - 35
“Strudel”, doce	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	160 - 180	40 - 60
Tarte de cebola	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 180	30 - 40

Pão, pãezinhos

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão branco (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 210	15 - 20
			Função Turbo	160 - 170	20 - 25

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Pão de fermento (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	15 - 25
			Função Turbo	150 - 160	40 - 60
Pão de mistura (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	15 - 20
			Função Turbo	160 - 170	25 - 40
Pão integral (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	20 - 30
			Função Turbo	140 - 150	40 - 60
Pão de centeio (750 g de farinha)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	200 - 220	20 - 30
			Função Turbo	150 - 160	50 - 60
Pãezinhos (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	190 - 200	25 - 30
Pãezinhos de massa lêveda, doces (crus, 70 g cada)	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	170 - 180	20 - 30

Bolos pequenos

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Suspiros	tabuleiro	2	Função Turbo	80 - 90	120 - 180
Bolos de amêndoa	tabuleiro	2	Função Turbo	140 - 160	15 - 25
Folhado	tabuleiro	2	Funcionamento combinado	170 - 190	10 - 20
Queques	tabuleiro para queques	2	Função Turbo	170 - 180	20 - 30
Bolo de massa de choux	tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 190	27 - 35
Bolachas	tabuleiro	2	Função Turbo	150 - 160	12 - 17
Bolos de massa lêveda	tabuleiro	2	Função Turbo	150 - 160	15 - 20

Conselhos para fazer bolos

Pretende fazer um bolo usando uma receita sua.	Orienta-se por um artigo de pastelaria de preparação semelhante, constante nas tabelas de cozedura.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido	Mais ou menos 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto
O bolo abateu	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura de cozedura para menos 10 °C. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita
O bolo cresceu mais no meio do que à volta	Não unte a parede da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca
O bolo de forma fica demasiado escuro na parte de trás	Não coloque a forma junto à parede posterior do aparelho, mas sim no centro do aceso
O bolo ficou demasiado seco	Com um palito faça pequenos orifícios no bolo cozido. Depois salpique-o com sumo de fruta ou com uma bebida alcoólica. Da próxima vez, seleccione uma temperatura 10 °C superior e reduza os tempos de cozedura ou utilize o funcionamento combinado
O pão ou o bolo tem bom aspecto, mas ficou mal cozido por dentro (pouco homogéneo e húmido).	Da próxima vez, utilize menos líquido. Coza a uma temperatura mais baixa e durante um pouco mais de tempo. Se estiver a fazer um bolo com uma cobertura sumarenta, coza previamente a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Cumpra o tempo de cozedura indicado na receita
O bolo ou os biscoitos não estão uniformemente alourados	Da próxima vez, escolha uma temperatura um pouco mais baixa

Aquecer refeições

Aquecer é um tipo de aquecimento delicado que restitui aos alimentos o seu sabor e o bom aspecto, como se tivessem

sido acabados de preparar. Também os artigos de pastelaria do dia anterior podem ser reaquecidos no aparelho.

Alimentos	Acessórios	Altura	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
refeições servidas no prato	grelha	2	Aquecer	120	12 - 18
Legumes	tabuleiro	3	Aquecer	100	12 - 15
Massas, batatas, arroz	tabuleiro	3	Aquecer	100	5 - 10
Pãezinhos*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	6 - 8
Baguete*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	5 - 10
Pão*	grelha	2	Funcionamento combinado	170 - 180	8 - 12
Pizza	grelha + tabuleiro	3	Aquecer	170 - 180	12 - 15

* pré-aquecer 5 minutos

Descongelar

Congele os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18 °C. Não congele os alimentos em quantidades demasiado grandes. Os alimentos descongelados são menos resistentes e estragam-se com maior facilidade do que os produtos frescos.

Descongele os alimentos dentro do saco de congelação, no prato ou no recipiente perfurado. Insira sempre o tabuleiro por baixo. Deste modo, os alimentos não ficam dentro da água de descongelação e o interior do aparelho permanece limpo.


Utilize o modo de funcionamento Descongelar.

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

Após a descongelação, deixe os alimentos repousarem durante mais 5 a 15 minutos para homogeneização da temperatura.

Risco para a saúde!

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

Depois de descongelar, ligue a função Turbo do forno a vapor  a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Descongelar carne

As peças de carne para panar deverão descongelar até que os temperos e o pão ralado ou a farinha consigam agarrar.

Descongelar aves

Retire-as da embalagem antes de as descongelar. Deite sempre fora o líquido da descongelação.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Altura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Frango	1 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	60 - 70
Coxas de frango	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	30 - 35
Legumes congelados em bloco (p.ex., espinafres)	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	20 - 30
Frutos de baga	0,3 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	5 - 8
Filete de peixe	0,4 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	15 - 20
Peixe inteiro	1 kg	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	40 - 50
Carne de vaca estufada	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	40 - 50
Carne de vaca para assar	-	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	45 - 50	70 - 80

Deixar levedar massa

Com o modo de funcionamento Deixar levedar, a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção da grelha ou colocar cuidadosamente a grelha no fundo do aparelho.
Atenção: não risque o fundo do aparelho!
Coloque a taça da massa sobre a grelha. Não tape a massa.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Massa lêveda	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30
Levedura	1 kg	Taça + grelha	40	20 - 30

Extracção de sumo

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

Coloque os frutos de baga no recipiente perfurado e insira-o no nível 3. Para recolher o sumo, insira o tabuleiro no nível 1.
Por fim, coloque as bagas num pano e esprema-as para extrair o resto do sumo.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Framboesas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Groselhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	40 - 50

Fazer compotas

Cozinhe os alimentos o mais frescos possível. O armazenamento prolongado reduz o teor de vitaminas e os alimentos cozinham mais facilmente se forem frescos.
Use apenas frutas e legumes impecáveis.
Não pode fazer compotas no seu aparelho com os seguintes alimentos:
Conteúdo de latas, carne, peixe ou massa de pastéis.
Verifique os frascos de compota, os elásticos, os ganchos e as molas.

Lave bem os elásticos e os frascos com água quente. Para lavar os frascos é também adequado o programa “Desinfectar biberões”.
Coloque os frascos no recipiente perfurado. Estes não se podem tocar.
Depois do tempo de cozedura indicado, abra a porta do aparelho.
Os frascos de compota só devem ser retirados do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Legumes	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	30 - 120
Fruta com caroço	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30
Frutos com semente	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30

Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante que constam na embalagem.

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

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas fritas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	170 - 190	25 - 35
Croquetes	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Batatas salteadas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	180 - 200	25 - 30
Massas alimentícias frescas, frias*	tabuleiro	2	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Lasanha, ultracongelada	tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	190 - 210	35 - 55
Pizza com massa fina	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	15 - 23
Pizza com massa alta	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 25

* adicionar um pouco de água

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Baguete de pizza	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelada	tabuleiro	2	Função Turbo	170 - 180	12 - 17
Baguete com manteiga de ervas aromáticas, fria	tabuleiro	2	Função Turbo	180 - 200	15 - 20
Pãezinhos, baguetes, ultracongelados	tabuleiro + grelha	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Rosquilhas, ultracongeladas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	180 - 200	18 - 22
Croissant, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	180 - 200	20 - 25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	150 - 170	12 - 15
“Strudel”, ultracongelado	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Funcionamento combinado	160 - 180	45 - 60
Barrinhas de peixe	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	195 - 205	20 - 24
Truta	rec. perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de escamudo	tabuleiro + grelha	2	Funcionamento combinado	180 - 200	35 - 50
Filete de salmão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Argolas de lulas	tabuleiro + papel próprio para forno	2	Função Turbo	190 - 210	25 - 30
Brócolos	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Couve-flor	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 8
Feijão	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Ervilhas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Cenouras	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	3 - 5
Mistura de legumes	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 8
Couve-de-bruxelas	recipiente perfurado + tabuleiro	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 10

* adicionar um pouco de água

Refeições de teste

Em conformidade com as normas EN 50304/EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

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

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura em °C	Tempo de coze- dura em min.
Biscoitos	tabuleiro	2	Função Turbo	160 - 170	17 - 20
Bolos pequenos	tabuleiro	2	Função Turbo	160 - 170	25 - 33
Bolo de água	Forma de mola 26 cm	2	Função Turbo	150 - 160	35 - 40
Bolo de maçã com cobertura	Forma de mola 20 cm	2	Função Turbo	160 - 170	60 - 70



9000746908

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

920111