manual de instrucciones

3HB2010.0
Forno

pt Instruções de serviço

Balay
www.balay.es

Índice

Utilização adequada. 3

Instruções de segurança importantes 3
Generalidades 3
Lâmpada de halogénio 4

Causas de danos 5
Generalidades 5

Instalar e ligar. 5
Ligação eléctrica 5
Medidas a considerar durante o transporte 6

Protecção do meio ambiente 6
Poupança energética 6
Eliminação ecológica 7

Conhecer o aparelho 7
Painel de comandos 7
Relógio. 8
Tipos de aquecimento e funções 8
Temperatura. 9
Interior do aparelho 9

Acessórios 10
Acessórios incluídos 10
Inserir o acessório 10
Acessórios especiais 10

Antes da primeira utilização 11
Limpar o interior do forno e os acessórios 11

Utilizar o aparelho 12
Ligar e desligar o aparelho 12
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura 12
Aquecimento rápido. 12

Limpeza. 13
Produtos de limpeza adequados 13
Manter o aparelho limpo 14

Estruturas de suporte 14
Engatar e desengatar as estruturas de suporte 14

Porta do aparelho. 15
Engatar e desengatar a porta do forno 15
Desmontar e montar os vidros da porta 16
Segurança adicional da porta 16

Defeito: O que fazer? 17
Tabela de avarias. 17
Substituir a lâmpada na parte superior do interior do forno 17

Serviços Técnicos 18
Número E e número FD 18

Testado para si no nosso estúdio de cozinha 18
Indicações gerais 18
Bolos e biscoitos 19
Soufflés e gratinados 23
Aves, carne e peixe 23
Legumes e acompanhamentos 26
Iogurte 26
Acrilamida nos alimentos 27
Desidratar. 27
Deixar levedar a massa 27
Descongelamento. 28
Refeições de teste 28

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.
→ *"Acessórios" na página 10*

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.
- O embate com a porta aberta do aparelho pode provocar ferimentos. A porta do aparelho tem de estar fechada durante e após o funcionamento.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Lâmpada de halogénio

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!
As lâmpadas do forno ficam muito quentes. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras. Não toque na cobertura de vidro. Ao limpar, evite o contacto com a pele.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!
Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Causas de danos

Generalidades

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.
  ⟶ *"Limpeza" na página 13*
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Instalar e ligar

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de um móvel. Há risco de aquecimento excessivo.

Ligação eléctrica

O aparelho apenas pode ser ligado por técnicos concessionados. Os requisitos da empresa responsável pelo abastecimento de eletricidade têm de ser impreterivelmente cumpridos.

Se o aparelho for incorretamente ligado e surgirem danos, é anulado o direito à garantia.

Atenção!
Se o cabo de rede for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente.

- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de todos os trabalhos de montagem.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e só pode ser ligado a uma tomada ligada à terra.
- O cabo de ligação à rede deve ser, no mínimo, do tipo H05 V V-F 3G 1,5 mm².

⚠ Aviso – Perigo de morte!
No contacto com peças condutoras de tensão existe perigo de choque elétrico.

- Segure na ficha apenas com as mãos secas.
- Retire sempre o cabo elétrico puxando diretamente pela ficha e nunca pelo cabo, porque pode ficar danificado.
- Nunca retire a ficha durante o funcionamento.

Respeite as seguintes indicações e assegure que:

Conselhos

- A ficha e a tomada são compatíveis.
- A secção transversal do cabo é suficiente.
- A ligação à terra está instalada corretamente.
- A mudança do cabo elétrico (caso necessário) só é efetuada por um eletricista. Um cabo elétrico de substituição pode ser adquirido na Assistência Técnica.
- Não são utilizadas fichas múltiplas/acoplamentos múltiplos nem extensões.
- Na utilização de um disjuntor de corrente de fuga é utilizado apenas um tipo com o sinal ⏦.
  Só este sinal garante o cumprimento das normas atualmente em vigor.
- A ficha está sempre acessível.
- O cabo de alimentação não é dobrado, esmagado, modificado ou cortado.
- O cabo de alimentação não entra em contacto com fontes de calor.

Medidas a considerar durante o transporte

Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios. Insira todos os acessórios (p. ex., tabuleiro) nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos, para evitar uma danificação do aparelho. Coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira, para evitar um esbarramento na face interior da porta de vidro. Fixe a porta e, se existente, a tampa aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

Se a embalagem original já não estiver disponível

Acondicione o aparelho numa embalagem protectora, para assegurar uma protecção suficiente contra eventuais danos de transporte.

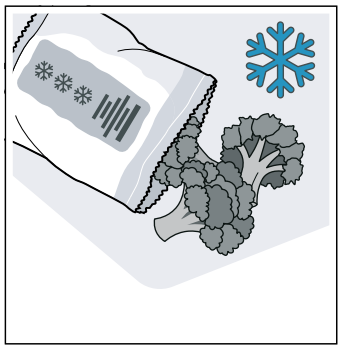
Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

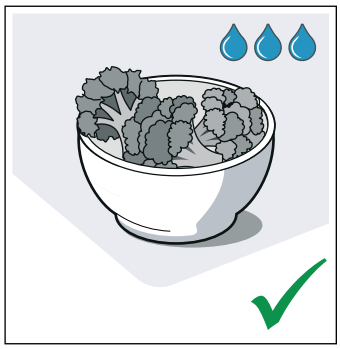
Protecção do meio ambiente

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

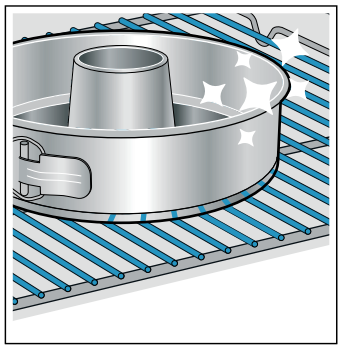
Poupança energética

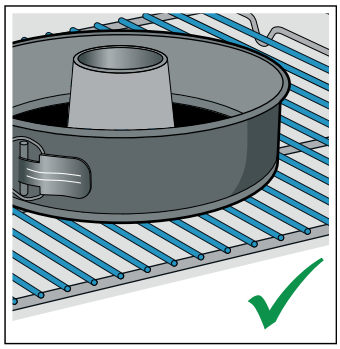
- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Deixe os alimentos congelados descongelarem, antes de os colocar no interior do aparelho.



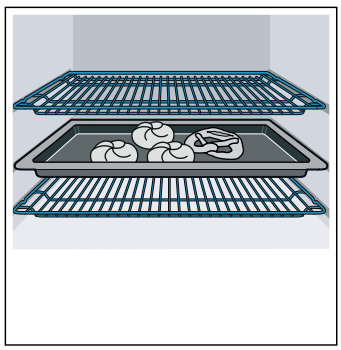


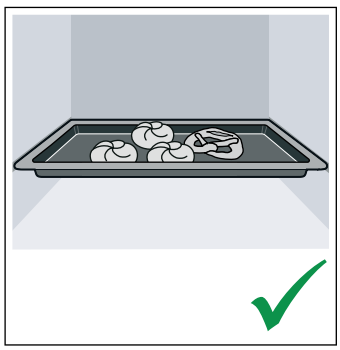
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.



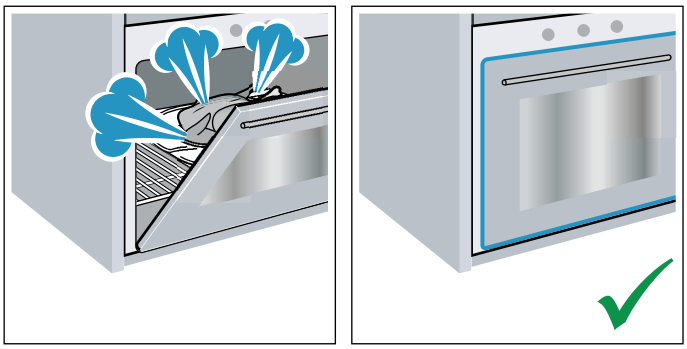


- Retire do seu interior os acessórios de que não necessita.

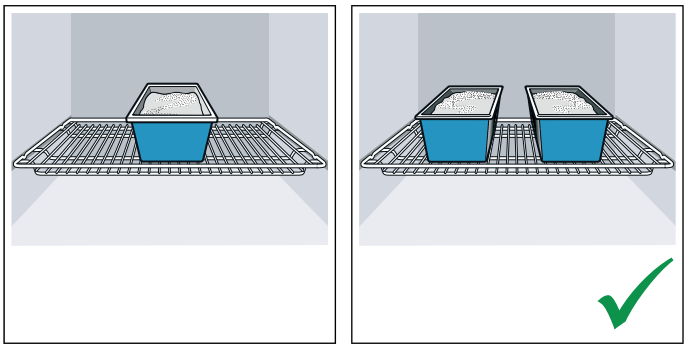




- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.



- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.



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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

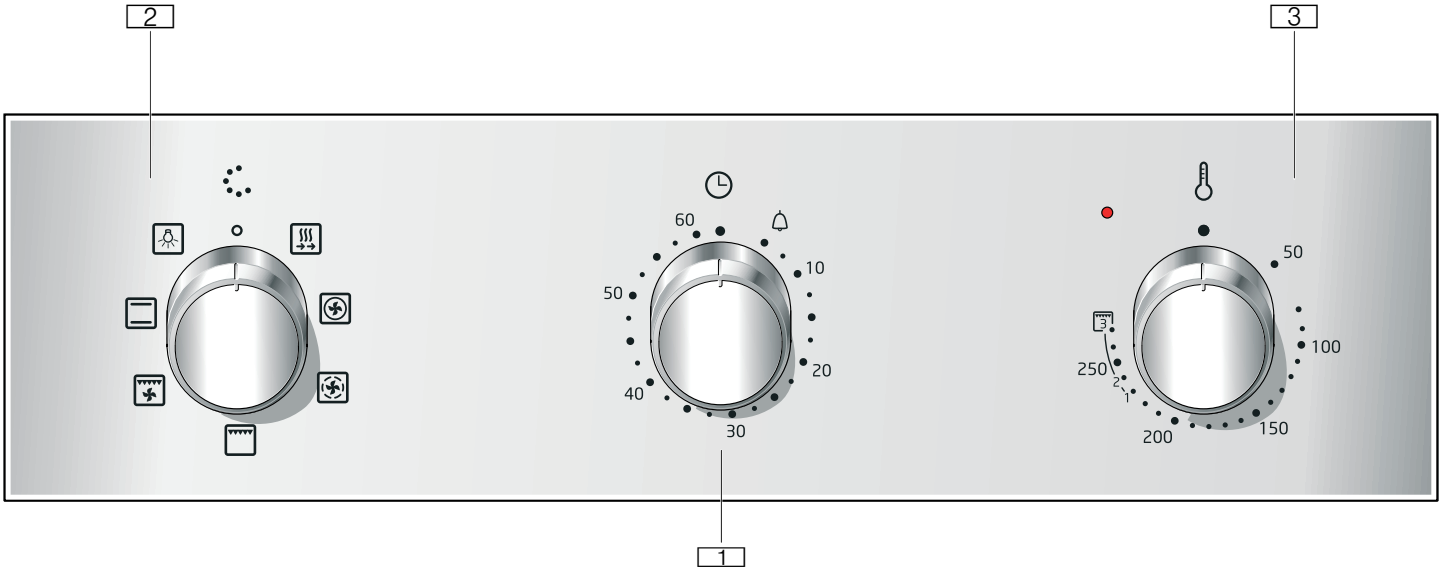
Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho. Aqui encontra uma vista geral do painel de comandos e da disposição dos elementos de comando.



1 **Temporizador**
Pode regular até 60 minutos com o temporizador que se encontra no forno.
O temporizador não tem qualquer influência sobre o funcionamento do forno. Apenas pode ser utilizado como alarme de cozinha.

2 **Seletor de funções**
O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento ou outras funções.
Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero para a esquerda ou para a direita.

3 **Seletor de temperatura**
O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento ou selecionar a regulação para outras funções. Pode rodar o seletor de temperatura a partir da posição zero apenas para a direita, até ao final. Não para além disso.

Conselho: Em alguns aparelhos, os manípulos dos botões são retrácteis. Para os retrair ou extrair, prima o manípulo na posição inicial.

Relógio

Com o relógio pode ajustar até 60 minutos. O relógio trabalha de forma independente do forno. Pode ser utilizado como um relógio de cozinha.

Posição		Função
•	Posição neutra	Ajuste Desligado
🔔	Fim do tempo ajustado	Sinal após decorrer o tempo ajustado.
🔔 - 60	Indicação dos minutos	Indicação do tempo, em minutos.

Como regular

Ajustar o relógio para a duração pretendida.

O tempo chegou ao fim

Quando tiver decorrido o tempo, soa um sinal. O interruptor roda automaticamente para a posição Desligado •.

Tipos de aquecimento e funções

O seletor de funções permite regular tipos de aquecimento e outras funções.

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

Tipo de aquecimento		Utilização
	Ar quente circulante 3 D	Para cozer e assar em um ou vários níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homogeneamente pelo interior do aparelho.
	Ar quente circulante suave	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecer. O ventilador distribui o calor do anel de aquecimento na parte de trás do interior do aparelho. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação de ar e a classe de eficiência energética.
	Grelhador, grande superfície	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Grelhar com ar circulante	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Calor superior/inferior	Para cozer e assar tradicionalmente num só nível. Especificamente adequado para cozinhar com cobertura suculenta. O calor entra uniformemente de cima e de baixo. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo convencional.

Outras funções

O seu forno oferece-lhe ainda outras funções que iremos explicar brevemente a seguir.

Função		Utilização
	Aquecimento rápido	Aquecer rapidamente o interior do aparelho sem acessórios.
	Iluminação do interior do aparelho	Ligar a iluminação do interior do aparelho, sem funcionamento. Facilita, p. ex., a limpeza do interior do aparelho.

Temperatura

A temperatura no interior do aparelho é regulada com o seletor de temperatura. Além disso, permite selecionar os níveis para outras funções.

Com ajustes da temperatura superiores a 250 °C, o aparelho baixa a temperatura para cerca de 240 °C após aprox. 10 minutos. Se o seu aparelho tiver o tipo de aquecimento Calor superior/ inferior ou Calor inferior, esta diminuição da temperatura não se aplica a eles.

Posição		Significado
●	Posição zero	O forno não aquece.
50-275	Intervalo de temperaturas	A temperatura regulável no interior do aparelho em °C.
1, 2, 3	Potências do grelhador	Potências do grelhador para grelhar, grande quantidade e pequena quantidade (conforme o modelo). **1** = nível 1, fraco **2** = nível 2, médio **3** = nível 3, forte

Indicação de temperatura

A lâmpada indicadora por cima do seletor de temperatura acende-se quando o aparelho está a aquecer, apagando-se durante as pausas de aquecimento.

Se preaquecer o forno, o momento ideal para colocar o seu prato é atingido quando a lâmpada indicadora se apagar da primeira vez.

Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Interior do aparelho

Diversas funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste. O interior do aparelho tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento não é interrompido.

Iluminação do interior do aparelho

Na maioria dos tipos de aquecimento e das funções a iluminação do interior do aparelho está ligada durante o funcionamento. Ela desliga-se se terminar o funcionamento com o seletor de funções.

Com a posição Iluminação do interior do aparelho no seletor de funções poderá acender a iluminação sem ligar o aquecimento. Isso torna-se útil por ex. na limpeza do seu aparelho.

Turbina de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção!
Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho aquece demasiado.

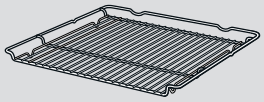
Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a turbina de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

Acessórios

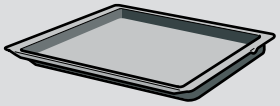
O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha
Para loiça, formas de bolos e de soufflé.
Para assados e grelhados e refeições ultracongeladas.



Tabuleiro universal
Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.
Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.

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

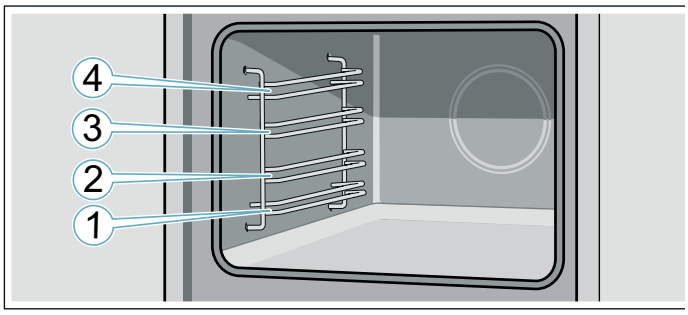
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

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

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.

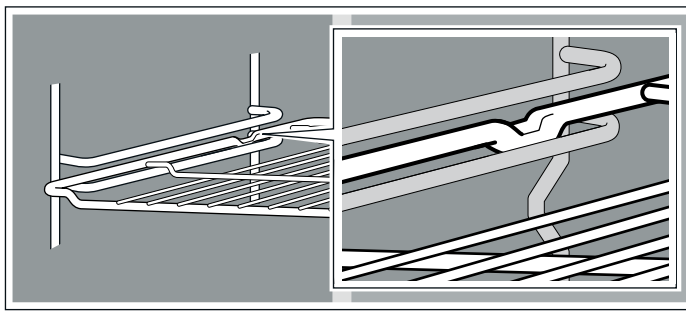
No interior do aparelho o nível de inserção mais alto está identificado em alguns aparelhos com um símbolo de grelha.



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

O acessório pode ser puxado até cerca de metade, sem que o mesmo vire.

Ao inserir no interior do aparelho, certifique-se de que a saliência se encontra na parte de trás do acessório. Só assim ele encaixa.



Conselhos

- Agarre o tabuleiro com ambas as mãos, dos dois lados, e insira-o paralelamente na estrutura. Ao inserir, não mova o tabuleiro lateralmente para trás e para a frente. Caso contrário, é difícil inserir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ficar danificadas.
- Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.
- Insira o acessório sempre por completo no interior do aparelho, sem que ele toque na porta do aparelho.
- Retire do interior do aparelho o acessório de que não necessita durante o funcionamento.

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais na Assistência Técnica, numa loja especializada ou na Internet. Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho nos nossos prospetos ou na Internet.

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

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.° E) do seu aparelho. ⟶ *"Serviços Técnicos" na página 18*

Acessórios especiais
Grelha Para loiça, formas de bolos e de soufflé, bem como para assados e grelhados.
Tabuleiro Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.
Tabuleiro universal Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.
Grelha de forno Para carne, aves e peixe. Para inserir no tabuleiro universal, para recolher os pingos de gordura e suco da carne.
Tabuleiro profissional Para cozinhar grandes quantidades. Ideal para confecionar, p. ex., moussaka.
Tampa para o tabuleiro profissional A tampa faz do tabuleiro profissional uma assadeira profissional.

Tabuleiro de pizza
Para pizza e bolos grandes e redondos.

Chapa para grelhados
Para grelhar em vez da grelha ou como proteção contra salpicos. Utilizar apenas no tabuleiro universal.

Pedra para fazer pão
Para pão, pãezinhos e pizza feitos em casa, cuja base se deseja estaladiça.
A pedra para fazer pão tem de ser preaquecida à temperatura recomendada.

Assadeira de vidro
Para estufados e soufflés.

Tabuleiro de vidro
Para gratinados, pratos à base de legumes e bolos.

Sistema extensível de 1 nível
Com as calhas extensíveis no nível 2, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Sistema extensível de 2 níveis
Com as calhas extensíveis no nível 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Sistema extensível de 3 níveis
Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

Limpar o interior do forno e os acessórios

Antes de preparar refeições, pela primeira vez, com o aparelho, limpe o interior do mesmo e o acessório.

Limpar o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio e fechado.

Verifique se não ficaram restos da embalagem, como p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho e remova a fita adesiva no interior e exterior do aparelho. Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

Efetue as regulações indicadas. Saiba, no capítulo seguinte, como proceder à regulação do tipo de aquecimento e da temperatura. ⟶ *"Utilizar o aparelho" na página 12*

Regulações	
Tipo de aquecimento	Ar quente circulante 3D
Temperatura	máxima
Duração	1 hora

Desligue o aparelho após o tempo de duração indicado.

Depois de o interior do aparelho arrefecer, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente e um pano multiusos.

Limpar o acessório

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

Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho.

Ligar e desligar o aparelho

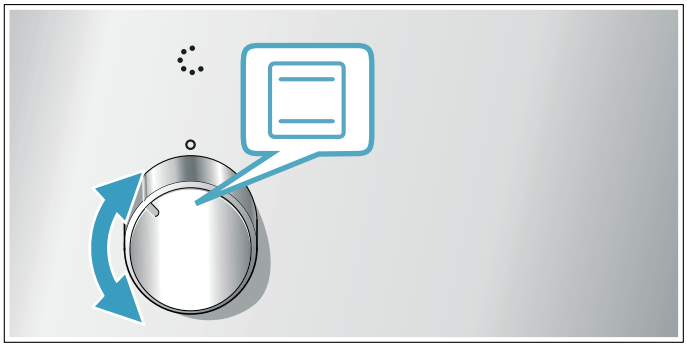
O seletor de funções liga e desliga o aparelho. O aparelho é ligado assim que o rodar para uma posição fora da posição zero. Para desligar o aparelho, basta rodar sempre o seletor de funções para a posição zero.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

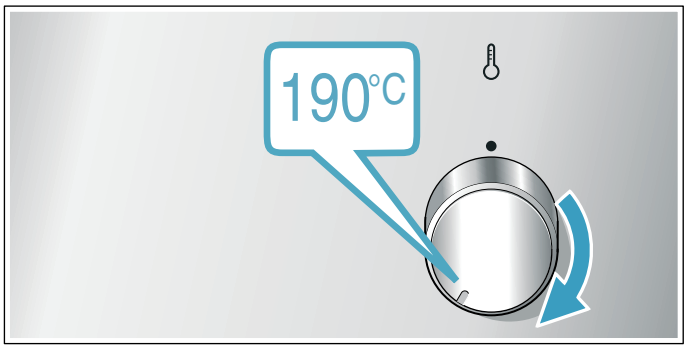
O seletor de funções e de temperatura permite-lhe regular o seu aparelho de forma muito fácil. No início do manual de instruções poderá consultar qual o tipo de aquecimento mais adequado a cada prato.

Exemplo na figura: calor superior/inferior a 190 °C.

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.



2. Regule a temperatura ou a potência do grelhador com o seletor de temperatura.



O aparelho começa a aquecer após alguns segundos.

Quando o prato estiver pronto, desligue o aparelho, rodando o seletor de funções para a posição zero.

Alterar

É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura a qualquer altura, com o respetivo seletor.

Aquecimento rápido

Com o aquecimento rápido é possível reduzir a duração do aquecimento.

Em seguida, o melhor será utilizar:

- Ar quente circulante 3D

Utilize o aquecimento rápido apenas se as temperaturas reguladas forem superiores a 100 °C.

Para obter um cozinhado homogéneo, coloque o prato dentro do forno apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

1. Coloque o seletor de funções em .
2. Com o seletor de temperatura, regule a temperatura.

O forno começa a aquecer após alguns segundos.

Quando o aquecimento rápido estiver concluído, soa um sinal. Coloque o seu prato no interior do aparelho.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Produtos de limpeza adequados

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Consoante o tipo do aparelho, nem todas as áreas existem no seu aparelho.

Atenção!
Danos na superfície
Não utilize
- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor,
- produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Conselho: Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente recomendados junto do Serviço de Assistência Técnica. Respeite as indicações do fabricante em questão.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!
O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Zona	Limpeza
Exterior do aparelho	
Frente em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Plástico	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Superfícies pintadas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.
Painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Vidros da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável.
Puxador da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas.
Interior do aparelho	
Superfícies esmaltadas	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. **Atenção!** Nunca use produto para limpeza de fornos no interior do forno quente. Pode danificar o esmalte. Antes de voltar a aquecer, remova totalmente os resíduos do forno e da porta do aparelho. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar. **Conselho:** Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Estas são inofensivas e não afetam o funcionamento. Se necessário, remover com ácido cítrico.
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Vedante da porta Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Moldura da porta	de aço inox: Use produtos de limpeza para aço inoxidável. Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos de tratamento para aço inoxidável. de plástico: Limpe com uma solução quente de água e detergente e um pano multiusos. Seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros. Para limpar, retire a moldura da porta.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

Sistema extensível	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos railes; lave, de preferência, com os railes fechados. Não coloque na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Solução quente à base de detergente: ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável. Os recipientes esmaltados são adequados para máquina de lavar loiça.

Conselhos

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

Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!
Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.

Estruturas de suporte

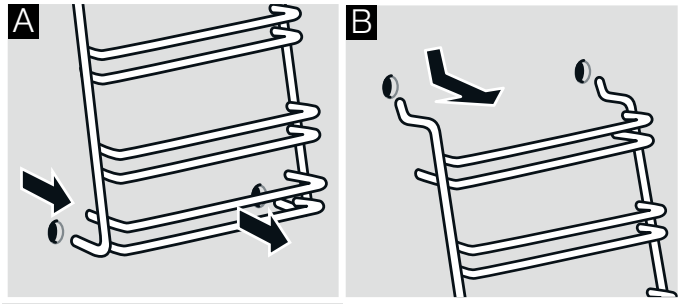
Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desencaixar e limpar a estrutura de suporte.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza. O forno tem de estar frio.

Desencaixar as estruturas de suporte

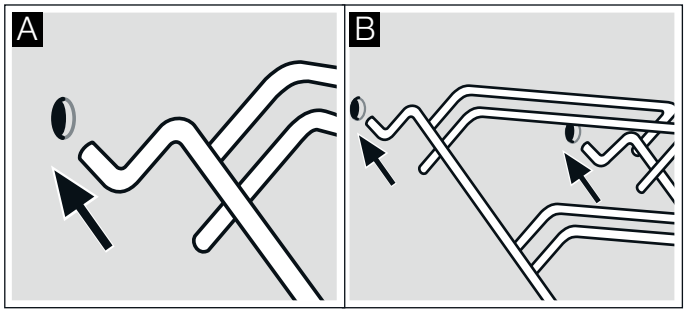
1. Segure a estrutura de suporte pela parte inferior e puxe-a ligeiramente para a frente. Retire os pinos de extensão na zona inferior da estrutura de suporte dos orifícios de fixação (figura A).
2. Em seguida, levante a estrutura de suporte e retire-a cuidadosamente (figura B).



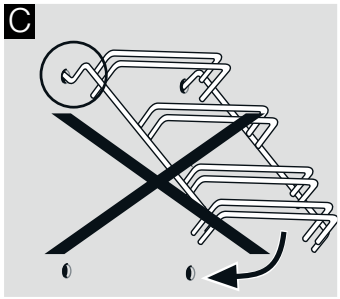
Lave a estrutura com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade persistente, utilize uma escova.

Encaixar as estruturas de suporte

1. Coloque ambos os ganchos nos orifícios superiores, por cima da estrutura de suporte. (Figura A-B)

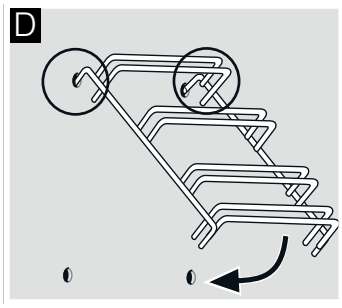


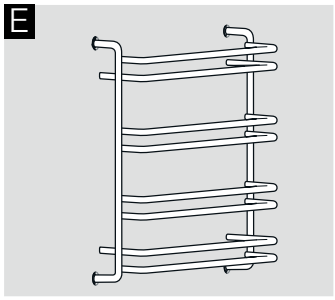
⚠ Aviso
Montagem errada!
Nunca mova a estrutura antes de os 2 ganchos estarem completamente fixos nos orifícios superiores. A camada esmaltada pode ficar danificada e rachar (figura C).



2. Os dois ganchos devem estar totalmente encaixados nos orifícios superiores. Agora, mova a estrutura lenta e cuidadosamente para baixo, e encaixe nos orifícios inferiores (figura D).
3. Encaixe ambas as estruturas de suporte nas paredes laterais do forno (figura E).

Com as estruturas corretamente montadas, a distância entre os 2 níveis de inserção superiores é maior.





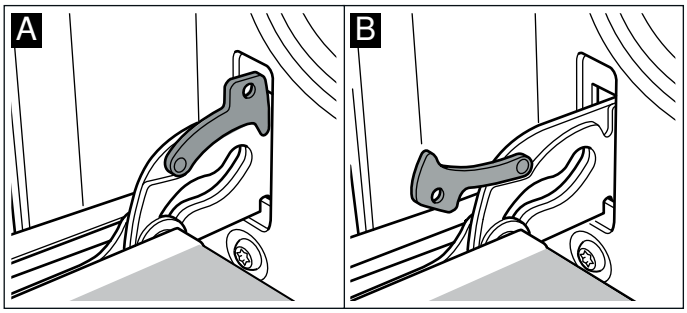
Porta do aparelho

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

Engatar e desengatar a porta do forno

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do forno.

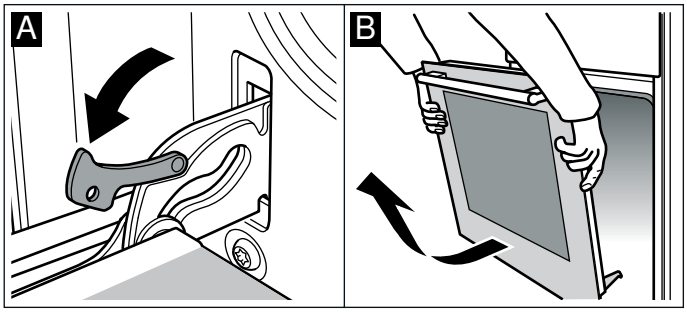
Ambas as dobradiças da porta do forno dispõem de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada (figura A), a porta do forno está segura, ou seja, não pode ser desengatada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno (figura B), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.



⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!
Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

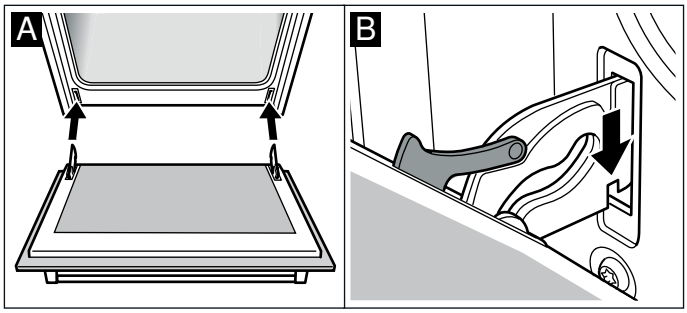
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



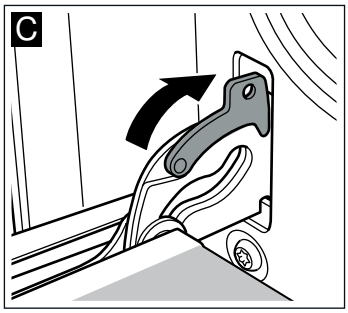
Engatar a porta

Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura A).
2. Os entalhes das dobradiças têm de ficar engatados em ambos os lados (figura B).



3. Volte a fechar ambas as alavancas de bloqueio (figura C). Feche a porta do forno.



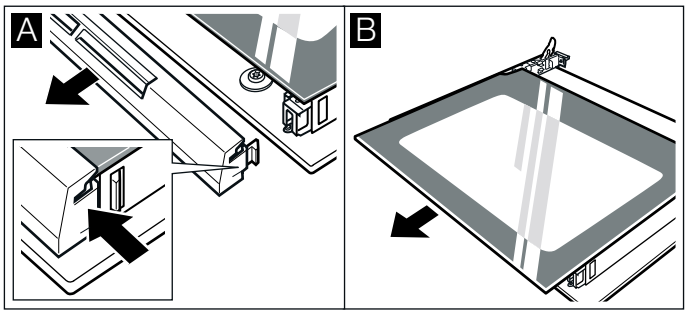
⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!
Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

Pode desmontar os vidros na porta do forno para uma melhor limpeza.

Desmontagem

1. Desengatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Desengatar porta do forno*. Deitar a porta do forno, com a pega virada para baixo, num pano.
2. Remover a parte superior da tampa na porta do forno. Para o efeito, premir com os dedos do lado esquerdo e direito. Retirar a tampa (imagem A).
3. Levantar e puxar o vidro superior para fora (imagem B).

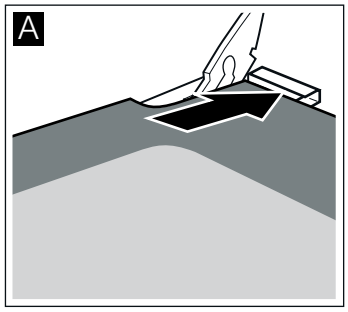


Limpe os vidros com produto de limpeza para vidros e um pano macio.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montagem

1. Agarrar o vidro superior dos dois lados e inseri-lo inclinado para trás. O vidro deve ser inserido nas aberturas na parte inferior. A superfície lisa deve estar virada para fora, a superfície áspera para dentro. (imagem A).



2. Colocar e pressionar parte superior da tampa na porta do forno. Preste atenção para que os entalhes encaixem correctamente dos lados.
3. Voltar a engatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Engatar porta do forno*.

Volte apenas a utilizar o forno, quando os vidros estiverem correctamente montados.

Segurança adicional da porta

No caso de alimentos com tempos de cozedura mais longos é possível que a porta do forno alcance temperaturas muito elevadas.

Quando o forno estiver em funcionamento mantenha as crianças afastadas do forno e supervisione-as.

Existem equipamentos de proteção adicionais que impedem o contacto com portas de fornos. Coloque estes equipamentos de proteção na eventualidade de permanência de crianças perto do forno.

Poderá adquirir este extra opcional (11023590) através do Serviço de Assistência Técnica.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Tabela de avarias

Se não conseguir confeccionar algum alimentos, consulte a secção . *Testamos os alimentos por si no nosso estúdio de cozinha*. Aqui encontra dicas e informações úteis para cozer, confeccionar e assar.

Avaria	Causa possível	Resolução/informações
O forno não funciona.	O fusível está avariado.	Verificar se o fusível está avariado na caixa dos fusíveis.
	Falha de corrente eléctrica	Verificar se a lâmpada da cozinha ou outros aparelhos da cozinha funcionam.
O forno não aquece.	Pó nas peças de contacto.	Rodar os manípulos selectores algumas vezes para a direita e para a esquerda.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!!
Reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por um dos técnicos do nosso Serviço de Assistência.

Substituir a lâmpada na parte superior do interior do forno

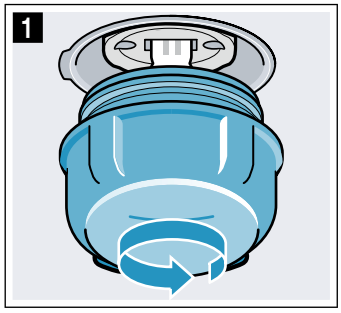
Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Lâmpadas de halogéneo de 230V, 25Watt, resistentes a altas temperaturas, podem ser adquiridas junto da de assistência técnica ou no comércio especializado.

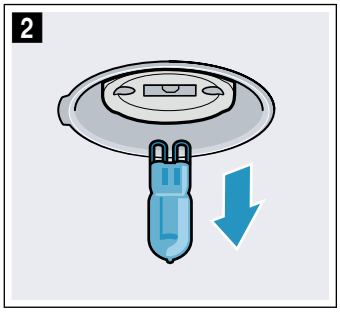
Segure a lâmpada de halogéneo com um pano seco. Desta forma, poderá aumentar o tempo de vida útil da lâmpada. Use apenas essas lâmpadas.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!
Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!
O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

1. Coloque um pano da loiça no interior do forno frio, para evitar danos.
2. Retire a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda (figura 1).
3. Puxe a lâmpada para fora - não a rode (figura 2). Coloque uma lâmpada nova, tendo atenção à posição dos pinos. Encaixe bem a lâmpada.





4. Enrosque novamente a tampa de vidro. Conforme o tipo de aparelho, a tampa de vidro está equipada com um anel de vedação. Volte a colocar o anel de vedação antes de enroscar.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se na parte lateral da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E	**N.º FD**

Serviço de Assistência Técnica ☏

Tenha em atenção que no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias
PT 21 4250 740

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Conselho: Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta.

Indicações gerais

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pratos. A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da receita. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule uma temperatura mais alta da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os alimentos ficassem cozinhados apenas por fora, mas crus por dentro.

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

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

Se pretender utilizar a sua própria receita, oriente-se por um prato semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas no final da tabela dos valores de regulação.

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

Tipo de aquecimento Ar quente circulante suave

Ar quente circulante suave é um tipo de aquecimento inteligente para a preparação saborosa de carne, peixe e doçaria. O aparelho regula na perfeição a alimentação de energia no interior do forno. Os alimentos são preparados por fases com calor residual. Ficam assim mais suculentos e menos tostados. Conforme a preparação e os alimentos é possível poupar energia. Este efeito perde-se se, durante a cozedura, abrir previamente ou pré-aquecer a porta do aparelho.

Utilize apenas os acessórios originais do seu aparelho. Eles estão perfeitamente adaptados ao interior do aparelho e aos tipos de aquecimento. Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio. Selecione uma temperatura entre 120 °C e 230 °C. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Cozinhe num só nível.

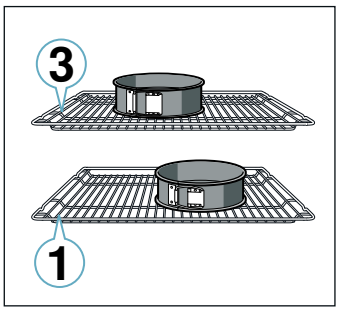
O tipo de aquecimento Ar quente circulante suave é usado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação de ar e a classe de eficiência energética.

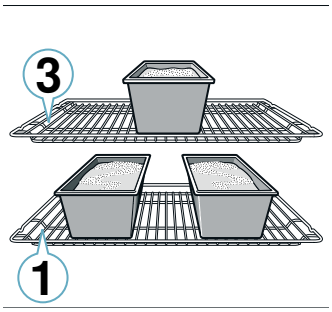
Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:
- nível 2, bolos altos ou forma sobre a grelha
- nível 3, bolos planos ou tabuleiro

Cozer em vários níveis

Utilize o tipo de aquecimento Ar quente circulante. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo. Cozer em dois níveis:
- Tabuleiro universal, nível 3
  Tabuleiro, nível 1
- Formas sobre a grelha
  primeira grelha, nível 3
  segunda grelha, nível 1





Acessórios

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

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.
→ *"Acessórios" na página 10*

Papel vegetal

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

Bolos e biscoitos

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

Respeite também as instruções na secção relativa a Deixar levedar a massa.

Formas

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

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Se pretender utilizar formas de silicone, siga as indicações e receitas do fabricante das formas. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as formas normais. As indicações relativas às quantidades e à receita podem variar.

Produtos ultracongelados

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

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

Pão e pãezinhos

Atenção!
Nunca deite água no interior do aparelho quente nem coloque recipientes com água sobre o fundo do interior do aparelho. As mudanças de temperatura podem danificar o esmalte.

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

Os valores de regulação para a massa para pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

Bolos na forma

Prato	Acessórios/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		160-180	50-60
Bolo de massa batida, simples, 2 níveis	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	3+1		140-160	60-80
Bolo de massa batida, fino	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		150-170	60-80
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	3		160-180	30-40
Tarte de fruta ou queijo com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Forma de tarte	1		200-240	25-50
Bolos de massa lêveda	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-160	25-35
"Gugelhupf" (bolo típico da Baviera)	Forma de "Gugelhupf"	2		150-170	60-80
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Pão de ló, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Bolos no tabuleiro

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro universal	3		160-180	20-45
Bolos de massa lêveda pequenos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	30-55
Bolo com massa quebrada e cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	25-35
Bolo com massa quebrada e cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		160-170	35-45
Bolo de massa quebrada com cobertura húmida	Tabuleiro universal	2		160-180	60-90
Bolo de massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	3		170-180	25-35
Bolo de massa lêveda com cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	20-30
Bolo de massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro universal	3		160-180	30-50
Bolo de massa lêveda com cobertura húmida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	40-65
Trança/coroa levedada	Tabuleiro universal	2		160-170	35-40
Torta enrolada	Tabuleiro universal	2		170-190*	15-20
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2		190-210	55-65
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	3		200-220	35-40

* pré-aquecer 10 minutos

Bolos pequenos

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Queques	Tabuleiro para queques	2		170-190	20-40
Queques, 2 níveis	Tabuleiros para queques	3+1		160-170	30-40
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	3		150-170	25-35
Bolos de massa lêveda pequenos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	25-40
Folhados	Tabuleiro universal	3		180-200	20-30

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Folhados, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	25-35
Bolo de massa de choux	Tabuleiro universal	3		190-210	35-50
Bolo de massa de choux, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		190-210	35-45

Bolachas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Biscoitos	Tabuleiro universal	3		140-150*	30-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150*	30-45
Bolachas	Tabuleiro universal	3		140-160	20-30
Bolachas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		130-150	25-35
Suspiros	Tabuleiro universal	3		80-100	100-150
Suspiros, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		90-100*	100-150
Macarons	Tabuleiro universal	2		100-120	30-40
Macarons, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		100-120	35-45
* pré-aquecer					

Pão e pãezinhos

Prato	Acessórios/recipiente	Nível de in-serção	Tipo de aqueci-mento	Passo	Temperatura em °C	Duração em min.
Pão, 750 g (em forma de bolo inglês e sem forma)	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		-	180-200	50-60
Pão, 1000 g (em forma de bolo inglês e sem forma)	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		-	200-220	35-50
Pão, 1500 g (em forma de bolo inglês e sem forma)	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		-	180-200	60-70
Pão árabe	Tabuleiro universal	3		-	240-250	25-30
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro universal	3		-	170-180*	20-30
Pãezinhos, doces, frescos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabu-leiro	3+1		-	160-180*	15-25
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro universal	3		-	200-220	20-30
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	3		-	200-220	15-20
Gratinar tostas, 12 unidades	Grelha	3		-	220-240	15-25
* pré-aquecer						

Pizza, quiches e bolos salgados

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Pizza, fresca	Tabuleiro universal	2		190-210	20-30
Pizza, fresca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		160-180	35-45
Pizza, fresca, base de massa fina	Tabuleiro universal	2		250-270*	20-30
Pizza, refrigerada	Tabuleiro universal	3		190-210*	10-15
Pizza, congelada, com massa fina 1 unidade	Grelha	2		190-210	15-25
* pré-aquecer					

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Pizza, congelada, com massa fina 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		190-210	20-25
Pizza, ultracongelada, com massa alta 1 unidade	Grelha	2		200-210	20-30
Pizza, ultracongelada, com massa alta 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		170-190	20-30
Mini-pizzas	Tabuleiro universal	3		190-210	10-20
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche	Forma de tarte	1		210-230	40-50
Tarte	Forma para gratinados	2		170-190	55-65
Empanada	Tabuleiro universal	3		180-190	35-45
Börek	Tabuleiro universal	2		220-240	30-40
* pré-aquecer					

Sugestões para cozer bolos

Como saber se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.
O bolo afunda.	Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.
O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca.
O sumo da fruta transborda.	Utilize o tabuleiro universal da próxima vez.
Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
O bolo está muito seco.	Aumente a temperatura uns 10 C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo está, na totalidade, muito claro.	Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
O bolo ficou muito claro em cima e muito escuro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível acima.
O bolo ficou muito escuro em cima e muito claro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível abaixo. Selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo no interior da forma fica muito escuro atrás.	Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório.
O bolo está, na totalidade, muito escuro.	Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura.
O bolo não ficou uniformemente tostado.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. Até mesmo papel vegetal em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel vegetal em excesso. Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho. Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.
Cozeu em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que no tabuleiro inferior.	Para cozer em vários níveis selecione sempre o Ar quente circulante. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.
O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido.	Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura suculenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida.
O bolo não desenforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desenformar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez.

Soufflés e gratinados

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

O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e do nível de inserção do soufflé.

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

Utilize sempre os níveis indicados.

Pode preparar os pratos num só nível em formas ou com o tabuleiro universal.
- Formas sobre a grelha: nível 2
- Tabuleiro universal, nível 3

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

Prato	Acessórios/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	2		200-220	30-60
Soufflé doce	Forma para gratinados	2		180-200	50-60
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	2		150-170	60-80
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura, 2 níveis	Forma para gratinados	3+1		150-160	70-80

Aves, carne e peixe

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

Assar na grelha

Assar na grelha é especialmente adequado para aves grandes ou para assar mais de uma ave em simultâneo.

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

Introduza adicionalmente o tabuleiro universal no nível 1. O suco da carne é recolhido e o interior do aparelho fica limpo.

Consoante o tamanho e o tipo do assado, deite até ½ litro(s) de água no tabuleiro universal. O líquido que escorre é recolhido. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica limpo.

Assados em recipientes

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos devido à quebra do vidro!
Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

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

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. O mais apropriado é um recipiente de vidro. Verifique se o recipiente cabe no interior do aparelho.

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

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

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

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

As aves, a carne e o peixe também podem ficar estaladiços se cozinhados numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Grelhar

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

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

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

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

A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada. O sal retém a água da carne.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.
- Ao grelhar, não insira o tabuleiro ou o tabuleiro universal num nível superior ao 3. Estes deformam-se com o forte calor e, ao serem retirados do aparelho, podem danificar o seu interior.

Termómetro de cozedura

Consoante o equipamento do seu aparelho, tem à sua disposição um termómetro de cozedura. Com o termómetro de cozedura pode cozinhar com precisão. Leia as informações importantes relativas à utilização do termómetro de cozedura no respetivo capítulo. Nele encontrará indicações sobre a forma de inserir o termómetro de cozedura, os tipos de aquecimento possíveis, assim como informações de outra natureza.

Valores de regulação recomendados

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução das aves, carne ou peixe acabados de sair do frigorífico, sem recheio e prontos a assar no aparelho frio.

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

Quanto maior for uma ave, carne ou peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire a ave, carne e peixe após aprox. ½ a ⅔ do tempo indicado.

Aves

No caso de pato ou ganso, perfure a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.

Corte a pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.

Para aves, adicione um pouco de líquido no recipiente. O fundo do recipiente deve ficar coberto aprox. 1-2 cm.

Ao virar as aves, certifique-se de que, primeiro, a parte do peito ou a pele ficam viradas para baixo.

As aves ficam especialmente estaladiças se as pincelar com manteiga, água salgada ou sumo de laranja no fim do tempo de assar.

Carne

Unte à vontade a carne magra com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.

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

Corte um courato transversalmente. Ao virar o assado, certifique-se de que é o courato que fica virado para baixo.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Se necessário, envolva o assado em folha de alumínio. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso recomendado.

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

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

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

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

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

Peixe

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

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

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

Aves

Prato	Acessórios/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Frango, 1,3 kg	Grelha	2		200-220	60-70
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	3		220-230	30-35
Barrinhas de frango, panados, congelados	Tabuleiro universal	3		190-210	20-25

Prato	Acessórios/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Pato, 2 kg	Grelha	2		190-210	100-110
Peito de pato, médio, 300 g cada	Grelha	3		240-260	30-40
Ganso, 3 kg	Grelha	2		170-190	120-140
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	3		220-240	40-50
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	2		180-200	80-100
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente fechado	2		240-260	80-100
Perna de peru, com ossos, 1 kg	Grelha	2		180-200	90-100

Carne

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Passo	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		-	180-200	140-160
Carne de porco para assar com courato, p. ex., pá, 2 kg	Recipiente aberto	1		-	170-190	190-200
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		-	190-210	130-140
Bifes de porco, 2 cm de espessura	Grelha	4		-	3	20-25**
Lombo de vaca, médio, 1 kg	Recipiente aberto	3		-	210-220	45-55
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		-	200-220	100-120
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		-	200-220	60-70
Hambúrguer, 3-4 cm de altura	Grelha	4		-	3	25-30**
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		-	180-200	120-140
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		-	210-230	130-150
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		-	170-190	70-80*
Lombo de borrego com osso, médio, 1,5 kg	Grelha	2		-	180-190	45-55*/**
Salsichas grelhadas	Grelha	3		-	3	20-25**
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	2		-	170-180	70-80

* sem virar

** Inserir o tabuleiro universal no nível de inserção 1

Peixe

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Peixe, inteiro	aprox. 300 g cada	Grelha	2		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grelha	2		170-190	50-60
Posta de peixe, 3 cm de espessura		Grelha	3		2	20-25

Dicas para assar, estufar e grelhar

O interior do aparelho fica muito sujo.	Prepare os seus alimentos numa assadeira tapada ou utilize a chapa para grelhados. Se utilizar a chapa para grelhados, obterá resultados excelentes. A chapa para grelhados pode ser comprada posteriormente como acessório especial.
O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco.	Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado.
A crosta ficou muito fina.	Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado.	Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado.	Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido.
Ao estufar, a carne fica esturricada.	O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado.
O grelhado fica ressequido.	Deite sal na carne só depois de estar grelhada. O sal retém a água da carne. Não espete os grelhados ao virar. Utilize uma pinça para voltar grelhados.

Legumes e acompanhamentos

Aqui encontra informações sobre a preparação de legumes grelhados, batatas e produtos de batata ultracongelados.

Oriente-se pelas indicações constantes da tabela.

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Legumes grelhados	Tabuleiro universal	4		3	10-20
Batatas cozidas, cortadas ao meio	Tabuleiro universal	3		160-180	45-60
Produtos de batata, ultracongelados, p. ex., batatas fritas, croquetes, pastéis de batata, batatas salteadas	Tabuleiro universal	3		200-220	25-35
Batatas fritas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		190-210	30-40

Iogurte

Com o seu aparelho pode fabricar o seu próprio iogurte.

Retire acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho. O interior do aparelho tem de estar vazio.

1. Aqueça 1 litro de leite (3,5% de gordura) na placa de cozinhar a 90 °C e, em seguida, deixe arrefecer para 40 °C.
   No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C.
2. Adicione 30 g (aprox. 1 colher de sopa) de iogurte (refrigerado).
3. Deite em taças ou pequenos frascos com tampa e cubra.
4. Coloque as taças ou os frascos no fundo do aparelho e regule tal como indicado na tabela.
5. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Prato	Acessórios/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração
Iogurte	Taça / frasco	Base do forno		-	4-5h

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de batata e cereais preparados a altas temperaturas, como p. ex. batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão ou bolinhos e bolachinhas de pastelaria (biscoitos, pães e bolos de especiarias, speculoos).

Dicas para a preparação isenta de acrilamida	
Avisos gerais	■ Mantenha os tempos de cozedura o mais curtos possível. ■ Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com Calor superior/inferior no máx. a 200 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 180 °C.
Bolachas	Com Calor superior/inferior no máx. a 190 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Dispor num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. Disponha aprox. 400-600 g por tabuleiro, para que as batatas fiquem estaladiças e não ressequidas.

Desidratar

Com ar quente circulante pode desidratar com resultados extraordinários. Esta forma de conservar os alimentos concentra as substâncias aromatizantes graças à eliminação da água.

Utilize apenas fruta, legumes e ervas aromáticas em boas condições e lave-os bem. Cubra a grelha com papel manteiga ou papel vegetal. Deixe a fruta escorrer bem e seque-a.

Corte-a, se necessário, em pedaços iguais ou fatias finas. Coloque a fruta com casca no recipiente com a superfície cortada virada para cima. Certifique-se de que tanto a fruta como os cogumelos não ficam sobrepostos na grelha.

Rale os legumes e branqueie-os de seguida. Escorra bem os legumes branqueados e distribua-os uniformemente sobre a grelha.

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

Para desidratar, utilize os seguintes níveis:
- 1 grelha: nível 3
- 2 grelhas: nível 3+1

Vire com frequência os frutos e legumes muito suculentos. Imediatamente depois de secos, solte os alimentos desidratados do papel.

Na tabela encontra as regulações para desidratar vários alimentos. A temperatura e a duração dependem do tipo, da humidade, maturidade e espessura dos alimentos. Quanto mais tempo deixar os alimentos a secar, melhor será a sua conservação. Quanto mais finos cortar os alimentos, mais rapidamente eles secam e mais aromáticos ficam. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Se pretender desidratar outros alimentos, oriente-se por um alimento semelhante da tabela.

Fruta, legumes e ervas aromáticas	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo de dura-ção em horas
Frutos de sementes (rodelas de maçã, 3 mm de espessura, 200 g por grelha)	1-2 grelhas		80	4-8
Raízes tuberosas (cenouras), raspadas, branqueadas	1-2 grelhas		80	4-7
Cogumelos laminados	1-2 grelhas		80	5-8
Ervas aromáticas, preparadas	1-2 grelhas		60	2-5

Deixar levedar a massa

A sua massa lêveda leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não fica ressequida. Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente.

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

Fermentação da massa
Deite a massa para um recipiente termorresistente e coloque-o sobre a grelha. Regule tal como indicado na tabela.

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

Durante o funcionamento, há a formação de condensação e o vidro da porta fica embaciado. Lave o interior do aparelho depois da fermentação. Remova os resíduos de calcário com um pouco de vinagre e lave com um pouco de água limpa.

Fermentação individual
Coloque o bolo no nível indicado na tabela.

Se pretender pré-aquecer, a fermentação individual ocorre fora do aparelho, num local quente.

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

Prato	Acessórios/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Passo	Temperatura em °C	Duração em min.
Massa lêveda, ligeira	Taça	2		1.	-*	25-30
	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		2.	-*	10-20
Massa lêveda, consistente e rica em matéria gorda	Taça	2		1.	-*	60-75
	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		2.	-*	45-60
* aquecer com até 50 °C						

Descongelamento

Apropriado para descongelar fruta, legumes e bolos ultracongelados. De preferência, descongelar as aves, a carne e o peixe no frigorífico. Não é apropriado para tartes de creme ou de natas.

Para descongelar, utilize os seguintes níveis:
- 1 grelha: nível 2
- 2 grelhas: nível 3+1

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

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os na grelha, dentro de um recipiente adequado.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes. Se necessário, separe de vez em quando os alimentos ou retire do aparelho as partes já descongeladas.

Deixe os alimentos descongelados repousar ainda 10 a 30 minutos no aparelho desligado até que a distribuição da temperatura seja uniforme.

Alimentos congelados	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura
Por exemplo, tartes de nata, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou açúcar, fruta, frango, enchidos e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros artigos de pastelaria	Grelha	2		O seletor de temperatura mantém-se desligado

Refeições de teste

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

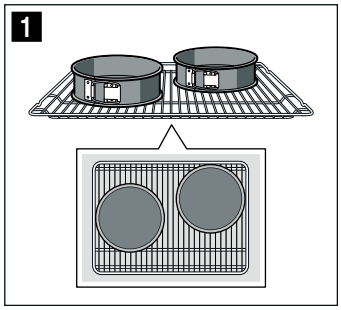
De acordo com a norma EN 60350-1.

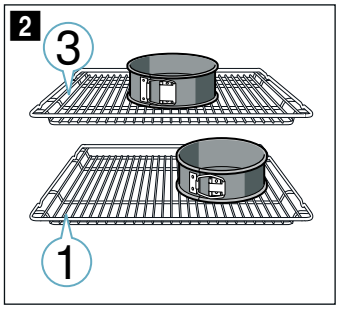
Cozer

Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Níveis de inserção para cozer em dois níveis:
- Tabuleiro universal, nível 3
  Tabuleiro, nível 1
- Formas sobre a grelha
  primeira grelha, nível 3
  segunda grelha, nível 1

Cozer com duas formas de mola:
- Num só nível (figura **1**)
- Em dois níveis (figura **2**)





Conselhos
- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, utilize primeiro a mais baixa das temperaturas indicadas.

Grelhar

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

Cozer

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Biscoitos	Tabuleiro universal	3		140-150*	25-35
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150*	30-45
Bolinhos	Tabuleiro universal	3		160-170*	20-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160*	30-40
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Pão-de-ló de água, 2 níveis	Forma de mola com Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Bolo de maçã coberto, 2 níveis	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido					

Grelhar

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Dourar tostas Pré-aquecer 10 min.	Grelha	4		3	0,2-1,5
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades * não pré-aquecer	Grelha	4		3	25-30*
* virar após 2/3 do tempo total					

BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
Parque empresarial Pla-Za 50197 Zaragoza, SPAIN

www.balay.es

9001320966
170699(B)
pt