



Manual de instrucciones



Forno de encastrar

[pt] Manual do utilizador e instruções de instalação

3HB2010.0

Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.



Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evite danos materiais	4
3	Proteção do meio ambiente e poupança	5
4	Familiarização	6
5	Antes da primeira utilização	8
6	Operação base	9
7	Aquecimento rápido	9
8	Funções de tempo	9
9	Limpeza e manutenção	10
10	Estruturas de suporte	12
11	Porta do aparelho	13
12	Eliminar falhas	15
13	Transportar e eliminar	16
14	Assistência Técnica	16
15	Como obter bons resultados	17
16	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	30

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

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

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- com um temporizador externo ou controlo remoto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

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 e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

O sobreaquecimento do aparelho pode causar um incêndio.

- ▶ Nunca monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de um móvel.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas 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. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ 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 do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e podem entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

O embate com a porta aberta do aparelho pode provocar ferimentos.

- ▶ Mantenha a porta do aparelho fechada durante e após o funcionamento.

O aparelho e as suas peças que estão acessíveis podem ter arestas afiadas.

- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar.
- ▶ Se possível, use luvas de proteção.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque eléctrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. Um aparelho ou um cabo eléctrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo eléctrico. Remover o cabo eléctrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo eléctrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro eléctrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 16*

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Lâmpada de halogéneo

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As lâmpadas do interior do aparelho 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 – Risco de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque eléctrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

Objetos na base do aparelho a uma temperatura superior a 50 °C provocam uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.

- ▶ Não coloque acessórios, papel vegetal ou película de qualquer tipo sobre a base do forno.
- ▶ Pouse recipientes na base do forno apenas se estiver regulada uma temperatura inferior a 50 °C.

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- ▶ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca 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.

O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.

- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
- ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

- ▶ Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro.
- ▶ Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Cozer vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos bolos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

Nota:

O aparelho necessita:

- em funcionamento com visor ligado, no máx., 1 W
- em funcionamento com visor desligado, no máx., 0,5 W

4 Familiarização

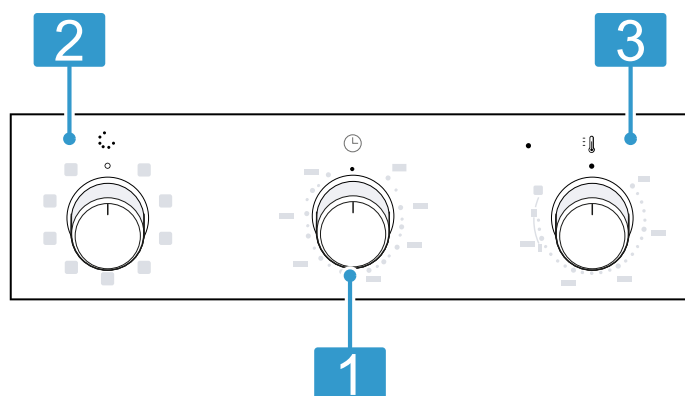
4.1 Painéis de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Comandos

Os comandos permitem regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



1 Temporizador

Com o temporizador pode regular um tempo de duração.

→ "Temporizador", Página 7

2 Seletor de funções

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

Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero 0, para a direita e para a esquerda. Dependendo do modelo do aparelho, o seletor de funções é retrátil. Para engatar ou desengatar na posição zero 0, pressione o seletor de funções.

→ "Tipos de aquecimento e funções", Página 6

3 Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura para o tipo de aquecimento e selecionar regulações para outras funções.

Pode rodar o seletor de temperatura, a partir da posição zero ●, apenas para a direita, até ao batente e não além disso.

Dependendo do modelo do aparelho, o seletor de temperatura é retrátil. Para engatar ou desengatar na posição zero, pressione ● no seletor de temperatura.

→ "Temperatura e níveis de regulação", Página 7

Tipos de aquecimento e funções

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos-lhe as diferenças e as áreas de aplicação.

Símbolo	Tipo de aquecimento	Utilização e modo de funcionamento
	Ar quente circulante 3D	Cozer ou assar num ou mais níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar e a classe de eficiência energética.
	Ar quente circulante suave	Cozinhe determinados pratos cuidadosamente num só nível, sem pré-aquecer. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. Os alimentos são preparados por fases com o calor residual. Idealmente, devem ser ajustadas temperaturas até 200 °C.
	Grelhador, superfície grande	Grelhar alimentos planos, como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Grelhar com circulação de ar	Assar aves, peixes inteiros ou pedaços maiores de carne. 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	Cozer ou assar tradicionalmente num só nível. Este tipo de aquecimento é particularmente adequado para bolos com cobertura suculenta. O calor chega uniformemente de cima e de baixo. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo convencional.

Outras funções

Aqui encontra uma vista geral de outras funções do seu aparelho.

Símbolo	Função	Utilização
	Aquecimento rápido	Pré-aquecer rapidamente o interior do aparelho sem acessórios. → "Aquecimento rápido", Página 9
	Lâmpada do forno	Iluminar o interior do aparelho sem aquecimento.

Temperatura e níveis de regulação

Além dos tipos de aquecimento e das funções, existem diversas regulações.

Símbolo	Função	Utilização
●	Posição zero	O aparelho não aquece.
50 - 275	Temperaturas disponíveis	Regule a temperatura no interior do aparelho em °C.
1, 2, 3 ou I, II, III	Potências do grelhador	Regule as potências do grelhador, conforme o modelo do aparelho, para o grelhador, para a superfície grande e o grelhador ou para a superfície pequena. 1 = fraca 2 = média 3 = forte

Indicação de aquecimento

O aparelho mostra quando está a aquecer. A lâmpada indicadora por cima do seletor de temperatura acende-se quando o aparelho está a aquecer. A lâmpada indicadora apaga-se nas pausas de aquecimento.

Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o seu prato é atingido quando a lâmpada indicadora se apaga pela primeira vez.

Notas

- Se estiver ajustada a função de iluminação do interior do aparelho e uma temperatura, a indicação de aquecimento também se acende. Nessa ocasião, o aparelho não aquece.

- Se o seu aparelho tiver a função de iluminação do interior do aparelho e se estiver regulado um valor de temperatura, a indicação de aquecimento também acende. Nessa ocasião, o aparelho não aquece.
- Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Temporizador

Com o temporizador pode regular um tempo de duração até 60 minutos.

Nota: O temporizador não tem qualquer influência sobre o funcionamento do forno. Apenas pode ser utilizado como alarme de cozinha.

Posição	Função	Nota explicativa
●	Posição zero	Desligado
	fim do tempo de duração programado	Soa um sinal ao chegar ao fim do tempo de duração regulado.
- 60	Período de tempo	Escala de tempo em minutos

4.2 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

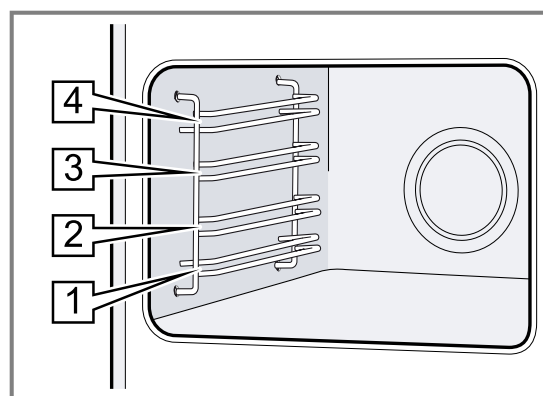
Estruturas de suporte

Nas estruturas de suporte no interior do aparelho pode inserir acessórios em níveis diferentes.

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

Pode desengatar as estruturas de suporte, p. ex., para efeitos de limpeza.

→ "Estruturas de suporte", Página 12



Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, o funcionamento continua.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga-se e desliga-se em função da temperatura do aparelho. O ar quente escapa por cima da porta.

ATENÇÃO!

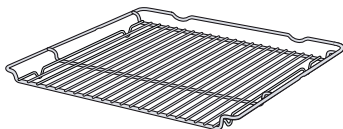
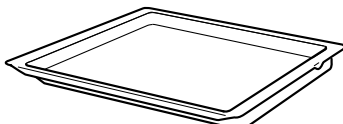
Não tape a ranhura de ventilação situada por cima da porta do aparelho. O aparelho aquece demasiado.

- ▶ Manter a ranhura de ventilação livre.

4.3 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Nota: Os acessórios podem deformar-se devido ao calor. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

Acessórios		Utilização
Grelha		■ Formas ■ Formas para gratinados ■ Recipientes ■ Carne, p. ex., assados ou grelhados ■ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro universal		■ Bolos húmidos ■ Bolachas ■ Pão ■ Assados grandes ■ Refeições ultracongeladas ■ Recolha de líquidos que escorrem, p. ex., gordura ao grelhar sobre a grelha.

Utilizar acessórios

Insira os acessórios corretamente no interior do aparelho. Só assim pode puxar o acessório para fora, até aprox. ao meio, sem que ele tombe.

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

Grelha do grelhador	Inserir a grelha do grelhador com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura ~ virada para baixo.
Tabuleiro P. ex., tabuleiro universal ou tabuleiro	Insira o tabuleiro com a chanfradura virada para a tampa do aparelho.

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

Água de condensação

Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

2. Insira o acessório por completo de modo que o acessório não toque na porta do aparelho.

Nota: Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessitar durante o funcionamento.

Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: www.balay.es

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

5 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

5.1 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

1. Remova os acessórios e os restos da embalagem, tais como bolinhas de esferovite, do interior do aparelho.
2. Antes do aquecimento, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
3. Areje a divisão enquanto o aparelho estiver a aquecer.
4. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
→ "Operação base", Página 9

Tipo de aquecimento Ar quente circulante 3D 

Temperatura	Máximo
Tempo de duração	1 hora

5. Desligue o aparelho após o tempo de duração indicado.
6. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.
7. Limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiusos.
8. Limpe o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova macia.

6 Operação base

6.1 Ligar o aparelho

- ▶ Rodar o seletor de função para uma posição fora da posição zero .
- ✓ O aparelho está ligado.

6.2 Desligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de função para a posição zero .
- ✓ O aparelho está desligado.

6.3 Tipos de aquecimento e temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de função.
 2. Com o comando da temperatura, regule a temperatura ou a potência de grelhador.
- ✓ O aparelho começa a aquecer após alguns segundos.

3. Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

Dica: Pode encontrar o tipo de aquecimento mais adequado ao seu prato na descrição dos tipos de aquecimento.

Alterar o tipo de aquecimento

Pode alterar o tipo de aquecimento a qualquer momento.

- ▶ Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de função.

Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura a qualquer momento.

- ▶ Com o comando da temperatura, regule para a temperatura pretendida.

7 Aquecimento rápido

Para poupar tempo, pode reduzir o tempo de aquecimento com o aquecimento rápido.

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

Após o aquecimento rápido, utilizar de preferência os seguintes tipos de aquecimento:

- Ar quente circulante 3D 
- Calor superior/inferior 

7.1 Regular o aquecimento rápido

Para conseguir um resultado de cozedura homogéneo, coloque os alimentos no interior do aparelho apenas após o aquecimento rápido.

1. Regule o aquecimento rápido  com o seletor de funções.
 2. Regule a temperatura desejada com o seletor de temperatura.
- ✓ Após alguns segundos, o aquecimento rápido inicia-se.
 - ✓ Quando o aquecimento rápido terminar, a indicação do aquecimento apaga-se.
3. Regule um tipo de aquecimento adequado com o seletor de funções.
 4. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

8 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de uma função de tempo que permite regular o temporizador.

8.1 Temporizador

O temporizador pode ser utilizado como um alarme de cozinha.

O temporizador funciona em paralelo com outras regulações. O temporizador pode ser regulado em qualquer altura, mesmo que o aparelho esteja desligado.

Nota: O temporizador não tem qualquer influência sobre o funcionamento do forno. Apenas pode ser utilizado como alarme de cozinha.

Regular o temporizador

O temporizador pode ser regulado até 60 minutos com o aparelho ligado ou desligado.

1. Regular o temporizador para o tempo de duração pretendido.
2. Quando chegar ao fim o tempo do temporizador:
 - ouve-se um sinal. O temporizador passa automaticamente para a posição Desligado ●.

9 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

9.1 Produto de limpeza

Não utilizar produtos de limpeza inadequados, por forma a não danificar as diversas superfícies do aparelho.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza enquanto o aparelho ainda estiver quente.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Não utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.

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

Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Observe as instruções relativas à limpeza do aparelho.
→ "Limpeza do aparelho", Página 11

Aparelho

Superfície	Produtos de limpeza adequados	Notas
Aço inoxidável	▪ Solução quente à base de detergente ▪ Produtos de tratamento específicos para aço inoxidável para superfícies quentes	Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina de superfícies em aço inoxidável, para evitar corrosão. Aplique uma camada fina do produto de tratamento para aço inoxidável.
Superfícies esmaltadas, em plástico, lacadas ou com impressões p. ex., o painel de comandos	▪ Solução quente à base de detergente	Não utilize produtos limpa-vidros ou raspadores para vidros.
Botões	▪ Solução quente à base de detergente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não retirar nem limpar com produtos abrasivos.

Tampa do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Vidros da porta	▪ Solução quente à base de detergente	Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame. Dica: Para proceder a uma limpeza profunda, desmontar os vidros da porta. → "Porta do aparelho", Página 13

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Moldura da porta	- De aço inoxidável: Produto de limpeza para aço inoxidável; - De plástico: Solução quente à base de detergente	Não utilize produtos limpa-vidros ou raspadores para vidros. Dica: Para permitir uma limpeza a fundo, retire a tampa da cobertura. → "Porta do aparelho", Página 13
Puxador da porta	Solução quente à base de detergente	Para evitar sujidades persistentes, remover imediatamente o anticalcário do puxador da porta.
Vedante da porta	Solução quente à base de detergente	Não retirar nem limpar com produtos abrasivos.

Placa de cozinhar

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Superfícies esmaltadas	- Solução quente à base de detergente - Água com vinagre - Produto limpa-fornos	Em caso de forte sujidade, deixe amolecer e utilize uma escova ou um esfregão de aço inoxidável. Para que a placa de cozinhar possa secar após a limpeza, deixe a tampa do aparelho aberta. Notas - A altas temperaturas o esmalte é queimado, o que dá origem a pequenas diferenças de cor. A capacidade funcional do aparelho não é afetada por isso. - Não é possível esmaltar totalmente as arestas de tabuleiros finos pelo que podem estar rugosas. A proteção anti-corrosão não é prejudicada. - Os resíduos de alimentos dão origem a uma camada branca nas superfícies esmaltadas. A camada é inofensiva para a saúde. A capacidade funcional do aparelho não é afetada por isso. Pode remover esta camada com ácido cítrico.
Tampa de vidro na lâmpada no forno	Solução quente à base de detergente	Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Estruturas de suporte	Solução quente à base de detergente	Em caso de forte sujidade, deixe amolecer e utilize uma escova ou um esfregão de arame. Dica: Para fins de limpeza, desengate as estruturas de suporte. → "Estruturas de suporte", Página 12
Acessórios	- Solução quente à base de detergente - Produto limpa-fornos	Em caso de forte sujidade, deixe amolecer e utilize uma escova ou um esfregão de aço inoxidável. Os recipientes esmaltados são adequados para máquina de lavar loiça.

9.2 Limpeza do aparelho

Para evitar danos no aparelho, limpe o seu aparelho apenas como indicado e com produtos de limpeza adequados.

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

AVISO – Risco 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.

Requisito: Observar as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ "Produto de limpeza", Página 10

1. Limpar o aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
 - Em algumas superfícies pode utilizar produtos de limpeza alternativos.
 → "Produtos de limpeza adequados", Página 10
2. Seque com um pano macio.

9.3 Limpar as superfícies de aço inoxidável

1. Observar as informações relativas aos produtos de limpeza.
2. Limpar com um pano de esponja e uma solução quente à base de detergente, no sentido de polimento.
3. Secar com um pano macio.

4. Aplicar uma camada fina do produto de limpeza de aço inoxidável com um pano macio.

Dica: Os produtos de limpeza de aço inoxidável adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

10 Estruturas de suporte

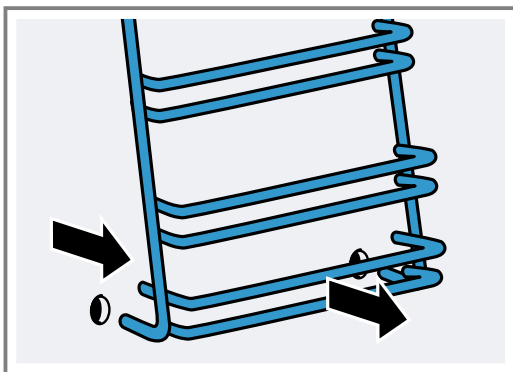
Para limpar bem as estruturas de suporte e o interior do aparelho, pode retirar as estruturas de suporte.

10.1 Desencaixar as estruturas de suporte

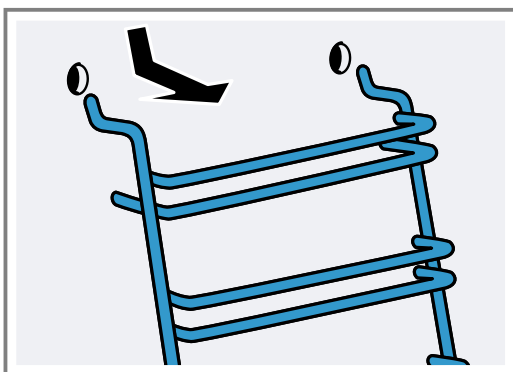
⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As estruturas de suporte podem estar muito quentes.

- ▶ Nunca toque nas estruturas de suporte se estas estiverem quentes.
 - ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
 - ▶ Mantenha as crianças afastadas a uma distância segura.
1. Segure a estrutura de suporte em baixo e puxe-a ligeiramente para a frente. Puxe os pinos de extensão na zona inferior da estrutura de suporte para fora dos orifícios de fixação.

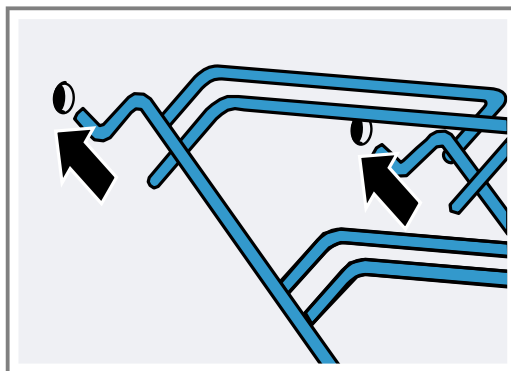


2. Em seguida, puxe a estrutura de suporte completa primeiro para baixo e, depois, puxe-a para a frente e retire-a.



10.2 Encaixar as estruturas de suporte

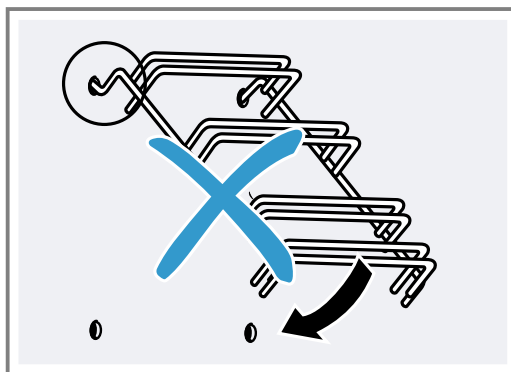
1. Coloque ambos os ganchos nos orifícios superiores, por cima da estrutura de suporte.



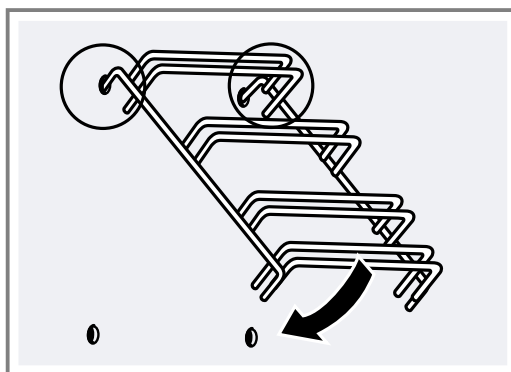
2. ATENÇÃO!

Montagem errada

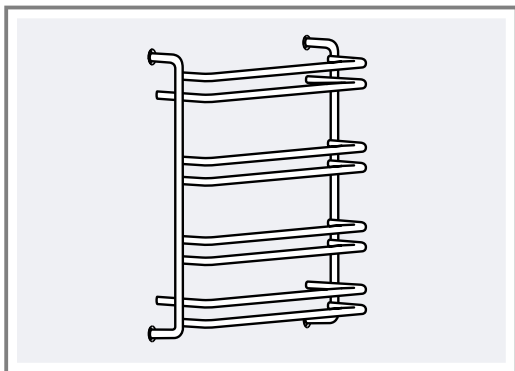
- ▶ Nunca mova a estrutura antes de os dois ganchos estarem completamente fixos nos orifícios superiores. De contrário, a camada esmaltada pode ser danificada e rachar.



3. Os dois ganchos devem estar totalmente encaixados nos orifícios superiores. Mova a estrutura lenta e cuidadosamente para baixo, e encaixe nos orifícios inferiores.



4. Encaixe ambas as estruturas de suporte nas paredes laterais do forno.



Com as estruturas correctamente montadas, a distância entre os dois níveis do tabuleiro superiores é maior.

11 Porta do aparelho

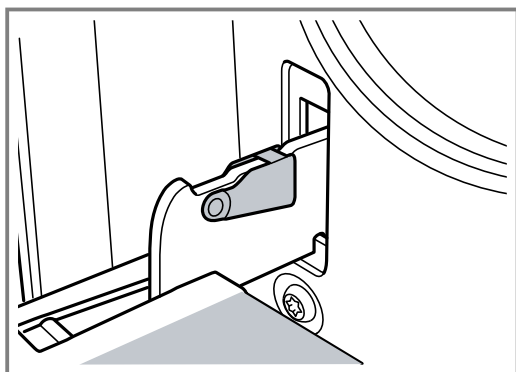
Normalmente, basta que limpe o lado de fora da porta do aparelho. Se a porta do aparelho estiver muito suja, tanto no exterior como no interior, é possível retirar e lavar a porta do aparelho.

11.1 Dobradiças da porta

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

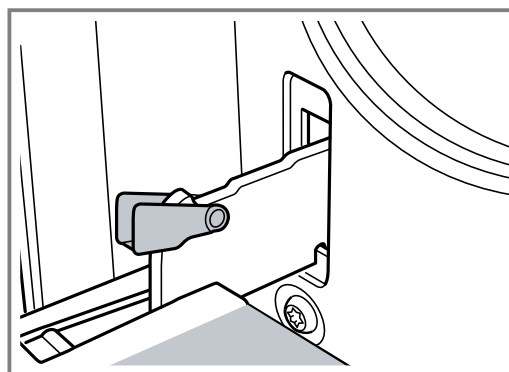
Quando as dobradiças estão desbloqueadas, podem fechar-se com muita força.

- ▶ Ao abrir a porta do aparelho, certifique-se que as patilhas de bloqueio estão completamente fechadas ou completamente abertas.
1. As dobradiças da porta do forno dispõem respetivamente de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada, a porta do forno está segura.



Não pode ser desengatada.

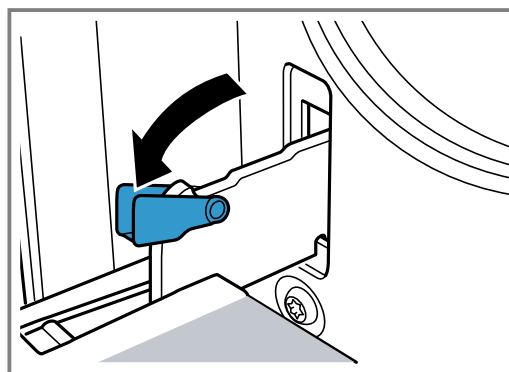
2. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno, as dobradiças estão seguras.



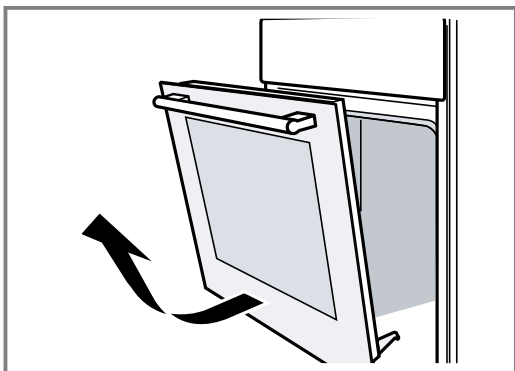
As dobradiças não podem fechar-se.

11.2 Retirar a porta do aparelho

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio na dobradiça esquerda e direita.



3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a mais um pouco e puxe-a para fora.



11.3 Desmontar os vidros da porta

Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

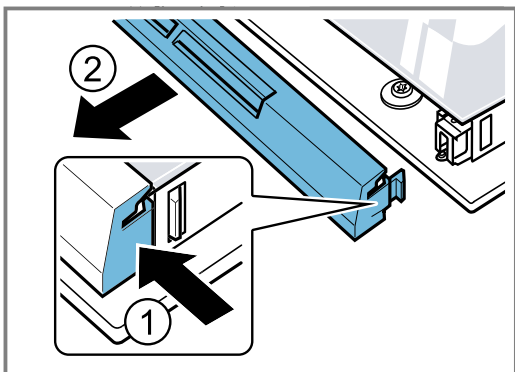
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

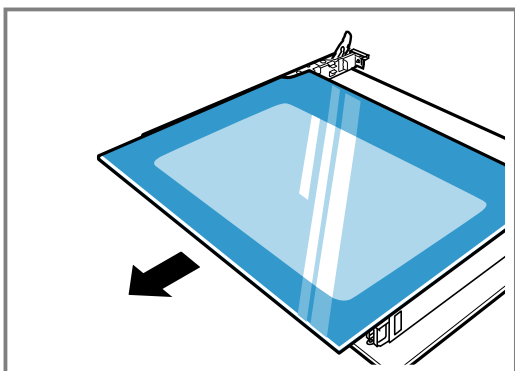
Os componentes na porta do aparelho podem ser pontiagudos.

- ▶ Utilize luvas.

1. Desengate a porta do forno.
→ "Retirar a porta do aparelho", Página 13
2. Deite-a sobre um pano, com a pega para baixo.
3. Para desmontar a cobertura superior da porta do forno, pressione a patilha com os dedos do lado esquerdo e direito. Puxe a cobertura para fora e remova-a.

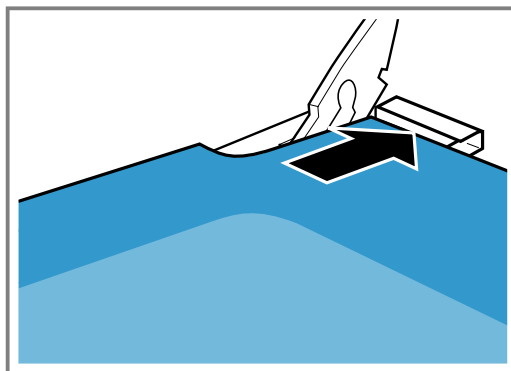


4. Levante o vidro superior e retire-o para fora.



11.4 Montar os vidros da porta

1. Segure o vidro superior em ambos os lados e insira-o na diagonal, empurrando-o para trás.



Insira o vidro nas duas aberturas no lado inferior. A superfície lisa tem de estar do lado de fora e a superfície áspera do lado de dentro.

2. Coloque a cobertura em cima, na porta do forno, e pressione-a.

As patilhas têm de encaixar de ambos os lados.

3. Engate a porta do forno.
→ "Engatar a porta do aparelho", Página 14

Nota: Só deve usar o forno depois de os vidros estarem corretamente montados.

11.5 Engatar a porta do aparelho

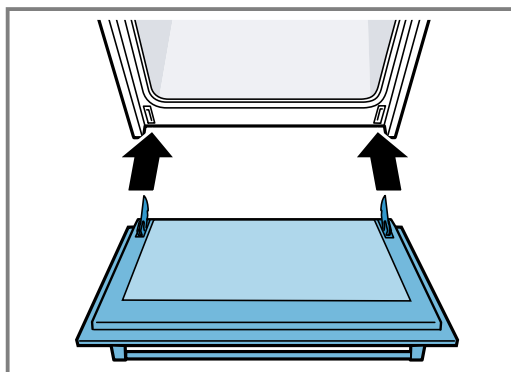
Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

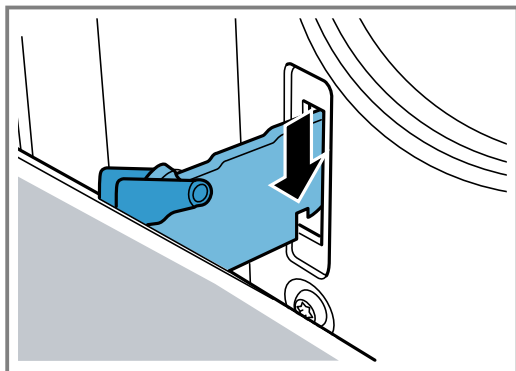
A porta do forno pode cair involuntariamente ou uma dobradiça pode fechar-se subitamente.

- ▶ Neste caso, não segure na dobradiça. Contacte a Assistência Técnica.

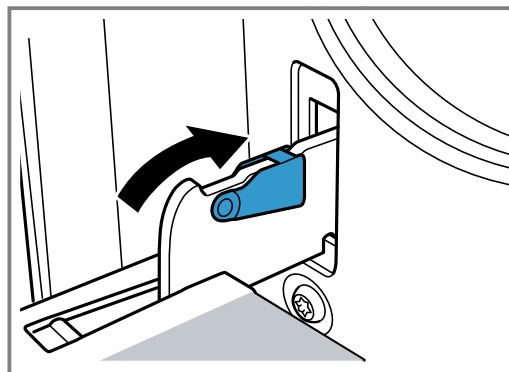
1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças são introduzidas no sentido da abertura.



2. O entalhe na dobradiça tem de engatar em ambos os lados.



3. Volte a fechar ambas as alavancas de bloqueio.



4. Feche a porta do aparelho.

11.6 Segurança adicional da porta

Existem equipamentos de proteção adicionais que impedem o contacto com as portas do forno. Aplique os equipamentos de proteção caso existam crianças perto do forno. Pode adquirir este acessório especial 11023590 através do Serviço de Assistência Técnica.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

No caso de tempos de cozedura prolongados, a porta do forno pode ficar muito quente.

- ▶ Mantenha as crianças pequenas sob supervisão enquanto o forno estiver em funcionamento.

12 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

→ "Assistência Técnica", Página 16

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

12.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida.
	▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.
	▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica.
	▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.

Substituir a lâmpada do forno

Se a iluminação no interior do aparelho se fundir, substitua a lâmpada do forno.

Nota: Lâmpadas de halógeno de 230 V, 25 watts, resistentes ao calor, podem ser adquiridas junto da assistência técnica ou no comércio especializado. Utilize

apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halógeno novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

⚠ AVISO – Risco de choque eléctrico!

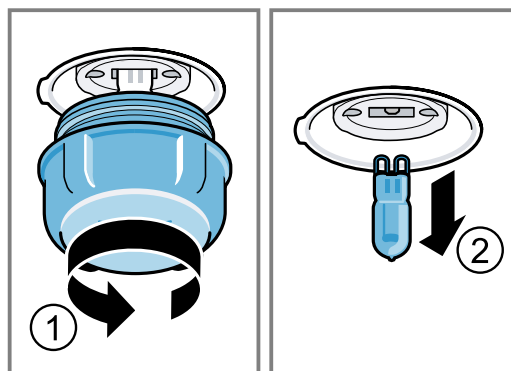
Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque eléctrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Requisitos

- O aparelho está desligado da corrente eléctrica.
 - O interior do aparelho está arrefecido.
 - Está disponível lâmpada de halogéneo nova para substituição.
1. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.

2. Retire a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.
3. Puxe a lâmpada de halogéneo para fora, sem a rodar.



4. Insira a nova lâmpada de halogéneo e pressione-a com firmeza no suporte. Preste atenção à posição dos pinos.
5. Conforme o tipo de aparelho, a tampa de vidro está equipada com um anel de vedação. Coloque o anel de vedação.
6. Enrosque a tampa de vidro.
7. Retire o pano da loiça do interior do aparelho.
8. Ligue o aparelho à rede eléctrica.

13 Transportar e eliminar

Aqui fica a saber como preparar o seu aparelho para o transporte. Ficarão também a saber como eliminar aparelhos usados.

13.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo eléctrico.
2. Cortar o cabo eléctrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

13.2 Transportar o aparelho

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

1. Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios.
2. Para evitar uma danificação do aparelho, insira todos os acessórios, tais como, tabuleiros, nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos.
3. Para evitar um esbarramento na face interior do vidro da porta, coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira.
4. Fixe a porta e, se existente, a tampa superior aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

Caso a embalagem original já não exista

1. Para assegurar uma proteção suficiente contra eventuais danos de transporte, acondicione o aparelho numa embalagem protetora.
2. Transporte o aparelho em posição vertical.
3. Não segure no aparelho pelo puxador da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se.
4. Não coloque objetos pesados sobre o aparelho.

14 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo

de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

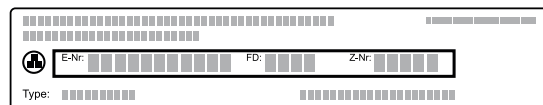
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

14.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

15 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes refeições. As recomendações estão adaptadas na perfeição ao seu aparelho.

15.1 Como proceder

Nota:

Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, observe as seguintes informações importantes:

- → "Segurança", Página 2
- → "Poupar energia", Página 5
- → "Evite danos materiais", Página 4

1. Selecione uma refeição adequada a partir da vista geral de refeições.

Nota: Se não encontrar exatamente a refeição ou a aplicação que pretende confeccionar ou realizar, oriente-se por uma semelhante.

2. Retire os acessórios do forno.
3. Selecione os recipientes e os acessórios adequados.
Utilize os recipientes e os acessórios indicados nas recomendações de regulação.
4. Pré-aqueça o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.
5. Regule o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.

6. **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

15.2 O que importa saber

Respeite estas informações durante a preparação de refeições.

- A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da receita. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Selecione primeiro os valores mais baixos e da próxima vez, se necessário, selecione valores mais elevados.

Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. As refeições ficam cozinhadas apenas por fora, mas cruas por dentro.

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da refeição no aparelho frio. Pode poupar até 20% de energia.

Por regra, não é necessário pré-aquecer. Se, apesar disso, quiser pré-aquecer, os tempos de cozedura indicados reduzir-se-ão em alguns minutos. Para determinadas refeições é necessário um pré-aquecimento. Insira o acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

- Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita. Assim, obterá um resultado de cozedura ideal e poupará até cerca de 20% de energia.
- Utilize apenas acessórios originais.
O acessório original está perfeitamente adaptado ao interior do aparelho e aos tipos de aquecimento. Assegure-se de que insere o acessório com o lado correto.

Formação de condensação

Aqui encontrará informações sobre como se forma a condensação, como evita danos e como pode reduzir a formação de condensação.

Quando prepara alimentos no interior do aparelho, pode formar-se lá muito vapor de água. Uma vez que o seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético, em funcionamento muito pouco calor sai para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as partes exteriores do mesmo, pode formar-se água de condensação junto à porta do aparelho, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. A formação de água de condensação é um fenómeno normal de origem física. Para evitar danos, limpe a água de condensação. Se pré-aquecer o aparelho, evitará a formação de condensação.

Papel vegetal

Utilize apenas papel vegetal adequado para a temperatura selecionada. Corte adequadamente o papel vegetal em excesso.

AVISO – Risco de incêndio!

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 e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

Indicações sobre a cozedura

Durante a cozedura, utilize os níveis de inserção indicados.

Cozer num só nível	Altura
Massas levedadas/pastelaria ou forma sobre a grelha	2
Massas alimentícias planas/pastelaria ou no tabuleiro	2 - 3
Cozer em vários níveis	Altura
Tabuleiro universal	3
Tabuleiro	1
Formas sobre a grelha:	Altura
primeira grelha	3
segunda grelha	1

Notas

- Para cozer em vários níveis, utilize o ar quente circulante. Os alimentos inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo. Num caso destes, pode retirar o prato já cozinhado e continuar a cozinhar o outro tabuleiro. Se necessário, pode alterar a posição e a direção dos tabuleiros.
- Coloque as formas lado a lado ou sobrepostas alternadamente no interior do aparelho. A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar energia.
- Para um resultado de cozedura ideal, recomendamos a utilização de formas escuras de metal.

Assar e grelhar na grelha

Assar na grelha é especialmente adequado para aves grandes ou várias peças em simultâneo

- Consoante o tamanho e o tipo do assado, deitar até 1/2 litro de água no tabuleiro universal. Pode preparar um molho a partir do suco recolhido produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho suja-se menos.
- Mantenha a porta do aparelho fechada com o grelhador 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. Deste modo são recolhidos os pingos de gordura.

Assados em recipientes

Se confeccionar as refeições nos recipientes, é mais fácil retirar as refeições do interior do aparelho e servi-las diretamente nos recipientes. Em caso de preparação em recipientes fechados, o interior do aparelho fica mais limpo.

Notas gerais sobre assados em recipientes

- Usar recipientes resistentes ao calor adequados para levar ao forno.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- Verificar previamente se o recipiente cabe no interior do aparelho.
- O mais adequado são recipientes em vidro.
- As assadeiras reluzentes de aço inoxidável ou alumínio são apenas parcialmente adequadas. Elas refletem o calor como um espelho. Os alimentos cozem mais lentamente e coram menos. Aumente a temperatura em conformidade e prolongue o tempo de cozedura.
- Respeite as indicações do fabricante do recipiente para assados.

Recipiente aberto

- Utilize uma assadeira alta.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

- Utilize uma tampa adequada, que feche bem.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- A carne, as aves ou o peixe também podem ficar estaladiços se cozinhados numa assadeira fechada. Utilize, para o efeito, uma assadeira com tampa de vidro. Selecione uma temperatura mais elevada.

AVISO – Risco de fermentos!

Quando se coloca um recipiente de vidro quente sobre uma base fria ou húmida, o vidro pode quebrar.

- ▶ Colocar os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca.

AVISO – Risco de escaldadura!

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Levante a tampa de modo a que o vapor quente possa sair para o outro lado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Recomendações para assar e grelhar

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

ATENÇÃO!

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- ▶ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.
- Quanto maior for a ave, carne ou peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.
- Vire aves, carne e peixe após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

- Para aves, adicione um pouco de líquido no recipiente. Cubra o fundo do recipiente com uma altura de aprox. 1-2 cm de líquido.
- Ao virar aves, certifique-se de que, primeiro, o lado do peito ou da pele fica virado para baixo.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados. O sal retira a água à carne.

Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

Sugestões para assar e estufar

Tenha em atenção estas sugestões para obter bons resultados ao assar e estufar.

Tema	Dica
A carne magra não pode ficar ressequida.	■ Untar à vontade a carne com gordura ou recheá-la com tiras de bacon.
Caso pretenda preparar um pedaço de carne para assar com courato, execute os seguintes passos:	■ Dar uns cortes em cruz no courato. ■ Primeiro, assar a carne com o courato virado para baixo.
O interior do aparelho deve, na medida do possível, permanecer limpo.	■ Preparar os alimentos numa assadeira fechada a uma temperatura mais alta. Ou: ■ Utilizar a chapa para grelhados. Se necessário, comprar posteriormente a chapa para grelhados como acessório especial.
A carne deve permanecer quente e succulenta, p. ex., rosbife.	■ Quando o assado estiver pronto, deixar repousá-lo durante 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso. ■ Após a preparação, envolver os alimentos em folha de alumínio.

Sugestões para uma confecção sem acrilamida

A acrilamida é prejudicial à saúde e surge quando prepara derivados de cereais e produtos de batata a temperaturas muito elevadas.

Prato	Dica
Geral	■ Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível. ■ Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Utilize alimentos grandes e grossos. Estes contêm menos acrilamida.
Cozer	■ Regule o calor superior/ inferior máx. para 200 °C. ■ Regule a temperatura máx. no modo de ar quente circulante para 180 °C.
Bolachas	■ Cubra os bolos e bolachas com ovo ou gema de ovo. Isto reduz a formação de acrilamida.
Batatas fritas de forno	■ Disponha as batatas fritas no tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. ■ Não coloque mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas fritas não fiquem ressequidas.

15.3 Seleção de alimentos

Recomendações de regulação para um grande número de refeições, ordenadas por categorias de refeições.

Bolos e biscoitos

Recomendações de regulação para bolos e biscoitos
A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e qualidade da massa. Por isso, as tabelas contêm intervalos de referência. Regule primeiro um tempo de duração mais curto. Se necessário, regule um tempo de duração mais longo da próxima vez. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme.

Sugestões para cozer bolos

Reunimos para si algumas sugestões para que possa obter um bom resultado de cozedura.

Tema	Dica
O seu bolo deve crescer de modo uniforme.	■ Unte apenas o fundo da forma de mola. ■ Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.
Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.	Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
Verifique se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Quando já não ficar colada massa no palito, significa que o bolo está pronto.

Tema	Dica
Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.	Orienta-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.

Tema	Dica
Utilize formas de silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	■ A forma deve ser resistente ao calor até 250 °C. ■ Nas formas referidas, os bolos ficarão menos alourados.

Regulações recomendadas

Bolos em formas

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
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 fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola Ø 26 cm	2		160-180	70-90
"Strudel"	Forma de tarte	1		200-240	25-50
Empada	Forma de mola Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Bolo de massa batida	Forma de buraco	2		150-170	60-80
Bolo simples, 3 ovos	Forma de mola Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Bolo simples, 6 ovos	Forma de mola Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Bolo de tabuleiro

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Bolos de massa batida com cobertura	Tabuleiro universal	3		160-180	20-45
Bolo de massa batida, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		140-160	30-55
Bolo de massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	25-35
Bolo de massa quebrada com 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 lêvedo com cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		150-170	20-30

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
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 levedada, coroa levedada	Tabuleiro universal	2		160-170	35-40
Torta enrolada	Tabuleiro universal	2		170-190 ¹	15-20
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2		190-210	55-65
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	3		200-220	35-40

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Bolos lêvedos pequenos

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	2		170-190	20-40
Queques, 2 níveis	Tabuleiro para queques na grelha	3+1		160-170	30-40
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	3		150-170	25-35
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		150-170	25-40
Folhados	Tabuleiro universal	3		180-200	20-30
Folhados, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		180-200	25-35
Bolo de massa de choux, p. ex., profiteroles, éclairs	Tabuleiro universal	3		190-210	35-50
Bolo de massa de choux, 2 níveis, p. ex., profiteroles, éclairs	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		170-190	35-45

Bolachas

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Biscoitos	Tabuleiro universal	3		140-150 ¹	30-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		140-150 ¹	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 de coco	Tabuleiro universal	2		100-120	30-40

¹ Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Macarons de coco, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1	☒	100-120	35-45
Biscoitos	Tabuleiro universal	3	☐	180-200	25-35

¹ Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

Sugestões para a próxima vez que cozer bolos

Se algo não resultar durante a cozedura, encontrará aqui sugestões.

Tema	Dica
O seu bolo afunda.	- Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. - Utilize menos líquido. - Ou: - Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro.	- Verifique o nível de inserção e o acessório. - Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C. - Ou: - Prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	- Insira o bolo um nível abaixo. - Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	- Reduza a temperatura de cozedura. - Corte o papel vegetal em excesso. - Coloque a forma ao centro. - Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.

Tema	Dica
O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.	- Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura. - Adicione menos líquido. Nos bolos com cobertura húmida: - Coza previamente a massa da base. - Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado. - Coloque a cobertura no fundo.
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	- Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos. - Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca. - Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. - Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.

Pão e pãezinhos

Os valores para massas de pão aplicam-se tanto para massa sobre o tabuleiro como para massas dentro de uma forma de bolo inglês.

ATENÇÃO!

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- ▶ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

Regulações recomendadas**Pão e pãezinhos**

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
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, 1.500 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		220-230	20-25
Pão árabe, congelado ¹	Tabuleiro universal	2		200-220 ²	10-25
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro universal	3		170-180 ²	20-30
Pãezinhos doces, frescos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		160-180 ²	15-25
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro universal	3		200-220	20-30
Tosta com cobertura, 4 unidades	Grelha	3		200-220	15-20
Tosta com cobertura, 12 unidades	Grelha	3		220-240	15-25

¹ O processo de cozedura deve ocorrer no tabuleiro do aparelho.² Pré-aqueça o aparelho.**Pizza, quiche e tartes salgadas**

Aqui encontra informações sobre pizza, quiche e tartes salgadas.

Regulações recomendadas**Pizza, quiche e tartes salgadas**

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
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 ¹	15-25
Pizza, refrigerada	Tabuleiro universal	2		190-210 ¹	10-15
Pizza, congelada, base de massa fina, 1 unidade	Grelha	2		190-210	15-25
Pizza, congelada, base de massa fina, 2 unidades	Tabuleiro universal + Grelha	3+1		190-210	20-25
Pizza, congelada, base de massa alta, 1 unidade	Grelha	2		200-210	20-30
Pizza, congelada, base de massa alta, 2 unidades	Tabuleiro universal + Grelha	3+1		170-190	20-30
Minipizzas, congeladas	Tabuleiro universal	3		190-210	10-20
Bolos salgados na forma	Forma de mola Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche, tarte suíça	Forma de tarte	1		210-230	40-50

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Empada	Forma para gratinados	2	☒	170-190	55-65
Empanada	Tabuleiro universal	3	☒	180-190	35-45
"Börek"	Tabuleiro universal	1	☐	210-220	30-40

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Soufflés e gratinados

O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura 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.

Pode prepará-los em formas ou com o tabuleiro universal.

- Formas sobre a grelha: nível 2

Regulações recomendadas

Soufflés e gratinados

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Soufflé, salgado, fresco, 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

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves, carne e peixe com sugestões de peso.

Se preparar pratos maiores ou mais pesados do que indicado nas recomendações de regulação, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. As peças têm de ter aproximadamente o mesmo tamanho.

Sugestões para aves, carne e peixe

Observe as instruções ao preparar aves, carne e peixe

Aves

- Em caso de pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.
- Dê uns cortes na pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.
- As aves ficam especialmente estaladiças se as pinçar com manteiga, água salgada ou sumo de laranja no fim do tempo de assar.

Carne

- Unte à vontade a carne magra com gordura ou corte-a em fatias.

- Tabuleiro universal, nível 2

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

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Quando se coloca um recipiente de vidro quente sobre uma base fria ou húmida, o vidro pode quebrar.

- ▶ Colocar os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca.

- Para assar carne magra, adicione um pouco mais de líquido. No recipiente de vidro, o fundo do recipiente deve ficar coberto até aprox. 1/2 cm de altura.
- Dê uns cortes em cruz num courato. Ao virar o assado, certifique-se de que, primeiro, o courato fica virado para baixo.
- Quando o assado estiver pronto, tem de repousar ainda 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.
- 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. Se necessário, deite cuidadosamente mais líquido quente.

- Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar.
- Para estufar, pode ser necessário saltear a carne antes. Acrescente água, vinho, vinagre ou outro líquido semelhante ao estufado. O fundo do recipiente tem de ficar coberto até 1-2 cm de altura.

Peixe

- Não precisa virar peixes inteiros.

- Coloque o peixe inteiro de barriga para baixo, com as barbatanas dorsais viradas para cima, no interior do aparelho.
- Para dar mais estabilidade ao peixe, enfiar 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.

Regulações recomendadas

Aves

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Frango, 1,3 kg, sem recheio	Recipiente aberto	2		200-220	60-70
Pedaços de frango, 250 g cada	Recipiente aberto	3		220-230	30-35
Barrinhas de frango, nuggets, congelados	Tabuleiro universal	3		190-210	20-25
Pato, sem recheio, 2 kg	Recipiente aberto	2		190-210	100-110
Peito de pato, 300 g cada, no ponto	Recipiente aberto	3		240-260	30-40
Ganso, sem recheio, 3 kg	Recipiente aberto	2		170-190	120-140
Pernas de ganso, 350 g cada	Recipiente aberto	3		220-240	40-50
Peru jovem, 2,5 kg	Recipiente aberto	2		180-200	80-100
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente fechado	2		240-260	80-100
Coxa de peru, com osso, 1 kg	Recipiente aberto	2		180-200	90-100

Carne

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Carne de porco para assar sem couraço, p. ex., cachão, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		180-200	140-160
Carne de porco para assar com couraço, p. ex., pá, 2 kg	Recipiente aberto	1		170-190	190-200
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		190-210	130-140
Bifes de porco, 2 cm de espessura	Grelha	4		3	20-25 ¹
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente aberto	3		210-220	45-55
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		200-220	100-120 ²
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		200-220	60-70
Hambúrguer, 3-4 cm de espessura	Grelha	4		3 ³	25-30 ¹
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-200	120-140
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		210-230	130-150
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-190	70-80 ⁴
Lombo de borrego com osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-190	45-55 ⁴

¹ Inserir o tabuleiro universal por baixo da grelha.

² No início, adicionar líquido no recipiente, a peça para assar deve ficar pelo menos 2/3 dentro do líquido

³ Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.

⁴ Não virar o alimento. Cobrir o fundo com água.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Salsichas grelhadas	Grelha	3		3	20-25 ¹
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	2		170-180	70-80

¹ Inserir o tabuleiro universal por baixo da grelha.

² No início, adicionar líquido no recipiente, a peça para assar deve ficar pelo menos 2/3 dentro do líquido

³ Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.

⁴ Não virar o alimento. Cobrir o fundo com água.

Peixe

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex., truta	Grelha	2		2	20-25 ¹
Peixe, grelhado, inteiro, 1 kg, p. ex., dourada	Grelha	2		180-200	45-50 ¹
Peixe, grelhado, inteiro, 1,5 kg, p. ex., salmão	Grelha	2		170-190	50-60 ¹
Filete de peixe, posta de peixe, 2-3 cm de espessura, grelhado	Grelha	3		2	20-25 ¹

¹ Inserir o tabuleiro universal por baixo da grelha.

Sugestões para a próxima vez que assar

Se o assado não resultar de imediato, encontrará aqui sugestões.

Tema	Dica
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	■ Selecione uma temperatura mais baixa. ■ Reduza a duração do assado.
O seu assado ficou demasiado seco.	■ Selecione uma temperatura mais baixa. ■ Reduza a duração do assado.
A crosta do seu assado ficou muito fina.	■ Aumente a temperatura. ■ Ou: ■ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.

Tema	Dica
O molho do seu assado queimou.	■ Escolha um recipiente mais pequeno. ■ Adicione mais líquido ao assar.
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	■ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior. ■ Adicione menos líquido ao assar.
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	■ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem. ■ Reduza a temperatura. ■ Adicione líquido ao estufar.

Legumes e acompanhamentos

Aqui pode encontrar informações relativas à preparação de legumes, que poderá utilizar como acompanhamento para as suas refeições.

Regulações recomendadas

Legumes e acompanhamentos

Orienta-se pelas indicações constantes da tabela.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Legumes grelhados	Tabuleiro universal	4		3	10-20
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	3		190-210	25-35
Alimentos à base de batata, congelados, p. ex., batatas fritas, croquetes, pastéis de batata, "Rösti"	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 também pode fazer iogurte caseiro.

Fazer iogurte

1. Retire os acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho.
2. Aquecer 1 litro de leite com 3,5 % de gordura na placa de cozinhar a 90 °C e deixe arrefecer até aos 40 °C. Aqueça leite ultrapasteurizado apenas até aos 40 °C.

3. Misture 30 g de iogurte no leite.
4. Deite a massa em recipientes pequenos, p. ex. em pequenos frascos com tampa.
5. Cubra os recipientes com película, p. ex. com película aderente.
6. Coloque os recipientes na base do aparelho.
7. Regule o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.
8. Após a preparação, deixe o iogurte repousar no frigorífico.

Regulações recomendadas

Iogurte

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento / Função	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Iogurte	Taça / frasco	Base do aparelho		-	4-5 horas

15.4 Modos de preparação especiais e outras aplicações

Informações e recomendações de regulação para modos de preparação especiais e outras aplicações, p. ex., estufar lentamente ou fazer compotas.

Secar

O ar quente circulante pode ser utilizado para desidratar alimentos. Esta forma de conservar os alimentos concentra as substâncias aromatizantes graças à eliminação da água.

A temperatura e a duração dependem do tipo, da humidade, da maturação e da espessura dos alimentos a desidratar. Quanto mais tempo deixar os alimentos a secar, melhor será a sua conservação. Quanto mais fino forem cortados os pedaços, mais rapidamente é alcançado o fim da desidratação e mais aroma conservam os alimentos desidratados. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Preparação para desidratar

1. Utilize apenas frutos, legumes e especiarias em boas condições e lave-os minuciosamente. Cubra a grelha com papel manteiga ou papel vegetal. Escorra bem os frutos e seque-os.
2. Eventualmente, corte a fruta em pedaços com o mesmo tamanho ou rodela finas. Coloque a fruta com a casca na taça com as superfícies de corte viradas para cima.
Certifique-se de que tanto a fruta como os cogumelos não ficam sobrepostos na grelha.
3. Raspe os legumes e, a seguir, branqueie-os. Escorra bem os legumes branqueados e distribua-os uniformemente sobre a grelha.
4. Seque as ervas aromáticas com o caule. Distribua as ervas aromáticas uniformemente e ligeiramente empilhadas sobre a grelha.
5. Vire com frequência os frutos e legumes muito suculentos. Imediatamente depois de secos, solte os frutos e legumes desidratados do papel.

Regulações recomendadas

Secar

Na tabela encontra as regulações para desidratar diferentes alimentos. Se pretender desidratar outros alimentos, oriente-se por um alimento semelhante da tabela.

Nota:

Para desidratar, utilize os seguintes níveis de inserção:

- 1 grelha: nível 3
- 2 grelhas: nível 3+1

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Frutos de grainha, p. ex., rodela de maçã, 3 mm de espessura, 200 g por grelha	Grelha	3 3+1		80	4-8 horas
Vegetais de raiz, p. ex., cenouras, raspadas, branqueadas	Grelha	3 3+1		80	4-7 horas
Cogumelos laminados	Grelha	3 3+1		80	5-8 horas
Ervas aromáticas, limpas	Grelha	3 3+1		60	2-5 horas

Deixar levedar a massa

Deixe levedar massa lêveda mais depressa dentro do aparelho do que à temperatura ambiente.

Deixar levedar a massa

Deixe sempre levedar a massa em 2 passos: uma vez como um todo (fermentação da massa) e uma segunda vez na forma (fermentação individual).

1. Deite a massa para uma tigela termorresistente.
2. Coloque a tigela sobre uma grelha.

3. Regule o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.
Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente.
 4. Durante o processo de cozedura, não abra a porta do aparelho para não haver perda de humidade.
 5. Continue a processar a massa e coloque na forma final para levar ao forno.
 6. Insira a massa no nível de inserção indicado.
- Dica:** Caso pretenda pré-aquecer, não realize a fermentação individual dentro do aparelho.

Regulações recomendadas

Deixar levedar a massa

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

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Massa levedada, leve	1. Tigela	1. 2	1. 	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. Tabuleiro universal	2. 2	2. 	2. 50 ¹	2. 10-20
Massa levedada, pesada e rica em gorduras	1. Tigela	1. 2	1. 	1. 50 ¹	1. 60-75
	2. Tabuleiro universal	2. 2	2. 	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ Pré-aqueça o aparelho durante 5 minutos.

Descongelar

Apropriado para descongelar fruta, legumes e bolos ultracongelados. De preferência, descongelar as aves, a carne e o peixe no frigorífico. Não adequado para tortas com creme ou tortas de natas. Utilize os seguintes níveis de inserção para descongelar:

- 1 grelha: nível 2
- 2 grelhas: nível 3+1

Nota: 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 num recipiente adequado sobre a grelha.
- Pelo meio, vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes. Vire pedaços grandes várias vezes. Se necessário, separe de vez em quando os alimentos ou retire do aparelho as partes já descongeladas.
- Deixe os alimentos descongelados mais 10 a 30 minutos no aparelho desligado, para a temperatura se equilibrar.

Regulações recomendadas**Descongelo**

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Produtos de pastelaria, bolos e pão, fruta, legumes, produtos de carne	Grelha	2 3+1	☉	-	-

15.5 Refeições de teste

Estas vistas gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Cozer

Respeite estas informações ao cozer refeições de teste.

Indicações gerais

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

Níveis de inserção

Níveis de inserção para cozer num só nível:

- Tabuleiro universal / tabuleiro: nível 3
- Formas sobre a grelha: nível 2

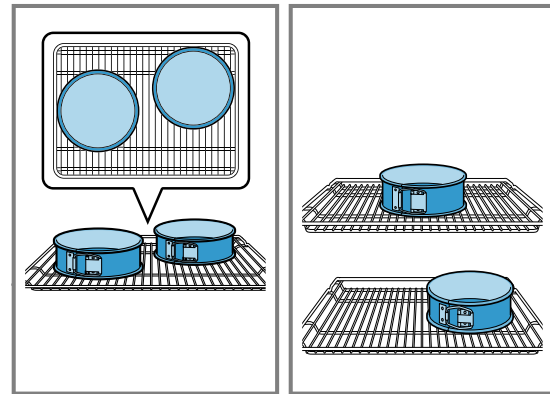
Nota: Biscoitos inseridos ao mesmo tempo em tabuleiros ou formas podem não ficar cozidos ao mesmo tempo.

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:

Se o seu aparelho permitir cozinhar em vários níveis, coloque as formas lado a lado ou sobrepostas alternadamente no interior do aparelho.

**Regulações recomendadas****Cozer**

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Biscoitos	Tabuleiro universal	3	☐	140-150	30-40
Biscoitos	Tabuleiro universal	3	☉	140-150	30-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1	☉	140-150 ¹	30-45
Bolinhos	Tabuleiro universal	3	☐	150 ¹	25-35
Bolinhos	Tabuleiro universal	3	☉	150 ¹	25-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1	☉	150 ¹	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40

¹ Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

² Pré-aquecer o aparelho. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

Prato	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração, minutos
Pão-de-ló de água	Forma de mola Ø 26 cm	2		170	30-40
Pão-de-ló de água, 2 níveis	Forma de mola Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

¹ Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

² Pré-aquecer o aparelho. Nos aparelhos com a função Aquecimento rápido não utilizar esta função para pré-aquecer.

Grelhar

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Dourar tostas	Grelha	4		3	0,2-1,5

16 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



16.1 Indicações importantes

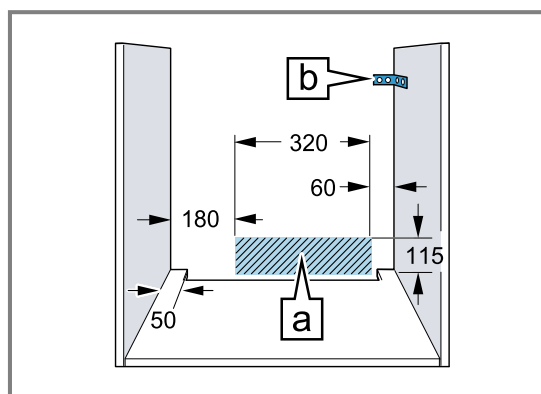
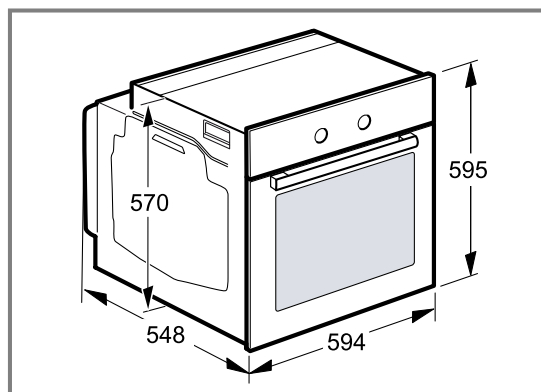
Este aparelho está concebido para uma utilização a uma altitude de, no máximo, 4000 m acima do nível do mar. Não utilize o puxador da porta para transportar ou montar o aparelho. O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.

- Só uma montagem correcta, respeitando estas instruções de montagem, garante uma utilização com segurança. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Caso se verifiquem danos provocados durante o transporte, não ligar o aparelho.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes a temperaturas até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de uma porta de móvel, existe o risco de sobreaquecimento.
- Realizar os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.

- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- Medidas indicadas nas figuras em mm

16.2 Medidas do aparelho

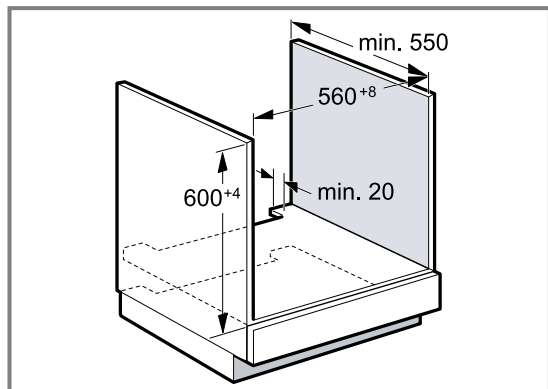
Aqui encontra as medidas do aparelho.



- A tomada do aparelho deverá situar-se na zona sombreada A ou fora do espaço de instalação.

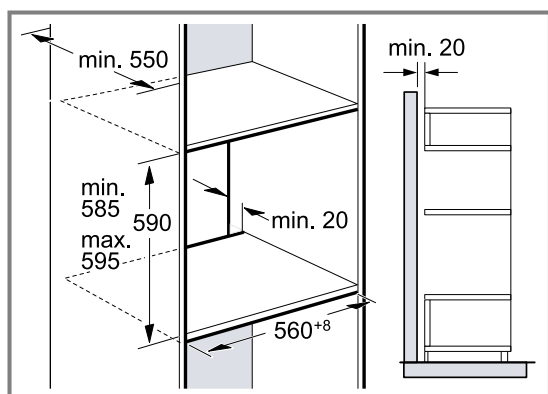
- Fixe os móveis soltos à parede com um esquadro B disponível no comércio.

16.3 Montar o aparelho sob a bancada



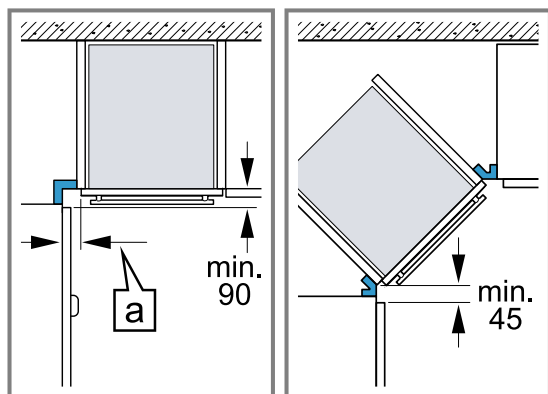
- Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar uma abertura de ventilação.
- Fixe a bancada no móvel para encastrar.
- Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

16.4 Montagem num armário vertical



- Para a ventilação do aparelho, os fundos falsos devem apresentar uma abertura de ventilação.
- Se o armário vertical tiver uma parede traseira para além das paredes traseiras do elemento, esta deve ser removida.
- Monte o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

16.5 Montagem de canto



- Na montagem de canto, respeite as dimensões mínimas para que possa abrir a tampa do aparelho. A dimensão **a** depende da espessura da placa de móvel e da pega.

16.6 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, tem de certificar-se que a sua rede elétrica doméstica está ligada à terra e que satisfaz os requisitos de segurança em vigor. A instalação do seu aparelho deve ser efetuada por um técnico qualificado. Respeite as disposições da empresa de distribuição de eletricidade local e também as leis gerais. A inexistência de um condutor de proteção ou uma instalação deficiente pode, em casos raros, provocar danos materiais ou graves lesões, tais como, morte ou lesões corporais por choque elétrico. O fabricante não assume a responsabilidade por danos em pessoas ou no aparelho imputáveis a uma ligação elétrica defeituosa ou incorreta.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e só pode ser ligado a uma tomada de corrente com terra.
- O cabo de alimentação H05 V V-F 3G tem de ter no mínimo 1,5 mm². O condutor de proteção amarelo-verde deve ser ligado primeiro e ser mais longo do lado do aparelho que os outros dois fios.
- As normas de segurança exigem a presença de um disjuntor onipolar com uma distância de contactos de 3mm, no mínimo. As conexões a uma tomada ligada à terra e de acesso fácil não carecem de um disjuntor.
- A proteção contra contacto accidental deve ficar assegurada na montagem.
- Determine os condutores de fase e o fio neutro (N) na tomada de ligação. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
- Ligue o forno de acordo com os dados na placa de características.
- Coloque o aparelho a ligar em frente do armário de modificação. O cabo de ligação deve ter um comprimento suficiente. Atenção! Certifique-se durante a montagem que o cabo de alimentação não fica preso nem entra em contacto com partes quentes do aparelho.
- Todos os trabalhos no aparelho, inclusive a substituição da cablagem, só podem ser realizados pela Assistência Técnica.

16.7 Informações importantes relativas à ligação elétrica

Respeite as seguintes indicações e assegure que:

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

No contacto com peças condutoras de tensão existe perigo de choque elétrico.

- ▶ Segure a ficha apenas com as mãos secas.
- ▶ Nunca retire a ficha do aparelho da tomada durante o funcionamento.
- ▶ Retire sempre o cabo elétrico puxando diretamente pela ficha e nunca pelo cabo, pois pode danificá-lo.
- A ficha e a tomada são compatíveis.
- A ficha está sempre acessível.
- A secção transversal do cabo é suficiente.
- O cabo de alimentação não é dobrado, esmagado, modificado ou cortado.
- A substituição do cabo elétrico, se necessária, só é efetuada por um electricista. Um cabo elétrico de substituição pode ser adquirido na Assistência Técnica.
- Não utilizada fichas múltiplas ou acoplamentos múltiplos, nem extensões.
- A ligação à terra está instalada corretamente.
- 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.
- O cabo de alimentação não entra em contacto com fontes de calor.

16.8 Cabo de ligação com ficha de contacto de proteção

Ligue o aparelho apenas a uma tomada de contacto de proteção, devidamente instalada.

Se a ficha deixar de estar acessível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

16.9 Cabo de ligação sem ficha de contacto de proteção

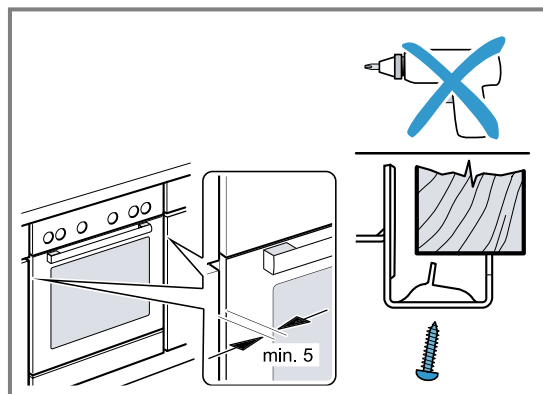
O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado.

Na instalação elétrica fixa deve estar previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação. Identifique o condutor de fase e o condutor neutro (zero) na tomada de ligação. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.

Ligue apenas de acordo com o esquema de ligações. Na placa de características encontra as informações sobre a tensão. Ligue os fios do cabo de ligação à rede elétrica respeitando as cores:

Cor do cabo	Tipo de cabo
Verde/amarelo	Cabo de ligação à terra 
Azul	Fio neutro (zero)
Castanho	Fase (condutor externo)

16.10 Fixar o aparelho



- Insira totalmente o aparelho e centre-o.
- Aparafuse o aparelho.

Não vede o espaço entre a bancada e o aparelho com réguas adicionais.

Não aplique réguas de proteção térmica nas paredes laterais do armário de modificação.

Para a desmontagem:

- Desligue o aparelho da corrente.
- Desaperte os parafusos de fixação.
- Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

Balay, más contigo que nunca



Registra tus electrodomésticos en www.balay.es/balay-contigo y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

-  **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
-  **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
-  **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.



Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en www.balay.es/tienda y encuentra:

-  **Repuestos y accesorios originales.**
-  **Productos de limpieza y mantenimiento** testados por Balay.
-  **Un outlet con increíbles descuentos** de hasta el 40%.



Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

-  **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
-  **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** **976 305 712** y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en balay.es
-  **Mejor precio garantizado.**
-  **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

Síguenos en:



9001708780 (030804)
pt