

SIEMENS



Forno de encastrar

HN678G4.6

siemens-home.bsh-group.com/welcome

pt Instruções de serviço

Register
your
product
online

Índice

	Utilização adequada	4		Regulações base	20
	Instruções de segurança importantes	5		Alterar as regulações	20
	Generalidades	5		Lista das regulações	20
	Micro-ondas	6		Alterar a hora	21
	Vapor	7		O microondas	21
	Termossonda	7		Recipiente	21
	Função de limpeza	7		Níveis de micro-ondas	22
	Causas de danos	8		Regular o micro-ondas juntamente com um tipo de aquecimento	22
	Generalidades	8		Regular o micro-ondas	22
	Micro-ondas	9		Secagem	23
	Vapor	9		Vapor	23
	Proteção do meio ambiente	10		Ruídos	23
	Poupança energética	10		Cozinhar com ajuda do vapor	23
	Eliminação ecológica	10		Aquecer	24
	Conhecer o aparelho	11		Deixar levedar a massa	24
	Painel de comandos	11		Encher o depósito de água	24
	Elementos de comando	11		Após a operação a vapor	25
	Visor	11		Termossonda	26
	Menu dos modos de funcionamento	12		Tipos de aquecimento	26
	Tipos de aquecimento	12		Espetar a termossonda nos alimentos	27
	Mais informações	13		Regular a temperatura interna	27
	Funções do interior do forno	13		Temperatura interna de diferentes alimentos	28
	Acessórios	14		Regulação de funcionamento permanente ...	28
	Acessórios incluídos	14		Iniciar a regulação do funcionamento prolongado ...	28
	Inserir o acessório	14		Home Connect	29
	Acessórios especiais	15		Configurar	29
	Antes da primeira utilização	16		Início remoto	29
	Antes da primeira colocação em serviço	16		Regulações Home Connect	29
	Primeira colocação em funcionamento	16		Diagnóstico remoto	29
	Limpar o interior do forno	16		Nota sobre a proteção de dados	30
	Limpeza dos acessórios	17		Declaração de conformidade	30
	Utilizar o aparelho	17		Produto de limpeza	30
	Ligar e desligar o aparelho	17		Produtos de limpeza adequados	30
	Iniciar ou interromper o funcionamento	17		Manter o aparelho limpo	31
	Regular o modo de funcionamento	17		Função de limpeza	32
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura ...	17		Autolimpeza	32
	Aquecimento rápido	18		Descalcificação	33
	Funções de tempo	18		Estruturas de suporte	34
	Temporizador	18		Engatar e desengatar as estruturas de suporte	34
	Tempo de duração	19		Porta do aparelho	35
	Hora de fim	19		Retirar a moldura da porta	35
	Fecho de segurança para crianças	20		Desmontar e montar os vidros da porta	35
	Ativar e desativar	20			
	Porta do aparelho trancada	20			

	Defeito: O que fazer?	37
	Tabela de anomalias	37
	Duração de funcionamento máxima excedida	38
	Lâmpadas do interior do aparelho.....	38
	Serviços Técnicos	39
	Número E e número FD.....	39
	Pratos	39
	Indicações sobre as regulações	39
	Selecionar o prato	40
	Sensor de cozedura	40
	Definir o prato	41
	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	41
	Não utilizar formas de silicone.....	41
	Bolos grandes e pequenos	41
	Pão e pãezinhos	47
	Pizas, quiches e bolos salgados	49
	Gratinados e soufflés	52
	Aves	54
	Carne	57
	Peixe	61
	Legumes e acompanhamentos	64
	Sobremesa.....	66
	Tipos de aquecimento Eco	67
	Acrilamida nos alimentos.....	69
	Assar ou estufar lentamente	69
	Desidratar.....	71
	Fazer compotas	72
	Deixar levedar a massa	73
	Descongelar.....	74
	Aquecer e regenerar alimentos	75
	Manter quente	77
	Refeições de teste	78

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** e na loja Online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

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.

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 14

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.

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.

Aviso – Perigo devido a magnetismo!

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes eletrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Micro-ondas

Aviso – Perigo de incêndio!

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos.

Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes.

Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.

Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.

- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

Aviso – Perigo de explosão!

Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

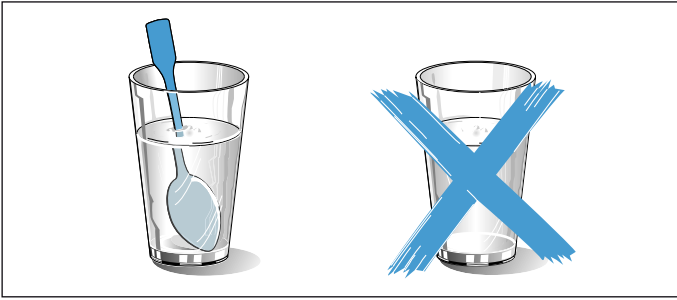
Aviso – Perigo de queimaduras!

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A função de secagem no nível máximo do funcionamento exclusivo do microondas liga automaticamente um elemento de aquecimento e aquece o interior do aparelho. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças afastadas.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

Aviso – Perigo de queimaduras!

- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠️ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos.
- Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados. Contacte a assistência técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Vapor

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- A água que se encontra no interior do depósito pode atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento contínuo do aparelho. Esvaziar o depósito de água com vapor após cada funcionamento do aparelho.
- No interior do aparelho forma-se vapor quente. Durante o funcionamento a vapor, não toque no interior do aparelho.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Os líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior quente do aparelho (deflagração). Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

Termossonda

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Uma termossonda errada pode danificar o isolamento. Utilize exclusivamente a termossonda própria para este aparelho.

Função de limpeza

⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza. Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do forno. Não limpe acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca pendure objetos inflamáveis, p.ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta. Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

⚠️ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente. Em geral, não limpe nenhum acessório.

⚠️ Aviso – Perigo de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas. Areje bem a cozinha durante a função de limpeza. Não permaneça na divisão durante muito tempo. Mantenha crianças e animais afastados. Observe as indicações mesmo no caso de funcionamento diferido com tempo de fim adiado.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- O interior do forno fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca abra a porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- **⚠️** A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

➔ Causas de danos

Generalidades

Atenção!

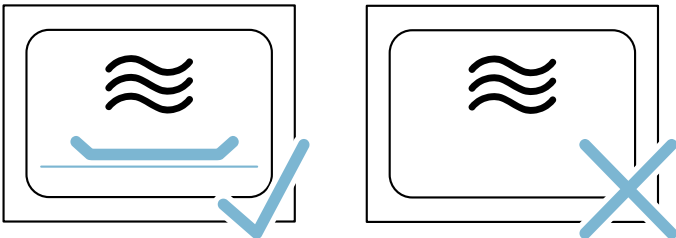
- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forne a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 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.
- Formas em silicone: não usar formas em silicone ou películas para cozinhar, coberturas ou acessórios com silicone. O sensor de cozedura pode ficar danificado. Pode ser usado papel vegetal revestido com silicone.
- 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.
- Produto para limpeza de fornos: 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.
- 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.
- 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.

Micro-ondas

Atenção!

- Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Combinar acessórios: não combine a grelha com o tabuleiro universal. A inserção sobreposta direta pode provocar faísca. Insira apenas cada um numa altura adequada.
- Funcionamento apenas com micro-ondas: o tabuleiro universal ou o tabuleiro não são apropriados para um funcionamento apenas com micro-ondas. Podem formar-se faíscas e danificar-se o interior do aparelho. Utilize como superfície de apoio a grelha fornecida ou o micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento.
- Recipientes de alumínio: Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça. → "O microondas" na página 21



- Pipocas no micro-ondas: nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600W. Coloque o saco das pipocas sempre num prato de vidro. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas microondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

Vapor

Atenção!

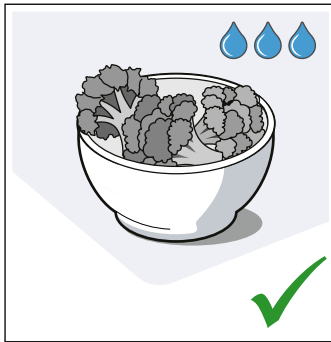
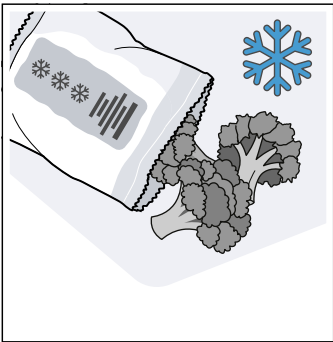
- Formas de ir ao forno: os recipientes têm de ser resistentes ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Recipientes com manchas de ferrugem: não utilize recipientes com manchas de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- Líquidos que escorrem: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Água quente no depósito de água: a água quente pode danificar a bomba. Encha o depósito de água exclusivamente com água fria.
- Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.
- Solução anticalcário: não derrame solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.
- Limpar o depósito de água: não lave o depósito de água na máquina de lavar louça. Caso contrário, o depósito de água ficará danificado. Limpe o depósito de água com um pano macio e detergente comum, disponível no mercado.

Protecção do meio ambiente

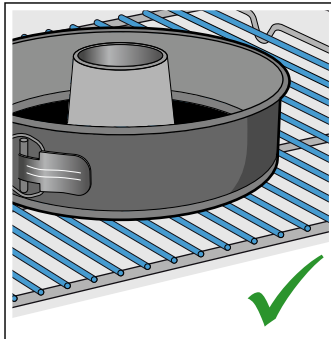
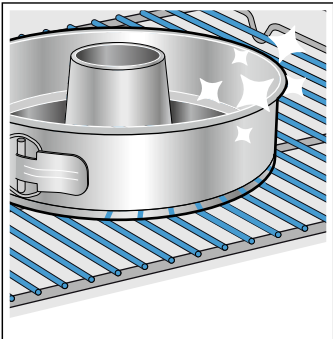
O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

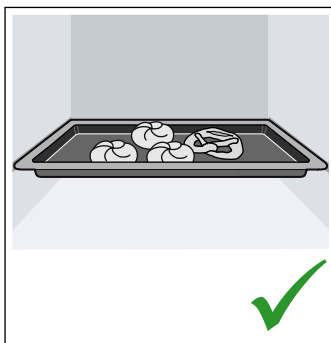
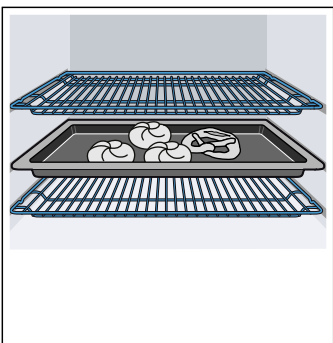
- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Deixe os alimentos congelados descongelarem, antes de os colocar no interior do aparelho.



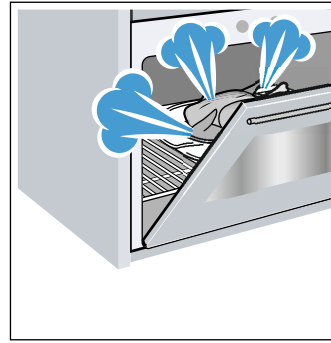
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.



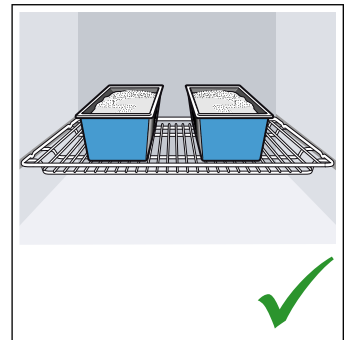
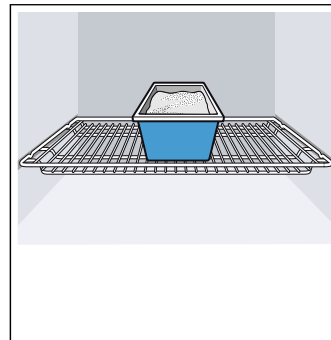
- Retire do seu interior os acessórios de que não necessita.



- 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.



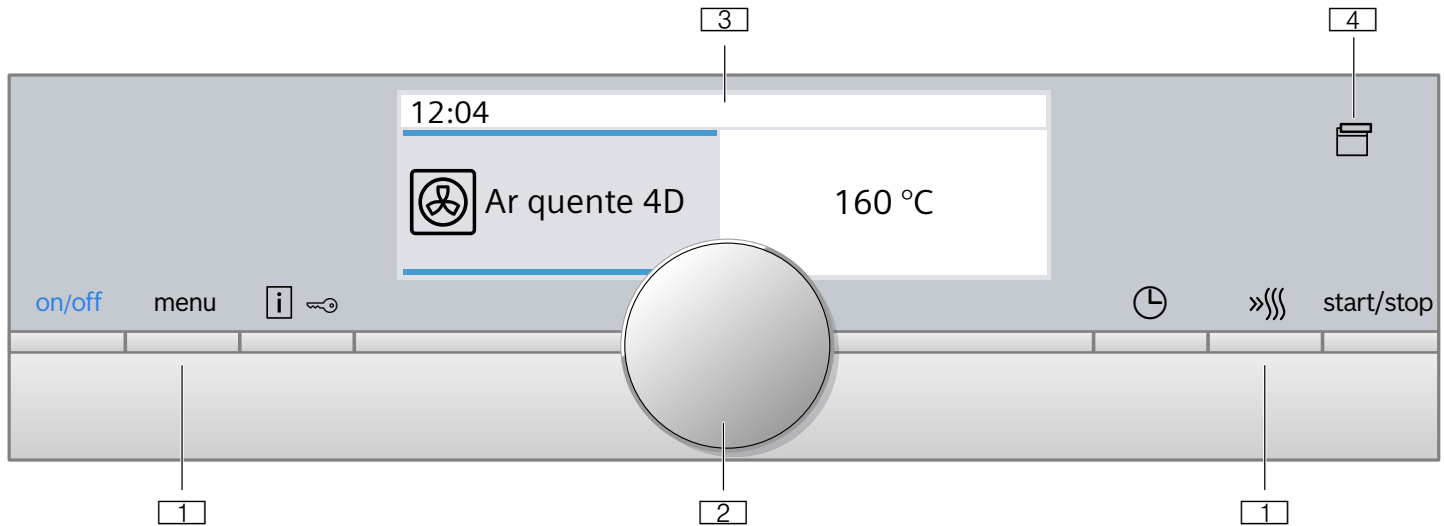
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.



- 1 Teclas**
As teclas à esquerda e direita do seletor rotativo possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.
- 2 Seletor rotativo**
O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.
- 3 Ecrã tátil**
No ecrã tátil são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou também textos informativos. Para regulações, toque no respetivo campo. Conforme a seleção serão exibidos diferentes campos.
- 4 Campo de toque**
Tocando no campo, abre-se a aba. Pode retirar o depósito de água.

Elementos de comando

Os elementos de comando individuais estão adaptados às diferentes funções do aparelho. Assim, pode regular o aparelho de forma simples e rápida.





Teclas

O significado das várias teclas é aqui explicado de forma resumida.

Teclas	Significado
on/off	Ligar e desligar o aparelho
menu Menu	Abrir o menu dos modos de funcionamento

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho com a ajuda de teclas e de um seletor rotativo. O visor apresenta as regulações atuais.

	Informação Fecho de segurança para crianças	Visualizar indicações Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças
	Funções de tempo	Abrir o menu das funções de tempo
	Aquecimento rápido	Ligar e desligar o aquecimento rápido
start/stop		Iniciar, parar ou cancelar o funcionamento
	Abrir a aba	Encher ou esvaziar o depósito de água

Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex., nos tipos de aquecimento, a seguir ao último item de seleção é apresentado novamente o primeiro. No caso da temperatura, p. ex., terá de rodar o seletor rotativo para trás quando é alcançada a temperatura mínima ou máxima.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir a leitura imediata das informações.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Linha de estado

A linha do estado encontra-se na parte superior do visor. Aí são apresentados a hora e as funções de tempo reguladas.

Linha de progresso

Através da linha de progresso poderá ver até onde já decorreu, p. ex., o aquecimento do forno ou o tempo de duração. A linha reta por baixo do valor destacado preenche-se da esquerda para a direita, consoante o progresso do funcionamento em curso.

Tempo decorrido

Se tiver iniciado o aparelho sem um tempo de duração, poderá ver na linha de estado, no canto superior direito, o tempo de funcionamento decorrido.

Quando tiver regulado um tempo de duração e este for apagado, o tempo decorrido assume o tempo já decorrido do tempo de duração e continua a contar a partir deste tempo. Dessa forma, pode sempre controlar a duração da operação.

Controlo da temperatura




As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Controlo de aquecimento	O controlo de aquecimento mostra a subida da temperatura no interior do forno. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato no forno. As barras não são apresentadas para os níveis de grelhador e de limpeza.
Indicação de calor residual	Se o aparelho estiver desligado, o controlo da temperatura indica o calor residual no interior do forno. O visor desliga-se quando a temperatura descer para aprox. 60 °C.

Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura

Tipos de aquecimento

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

Tipos de aquecimento	Temperatura	Utilização
 Ar quente circulante 4 D	30-275 °C	Para cozer e assar em um ou vários níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homoganeamente pelo interior do aparelho.
 Calor superior/inferior	30-300 °C	Para cozer e assar de forma tradicional num único nível. Especialmente adequado para bolos com cobertura húmida. O calor vem homoganeamente de cima e de baixo.
 Ar quente circulante Eco	30-275 °C	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. O tipo de aquecimento é mais eficaz entre 125-275 °C. O tipo de aquecimento é usado no modo de recirculação e na classe de eficiência energética para determinar o consumo de energia.













realmente existente no interior do aparelho. Durante o aquecimento, pode consultar a temperatura de aquecimento atual com a tecla **[i]**.

Menu dos modos de funcionamento

O menu está subdividido em vários modos de funcionamento. Deste modo, poderá aceder rapidamente às funções desejadas.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento	Existem muitos tipos de aquecimento de ajuste preciso para a confeção do seu prato.
Pratos → "Pratos" na página 39	Aqui encontrará para muitos pratos os valores de regulação adequados já programados.
Micro-ondas → "O microondas" na página 21	O micro-ondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os pratos de forma mais rápida.
Combinação com micro-ondas → "O microondas" na página 21	Esta função permite ativar um tipo de funcionamento juntamente com o micro-ondas.
Vapor → "Vapor" na página 23	Com o auxílio do vapor, consegue um melhor resultado de cozedura em alguns alimentos.
Secagem → "Vapor" na página 23 → "O microondas" na página 21	Utilizar após cada funcionamento com vapor ou micro-ondas.
Descalcificar → "Função de limpeza" na página 32	Com este processo é removido o calcário do evaporador.
Autolimpeza → "Função de limpeza" na página 32	A autolimpeza limpa o seu forno de forma automática.
Regulações → "Regulações base" na página 20	Pode adaptar as regulações base do aparelho aos seus hábitos.
Home Connect → "Home Connect" na página 29	Com esta função pode ligar o seu forno a um equipamento terminal móvel.

No caso de temperaturas muito elevadas o aparelho baixa um pouco a temperatura após um período mais longo.

	Calor superior/inferior Eco	30 - 300 °C	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num só nível. O calor entra de cima e de baixo. O tipo de aquecimento é mais eficaz entre 150-250 °C. O tipo de aquecimento é usado no modo convencional para determinar o consumo de energia.
	Grelhar com ar circulante	30-300 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Grelhar, grandes quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. É aquecida toda a superfície de aquecimento do grelhador.
	Grelhar, pequenas quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar pequenas quantidades, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. A parte central sob a resistência fica quente.
	Potência para pizzas	30-275 °C	Para a preparação de pizzas e pratos que precisam de muito calor vindo de baixo. A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem.
	Calor intenso	30-300 °C	Para pratos com base estaladiça. O calor vem de cima e, especialmente forte, de baixo.
	Cozinhar lentamente	70-120 °C	Para cozinhar lenta e cuidadosamente num recipiente aberto peças de carne tenras, salteadas na frigideira. A baixas temperaturas, o calor vem de cima e de baixo, sendo distribuído homogeneamente.
	Calor inferior	30 - 250 °C	Para cozinhar em banho-maria e dar uma cozedura final. O calor vem de baixo.
	Desidratar	30-150 °C	Para desidratar ervas, fruta e legumes.
	Manter quente	60-100 °C	Para manter quentes pratos já confeccionados.
	Pré-aquecer loiça	30-70 °C	Para aquecer a loiça.
	Função coolStart	30-275 °C	Para a preparação rápida de produtos congelados no nível 3. A temperatura depende das indicações do fabricante. Utilize a temperatura máxima indicada na embalagem. O tempo de cozedura é o indicado ou é mais curto. O pré-aquecimento é inadequado.
	Aquecer	80-180 °C	Para aquecer alimentos lentamente e para aquecer produtos de pastelaria. Graças ao vapor, os alimentos não secam.
	Nível de cozedura	30-50 °C	Para levedar massas e fermentos e para maturar iogurte. A massa leveda mais depressa do que à temperatura ambiente. A parte superior da massa não seca.

Valores sugeridos

O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Algumas indicações são apresentadas automaticamente, p. ex., para confirmação, solicitar uma ação ou como aviso.

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho apresenta indicações e informações adicionais acerca da ação executada num determinado momento. Para esse efeito, prima a tecla **i**. A indicação é apresentada por alguns segundos.

Funções do interior do forno

Algumas funções facilitam o funcionamento do aparelho. O interior do forno 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 é interrompido. Fechando a porta, continua a funcionar.

Conselho: No modo de funcionamento Micro-ondas, depois de fechar a porta necessita de prosseguir com o funcionamento com a tecla start/stop. Pode alterar as regulações base a qualquer momento.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Se a porta permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação desliga-se novamente.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que é iniciado o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: Pode definir nas regulações base que a iluminação do interior do aparelho não se acenda quando o aparelho está em funcionamento.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha 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 forno sobreaquece.

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

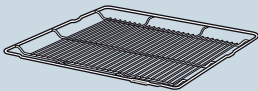
Conselho: Pode alterar nas regulações base o tempo que a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar. → "Regulações base" na página 20

Acessórios

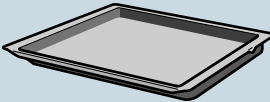
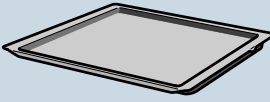
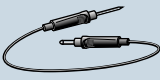
O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

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.
A grelha é adequada para o funcionamento do micro-ondas.

	<p>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.</p>
	<p>Tabuleiro Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.</p>
	<p>Termossonda Permite assados pontuais. A aplicação encontra-se descrita no respetivo capítulo. → "Termossonda" na página 26</p>

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. Logo que volte a arrefecer, a deformação desaparece.

Micro-ondas

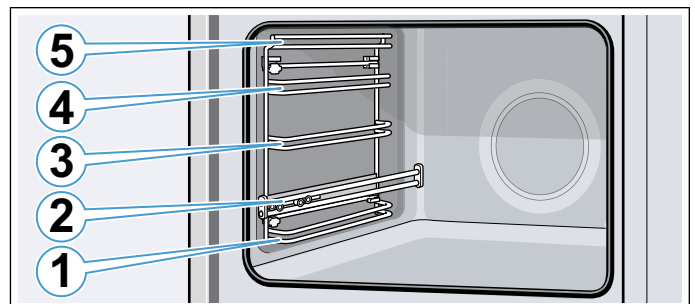
Para o funcionamento apenas com micro-ondas é exclusivamente apropriada a grelha fornecida. Tabuleiros universais ou tabuleiros podem provocar faíscas e danificar o interior do aparelho.

No funcionamento em conjunto com micro-ondas ou o modo de funcionamento Pratos também pode usar tabuleiros universais, tabuleiros ou outros acessórios fornecidos.

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 5 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.

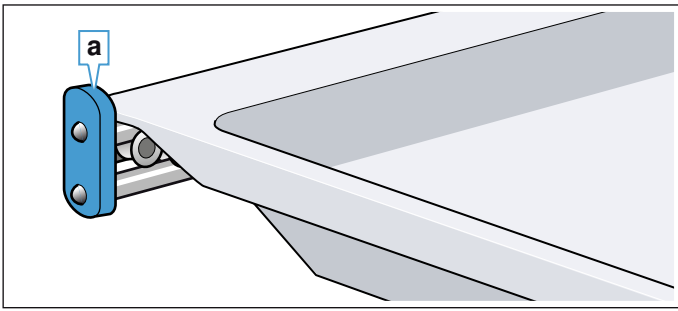


Nos níveis de inserção 1, 3, 4 e 5, insira o acessório sempre entre as duas hastas guias de um nível de inserção.

Puxe o acessório para fora até cerca de metade, sem que o mesmo vire. Com as calhas extensíveis no nível 2, é possível puxar o acessório mais para fora.

Certifique-se de que o acessório atrás da lingueta **a** assenta na calha extensível.

Exemplo na figura: tabuleiro universal



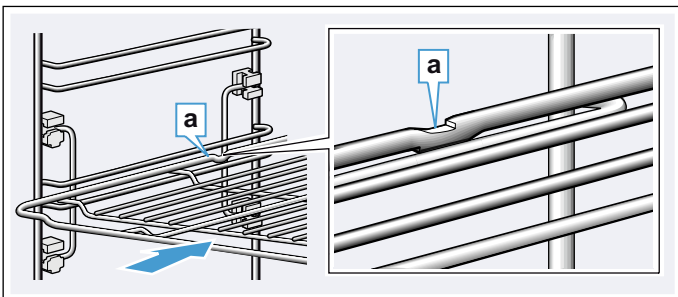
Conselhos

- Certifique-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.

Função de encaixe

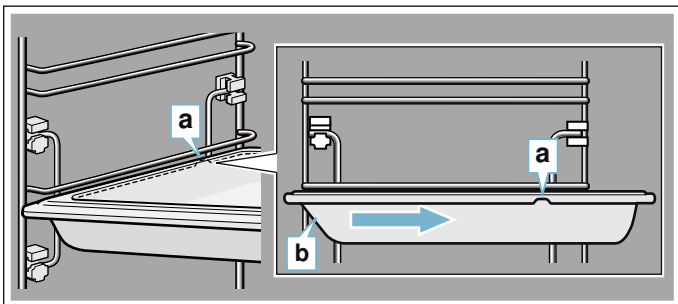
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a lingueta de bloqueio **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. A inscrição "microwave" tem de estar na parte da frente e a curvatura tem de estar virada para baixo



Ao inserir a grelha, certifique-se de que o entalhe **a** se encontra atrás e de que está virado para baixo. A frente da chanfradura do acessório **b** deve estar virada para a porta do aparelho.

Exemplo na figura: tabuleiro universal



Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho nos nossos prospectos 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.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 39

Acessórios especiais

Grelha

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

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.

Tabuleiro

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Grelha de forno

Para carne, aves e peixe.

Para inserir no tabuleiro universal, para recolher os pingos de gordura e suco da carne.

Tabuleiro universal, com revestimento antiaderente

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.

Os biscoitos e assados soltam-se mais facilmente do tabuleiro universal.

Tabuleiro, com revestimento antiaderente

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Os biscoitos soltam-se mais facilmente do tabuleiro.

Tabuleiro profissional com grelha de forno

Para cozinhar grandes quantidades.

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.

Particularmente adequado para o modo de funcionamento "Pratos".

Tabuleiro de vidro

Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés.

Tabuleiro de vidro

Para gratinados, pratos à base de legumes e bolos.

Frisos decorativos

Para cobrir a prateleira do móvel e a placa de suporte do aparelho.



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.

Antes da primeira colocação em serviço

Antes de efetuar a primeira colocação em funcionamento, informe-se junto do seu fornecedor de água acerca da dureza da sua água da rede pública.

Para que o aparelho o possa lembrar, de forma fiável, da necessidade de descalcificação, deve ajustar corretamente o intervalo de dureza da água.

Atenção!

- Danos no aparelho devido a utilização de líquidos inadequados.
Não utilize água destilada, água da rede pública com elevado teor de cloretos (> 40 mg/l) nem outros líquidos.
Utilize exclusivamente água da rede pública fresca e fria, água descalcificada ou água mineral sem dióxido de carbono.
- Possibilidade de falhas de funcionamento em caso de utilização de água filtrada ou desmineralizada.
Apesar de o depósito de água esteja cheio, o aparelho solicita um reenchimento ou o funcionamento a vapor é interrompido após cerca de 2 minutos.
Misture, eventualmente, a água filtrada ou desmineralizada com água mineral engarrafada sem dióxido de carbono, na proporção de 1 para 1.

Conselhos

- Se a sua água for fortemente calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode, neste caso, ajustar o intervalo de dureza da água "descalcificada".
- Se utilizar água mineral, ajuste o intervalo de dureza da água "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, esta não pode conter dióxido de carbono.

Dureza da água	Regulação
0	0 descalcificada
1 (até 1,3 mmol/l)	1 macia
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 média
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (acima de 3,8 mmol/l)	4 muito dura

Primeira colocação em funcionamento

Depois de ligar a eletricidade, ou depois de um corte de eletricidade, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Conselho: Poderá alterar as regulações em qualquer momento nas regulações base. → "Regulações base" na página 20

Regular o idioma

O idioma predefinido é o alemão.

1. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido.
2. Toque na seta √.
Surge a regulação seguinte.

Acertar a hora

A hora começa nas 12h00.

1. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual.
2. Toque na seta √

Acertar a data

A data predefinida é "1.1.2014".

1. Toque sempre na seta √ para aceder à regulação seguinte.
2. Com o seletor rotativo, selecione o dia atual, o mês e o ano.

Regular a dureza da água

A dureza da água está pré-regulada para "muito dura".
Altere a regulação, se a sua água for mais macia.
Consulte a dureza da água junto da sua companhia da água.

1. Com o seletor rotativo, regule a dureza da água.
2. Toque na seta √.
No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.


Com Home Connect

1. Tocar em "Regular com assistente".
2. Mais instruções no capítulo → "Home Connect" na página 29

Limpar o interior do forno

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

1. Retire os acessórios do forno.
2. Remova os restos da embalagem, tais como bolinhas de esferovite, do interior do aparelho.
3. Antes do aquecimento, lave as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
4. Ligue o aparelho através da tecla on/off .
5. Encha o depósito de água. → "Encher o depósito de água" na página 24
6. Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e a adição de vapor indicados e inicie o funcionamento do aparelho.

Definições	
Tipo de aquecimento	Ar quente circulante 4D  com adição de vapor (intensidade "forte")
Temperatura	máxima
Tempo de duração	1 hora

- Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
- Após o tempo de duração indicado, desligue o aparelho com a tecla tátil on/off.
- Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.
- Limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiusos.
- Esvazie o depósito de água e seque o interior do aparelho. → "Após a operação a vapor" na página 25

Limpeza dos acessórios

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. Ficarà a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

Exceção: O fecho de segurança para crianças e o alarme também podem ser regulados com o aparelho desligado.

As indicações no visor ou informações, p. ex., a indicação do calor residual no interior do forno, também permanecem visíveis com o aparelho desligado.

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. O aparelho desliga-se automaticamente se não for efetuada qualquer regulação durante um período prolongado.

Ligar o aparelho

O aparelho é ligado através da tecla on/off. Por cima da tecla, acende-se a inscrição on/off a azul.

No visor surge o logótipo da Siemens e a seguir o tipo de aquecimento e uma temperatura.

Conselho: Nas regulações base pode definir o modos de funcionamento apresentado ao ligar o aparelho.

Desligar o aparelho

O aparelho é desligado através da tecla on/off. A iluminação por cima da tecla apaga-se.

A função regulada é cancelada.

A hora aparece no visor.

Conselho: Pode definir nas regulações base se a hora é ou não apresentada quando o aparelho está desligado.

Iniciar ou interromper o funcionamento

Para iniciar o funcionamento ou cancelar um funcionamento em curso, prima a tecla "start/stop". Após o cancelamento de um funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Para apagar todas as regulações, prima a tecla "on/off".

Ao abrir a porta do forno enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Para retomar o funcionamento, feche a porta do forno.

Conselho: Poderá alterar esta regulação nas regulações base. → "Regulações base" na página 20

Regular o modo de funcionamento

Se seleccionar um modo de funcionamento, o aparelho tem de estar ligado.

- Prima a tecla menu. O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
- Toque no modo de funcionamento pretendido. Consoante o modo de funcionamento, estão disponíveis diferentes possibilidades de seleção.
- Altere a seleção com o seletor rotativo. Altere outras regulações consoante a seleção.
- Inicie com a tecla start/stop. No visor surge um período de tempo. As regulações e a linha de progresso estão visíveis.

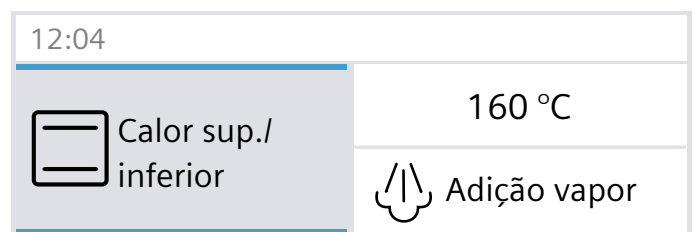
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Depois de ligar o aparelho surge o tipo de aquecimento sugerido regulado com a temperatura. Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla "start/stop". Para regular outro tipo de aquecimento, proceda da seguinte forma.

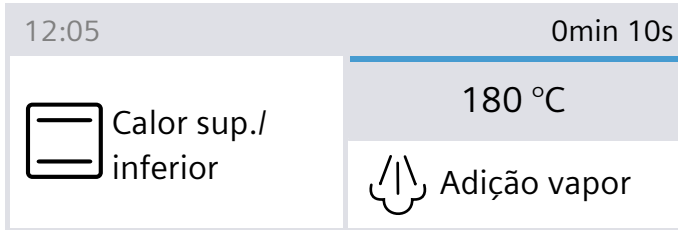
Para outras regulações, altere os valores da seguinte forma:

Exemplo na figura: calor superior/inferior com 180 °C.

- Altere o tipo de aquecimento com o seletor rotativo.



2. Toque na temperatura recomendada.
3. Altere a temperatura com o seletor rotativo.



4. Inicie com a tecla "start/stop".



No visor são apresentados o tipo de aquecimento e a temperatura regulados.

Aquecimento rápido

A tecla »»»» permite aquecer o interior do forno de forma especialmente rápida. O aquecimento rápido não está disponível para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento adequados:

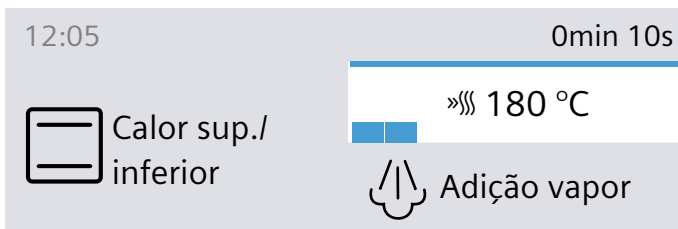
	Ar quente circulante 4D
	Calor superior/inferior
	Calor intensivo

Para obter um cozinhado homogêneo, coloque o prato e os acessórios no interior do aparelho apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

Regular

Certifique-se de que o tipo de aquecimento é adequado. A temperatura tem de ser regulada para um valor superior a 100 °C; caso contrário, não é possível ligar o aquecimento rápido.

1. Regular o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Premir a tecla »»»».



O símbolo »»»» aparece à esquerda da temperatura. O controlo da temperatura começa a ser preenchido.

Quando o aquecimento rápido chega ao fim, soa um sinal. O símbolo »»»» apaga-se. Coloque o prato no interior do forno.

Conselhos

- A contagem decrescente do tempo de duração regulado começa imediatamente após o arranque, independentemente do aquecimento rápido.
- Durante o aquecimento rápido, pode consultar a temperatura atual no interior do forno com a tecla

Cancelar

Prima a tecla »»»». O símbolo »»»» apaga-se no visor.

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.

Função de tempo	Utilização
Temporizador	O temporizador funciona como um relógio de cozinha. Decorrido o tempo regulado, ouve-se um sinal sonoro.
Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se automaticamente.
Hora de fim de cozedura	Regule um tempo de duração e um tempo de fim. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.

Conselhos

- Um tempo de duração até uma hora, pode ser regulado ao minuto. Um tempo de duração superior a uma hora por ser regulado em incrementos de 5 minutos.
- Dependendo do sentido em que rodar o seletor rotativo, o tempo de duração começa com um valor sugerido: esquerda 10 minutos, direita 30 minutos.
- Sempre que termina uma função de tempo soa um sinal sonoro e na linha de estado surge "Concluído".
- Com a tecla pode ir consultando informações que são apresentadas por breves instantes no visor.

Temporizador


Pode ajustar o temporizador em qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Funciona em paralelo com outras funções de tempo e tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador ou um tempo de duração que chegou ao fim.

O tempo máximo regulável é de 24 horas.



1. Prima a tecla . Abre-se o campo para o alarme.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo. O temporizador inicia o seu funcionamento após alguns segundos.

O símbolo para o temporizador, bem como o tempo remanescente, são apresentados na linha de estado, do lado esquerdo.



Terminado o tempo

Ouve-se um sinal. No visor aparece "Temporizador chegou ao fim". A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Cancelar a hora do temporizador

Abra o menu das funções do tempo com a tecla  e rode o tempo para trás. Feche o menu com a tecla .

Alterar a hora do temporizador

Abra o menu das funções de tempo com a tecla  e altere a hora do temporizador nos próximos segundos com o seletor rotativo. Inicie o temporizador com a tecla .


Tempo de duração

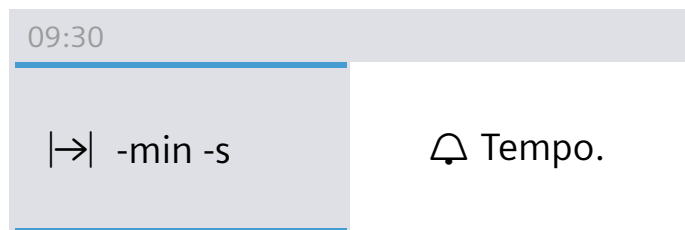
Se ajustar um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente quando esse tempo terminar. O forno deixa de aquecer.

O valor máximo regulável é de 23 horas e 59 minutos.

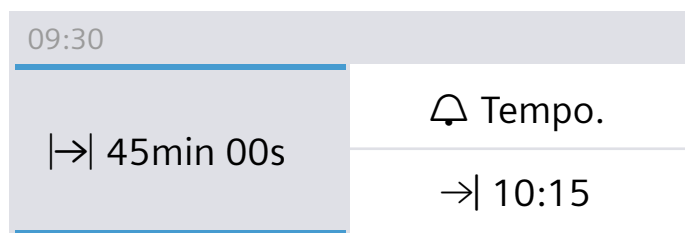
Condição: estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.


Exemplo: regulação para ar quente circulante 4D, 180 °C, tempo de duração 45 minutos.

1. Prima a tecla .
Abre-se o menu das funções de tempo.




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




3. Inicie com a tecla "start/stop".
O tempo de duração  começa a decrescer visivelmente na linha de estado.


O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece "Concluído". A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Cancelar o tempo de duração


Com a tecla , abra o menu das funções de tempo. Rode o tempo de duração para trás. O visor muda para o tipo de aquecimento e temperatura regulados.

Alterar o tempo de duração


Com a tecla , abra o menu das funções de tempo. Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.

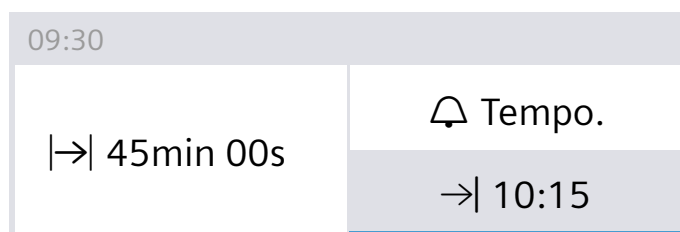
Hora de fim

Se alterar a hora de fim de cozedura, tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

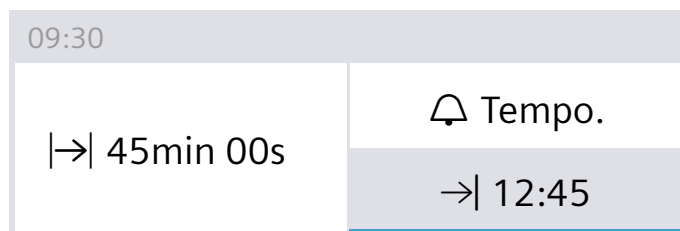
Condição: o modo de funcionamento regulado não iniciou. Está regulado um tempo de duração. O menu das funções de tempo  está aberto.

Exemplo na figura: coloca às 9h30 o prato no interior do forno. Demora 45 minutos e está pronto às 10h15. No entanto, quer que fique pronto às 12h45.

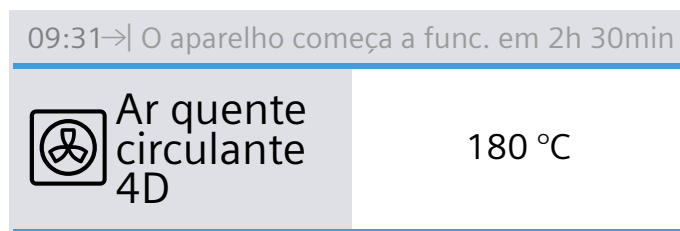
1. Toque no campo "Fim ".
A hora de fim de cozedura é indicada.



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




3. Confirme com a tecla start/stop.






O forno entra está em modo de espera. O funcionamento começa no momento certo. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.


O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece "Concluído". A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Corrigir a hora de fim de cozedura

É possível fazê-lo enquanto o forno se encontrar em posição de espera. Abra o menu das funções de tempo com a tecla , toque em "Fim  e corrija a hora de fim de cozedura com o seletor rotativo. Feche o menu com a tecla .

Cancelar a hora de fim de cozedura



É possível fazê-lo enquanto o forno se encontrar em posição de espera. Para isso, abra o menu das funções de tempo com a tecla . Toque em "Fim →" e, com o selector rotativo, rode para trás a hora de fim de cozedura. O tempo de duração termina de imediato.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.


Ativar e desativar

Pode ativar e desativar o fecho de segurança para crianças com o aparelho ligado ou desligado.

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos. No visor surge uma indicação para confirmar e na linha de estado é apresentado o símbolo .

Porta do aparelho trancada


Nas regulações base pode alterar as regulações de modo a trancar a porta do aparelho, para além do bloqueio do painel de comandos.

A porta do aparelho é trancada quando a temperatura no interior do forno chega a aprox. 50 °C. Na linha de estado aparece o símbolo . Se o forno estiver desligado, a porta do aparelho tranca de imediato quando ativar o fecho de segurança para crianças.

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Selecione o modo de funcionamento "Regulações".
Surge a primeira regulação base.
3. Altere os valores com o selector rotativo.
4. Toque na seta  para mudar para as próximas regulações base.
5. Para memorizar, prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".

Lista das regulações

Na lista encontrará todas as regulações base e as respetivas possibilidades de alteração. Consoante o equipamento do seu aparelho, serão apresentadas no visor apenas as regulações correspondentes ao seu aparelho.

Pode alterar as seguintes regulações:


Regulação	Seleção
Selecionar idioma	Outros idiomas possíveis
Hora	Acertar a hora atual
Data	Acertar a data atual
Tempo de duração do sinal sonoro	Curto (30 s)
	Médio (1 m)
	Longo (5 m)
Volume	Regulável em 5 níveis
Som das teclas	Desligado (som das teclas permanece com ligar e desligar com "on/off")
	Ligado
Luminosidade do visor	Regulável em 5 níveis
Indicação das horas	Digital com data
	Analógica
	Desligada
Iluminação	Ligada durante o funcionamento
	Desligada durante o funcionamento
Fecho de segurança para crianças	Sistema de bloqueio da porta + bloqueio das teclas
	Apenas bloqueio das teclas
Prosseguir automaticamente	Com Fechar a porta
	Não prosseguir automaticamente (Prima a tecla "start/stop")
Funcionamento depois de ligar	Menu principal
	Tipos de aquecimento
	Pratos*
	Micro-ondas
	Combinação micro-ondas
	Cozinhar a vapor
Atenção Tabuleiro MO	Apresentar
	Não apresentar
Escurecimento	Desligado
	Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 5:59)
Logótipo da marca	Indicações
	Não apresentar
Secar o micro-ondas	Ligado
	Desligado
Tempo de funcionamento por inércia do ventilador	Recomendado
	Mínimo

Dureza da água	0 (descalcificada)
	1 (macia)
	2 (média)
	3 (dura)
	4 (muito dura)
Regulação de modo sabático	Ligado
	Desligado
home Connect	Ligar ou desligar o WiFi → "Home Connect" na página 29
Regulações de fábrica	Repor
	Não repor
*) Disponível, consoante o tipo de aparelho	

Conselho: As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só ficam válidas depois de memorizadas.

Alterar a hora

A hora pode ser alterada nas regulações base. Exemplo: alterar a hora de verão para a hora de inverno.

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Toque em "Regulações".
3. Toque com a seta  em "Hora".
4. Altere a hora com o seletor rotativo.
5. Prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".

Falha de corrente

Após uma falha de corrente prolongada, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Volte a regular o idioma, a hora e a data.

O microondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar o micro-ondas sozinho ou combinado com um tipo de aquecimento.

Para utilizar corretamente o micro-ondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções.

Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para micro-ondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana ou plástico resistente a altas temperaturas. Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Pode também utilizar cerâmica, se esta for completamente vidrada e não apresentar fissuras.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para micro-ondas.

Para cozer no modo combinado, pode utilizar as habituais formas de metal. Deste modo, o bolo tosta também por baixo.

Os recipientes metálicos não são adequados para outras aplicações. O metal não é permeável às micro-ondas. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

Atenção!

Faíscas: o metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para micro-ondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente. O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado.

Interrompa o teste.

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.

Acessórios fornecidos

Para o funcionamento apenas com micro-ondas é exclusivamente apropriada a grelha fornecida. Tabuleiros universais ou tabuleiros podem provocar faíscas e danificar o interior do aparelho.

No funcionamento em conjunto com micro-ondas ou o modo de funcionamento Pratos também pode usar tabuleiros universais, tabuleiros ou outros acessórios fornecidos.

No funcionamento com micro-ondas, insira preferencialmente o acessório no nível 2, salvo indicação em contrário.

Níveis de micro-ondas

Estão disponíveis diferentes níveis de micro-ondas, adequados para diferentes tipos de alimentos e preparação.

O micro-ondas funciona sempre com um tempo de duração. Pode assumir a sugestão de duração ou alterá-la na área em questão.






Nível	Alimentos	Tempo de duração máximo
90 W	para descongelar alimentos sensíveis	1 h 30 min.
180 W	para descongelar e continuar a cozinhar	1 h 30 min.
360 W	para cozinhar peixe e para aquecer alimentos sensíveis	1 h 30 min.
600 W	para aquecer e cozinhar alimentos	1 h 30 min.
máx.	para aquecer líquidos	30 min.

A regulação máxima está prevista apenas para o aquecimento de líquidos e não de alimentos. Para proteção do aparelho, a potência máxima do microondas é reduzida progressivamente, nos primeiros minutos, para 600 W. A potência máxima fica novamente disponível após um período de arrefecimento.

Regular o micro-ondas juntamente com um tipo de aquecimento

Pode regular potências de 90 Watt a 360 Watt. Nem todos os tipos de aquecimento podem ser combinados com o micro-ondas.

Tipos de aquecimento adequados:


	Ar quente circulante 4 D
	Calor superior/inferior
	Grelhar com ar circulante
	Grelhar, grand. quant.
	Grelhar, pequenas quantidades

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Selecione o modo de funcionamento "Combinação micro-ondas".
São sugeridos um tipo de aquecimento, temperatura, potência para o micro-ondas e um tempo de duração.
3. Toque no campo correspondente e regule os valores desejados com o seletor rotativo.
4. Inicie com a tecla "start/stop".
O tempo de duração decorre de forma visível.

Pode alterar os valores. Prima a tecla "start/stop", o forno está em modo de pausa. Toque no campo de micro-ondas correspondente e altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Reinicie com a tecla "start/stop".

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O interior do aparelho deixa de aquecer. No visor surge \rightarrow 0min 00s e na linha de

estado aparece "Concluído". Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla .

Interromper o funcionamento

Prima a tecla "start/stop": o forno está em pausa. Prima novamente a tecla "start/stop", o funcionamento é retomado.

Abra a porta do aparelho: a operação é interrompida. Depois de fechar a porta: o funcionamento é retomado.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla "on/off".

Regular o micro-ondas

Para obter um resultado ideal com o micro-ondas, insira sempre a grelha no nível de inserção 2.

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Selecione o modo de funcionamento "Micro-ondas".
São sugeridas uma potência de micro-ondas e um tempo de duração.
3. Selecione a potência de micro-ondas tocando no respetivo campo.
4. Toque no campo "Tempo de duração" e regule a duração com o seletor rotativo.
5. Inicie o micro-ondas com a tecla "start/stop".
O tempo de duração decorre de forma visível.

Pode alterar a potência do micro-ondas. Prima a tecla "start/stop", o forno está em modo de pausa. Toque no respetivo campo do micro-ondas. Reinicie com a tecla "start/stop".

Pode alterar o tempo de duração a qualquer momento, durante o funcionamento.


Para evitar a formação de condensado no funcionamento exclusivo do microondas, o aparelho liga automaticamente um elemento de aquecimento nos níveis 600 W e máx. O interior do aparelho e os acessórios ficam quentes. O resultado da cozedura não é influenciado.

Conselho: Pode desativar esta função nas regulações básicas. \rightarrow "Regulações base" na página 20

Aviso – Perigo de queimaduras!

A função de secagem no nível máximo do funcionamento exclusivo do microondas liga automaticamente um elemento de aquecimento e aquece o interior do aparelho. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças afastadas.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O funcionamento do micro-ondas terminou. No visor surge \rightarrow 0min 00s e na linha de estado aparece "Concluído". Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla .

Se desejar regular novamente uma potência para micro-ondas, toque no campo correspondente e introduza o tempo de duração. O aparelho entra novamente em funcionamento.

Interromper o funcionamento

Prima a tecla "start/stop": o forno está em pausa. Prima novamente a tecla "start/stop", o funcionamento é retomado.

Abra a porta do aparelho: a operação é interrompida. Depois de fechar a porta, prima a tecla "start/stop". O funcionamento é retomado.

Conselho: Se tiver alterado a regulação base, tenha em atenção que o micro-ondas não volta a funcionar sem alimentos. → *Página 20*

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.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla "on/off".

Secagem

Com o modo de funcionamento "secagem", o interior do aparelho é aquecido e a humidade no interior é evaporada. Utilize a função de secagem após cada funcionamento com micro-ondas.

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Selecione o modo de funcionamento "Secagem".
3. Inicie com a tecla "start/stop".
A secagem inicia-se a termina automaticamente após 10 minutos.

Abra a porta do aparelho durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

Atenção!

Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

Vapor

Em alguns tipos de aquecimento pode preparar os alimentos com a ajuda do vapor. Além disso, tem à sua disposição os tipos de aquecimento: deixar levedar a massa e aquecimento.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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.

Ruídos

Bomba

Durante o funcionamento e após o desligar ouve um zumbido. O ruído resulta da verificação da função da bomba. Trata-se de um ruído normal de funcionamento.

Aba

Durante a abertura da aba ouve um zumbido ou estalido. Os ruídos resultam do deslizar da aba. Trata-se de ruídos normais de funcionamento.

Cozinhar com ajuda do vapor

Ao cozinhar com a ajuda do vapor, este é adicionado no interior do aparelho em diferentes intervalos e intensidades durante a operação. Consegue-se, assim, um melhor resultado de cozedura.

O seu alimento a cozinhar

- fica com uma crosta estaladiça
- fica com uma superfície brilhante
- apresenta um interior tenro e suculento
- reduz o seu volume ao mínimo

A combinação desejada de tipo de aquecimento e intensidade de vapor pode ser ajustada por si. Para escolher o tipo de aquecimento e a intensidade de vapor adequados consulte as indicações presentes nas tabelas ou selecione um programa.





Intensidade de vapor

Para a adição de vapor são disponibilizadas diferentes intensidades:

- baixa
- média
- forte

Tipos de aquecimento adequados

Pode usar vapor nestes tipos de aquecimento:

- Ar quente circulante 4D 
- Calor superior/inferior 
- Grelhar com ar circulante 
- Manter quente 

Iniciar

1. Encha o depósito de água.
2. Com o seletor rotativo, regule o tipo de aquecimento.
3. Toque em Temperatura e regule a temperatura com o seletor rotativo.
4. Toque no campo "Adição de vapor" e regule a intensidade de vapor com o seletor rotativo.
5. Inicie com a tecla start/stop. O aparelho aquece.

Conselho: Se o depósito de água estiver vazio durante uma operação com vapor, surge no visor a indicação para encher o depósito de água. A operação prossegue sem adição de vapor.

Cancelar a adição de vapor

Para desligar antecipadamente a ajuda do vapor, toque no campo "Adição de vapor". Com o seletor rotativo regule "Desligado".

Conselho: A operação prossegue sem adição de vapor.


Cancelar o funcionamento do aparelho

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.


Aquecer


Com o tipo de aquecimento "Aquecer 

 pode aquecer pratos já cozinhados ou aquecer produtos de panificação do dia anterior. A ligação do vapor faz-se automaticamente.

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o modo de aquecimento, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.
2. Toque na tecla menu.
3. Toque no campo "Cozinhar a vapor".
4. Com o seletor rotativo regule "Aquecer ".
5. Toque em Temperatura e regule a temperatura com o seletor rotativo.
6. Toque em "Tempo de duração" e regule a duração com o seletor rotativo.
7. Inicie com a tecla start/stop. O aparelho aquece.

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.


Cancelar

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.

Deixar levedar a massa

Com o tipo de aquecimento "Deixar levedar a massa 


", a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente e não seca.


Para escolher a regulação adequada consulte as indicações presentes nas tabelas. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 41

Conselho: Se o depósito de água ficar vazio durante o modo Deixar levedar a massa, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

Iniciar

1. Encher o depósito de água.

Conselho: Deixe levedar a massa só com o interior do aparelho totalmente arrefecido (temperatura ambiente).
2. Toque na tecla menu.
3. Toque no campo "Cozinhar a vapor".
4. Com o seletor rotativo regule "Deixar levedar a massa ".
5. Toque em Temperatura e regule a temperatura com o seletor rotativo.
6. Toque em "Tempo de duração" e regule a duração com o seletor rotativo.
7. Inicie com a tecla start/stop. O aparelho aquece.

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Cancelar

Para interromper o funcionamento, toque na tecla start/stop.

Terminar

Para desligar o aparelho, toque na tecla on/off.

Encher o depósito de água

O depósito de água encontra-se atrás da aba. Antes de iniciar a operação com vapor, abra a aba e encha o depósito de água.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Regulações base" na página 20

Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada. Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p.ex., bebidas alcoólicas). Os vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (explosão) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem ocorrer vapores quentes e chamas.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer. Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguarde até o depósito de água ter arrefecido. Retire o depósito de água do respetivo compartimento.

Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos. Utilize exclusivamente água potável fresca e fria, água descalcificada ou água mineral sem gás.


Atenção!

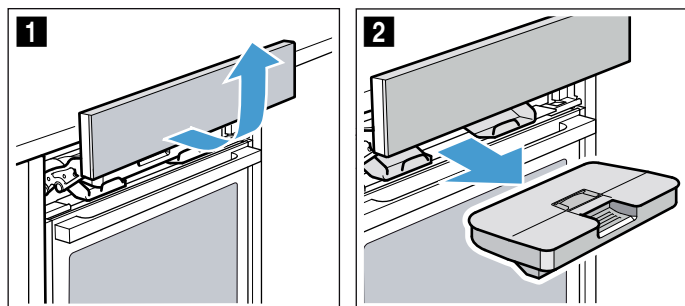
Possibilidade de falhas de funcionamento em caso de utilização de água filtrada ou desmineralizada. Apesar de o depósito de água esteja cheio, o aparelho solicita um reenchimento ou o funcionamento a vapor é interrompido após cerca de 2 minutos.

Misture, eventualmente, a água filtrada ou desmineralizada com água mineral engarrafada sem dióxido de carbono, na proporção de 1 para 1.

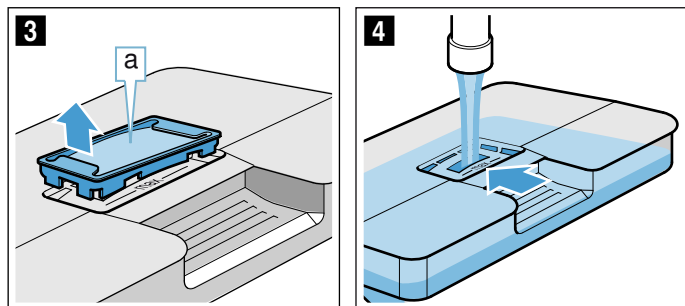
Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para "descalcificada".
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água para "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás.

1. Toque no campo . A aba é deslocada automaticamente para a frente.
2. Puxe a aba com as duas mãos para a frente e, em seguida, empurre para cima, até encaixar (fig. 1).
3. Levante o depósito de água e retire-o do respetivo compartimento (fig. 2).

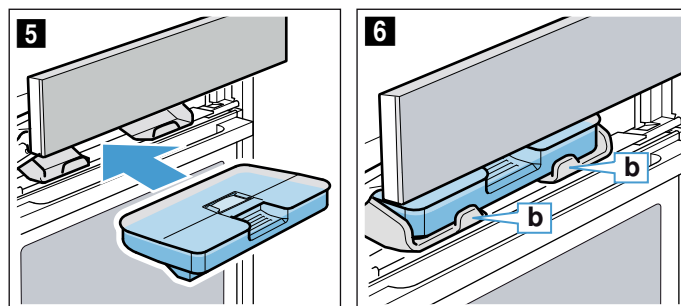


4. Pressione a tampa ao longo do vedante, para que não possa sair nenhuma água do depósito de água.
 5. Retire a cobertura **a** (fig. 3).
- Conselho:** A cobertura **a** está disponível consoante o tipo de aparelho.
6. Encha o depósito de água até à marcação "max" com água fria (fig. 4).



7. Coloque a cobertura **a** novamente na abertura do depósito de água.

8. Insira o depósito de água cheio (fig. 5). Certifique-se de que o depósito de água encaixa atrás dos dois suportes **b** (fig. 6).



9. Empurre a aba lentamente para baixo e, em seguida, pressione para trás, até fechar completamente. O depósito de água está cheio. Pode iniciar as operações com vapor.

Atestar o depósito da água**Conselhos**

- As operações com ajuda de vapor decorrem sem adição de vapor.
- Se o depósito de água ficar vazio durante o modo Deixar levedar a massa ou aquecer, o funcionamento é interrompido. Encha o depósito de água.

1. Abra a aba.
2. Retire e encha o depósito de água.
3. Insira o depósito de água cheio e feche a aba.

Após a operação a vapor**⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

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.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!


O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Atenção!

Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

Após qualquer operação com vapor, a água residual é bombeada de volta para o depósito de água. Esvazie o depósito de água e, em seguida, seque-o. No interior do aparelho permanece humidade. Para secar o interior do aparelho, pode usar o modo de funcionamento "Função de secagem", ou secar o interior do aparelho manualmente.

Conselhos

- Depois de desligado o aparelho, o campo  fica aceso durante algum tempo, para que não se esqueça de esvaziar o depósito de água.

- Remova as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre, passe por água limpa e seque com um pano macio.

Esvaziar o depósito de água

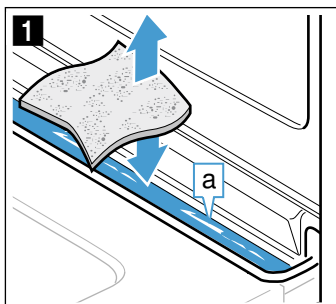
Atenção!

- Não seque o depósito de água dentro do interior quente do aparelho, pois danifica o depósito de água.
- Não lave o depósito de água na máquina de lavar loiça. O depósito de água ficará danificado.

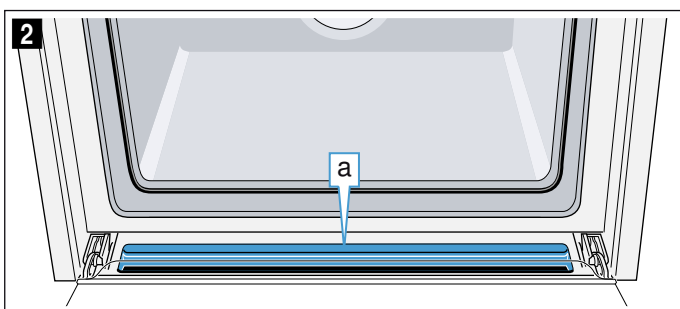
1. Abra a aba.
2. Retire o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com detergente e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Friccione o vedante na tampa a seco.
7. Deixe secar com a tampa aberta.
8. Coloque a tampa no depósito de água e pressione-a.
9. Insira o depósito de água e feche a aba.

Secar a calha de escoamento

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Seque a água existente na calha **a** com um pano esponja e limpe com cuidado (figura **1**).



A calha **a** encontra-se abaixo do interior do forno (figura **2**).



Iniciar a função de secagem

Na secagem, o interior do aparelho é aquecido, de forma a evaporar a humidade no interior. Em seguida, abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia do interior do aparelho.

Atenção!

Danos no esmalte: não inicie o funcionamento, se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Se necessário, toque na tecla "on/off" para ligar o aparelho.
4. Prima a tecla "Menu". Surge a seleção dos modos de funcionamento.
5. Toque no campo "Continuar".
6. Toque no campo "Função de secagem".
7. Prima a tecla start/stop. A secagem inicia-se e termina automaticamente após 10 minutos.
8. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.









Termosonda

A termossonda Plus permite-lhe cozinhar no ponto certo. Mede a temperatura no interior dos alimentos. Logo que a temperatura regulada tenha sido atingida, o aparelho desliga automaticamente.

Tipos de aquecimento

Se a termossonda estiver inserida no interior do aparelho, estão à sua disposição os seguintes tipos de aquecimento.

Em alguns tipos de aquecimento, é-lhe recomendado que combine o tipo de aquecimento com o micro-ondas ou vapor. Troque para o modo de funcionamento "Combinação micro-ondas ou vapor".

	Ar quente circulante 4D	Micro-ondas ou vapor
	Ar quente circulante eco	
	Calor superior/inferior	Micro-ondas ou vapor
	Calor superior/inferior eco	
	Potência para pizzas	
	Grelhar com ar circulante	Micro-ondas ou vapor
	Calor intenso	
	Regenerar	

Conselhos

- A termossonda mede a temperatura no interior dos alimentos entre 30 °C e 99 °C.
- Utilize exclusivamente a termossonda fornecida. Pode adquiri-la posteriormente, como peça sobresselente, junto da Assistência Técnica.

- Retire sempre a termossonda de dentro do aparelho após a sua utilização. Nunca a guarde no interior do aparelho.

Temperatura no interior do aparelho

Para não danificar a termossonda, não o regule acima de 250°C.

A temperatura regulada para o interior do aparelho tem de ser, no mínimo, 10°C superior à temperatura interna regulada para a peça.

Espetar a termossonda nos alimentos

Antes de introduzir os alimentos no interior do aparelho, espete a termossonda nos alimentos.

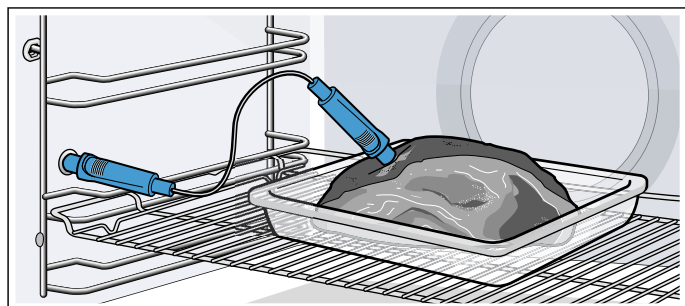
A termossonda tem três pontos de medição. Certifique-se de que o ponto de medição central é espetado nos alimentos.

Atenção!

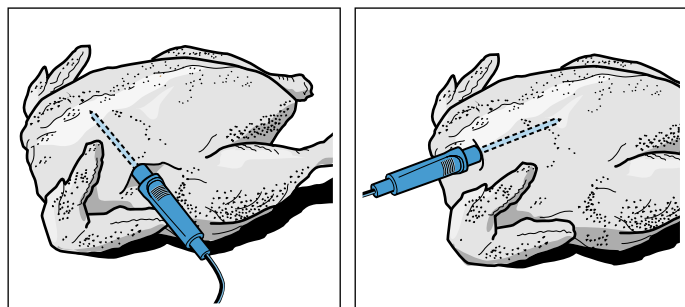
Se ligar o micro-ondas, a ponta da termossonda tem de espetar nos alimentos.

Carne: no caso de pedaços grandes, espete a termossonda na carne de forma inclinada, a partir de cima, até ao limite.

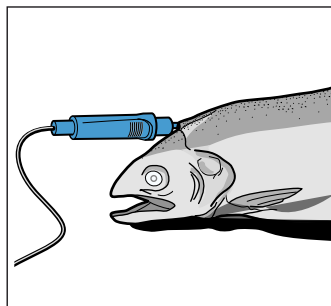
No caso de pedaços mais finos, espete-a lateralmente na parte mais espessa.



Aves: espete a termossonda na parte mais espessa do peito, até ao limite. Consoante as características da ave, espete a termossonda transversal ou longitudinalmente. Em seguida, rode as aves colocando-as com o peito virado para baixo sobre a grelha.



Peixe: espete a termossonda atrás da cabeça, no sentido da espinha, até ao limite. Coloque o peixe inteiro em posição flutuante sobre a grelha, com o auxílio de meia batata.



Virar alimentos: se pretender virar os alimentos, não retire a termossonda. Depois de virar os alimentos, verifique se a termossonda está na posição correta.

Se retirar a termossonda durante o funcionamento, todas as regulações serão repostas e têm de ser novamente reguladas.

Atenção!

Não entale o cabo da termossonda.


Não utilize recipientes fechados.

Para que a termossonda não seja danificada por temperaturas muito elevadas, deve existir uma distância de alguns centímetros entre a resistência do grelhador e a termossonda. O volume da carne pode aumentar ao cozinhar.

Regular a temperatura interna

1. Ligue a termossonda à tomada do lado esquerdo no interior do aparelho.
2. Selecione o tipo de aquecimento ou o modo de funcionamento "Pratos" com o seletor rotativo.
3. Toque na temperatura recomendada e regule a temperatura com o seletor rotativo.
4. Toque no campo "Temperatura interna" e regule a temperatura interna com o seletor rotativo. Se necessário, pode ativar o micro-ondas ou vapor.
5. Inicie com a tecla "start/stop".
A linha de progresso indica o aumento da temperatura interna.

A temperatura interna regulada dos alimentos foi atingida

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. Pode desligar a termossonda da tomada. O símbolo  apaga-se.

Alterar a temperatura interna

É possível alterar a temperatura interna a qualquer altura.

Cancelar

Retire a termossonda da tomada.

Aviso – Perigo de queimadura!

O compartimento de cozedura e o sensor de temperatura de núcleo ficam muito quentes. Usar luvas resistentes ao calor para ligar e desligar o sensor de temperatura de núcleo.

⚠️ Aviso – Perigo de choque elétrico!

A utilização de uma sonda de temperatura inadequada pode danificar o isolamento do aparelho. Utilize apenas a sonda de temperatura prevista para este aparelho.

Temperatura interna de diferentes alimentos

Não utilize alimentos ultracongelados. As indicações constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.

Poderá encontrar indicações abrangentes a respeito do tipo de aquecimento e da temperatura no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 41

Alimentos	Temperatura interna em °C
Aves	
Frango	80-85
Peito de frango	75-80
Pato	80-85
Peito de pato, no ponto	55-60
Peru	80-85
Peito de peru	80-85
Ganso	80-90
Carne de porco	
Cachaço de porco	85-90
Lombinho de porco, no ponto	62-70
Lombo de porco, bem passado	72-80
Carne de vaca	
Rosbife ou lombo de vaca, inglês	45-52
Rosbife ou lombo de vaca, no ponto	55-62
Rosbife ou lombo de vaca, bem passado	65-75
Carne de vitela	
Carne de vitela para assar ou ombro, magra	75-80
Carne de vitela para assar, pá	75-80
Perna de vitela	85-90
Carne de borrego	
Perna de borrego, mal passada	60-65
Perna de borrego, bem passada	70-80
Lombo de borrego, no ponto	55-60
Peixe	
Peixe inteiro	65-70
Filete de peixe	60-65
Outros	
Rolo de carne picada, todos os tipos de carne	80-90
Aquecer refeições	65-75

Regulação de funcionamento permanente

Com a regulação do modo sabático, pode ser regulado um tempo de duração até 74 horas. Os pratos no interior do forno permanecem quentes, sem que tenha de ligar ou desligar o aparelho.

Iniciar a regulação do funcionamento prolongado

Condição: ativou a opção "Regulação do funcionamento prolongado" nas regulações base. → "Regulações base" na página 20

O interior do forno é aquecido com calor superior/inferior e uma temperatura entre 85 °C e 140 °C.

1. Prima a tecla "on/off".
O visor sugere um tipo de aquecimento e uma temperatura.
2. Rode o seletor rotativo para a esquerda e selecione o tipo de aquecimento "Regulação do funcionamento prolongado".
3. Toque na temperatura recomendada e regule a temperatura com o seletor rotativo.
4. Com a tecla ⌚, abra o menu das funções de tempo e toque no campo "Tempo de duração".
O tempo sugerido é 25:00 horas.
5. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
6. Inicie com a tecla "start/stop".
O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece "Concluído".

Adiar a hora de fim

Não é possível adiar a hora de fim.

Cancelar a regulação de funcionamento permanente

Prima a tecla on/off. Todas as regulações foram eliminadas. Pode regular novamente.

Home Connect

Este aparelho pode ser utilizado através de uma ligação Wi-Fi e comandado à distância através de um aparelho móvel.

Se o aparelho não for ligado à rede doméstica, o aparelho funciona como um forno, sem ligação à rede, e pode continuar a ser operado através do visor.

A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Os serviços Home Connect não estão disponíveis em todos os países. Para mais informações sobre este tema, visite www.home-connect.com.


Conselhos

- Siga as indicações de segurança das presentes instruções de utilização e certifique-se de que elas são respeitadas, mesmo que opere o aparelho através da aplicação Home Connect e que, nesse momento, não esteja em casa. Observe também as indicações na aplicação Home Connect. → *"Instruções de segurança importantes" na página 5*
- A operação diretamente no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.

Configurar

Para configurar a Home Connect para o seu aparelho necessita:

- do seu aparelho conectada à rede elétrica e ligado,
- de um smartphone ou tablet com uma versão atualizada do iOS ou do sistema operativo Android,
- da aplicação Home Connect,
- das instruções de instalação fornecidas com a Home Connect,
- do seu aparelho ao alcance do sinal de WiFi da sua rede doméstica

Regulação base	Possíveis regulações	Explicação
WiFi	Ligar/desligar	Pode ligar e desligar o módulo sem fios. Se o WiFi estiver ativado, pode utilizar a funcionalidade Home Connect. No estado de vigília em rede o aparelho necessita de no máx. 2 W.
Rede	Ligar à rede /desligar da rede	Ative ou desative a ligação à rede conforme a necessidade (por ex. em férias). Depois de desligada, as informações de rede mantêm-se inalteradas. Após a ligação, aguarde alguns segundos até que o aparelho volte a estabelecer a ligação à rede.
Ligar à App		Inicie o processo de ligação entre a aplicação e o aparelho.
Operação remota	ligado/desligado	Com a aplicação Home Connect aceda às funções do aparelho. Quando desativada, apenas são exibidos na aplicação os estados operacionais do aparelho.
Dados do aparelho 		O visor mostra informações da rede e do aparelho.

Diagnóstico remoto

Em caso de avarias, a Assistência Técnica tem a possibilidade de aceder ao seu aparelho através do diagnóstico remoto.

Contacte a Assistência Técnica e certifique-se de que o seu aparelho está ligado ao servidor Home Connect,

A aplicação irá guiá-lo através de todo o processo. Siga as instruções da aplicação.

Início remoto

Tem de ativar o início remoto, para poder iniciar e utilizar o aparelho através da aplicação Home Connect. Se o início remoto estiver desativado, na aplicação Home Connect apenas pode indicar os estados operacionais no Home Connect e efetuar as definições do aparelho.

Conselho: Alguns modos de funcionamento só podem ser iniciados no forno.


O início remoto é desativado automaticamente:

- se abrir a porta do forno 15 minutos após a ativação do início remoto.
- se abrir a porta do forno 15 minutos após ao fim do funcionamento.

Se iniciar o funcionamento do forno no aparelho, o início remoto é ativado automaticamente. Deste modo, pode efetuar alterações no aparelho móvel ou iniciar um novo programa.

Ativar o Início remoto

1. Prima a tecla menu.
2. Toque em "Início remoto".

No visor surge 

Regulações Home Connect

Pode adaptar o Home Connect às suas necessidades, a qualquer altura.

Conselho: Encontra as regulações Home Connect nas regulações base do seu aparelho. As regulações apresentadas no visor dependem de o Home Connect estar instalado e de o aparelho estar ligado à rede doméstica.

verificando também se o serviço de diagnóstico remoto está disponível no seu país.

Conselho: Para mais informações e a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página Web Home Connect do seu país: www.home-connect.com

Nota sobre a proteção de dados

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede WLAN ligada à Internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as regulações de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

Conselho: Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações sobre a proteção de dados na aplicação Home Connect.

Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/UE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet, em www.siemens-home.bsh-group.com, nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: apenas para utilização no interior

Produto de 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	<p>Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.</p> <p>Se o produto de descalcificação entrar em contacto com o painel de comandos, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixará de ser possível remover estas manchas.</p>
Vidros da porta	<p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável.</p>
Puxador da porta	<p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>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.</p>
Interior do aparelho	
Superfícies esmaltadas	<p>Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar.</p> <p>Utilize, de preferência, a função de limpeza. → "Função de limpeza" na página 32</p> <p>Conselho: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Estas são inofensivas e não afetam o funcionamento. Se necessário, remover com ácido cítrico.</p>
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	<p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.</p>
Moldura da porta	<p>de aço inox: Use produtos de limpeza para aço inoxidável. Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos de tratamento para aço inoxidável.</p> <p>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.</p> <p>Para limpar, retire a moldura da porta.</p>

Aro interior da porta em aço inoxidável	<p>Produto de limpeza para aço inoxidável: Respeite as indicações dos fabricantes. É assim possível eliminar descolorações.</p> <p>Não utilize produto de tratamento para aço inoxidável.</p>
Estruturas de suporte	<p>Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.</p>
Sistema extensível	<p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova.</p> <p>Não remova a massa lubrificante dos rails; lave, de preferência, com os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar loiça.</p>
Acessórios	<p>Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.</p> <p>Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável.</p>
Depósito de água	<p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e lave minuciosamente com água muito limpa, para remover restos de detergente.</p> <p>Seque com um pano macio. Deixe secar com a tampa aberta. Friccione o vedante na tampa a seco.</p> <p>Não coloque na máquina de lavar loiça.</p>
Termómetro de cozedura	<p>Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova.</p> <p>Não coloque na máquina de lavar loiça.</p>

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.

Função de limpeza

O seu aparelho possui os modos de funcionamento "Auto-limpeza" e "Descalcificar". O modo de funcionamento "Auto-limpeza" permite-lhe limpar o interior do aparelho sem esforço. No modo de funcionamento "Descalcificar" é removido o calcário do evaporador.


Autolimpeza

O interior do aparelho aquece para uma temperatura muito elevada. Os resíduos de assados, grelhados e cozidos queimam.

Pode seleccionar entre três níveis de limpeza.


Nível	Grau de limpeza	Tempo de duração
1	ligeiro	aprox. 1 hora e 15 minutos
2	médio	aprox. 1 hora e 30 minutos
3	intensivo	aprox. 2 horas

Quanto mais forte e antiga a sujidade, mais elevado deverá ser o nível de limpeza. Uma limpeza necessita de aprox. 2,5-4,7 kWh.

Conselho: Para sua segurança, a porta do interior do aparelho bloqueia-se automaticamente. Só é possível voltar a abrir a porta depois de o símbolo  do sistema de bloqueio na linha de estado se apagar. Durante a limpeza, a iluminação do interior do aparelho está ligada.

Aviso

Perigo de queimaduras!

- O interior do forno fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca abra a porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Aviso

Perigo de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas. Areje bem a cozinha durante a função de limpeza. Não permaneça na divisão durante muito tempo. Mantenha crianças e animais afastados. Observe as indicações mesmo no caso de funcionamento diferido com tempo de fim adiado.

Antes da função de limpeza

Atenção!

Antes de iniciar a limpeza, retire o depósito de água do aparelho. → "Vapor" na página 23

Pode limpar conjuntamente estruturas de suporte e railes. Antes da limpeza remova sujidades grosseiras.

Retire os recipientes e acessórios do interior do aparelho. Sá assim consegue obter um bom resultado de limpeza na totalidade do interior do aparelho.

Limpe a porta interior do aparelho e os cantos do interior do aparelho na zona do vedante. Não esfregue nem retire a vedação!

Aviso

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza. Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do forno. Não limpe acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca pendure objetos inflamáveis, p.ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta. Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.



Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente. Em geral, não limpe nenhum acessório.


Regular a auto-limpeza

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Selecciona o modo de funcionamento "Auto-limpeza".
É sugerido o nível de limpeza 3. Pode iniciar a limpeza de imediato com a tecla "start/stop" ou
3. seleccionar outro nível de limpeza com o seletor rotativo.
4. Inicie a limpeza com a tecla "start/stop".


Areje a cozinha durante a função de limpeza.

Pouco tempo depois do início, a porta do interior do aparelho é bloqueada. O símbolo  do sistema de bloqueio aparece à direita na linha de estado, junto à contagem decrescente do tempo de duração. Só é possível voltar a abrir a porta do interior do aparelho, quando o símbolo  na linha de estado se apaga.

Terminada a limpeza

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. Na linha de estado aparece "Concluído". Pode desligar o sinal com a tecla .

Interromper a limpeza

Desligue o forno com a tecla "on/off". Só é possível abrir a porta do interior do aparelho, quando o símbolo  na linha de estado se apaga.

Corrigir o nível de limpeza

Depois de iniciada a limpeza, já não é possível alterar o nível de limpeza.

Pode efetuar a limpeza durante a noite

No capítulo Regulações de tempo, pode consultar como adiar a hora de fim. Assim, poderá utilizar o forno a qualquer hora do dia. → *"Funções de tempo" na página 18*

Após a função de limpeza

Depois de o interior do aparelho arrefecer, remova as cinzas remanescentes no interior do aparelho, nas estruturas de suporte do acessório e na zona da porta do aparelho com um pano húmido.

Limpe as extensões com um pano úmido. Depois disso, insira e retire várias vezes todas as extensões. Após a limpeza, podem ficar descolorações nas extensões. Isso não influencia o funcionamento.

Conselhos

- Durante a limpeza a moldura no interior da porta do aparelho fica com manchas. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. As manchas apenas podem ser removidas com um produto para limpeza de aço inoxidável.
- A sujidade demasiado grosseira pode deixar resíduos brancos nas superfícies esmaltadas. Trata-se de resíduos dos alimentos e são inofensivos. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento. Se necessário, pode remover os resíduos com ácido cítrico.

Descalcificação

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente.

A descalcificação consiste em vários passos. Por motivos de higiene, a descalcificação tem de estar totalmente concluída, para que o aparelho esteja, de novo, pronto a funcionar. No total, a descalcificação demora aprox. 70 a 95 minutos.

- Descalcificar (aprox. 55 a 70 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Primeiro ciclo de enxaguamento (aprox. 9 a 12 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e encha-o novamente
- Segundo ciclo de enxaguamento (aprox. 9 - 12 minutos), em seguida, esvazie o depósito de água e seque-o

Se a descalcificação for interrompida (por ex. devido a uma falha de corrente ou devido à desconexão do

aparelho), será solicitado a enxaguar duas vezes após a nova ligação do aparelho. O aparelho permanece bloqueado para outras operações até ao final do segundo ciclo de enxaguamento.

A frequência com que o aparelho tem de ser descalcificado, depende da dureza da água utilizada. Quando já só forem possíveis 5 ou menos funcionamentos a vapor, é apresentada uma mensagem no visor, lembrando da necessidade de descalcificar o aparelho. O número de funcionamentos restantes é indicado depois de ligar novamente o aparelho. Deste modo, tem tempo de preparar atempadamente a descalcificação.

Iniciar**Atenção!**

- Danos no aparelho: para a descalcificação, utilize exclusivamente o anticalcário líquido recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalcificação estão ajustados ao anticalcário. Outros anticalcários podem provocar danos no aparelho.
Anticalcário n.º de encomenda 311 680
- Solução anticalcário: não derrame anticalcário ou solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.

Se, antes da descalcificação, tiver ativado uma operação com vapor, só desligue o aparelho, para que a água residual seja bombeada para fora do evaporador.

1. Misture 400 ml de água e 200 ml de anticalcário líquido, até obter uma solução anticalcário.
2. Prima a tecla "on/off".
3. Retire o depósito de água e ateste com solução anticalcário.
4. Insira totalmente o depósito de água atestado com solução anticalcário.
5. Feche a aba.
6. Prima a tecla "Menu".
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
7. Selecione o modo de funcionamento "Descalcificar". Se tocar no campo "Continuar", obterá informações sobre a limpeza.
É apresentado o tempo de duração da descalcificação, que não pode ser alterado.
8. Inicie a limpeza com a tecla "start/stop".
O aparelho é descalcificado. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado. Assim que a descalcificação chega ao fim, soa um sinal.

Primeiro ciclo de enxaguamento

1. Abra a aba.
2. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água e volte a inseri-lo.
3. Feche a aba.
4. Inicie com a tecla start/stop.
O aparelho está a lavar. Assim que o ciclo de enxaguamento chega ao fim, soa um sinal.

Segundo ciclo de enxaguamento

1. Abra a aba.
2. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água e volte a inseri-lo.
3. Feche a aba.
4. Inicie com a tecla start/stop.
O aparelho está a lavar. Assim que o ciclo de enxaguamento chega ao fim, soa um sinal.

Limpeza posterior

1. Abra a aba.
2. Esvazie o depósito de água e seque-o.
3. Desligue o aparelho.
A descalcificação está concluída e o aparelho, de novo, pronto a funcionar.

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.

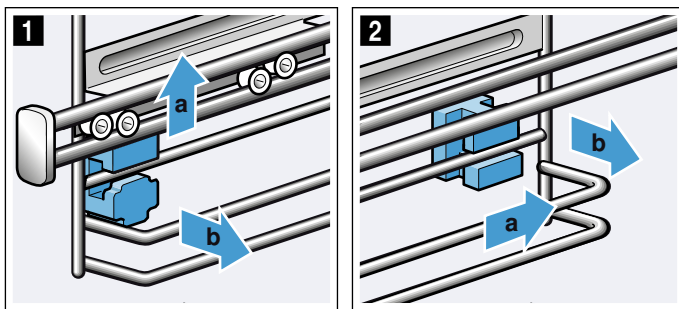
Engatar e desengatar as estruturas de suporte

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

As estruturas de suporte ficam muito quentes. Nunca toque nas estruturas de suporte quentes. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Desengatar as estruturas de suporte

1. Pressione a estrutura de suporte à frente para cima **a** e desengate-a **b** (figura **1**).
2. Em seguida, empurre toda a estrutura de suporte um pouco para trás **a** e remove-a **b** (figura **2**).

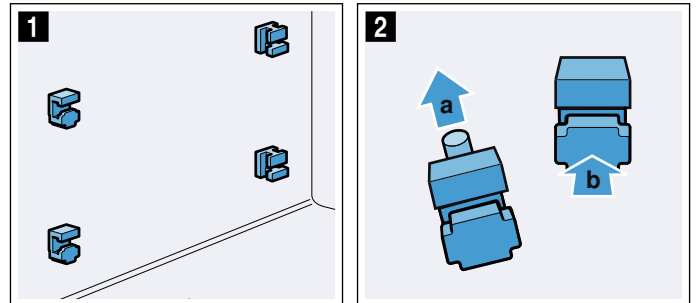


Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

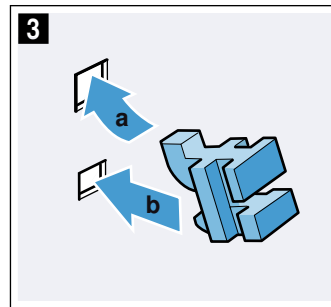
Encaixar os suportes

Se, durante a remoção das estruturas de suporte, os suportes caírem, estes deverão voltar a ser encaixados.

1. Os suportes estão diferentes à frente e atrás (figura **1**).
2. Insira o suporte da frente com o gancho superior no furo redondo **a**, incline, encaixe em baixo e endireite **b** (figura **2**).



3. Insira o suporte de trás com o gancho no furo superior **a** e pressione para o furo inferior **b** (figura **3**).

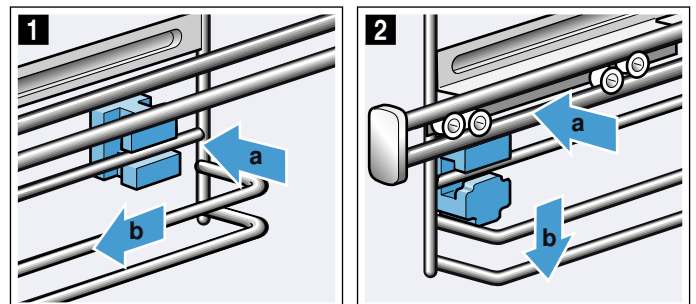


Engatar as estruturas de suporte

Durante o engate certifique-se de que a chanfradura se encontra na estrutura de suporte em cima.

As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. As calhas extensíveis têm de se conseguir puxar para fora.

1. Inserir a estrutura de suporte traseira superior e inferior **a** e puxar para a frente **b** (figura **1**).
2. Em seguida, encaixe na frente **a** e pressione para baixo **b** (figura **2**).



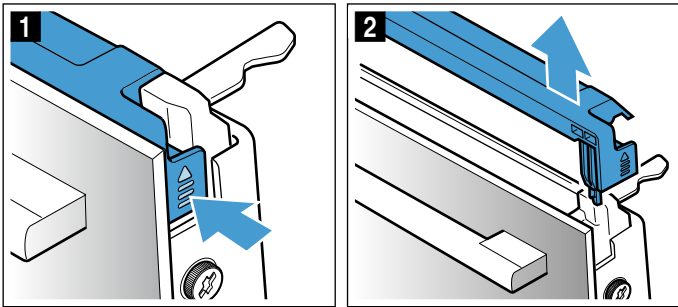
Porta do aparelho

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

Retirar a moldura da porta

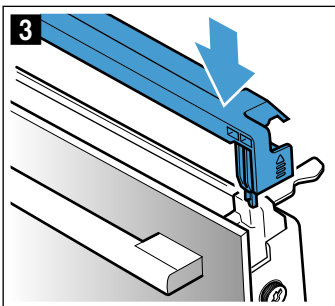
O perfil de aço inoxidável na moldura da porta pode ficar descolorido. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a moldura.

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura **1**).
3. Retire a moldura (figura **2**).
Feche cuidadosamente a porta do aparelho



Conselho: Limpe o perfil de aço inoxidável na moldura com detergente para aço inoxidável. Limpe a restante moldura da porta com solução à base de detergente e um pano macio.

4. Abra novamente um pouco a porta do aparelho. Coloque a moldura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura **3**).



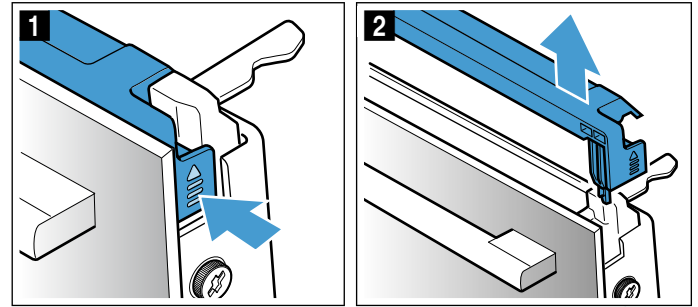
5. Feche a porta do aparelho.

Desmontar e montar os vidros da porta

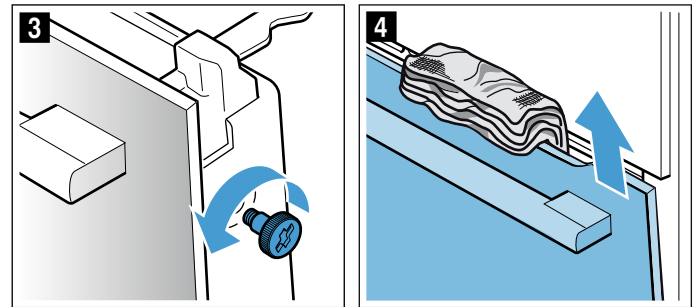
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

Desmontar no aparelho

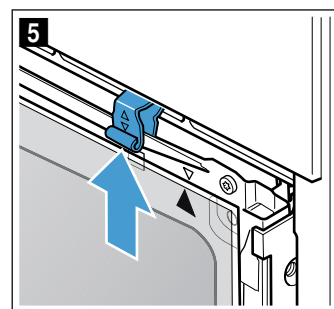
1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura **1**).
3. Retire a moldura (figura **2**).



4. Desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito da porta do aparelho e retire-os (figura **3**).
5. Antes de voltar a fechar a porta, coloque um pano de cozinha, dobrado várias vezes, na abertura da porta (figura **4**).
Retire o vidro frontal para cima e pouse-o numa superfície plana com a pega da porta virada para baixo.



6. Na parte superior do vidro intermédio, empurre os dois suportes para cima, sem os retirar (figura **5**).
Segure o vidro com uma mão. Retire o vidro.

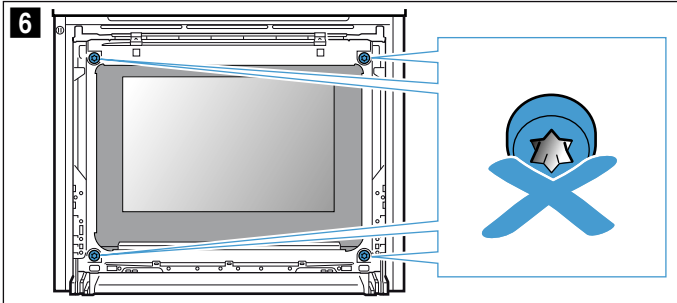


Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

⚠ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

Ao desaparafusar os parafusos, a segurança do aparelho deixa de estar garantida. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Nunca desaparafuse os parafusos.

Não desenrosque os quatro parafusos pretos (Figura 6).



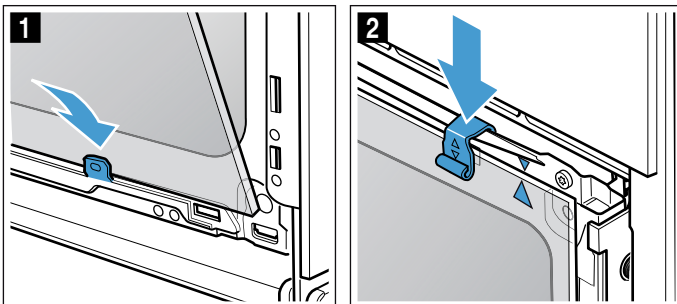
⚠ Aviso
Perigo de ferimentos!

- 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.

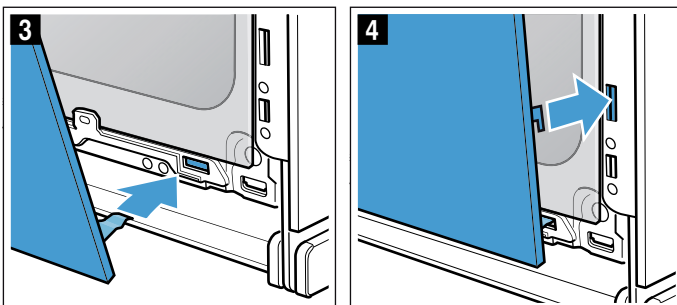
Montar no aparelho

Ao montar o vidro interior certifique-se de que a seta no canto superior direito do vidro coincide com a seta na chapa.

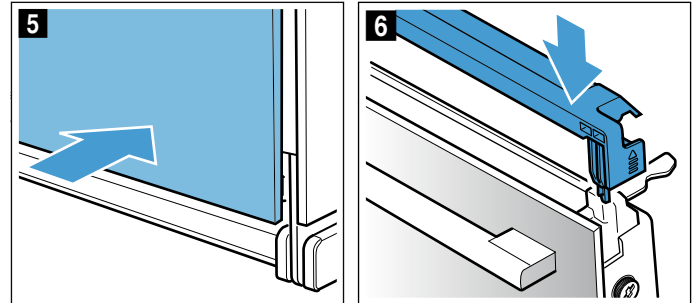
1. Insira o vidro intermédio em baixo no suporte (figura 1) e encoste-o em cima.
2. Empurre ambos os suportes para baixo (figura 2).



3. Insira o vidro frontal em baixo nos suportes (figura 3).
4. Feche o vidro frontal até os dois ganchos superiores ficarem à frente da abertura (figura 4).



5. Exerça pressão sobre a parte inferior do vidro frontal, até que encaixe de forma audível (figura 5).
6. Abra novamente um pouco a porta do aparelho e retire o pano de cozinha.
7. Aperte novamente os dois parafusos do lado esquerdo e direito.
8. Coloque a cobertura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura 6).



9. Feche a porta do aparelho.

Atenção!

Não volte a usar o interior do forno enquanto os vidros não estiverem corretamente montados.

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.

Conselho: Se uma refeição não ficar confecionada como esperado, consulte as tabelas no fim do manual de instruções. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 41

Tabela de anomalias

No caso de mensagens de erro com E, p. ex., E0111, desligue e ligue o aparelho. Se a mensagem voltar a aparecer, contate a Assistência Técnica.


Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
Não é possível abrir a porta do aparelho; surge no visor o símbolo 	A porta do aparelho está bloqueada, até o interior do aparelho estar arrefecido	Aguarde até que o símbolo  se apague
Não é possível operar o aparelho ligado; no visor surge o símbolo 	O fecho de segurança para crianças está ativado	Prima a tecla  até o símbolo  se apagar
E8010	A porta do aparelho abriu-se imediatamente após ter premido a tecla 	Feche a porta do aparelho e prima a tecla "on/off".
A iluminação do interior do aparelho está avariada	Lâmpada LED avariada	Contactar a assistência técnica
O funcionamento com vapor ou com descalcificação não inicia ou não continua	Depósito de água vazio	Encher depósito de água
	A aba está aberta	Feche a aba
	A descalcificação bloqueia o funcionamento com vapor	Efetuar a descalcificação
	Sensor avariado	Contactar a assistência técnica
O aparelho pede para ser enxaguado	A alimentação de corrente foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante a descalcificação	Após a nova ligação do aparelho, enxague duas vezes
O aparelho pede para ser descalcificado, sem apresentar primeiro o contador	A dureza da água regulada é demasiado baixa	Efetuar a descalcificação Verifique e, se necessário, ajuste a dureza da água regulada
Teclas piscam	Aparência normal devido à condensação por trás do painel de comandos	Assim que a condensação evapora, as teclas deixam de piscar
O interior do aparelho não aquece e no visor aparece "Modo de demonstração ligado"	O aparelho encontra-se no modo de demonstração	Desligue o fusível na caixa de fusíveis e ligue-o novamente passados aprox. 10 segundos. Ligue o aparelho e selecione "Modo de demonstração desligado" nas regulações.
O aparelho não liga e no visor surge "Interior do aparelho demasiado quente"	O interior do aparelho está demasiado quente para o prato ou tipo de aquecimento selecionados	Deixar arrefecer o interior do aparelho e voltar a ligá-lo

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.

Aviso – Perigo de ferimentos!

As reparações indevidas são perigosas. Nunca tente reparar o aparelho por si mesmo. As reparações apenas podem ser efetuadas por técnicos do serviço de assistência com formação adequada. Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

Surge a mensagem “Encher depósito de água”, apesar de o depósito de água estar cheio	A aba está aberta	Feche a aba
	Depósito de água não encaixado	Encaixe o depósito de água → "Vapor" na página 23
	Sensor avariado	Contacte a assistência técnica
A aba não abre 	Depósito de água caiu. Devido à vibração, soltaram-se peças no interior do depósito de água, o depósito de água apresenta fugas.	Encomende um depósito de água novo
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
O Home Connect não funciona corretamente.	Sensor avariado	Contacte a assistência técnica Se necessário, esvazie o depósito de água: abra a porta do aparelho, segure na aba por baixo, do lado direito e esquerdo e retire-a
		Aceda à página www.home-connect.com
No funcionamento exclusivo do microondas, o interior do aparelho fica quente.	A função de secagem está ativada.	Para evitar condensado no funcionamento exclusivo do microondas, o aparelho liga automaticamente o calor superior nos níveis 600 W e máx. O resultado da cozedura não é influenciado. Pode desativar esta função nas regulações básicas. Tenha em atenção os dados relativos ao microondas. → "O microondas" na página 21

Duração de funcionamento máxima excedida

O seu aparelho deixa de funcionar automaticamente, se não estiver regulado qualquer tempo de duração ou se a regulação não tiver sido alterada durante um longo período de tempo.

Isto ocorre em função da temperatura ou da potência do grelhador reguladas.

O aparelho sinaliza no visor a conclusão automática do funcionamento. O funcionamento é, portanto, interrompido.

Para voltar a utilizar o aparelho, desligue-o primeiro. Em seguida, volte a ligar o aparelho e regule o funcionamento desejado.

Conselho: Para que o aparelho não se desligue inadvertidamente, p. ex. no caso de tempos de confeção longos, regule um tempo de duração. O aparelho aquece até decorrer o tempo de duração regulado.

Lâmpadas do interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma ou mais lâmpadas LED de longa duração para iluminação do interior do aparelho.

Se, no entanto, uma lâmpada LED ou a tampa de vidro estiver com defeito, contacte a Assistência Técnica. A cobertura da lâmpada não pode ser removida.

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 efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.

Em alguns aparelhos, equipados com vapor, a placa de características encontra-se atrás do painel.

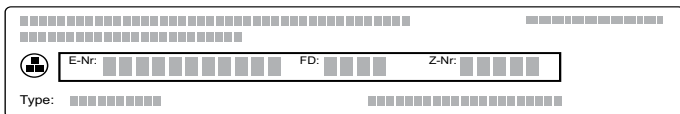


Diagrama de uma placa de características do aparelho com campos para E-Nr, FD e Z-Nr.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, 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 720

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.

Pratos

O modo de funcionamento "Pratos" permite-lhe preparar as mais variadas refeições. O aparelho seleciona automaticamente a regulação ideal.

Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente para os alimentos selecionados. Se for esse o caso, visualizará uma nota no visor. Deixe o interior do aparelho arrefecer e volte a ligá-lo.

Indicações sobre as regulações

- O resultado de cozedura depende da qualidade dos alimentos e do tamanho e tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- No caso de alguns alimentos, é recomendada uma temperatura, tipo de aquecimento e duração de cozedura. A temperatura e a duração de cozedura podem ser alteradas de acordo com as suas necessidades
- No caso de outros alimentos, é-lhe solicitado que introduza o peso. Introduza sempre o peso total, a menos que o aparelho lhe solicite algo diferente. O aparelho assume aqui as regulações da hora e da temperatura.
Não é possível regular pesos fora da faixa de peso prevista.
- No caso de assados em que o aparelho assume automaticamente a seleção da temperatura, podem estar armazenadas temperaturas até 300 °C. Por essa razão, certifique-se de que utiliza um recipiente suficientemente resistente ao calor.
- São-lhe fornecidas indicações, p. ex., sobre recipientes, nível de inserção ou adição de líquido na carne. No caso de alguns alimentos, é necessário, p. ex., virar ou mexer durante a cozedura. Isto é-lhe indicado no visor, pouco tempo após o início. Um sinal lembra-o da hora certa.
- Pode encontrar indicações sobre os recipientes adequados, bem como dicas e conselhos para a preparação, no fim do manual de instruções.
→ "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 41

Micro-ondas

No caso de alguns alimentos, o micro-ondas é ativado automaticamente. Através do micro-ondas, o tempo de cozedura diminui significativamente, passando quase para metade. O aparelho alerta-o para utilizar recipientes adequados para o micro-ondas. No capítulo "Micro-ondas" encontra indicações sobre recipientes adequados. → "O microondas" na página 21

Auxílio de vapor

No caso de alguns alimentos, a função de vapor é ativada automaticamente. Pode encontrar indicações gerais sobre a função de vapor no respetivo capítulo.
→ "Vapor" na página 23

Aviso – Perigo de queimaduras!

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.

Termossonda

Em alguns alimentos, pode também utilizar a termossonda. Assim que tiver inserido a termossonda no aparelho, são apresentados os alimentos adequados. Pode alterar a temperatura no interior do aparelho e a temperatura interna. → "Termossonda" na página 26

Selecionar o prato

Os pratos estão organizados de acordo com a sua estrutura:


- Categoria
- Alimento
- Prato

Na seguinte tabela são indicadas as categorias com os pratos correspondentes. À frente de cada alimento encontra um ou vários pratos.

Categorias	Alimentos
Bolos, pão, pizza	Bolos
	Bolos pequenos
	Bolachas
	Pão
	Pãezinhos
Pratos no forno, soufflés	Tartes salgadas, pizza, quiche
	Prato no forno, salgado, fresco, ingredientes cozinhados
	Lasanha, fresca
	Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura
Produtos ultracongelados	Prato forno, doce, fresco
	Soufflés em formas para doses individuais
	Pizza
	Soufflé
Aves	Produtos de batata
	Aves, peixe
	Legumes
	Frango
Carne	Pato, ganso
	Peru
	Carne de porco
	Carne de vaca
	Carne de vitela
	Carne de borrego
	Carne de caça
Pratos de carne	

Categorias	Alimentos
Peixe	Peixe
	Filetes de peixe
Legumes	Guisado com legumes
	Gratinar legumes
	Batatas assadas, em metades
Aquecer	Batatas assadas, inteiras
	Legumes
	Menu
	Bolos
Descongelar alimentos	Acompanhamentos
	Pão, pãezinhos
	Bolos
	Carne, aves
	Peixe

Sensor de cozedura

O seu aparelho dispõe de um sensor de cozedura. Este é ligado automaticamente, assim que selecionar um produto das seguintes categorias da lista de seleção. Quando o sensor de cozedura estiver ativado, surge no visor o símbolo .

Categoria	Alimentos	Pratos
Bolos, pão, pizza	Bolos	Bolos na forma
		Bolos no tabuleiro
		Tarte suíça/tarte
	Biscoitos	Biscoitos de massa folhada
		Queques
		Bolos de massa lêveda
		Tartes salgadas, quiche
	Tartes salgadas, pizza, quiche	Pizza
		Crepes flamejados

Aqui, o aparelho assume o controlo. O aparelho regula o processo de cozedura de forma totalmente automática, não sendo necessário efectuar outras regulações. Assim que o produto estiver pronto, o aparelho desliga-se automaticamente. Ouve-se um sinal. O tempo de duração corresponde aproximadamente à receita do seu produto de pastelaria e não é apresentado. O funcionamento com sensor de cozedura só pode ser iniciado com o forno frio.

Todas as outras categorias de produtos de pastelaria não são monitorizadas pelo sensor de cozedura. Aqui é oferecida uma regulação comprovada com opções de adaptação.

Podem ser usadas formas escuras em metal. Não utilize formas em silicone ou acessórios com silicone. Poderão danificar o sensor de cozedura.

O sensor de cozedura está ativo, assim que o visor indicar "Não abrir porta". Não abra o aparelho, caso contrário as regulações serão canceladas. O aparelho

sugere que continue a cozer. O aparelho continua a aquecer e é possível alterar o tempo proposto. É necessário monitorizar pessoalmente o processo.

Definir o prato


É conduzido ao longo de todo o processo de regulação do seu alimento selecionado. Toque sempre no campo "Continuar".

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Selecione o modo de funcionamento "Pratos".
No visor aparece a primeira categoria.
3. Selecione a categoria pretendida com o seletor rotativo.
4. Toque no campo "Continuar".
5. Selecione o alimento com o seletor rotativo.
6. Toque no campo "Continuar".
7. Selecione o prato com o seletor rotativo.
8. Toque no campo "Continuar".
9. Com o seletor rotativo, defina o peso.
Conselho: Se tocar no campo "Dica" receberá informações sobre o nível, louça, etc.
10. Inicie com a tecla "start/stop".

Uma vez efetuadas todas as regulações, inicie com a tecla "start/stop".

No caso de uma regulação com vapor, o aparelho apenas inicia após o aquecimento.

Regulação está concluída

Ouve-se um sinal. Na linha de estado aparece "Concluído". O forno deixa de aquecer. A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Se não estiver satisfeito com o resultado de cozedura, pode voltar a prolongar o tempo de cozedura. Toque no campo "Continuar a cozinhar". É sugerido um tempo de duração, que, no entanto, pode alterar.

Se estiver satisfeito com o resultado de cozedura, toque em "Concluído". No visor aparece "Bom apetite".

Cancelar a regulação

Prima a tecla "on/off". Todas as regulações foram apagadas. Pode regular novamente.

Adiar a hora de fim

Em alguns pratos, pode adiar a hora de fim. Nas funções de tempo pode verificar como adiar a hora de fim. → "Funções de tempo" na página 18

Se tiver regulado uma hora de fim, o visor muda para o tempo de espera. Na linha de estado aparece a hora de fim do funcionamento. Não é possível alterar qualquer regulação. Tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do 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.

Em caso de utilização com auxílio de vapor, é desejável que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Depois de cozinhar, lave o interior do aparelho assim que arrefecer.

Não utilizar formas de silicone

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

Atenção!

Não usar formas em silicone ou películas para cozinhar, coberturas ou acessórios com silicone. O sensor de cozedura pode ficar danificado. Mesmo se o sensor de cozedura não for utilizado, pode ficar danificado.

Exceções:

- Pode ser usado papel vegetal revestido com silicone.
- Se uma termossonda vier juntamente com o aparelho, esta pode ser utilizada.

Bolos grandes e pequenos

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 no ponto relativo a Deixar levdar a massa.

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

Cozer em combinação com micro-ondas

Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns. Caso se formem faíscas entre a forma e a grelha, verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma na grelha. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

Se utilizar formas de plástico, cerâmica ou vidro, o tempo de cozedura indicado nas tabelas dos valores de regulação é encurtado. O bolo tosta menos por baixo.

Só é possível cozer em combinação com micro-ondas usando um único nível.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

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

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em vários níveis

Utilize ar quente circulante 4D. 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

Cozer em três níveis:

- Tabuleiro: nível 5
Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1

Cozer em quatro níveis:

- 4 grelhas com papel manteiga
primeira grelha: nível 5
segunda grelha: nível 3
terceira grelha: nível 2
quarta grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Para bolos sumarentos utilize o tabuleiro universal, para que o sumo excedente não suje o interior do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as 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 fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

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

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos tipos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos grandes ou pequenos ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.





Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de 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 cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre cozinhar 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 até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Potência para pizzas
-  Calor intenso

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Bolos em formas							
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		150-170	-	-	50-70
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		160-180	90	-	30-40
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		150-160	-	1	50-70
Bolo de massa batida, simples, 2 níveis	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	3+1		140-150	-	-	60-80
Bolo de massa batida, fino	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		150-170	-	-	60-80
Bolo de fruta de massa batida, fino	Forma de "Gugelhupf"/de mola	2		160-180	-	-	40-60
Bolo de fruta de massa batida, fino	Forma de "Gugelhupf"/de mola	2		160-180	90	-	35-45
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	3		160-180	-	-	20-30
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	2		150-160	-	1	25-35
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	3		190-210	-	-	50-60
Tarte	Forma de tarte, tabuleiro preto	1		220-240	-	-	25-35
Tarte	Forma de tarte, tabuleiro preto	3		200-220	-	1	30-40
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	2		150-170	-	-	50-70
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	2		150-160	-	1	60-70
Bolo lêvedo em forma de mola	Forma de mola com Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Bolo lêvedo em forma de mola	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	2		150-170*	-	-	20-30
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	2		150-160	-	1	20-35
* pré-aquecer							
** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido							

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10 20-30
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10 25-35
Bolos no tabuleiro							
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	3		160-180	-	-	20-40
Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	3		160-170	-	1	30-40
Bolo de massa batida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	-	-	30-50
Bolo de massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro	3		180-200	-	-	25-30
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	3		160-180	-	-	55-75
Tarte suíça	Tabuleiro universal	3		200-210	-	-	50-60
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro universal	3		160-180*	-	-	15-25
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro	3		150-160	-	1	20-30
Bolo lêvedo com cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	-	20-30
Bolo lêvedo com cobertura húmida	Tabuleiro universal	3		180-200	-	-	30-40
Bolo lêvedo com cobertura húmida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	-	45-60
Trança/coroa levedada	Tabuleiro	2		160-170	-	-	25-35
Trança/coroa levedada	Tabuleiro	2		150-160	-	3	30-40
Torta enrolada	Tabuleiro	3		180-190*	-	-	15-20
Torta enrolada	Tabuleiro	3		180-200*	-	1	10-15
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		150-170	-	-	45-60
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	3		140-150	-	2	80-90
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2		170-180	-	-	50-60
* pré-aquecer							
** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido							

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	3		180-190	-	2	50-60
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	3		200-220	-	-	35-45
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	3		180-200	-	1	35-45
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	3		200-220	90	-	20-25
Bolos pequenos							
Bolinhos	Tabuleiro	3		160**	-	-	20-30
Bolinhos	Tabuleiro	3		150**	-	-	25-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150**	-	-	25-35
Bolinhos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		140**	-	-	35-45
Queques	Tabuleiro para queques	3		170-190	-	-	15-20
Queques	Tabuleiro para queques	3		150-160	-	1	25-35
Queques, 2 níveis	Tabuleiro para queques	3+1		160-180*	-	-	15-30
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		160-180	-	-	25-40
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		160-180	-	2	25-35
Bolos lêvedos pequenos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	-	25-40
Folhados	Tabuleiro	3		170-190*	-	-	20-35
Folhados	Tabuleiro	3		200-220*	-	1	15-25
Folhados, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		170-190*	-	-	20-45
Folhados, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Folhado, baixo, 4 níveis	4 grelhas	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3		200-220	-	-	30-40
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3		200-220*	-	1	25-35
Bolo de massa de choux, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		190-210	-	-	35-45
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	3		160-180	-	-	20-30

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	3		160-180	-	1	25-35
Bolachas							
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150**	-	-	25-40
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150**	-	-	25-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150**	-	-	30-40
Biscoitos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Bolachas	Tabuleiro	3		140-160	-	-	15-30
Bolachas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	-	-	15-30
Bolachas, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Suspiros	Tabuleiro	3		80-90*	-	-	120-150
Suspiros, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		80-90*	-	-	120-180
Macarons	Tabuleiro	3		90-110	-	-	20-40
Macarons, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		90-110	-	-	25-45
Macarons, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		90-110	-	-	30-45
* pré-aquecer							
** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido							

Dicas para bolos grandes e pequenos

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 desfez-se.	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 ficou muito seco.	Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo ficou demasiado 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 enformado ficou muito escuro na parte de trás.	Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório.
O bolo ficou demasiado 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 manteiga em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel manteiga 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 4D. 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 desforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desformatar 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.

Pão e pãezinhos

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para cozer pães e pãezinhos. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

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

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, os pães e pãezinhos adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as 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 fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

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

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.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pães e pãezinhos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o pão ou pãozinho ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de 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. Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas 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.






Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

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.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Função coolStart

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pão						
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pão de mistura, 1,5 kg	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pão de mistura, 1,5 kg	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pão árabe	Tabuleiro universal	3		250-270	-	20-25
Pão árabe	Tabuleiro universal	3		220-230	3	20-30
Pãezinhos						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos**	Tabuleiro universal	3		-	-	-
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro	3		200-220	2	10-20
Pãezinhos doces, frescos	Tabuleiro	3		170-190*	-	10-20
Pãezinhos doces, frescos	Tabuleiro	3		150-170	3	25-35
Pãezinhos, doces, frescos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	20-30

* pré-aquecer

** Respeite as indicações na embalagem

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	3		180-200	-	20-30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	3		200-220	2	20-30
Baguete, pré-cozida, refrigerada**	Tabuleiro universal	3		-	-	-
Baguete, pré-cozida, refrigerada	Tabuleiro	3		200-220	1	10-20
Pãezinhos, baguetes, regeneração	Grelha	2		150-160*	-	10-20
Pãezinhos, congelados						
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos**	Tabuleiro universal	3		-	-	-
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro	3		180-200	1	15-25
"Laugengebäck", porções de massa**	Tabuleiro universal	3		-	-	-
"Laugengebäck", porções de massa	Tabuleiro	3		210-230	1	18-25
Croissant, porções de massa	Tabuleiro universal	3		170-190	-	30-35
Croissant, porções de massa	Tabuleiro	3		180-200	1	20-25
Pãezinhos, baguetes, regeneração	Grelha	2		160-170	-	10-20
Tosta						
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	3		190-210	-	10-15
Gratinar tostas, 12 unidades	Grelha	3		230-250	-	10-15
Dourar tostas (não pré-aquecer)	Grelha	5		3	-	3-5
* pré-aquecer						
** Respeite as indicações na embalagem						

Pizas, quiches e bolos salgados

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

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

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

Cozer em combinação com micro-ondas

Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns. Caso se formem faíscas entre a forma e a grelha, verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma na grelha. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

Se utilizar formas de plástico, cerâmica ou vidro, o tempo de cozedura indicado nas tabelas dos valores de regulação é encurtado. A tarte salgada tosta menos por baixo.

Só é possível cozer em combinação com micro-ondas usando um único nível.

Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Cozer com auxílio de vapor só é possível num nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize os seguintes níveis:

- bolos altos: nível 2
- bolos baixos: nível 3

Se utilizar o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D, pode escolher entre os níveis 1, 2, 3 e 4.

Cozer em vários níveis

Utilize ar quente circulante 4D. 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

Cozer em quatro níveis:

- 4 grelhas com papel manteiga
primeira grelha: nível 5
segunda grelha: nível 3
terceira grelha: nível 2
quarta grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Utilize o tabuleiro universal para fazer piza com muita cobertura.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as 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 fizer um bolo com estas formas e pretender usar o Calor superior/inferior, insira a forma no nível 1.

Para cozer com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Papel manteiga

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

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.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o prato ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.






Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de 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 cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.




















Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Potência para pizzas
-  Calor intenso
-  Função coolStart

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Pizza							
Pizza, fresca	Tabuleiro	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, fresca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, fresca, base de massa fina	Tabuleiro de pizza	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, fresca, base de massa fina	Tabuleiro de pizza	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, refrigerada**	Grelha	3		-	-	-	-
Pizza, congelada							
Pizza com massa fina, 1 unidade**	Grelha	3		-	-	-	-
Pizza com massa fina, 1 unidade	Tabuleiro universal	2		210-230	90	-	10-20
Pizza com massa fina, 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza com massa alta, 1 unidade**	Grelha	3		-	-	-	-
Pizza com massa alta, 1 unidade	Tabuleiro universal	2		180-200	90	-	15-25
Pizza com massa alta, 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		190-210	-	-	20-30
Baguete de pizza**	Grelha	3		-	-	-	-
Baguete de pizza, 2 unidades	Tabuleiro universal	2		180-200	90	-	10-20
Mini-pizzas**	Tabuleiro universal	3		-	-	-	-
Mini-pizzas, 9 unidades	Tabuleiro universal	2		210-230	90	-	10-20
Mini-pizzas, Ø 7 cm, 4 níveis	4 grelhas	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Tartes salgadas & quiche							
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
* pré-aquecer							
** Respeite as indicações na embalagem							

Prato	Acessórios/recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Quiche	Forma de tarte, tabuleiro preto	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Forma de tarte, tabuleiro preto	3		190-210	-	-	30-40
Pizza alsaciana	Tabuleiro universal	3		280-300*	-	-	10-18
Pizza alsaciana	Tabuleiro universal	2		200-220*	-	2	15-25
Pastéis com recheio	Forma para gratinados	2		190-200	-	-	30-45
Empada	Tabuleiro universal	3		180-190	-	-	30-45
Empada	Tabuleiro universal	2		170-190	-	2	30-40
Borek	Tabuleiro universal	3		200-210	-	-	30-40

* pré-aquecer

** Respeite as indicações na embalagem

Gratinados e soufflés

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

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

Preparação com micro-ondas

Se fizer a preparação apenas com micro-ondas ou em combinação com micro-ondas, poderá reduzir substancialmente o tempo de cozedura.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

Retire a refeição pronta da embalagem. Num recipiente adequado para micro-ondas, poderá cozinhar de modo mais rápido e uniforme.

Níveis

Utilize 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

Para os soufflés utilize o auxílio de vapor. Não precisa de banho-maria.

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal

Inserir o tabuleiro universal cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Recipiente

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.

Para preparar com auxílio de vapor, as formas têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos gratinados e soufflés. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da receita. A consistência de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.






Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isto faria com os gratinados e soufflés ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.



















Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Potência para pizzas
-  Função coolStart

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	2		200-220	-	-	30-50
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	2		150-170	-	2	40-45
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	2		150-170	360	-	20-30
Soufflé, doce	Forma para gratinados	2		170-190	-	-	40-60
Soufflé, doce	Forma para gratinados	2		150-170	360	-	20-30
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	2		160-180	-	-	50-60
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	2		170-180	-	2	35-45
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	2		180-200	360	-	20-30
Lasanha, congelada, 400 g**	Grelha	2		-	-	-	-
Lasanha, congelada, 400 g	Recipiente aberto	2		180-190	-	2	40-50
Lasanha, congelada, 400 g	Recipiente aberto	2		200-210	180	-	20-25
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	2		160-190	-	-	50-70
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	2		170-190	-	3	60-70
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	2		170-190	360	-	20-25
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura, 2 níveis	Forma para gratinados	3+1		150-170	-	-	60-80
Soufflé	Forma para gratinados	2		160-180*	-	-	35-45
Soufflé	Forma para gratinados	2		170-180	-	2	30-40
Soufflé	Formas para doses individuais	2		170-190	-	-	65-75

* pré-aquecer

** Respeite as indicações na embalagem

Aves

O seu aparelho permite-lhe escolher entre vários tipos de aquecimento para a preparação de pratos de aves. 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.

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, no nível abaixo.

Consoante o tamanho e o tipo de ave, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura são recolhidas. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Assados em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. As aves 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 assar aves, 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.

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.

As aves também podem ficar estaladiças se cozinhadas numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar em combinação com micro-ondas

As aves ficam particularmente bem preparadas em combinação com micro-ondas. Desta forma, reduzirá substancialmente o tempo de cozedura.

Ao contrário do modo convencional, ao assar em combinação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.

Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. As assadeiras em metal ou as "Römertopf" (assadeiras em barro com tampa) são adequadas apenas para cozinhar sem micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

Assar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Adquirem um aspeto mais reluzente e ficam menos secos.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Grelhar

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

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. 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.

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.

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. → "Termosonda" na página 26

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para o seu prato de aves. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse

motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução das aves acabadas de sair do frigorífico, sem recheio e prontas a assar no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves com sugestões de peso. Se pretender preparar uma ave mais pesada, 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.

Em regra, quanto maior for uma ave, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire a ave após aprox. $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$ do tempo indicado.






Conselho: Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura seleccionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Dicas

- Se estiver a assar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.
- Corte a pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.
- Ao virar aves, certifique-se de que é o lado do peito ou da pele que fica virado para baixo.
- Para a carne das aves ficar especialmente corada e estaladiça, pincele-a com manteiga, água salgada ou sumo de laranja perto do final do assado.













Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Função coolStart

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Frango							
Frango, 1 kg	Grelha	2		200-220	-	-	60-70
Frango, 1 kg	Grelha	2		200-220	-	2	60-70
Frango, 1 kg	Grelha	2		190-210	-	2	50-60
Frango, 1 kg	Recipiente fechado	2		230-250	360	-	25-35
Filetes de peito de frango, 150 g cada (grelhar)	Grelha	4		3*	-	-	15-20
Filetes de peito de frango, 2 unidades, 150 g cada (grelhar)	Recipiente aberto	2		190-210	180	-	25-30
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	3		220-230	-	-	30-35
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	3		200-220	-	2	30-45
Pedaços de frango, 4 unidades, 250 g cada	Recipiente aberto	2		190-210	360	-	20-30
Barrinhas de frango, nuggets, congelados**	Tabuleiro universal	3		-	-	-	-
Barrinhas de frango, nuggets, congelados, 250 g	Tabuleiro universal	2		190-210	360	-	10-15
Galinha, 1,5 kg	Grelha	2		200-220	-	-	70-90
* Pré-aquecer 5 min.							
** Respeite as indicações na embalagem							

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Galinha, 1,5 kg	Grelha	2		180-190	-	2	65-75
Galinha, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Pato & Ganso							
Pato, 2 kg	Grelha	2		180-200	-	-	90-110
Pato, 2 kg	Grelha	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Pato, 2 kg	Grelha	2		170-190	180	-	60-80
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	3		230-250	-	-	25-30
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	3		220-240	-	2	25-30
Ganso, 3 kg	Grelha	2		160-180	-	-	120-150
Ganso, 3 kg	Grelha	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Ganso, 3 kg	Grelha	2		170-190	180	-	80-90
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	2		210-230	-	-	40-50
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	3		190-200	-	2	45-55
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	2		170-190	180	-	30-40
Peru							
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	2		180-200	-	-	70-90
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Peru jovem, 2,5 kg	Grelha	2		170-190	180	-	60-80
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente fechado	2		240-260	-	-	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Grelha	2		180-200	-	-	80-100
* Pré-aquecer 5 min.							
** Respeite as indicações na embalagem							

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Perna de peru, com osso, 1 kg	Grelha	2		170-180	-	2	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Recipiente fechado	2		210-230	360	-	45-50

* Pré-aquecer 5 min.
** Respeite as indicações na embalagem

Carne

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

Assar e estufar

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

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.

Assar na grelha

Na grelha a carne fica especialmente estaladiça de todos os lados.

Consoante o tamanho e o tipo de carne, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura e o suco do assado são recolhidos. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, no nível abaixo.

Assar e estufar num recipiente

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.

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

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

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.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. A carne coze lentamente e cora 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 assar carne, 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.

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

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.

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.

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

A carne também pode ficar estaladiça se cozinhada numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar em combinação com micro-ondas

Determinados pratos podem ser preparados em combinação com micro-ondas. Desta forma, reduzirá substancialmente o tempo de cozedura.

Ao contrário do modo convencional, ao assar em combinação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.

Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da

quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. As assadeiras em metal ou as "Römertopf" (assadeiras em barro com tampa) são adequadas apenas para cozinhar sem micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

Atenção!

Se utilizar um saco para forno, não o feche com cliques metálicos. Utilize fio de cozinha. Para rolinhos de carne, não utilize espetos metálicos. Pode ocorrer formação de faíscas.

Assar e estufar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços e secam menos com o auxílio de vapor.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Não é necessário virar os assados.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Grelhar

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

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. 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.

Deite sal nos alimentos a grelhar só depois de estarem grelhados. 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.

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. → "Termosonda" na página 26

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para inúmeras receitas de carne. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da carne, acabada de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre nacos para assar com sugestões de peso. Se pretender assar um naco mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter vários nacos para assar, oriente-se pelo peso do naco mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.






Em regra, quanto maior for um assado, tanto menor é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire o assado e o grelhado após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre assados, estufados e grelhados 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 até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Micro-ondas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Carne de porco							
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-190	-	-	110-130
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-190	-	1	110-130
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		220-240	360	-	55-65
Carne de porco para assar com courato, p. ex. pá, 2 kg	Grelha	2		190-200	-	-	130-140
Carne de porco para assar com courato, p. ex. pá, 2 kg	Recipiente aberto	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		220-230	-	-	70-80
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	-	1	80-90
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		230-240	90	-	50-60
Lombinho de porco, 400 g	Grelha	3		220-230	-	-	20-25
Lombinho de porco, 400 g	Recipiente aberto	3		210-220*	-	1	25-30
Carne de porco defumada com osso, 1 kg (com um pouco de água adicionada)	Recipiente fechado	2		210-230	-	-	70-90
Carne de porco defumada com osso, 1 kg	Recipiente aberto	2		160-170	-	1	70-80
Carne de porco defumada com osso, 1 kg	Recipiente aberto	2		-	360	-	40-50
Bifes de porco, 2 cm de espessura	Grelha	5		2	-	-	16-20
Medalhões de porco, 3 cm de espessura (pré-aquecer 5 min.)	Grelha	5		3*	-	-	8-12
Carne de vaca							
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Grelha	2		210-220	-	-	40-50

* pré-aquecer

** Para começar, adicionar aprox. 200 ml de líquido ao recipiente; o depósito de água tem de ser preenchido durante o funcionamento

*** sem virar

**** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido ao recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente aberto	2		190-200	-	1	50-60
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente fechado	2		240-260	90	-	30-40
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		200-220	-	-	130-160
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg****	Recipiente aberto	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Grelha	2		220-230	-	-	60-70
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		190-200	-	1	65-80
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		240-260	180	-	30-40
Bife, 3 cm de espessura, no ponto (não pré-aquecer)	Grelha	3		3	-	-	15-20
Hambúrguer, 3-4 cm de altura	Grelha	4		3	-	-	25-30
Carne de vitela							
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		160-170	-	-	100-120
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	-	1	90-110
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		200-210	90	-	70-80
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		200-210	-	-	100-120
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	-	1	100-120
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Carne de borrego							
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-190	-	-	50-80
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	-	1	80-90
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Lombo de borrego com osso***	Grelha	2		180-190	-	-	40-50
Lombo de borrego com osso***	Recipiente aberto	3		200-210*	-	1	25-30
Lombo de borrego com osso, 1 kg***	Recipiente aberto	2		190-210	90	-	30-40
* pré-aquecer							
** Para começar, adicionar aprox. 200 ml de líquido ao recipiente; o depósito de água tem de ser preenchido durante o funcionamento							
*** sem virar							
**** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido ao recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento							

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Costeleta de borrego	Grelha	3		3	-	-	12-16
Salsichas							
Salsichas grelhadas	Grelha	4		3	-	-	10-15
Pratos de carne							
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	2		170-180	-	-	60-70
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	2		190-200	-	1	70-80
Rolo de carne picada, 1 kg + 20 ml de água	Recipiente aberto	2		170-190	360	-	30-40
* pré-aquecer							
** Para começar, adicionar aprox. 200 ml de líquido ao recipiente; o depósito de água tem de ser preenchido durante o funcionamento							
*** sem virar							
**** Para começar, adicionar aprox. 100 ml de líquido ao recipiente; o depósito de água tem de ser reenchido durante o funcionamento							

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, seleccione 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 assado está mal passado.	Corte o assado em fatias. Prepare o molho na assadeira e coloque as fatias de assado no molho. Acabe a cozedura da carne apenas com micro-ondas.
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.

Peixe

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

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.

Assar e grelhar na grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo.

Consoante o tamanho e o tipo de peixe, deite até 1/2 litro de água no tabuleiro universal. O líquido que escorre é recolhido. É produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

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

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 o peixe com um garfo, este perde suco e seca.

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.

Assar e estufar em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. O peixe coze lentamente e cora 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 um peixe inteiro, 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.

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

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.

O peixe também pode ficar estaladiço se cozinhado numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Estufar com micro-ondas

Também pode estufar peixe com o micro-ondas.

Utilize para isso um recipiente fechado e adequado para micro-ondas ou então utilize um prato ou película especial para micro-ondas para cobrir. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

O sabor próprio dos alimentos mantém-se inalterado, podendo reduzir no sal e temperos. No caso de peixes inteiros, adicione uma a três colheres de sopa de água ou sumo de limão.

Depois de cozinhado, deixe o peixe repousar 2-3 minutos para uniformizar a temperatura.

Retire a refeição pronta da embalagem. Num recipiente adequado para micro-ondas, poderá cozinhar de modo mais rápido e uniforme.

Assar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços e secam menos com o auxílio de vapor.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor.

Não é necessário virar o peixe.

Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

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. → "Termosonda" na página 26

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para as suas receitas de peixe. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do peixe, acabado de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de peixe com sugestões de peso. Se pretender preparar um peixe mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de vários peixes, oriente-se pelo peso do peixe mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peixe deve ter aproximadamente o mesmo peso.






Em regra, quanto maior for um peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Se não tiver sido colocado de barriga, vire o peixe após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

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

















Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Micro-ondas


Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Peixe							
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Grelha	2		170-190	-	-	20-30
Peixe, assado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Tabuleiro universal	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Grelha	3		2	90	-	15-20
Peixe, estufado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente fechado	2		-	600	-	3
				-	360	-	2-7
Peixe, grelhado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Grelha	2		170-190	-	-	30-40
Peixe, grelhado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Recipiente aberto	2		230-250	360	-	30-40
Peixe, estufado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Recipiente fechado	2		-	600	-	10
				-	360	-	10-15
Filetes de peixe							
Filete de peixe, simples, grelhado	Grelha	4		1*	-	-	15-25
Filete de peixe, simples, estufado, 400 g	Recipiente fechado	2		-	600	-	4
				-	360	-	5-15
Postas de peixe							
Posta de peixe, 3 cm de espessura**	Grelha	4		3	-	-	10-20
Peixe, congelado							
Peixe, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente fechado	2		-	600	-	5
				-	360	-	7-12
Filete de peixe, simples	Recipiente fechado	2		210-230	-	-	20-30
Filete de peixe, simples, 400 g	Recipiente fechado	2		-	600	-	10-15
Filete de peixe, gratinado	Grelha	2		200-220	-	-	45-60
Filete de peixe, gratinado	Recipiente aberto	2		200-220	-	1	35-45
Filete de peixe, gratinado, 400 g	Recipiente aberto	2		3	360	-	15-20
Barrinhas de peixe (virar de vez em quando)	Tabuleiro universal	3		200-220	-	-	20-30

* pré-aquecer

** Introduzir o tabuleiro universal no nível 2

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Pratos de peixe							
Terrina de peixe, 1000 g	Forma para terrina	2		-	360	-	20-25
* pré-aquecer							
** Introduzir o tabuleiro universal no nível 2							

Legumes e acompanhamentos

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

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

Preparar em combinação com micro-ondas

Se pretender cozinhar em combinação com micro-ondas, utilize sempre um recipiente fechado e adequado para micro-ondas. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível.

Os cereais produzem muita espuma quando são cozinhados. Utilize um recipiente fundo com tampa para qualquer derivado de cereais, como p. ex. o arroz.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Assim, poderá reduzir no sal e temperos.

Se não encontrar indicações de regulação para a quantidade de alimentos que vai preparar, prolongue ou encurte o tempo de cozedura de acordo com o seguinte princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Entretanto, mexa ou vire os alimentos duas a três vezes. Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar mais dois a três minutos para uniformizar a temperatura.

Os alimentos libertam calor para o recipiente. Este pode aquecer bastante mesmo aquando da simples utilização do micro-ondas.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Preparação num só nível

Orientar-se pelas indicações constantes da tabela.

Preparação em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os tabuleiros que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Papel manteiga

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






Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversas receitas. A temperatura e o tempo variam em função da quantidade e da composição dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

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

















Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.









Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Função coolStart
-  Micro-ondas

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Legumes, frescos							
Legumes, frescos, 250 g*	Recipiente fechado	2		-	600	-	6-10
Legumes, frescos, 500 g*	Recipiente fechado	2		-	600	-	10-15
Legumes, congelados							
Espinafres, 450 g*	Recipiente fechado	2		-	600	-	11-16
Mistura de legumes, 250 g + 25 ml de água*	Recipiente fechado	2		-	600	-	8-12
Mistura de legumes, 500 g + 25 ml de água*	Recipiente fechado	2		-	600	-	13-18
Pratos de legumes							
Legumes grelhados	Tabuleiro universal	5		3	-	-	10-15
Batatas							
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	3		160-180	-	-	45-60
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	3		180-190	-	1	40-50
Batatas assadas, em metades, 1 kg	Tabuleiro universal	3		200-220	360	-	15-20
Batatas cozidas, com pele, inteiras, 250 g*	Recipiente fechado	2		-	600	-	6-11
Batatas cozidas, em quartos, 500 g*	Recipiente fechado	2		-	600	-	12-15
Produtos de batata, congelados							
Batatas salteadas**	Tabuleiro universal	3		-	-	-	-
Batatas recheadas**	Tabuleiro universal	3		-	-	-	-
Croquetes**	Tabuleiro universal	3		-	-	-	-
Batatas fritas**	Tabuleiro universal	3		-	-	-	-
Batatas fritas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		190-210	-	-	30-40
* entretanto, mexer uma ou duas vezes							
** Respeite as indicações na embalagem							

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Intensidade de vapor	Duração em min.
Arroz							
Arroz agulha, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Arroz integral, 250 g + 650 ml de água	Recipiente fechado	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml de água	Recipiente fechado	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Cereais							
Couscous, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	2		-	600	-	6-8
Milho miúdo inteiro, 250 g + 600 ml de água	Recipiente fechado	2		-	600	-	8-10
					180	-	5-10
Polenta/sêmola de milho, 125 g + 500 ml de água*	Recipiente fechado	1		-	600	-	6-8
Cevada descascada, 250 g + 750 ml de água	Recipiente fechado	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Ovo							
"Eierstich" (espécie de queijo feito de ovos batidos e leite com 2 ovos)	Recipiente fechado	2		-	360	-	6-8
* entretanto, mexer uma ou duas vezes							
** Respeite as indicações na embalagem							

Sobremesa

Com este aparelho pode fazer iogurtes e preparar várias sobremesas.

Ao preparar alimentos com micro-ondas, use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

Ao colocar o recipiente sobre a grelha, insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo.

Preparar iogurte

Retire os acessórios e armações do interior do aparelho. O interior do aparelho tem de estar vazio. Não abrir a porta do aparelho durante o funcionamento.

1. Aquecer 1 litro de leite (3,5 % de gordura) na placa de cozinhar a 90 °C e deixar arrefecer a 40 °C. No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C.
2. Adicionar 150 g de iogurte (refrigerado).
3. Deitar em taças ou pequenos frascos e cobrir com película aderente.
4. Colocar chávenas ou copos no fundo do aparelho e ajustar tal como indicado na tabela.
5. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Pudim instantâneo

Misture o pudim em pó com leite e açúcar, segundo as indicações na embalagem, num recipiente fundo adequado para micro-ondas. Regule tal como indicado na tabela.

Assim que o leite subir, mexa energicamente. Repita este processo duas a três vezes.

Preparar arroz doce

1. Pese o arroz e adicione 4 medidas de leite para cada medida de arroz.
2. Coloque o arroz e o leite num recipiente fundo adequado para micro-ondas.
3. Regule tal como indicado na tabela.
4. Assim que o leite subir, mexa energicamente e reduza a potência do micro-ondas como indicado na tabela.
Vá mexendo várias vezes durante a cozedura.

Compota

Pese a fruta num recipiente adequado para micro-ondas e adicione uma colher de sopa de água por cada 100 g. Adicione açúcar e especiarias a gosto. Cubra o recipiente e regule tal como indicado na tabela.

Mexa duas a três vezes durante a cozedura.

Pipocas de micro-ondas

Utilize um recipiente de vidro baixo resistente ao calor, p. ex. a tampa de uma forma para gratinados. Não utilize porcelana nem pratos muito fundos.

Coloque o saco de pipocas sobre o recipiente com o lado marcado virado para baixo. Regule tal como indicado na tabela. Dependendo do produto e da quantidade poderá ser necessário ajustar o tempo.



Para que as pipocas não queimem, passado 1 ½ minuto, retire o saco de pipocas e sacuda-o. Após a preparação, limpe o interior do aparelho.






Aviso – Perigo de queimaduras!

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

Valores de regulação recomendados

Tipos de aquecimento usados:

-  Deixar levedar a massa
-  Micro-ondas

Prato	Acessórios / recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Nível de fermentação	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Pudim instantâneo*	Recipiente fechado	2		-	600	5-8
logurte	Formas para doses individuais	Base do forno		35-40	-	300-360
Arroz doce, 125 g + 500 ml de leite*	Recipiente fechado	2		-	600 180	10 20-25
Compota de fruta, 500 g	Recipiente fechado	2		-	600	9-12
Pipocas de micro-ondas, 1 saco de 100 g**	Recipiente aberto	2		-	600	4-6

* entretanto, mexer uma ou duas vezes

** colocar o saco fechado no recipiente

Tipos de aquecimento Eco

Ar quente circulante Eco e calor superior/inferior Eco são tipos de aquecimento inteligentes para a preparação saborosa de carne, peixe e doçaria. O aparelho regula na perfeição a alimentação de energia no interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com o calor residual. Assim, fica mais suculento e menos tostado. Conforme a preparação e os alimentos é possível poupar energia. Este efeito perde-se se, durante a cozedura, abrir previamente a porta do aparelho ou através do pré-aquecimento.

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

Insira os alimentos no interior frio e vazio do aparelho. Selecione uma temperatura com ar quente circulante Eco entre 125-275 °C e com calor superior/inferior Eco entre 150-250°C. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Cozinhe apenas num nível.

Este tipo de aquecimento Ar quente circulante Eco é usado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação de ar e a classe de eficiência energética. O tipo de aquecimento calor superior/inferior Eco é usado no modo convencional para determinar o consumo de energia.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas e recipientes para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal. Elas permitem-lhe poupar até 35 por cento de energia.

Os recipientes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho. Recipientes não refletivos em esmalte, vidro termorresistente ou alumínio fundido são os mais apropriados.

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

Papel manteiga

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



Valores de regulação recomendados




















Aqui encontra indicações sobre vários pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função

da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos ou produtos de pastelaria ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante eco
-  Calor superior/inferior eco

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolos em formas					
Bolo de massa batida na forma	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	2		140-160	60-80
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	2		150-170	20-30
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	2		150-170	20-30
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	2		150-170	50-70
Bolos no tabuleiro					
Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro	3		150-170	25-40
Bolo com massa quebrada e cobertura seca	Tabuleiro	3		170-180	25-35
Torta enrolada	Tabuleiro	3		180-190	15-20
Trança levedada, coroa levedada	Tabuleiro	3		160-170	25-35
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro	3		160-180	15-20
Bolos pequenos					
Queques	Tabuleiro para queques	2		160-180	15-25
Bolinhos	Tabuleiro	3		150-160	25-35
Folhado	Tabuleiro	3		170-190	20-35
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3		200-220	35-45
Bolachas	Tabuleiro	3		140-160	15-30
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150	30-45
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		160-180	25-35
Pão & pãezinhos					
Pão de mistura, 1,5 kg	Forma de bolo inglês	2		200-210	35-45

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Pão árabe	Tabuleiro universal	3		250-275	15-20
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro	3		170-190	15-20
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	3		180-200	20-30
Carne					
Carne de porco para assar sem courato, p. ex. cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		180-190	120-140
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		200-220	140-160
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		170-180	110-130
Peixe					
Peixe, estufado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente fechado	2		190-210	25-35
Peixe, estufado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Recipiente fechado	2		190-210	45-55
Filete de peixe, simples, estufado	Recipiente fechado	2		190-210	15-25

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 pasteleria (biscoitos, pães e bolos de especiarias, speculoos).

Dicas para a preparação isenta de acrilamida

Avisos gerais	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	Disponer num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas não fiquem ressequidas.

Assar ou estufar lentamente

Assar ou estufar lentamente é um método de confeção lento a baixas temperaturas. Por isso, é também conhecido como cozinhar a baixas temperaturas.

O método de assar ou estufar lentamente é ideal para todos os nacos mais nobres (p. ex. partes tenras de vaca, vitela, porco, borrego ou aves), que devem ficar mal passados ou ser cozinhados no ponto certo. A carne fica mais suculenta, tenra e mole.

Vantagem para si: tem mais espaço para preparar refeições, pois é mais fácil manter quente uma carne que foi cozinhada lentamente. Durante a confeção, não é necessário virar a carne. Mantenha a porta do aparelho fechada para não destabilizar a temperatura de cozedura.

Utilize apenas carne fresca e higienicamente irrepreensível, sem ossos. Remova cuidadosamente os tendões e a gordura lateral. No método de assar ou estufar lentamente, a gordura desenvolve um sabor próprio intenso. Também pode utilizar carne condimentada ou marinada. Não utilize carne descongelada.

Depois de assar ou estufar lentamente, a carne pode ser trinchada de imediato. Não é necessário deixar a carne repousar. Graças ao método de confeção especial, a carne fica cor-de-rosa, mas não está crua nem mal cozinhada.

Conselho: O tipo de aquecimento Assar/estufar lentamente não permite um funcionamento retardado com hora de fim.

Recipiente

Utilize um recipiente plano, p. ex. uma travessa em porcelana ou vidro. Pré-aqueça o recipiente no interior do aparelho.

Coloque o recipiente aberto sempre no nível 2 da grelha.

Encontra informações adicionais nas dicas sobre assar/estufar lentamente no final da tabela dos valores de regulação.


O seu aparelho dispõe de um tipo de aquecimento Assar/Estufar lentamente. Coloque o aparelho em funcionamento apenas depois de ter arrefecido completamente. Deixe que o interior do aparelho aqueça bem com o recipiente durante aprox. 15 minutos.
















Na zona de cozinhar, salteie a carne em lume muito alto, de todos os lados, incluindo nas pontas, durante o tempo que for suficiente. Deite-a de imediato no recipiente pré-aquecido. Volte a colocar o recipiente com a carne no interior do aparelho e cozinhe lentamente.

Valores de regulação recomendados

A temperatura do método de cozinhar lentamente e a duração da cozedura depende do tamanho, da espessura e da qualidade da carne. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Tipo de aquecimento usado:

-  Assar lentamente

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Tempo de alourar em min.	Temperatura em °C	Duração em min.
Aves						
Peito de pato, no ponto, 300 g cada	Recipiente aberto	2		6-8	90*	45-60
Filetes de peito de frango, 200 g cada, bem passado	Recipiente aberto	2		4	120*	45-60
Peito de peru, sem osso, 1 kg, bem passado	Recipiente aberto	2		6-8	120*	110-130
Carne de porco						
Lombo de porco assado, 5-6 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		6-8	80*	130-180
Lombinho de porco, inteiro	Recipiente aberto	2		4-6	80*	45-70
Carne de vaca						
Carne de vaca assada (quadril), 6-7 cm de espessura, 1,5 kg, bem passada	Recipiente aberto	2		6-8	100*	150-180
Lombo de vaca, 1 kg	Recipiente aberto	2		4-6	80*	90-120
Rosbife, 5-6 cm de espessura	Recipiente aberto	2		6-8	80*	120-180
Medalhões de vaca/bifes de alcatra, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	2		4	80*	30-60
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar, 4-5 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		6-8	80*	80-140
Carne de vitela para assar, 7-10 cm de espessura, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		6-8	80*	140-200
Lombinho de vitela, inteiro, 800 g	Recipiente aberto	2		4-6	80*	70-120
Medalhões de vitela, 4 cm de espessura	Recipiente aberto	2		4	80*	30-50
Carne de borrego						
Lombo de borrego, desossado, 200 g cada	Recipiente aberto	2		4	80*	30-45
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1 kg inteira	Recipiente aberto	2		6-8	95*	120-180
* pré-aquecer						

Dicas para assar/estufar lentamente

Assar ou estufar lentamente peito de pato.	Coloque o peito de pato frio na frigideira e aloure primeiro por fora. Depois de cozinhar lentamente durante 3 a 5 minutos, grelhe até ficar crocante.
A carne cozinhada lentamente não fica tão quente como fica a carne que é assada normalmente.	Para que a carne assada não arrefeça demasiado rápido, aqueça os pratos e sirva o molho bem quente.

Desidratar

O seu aparelho dispõe de um tipo de aquecimento Desidratar, que lhe permite secar fruta, legumes e ervas aromáticas com resultados incríveis. 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
- 3 grelhas: nível 5+3+1
- 4 grelhas: nível 5+3+2+1

A fruta e os legumes muito sumarentos devem ser virados várias vezes. Depois de secar, separe de imediato os alimentos desidratados do papel.











Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra as regulações para desidratar vários alimentos. A temperatura e a duração dependem do tipo, da humidade, maturidade e espessura do alimento a desidratar. Quanto mais tempo deixar o alimento a desidratar, tanto mais eficaz será a sua conservação. Quanto mais finas forem as fatias, tanto mais rápida será a desidratação e o alimento conservará melhor o seu aroma. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

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

Tipo de aquecimento usado:

-  Desidratar

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em horas
Frutos de sementes (rodela de maçã, 3 mm de espessura, 200 g por grelha)	1-2 grelhas	-		80	3-6
Frutos de sementes (rodela de maçã, 3 mm de espessura, 200 g por grelha)	3-4 grelhas	-		80	6-8
Fruta com caroço (ameixas)	1-2 grelhas	-		80	4-8
Fruta com caroço (ameixas)	3-4 grelhas	-		80	8-10
Raízes tuberosas (cenouras), raspadas, escaldadas	1-2 grelhas	-		80	6-8
Raízes tuberosas (cenouras), raspadas, escaldadas	3-4 grelhas	-		80	6-8
Cogumelos laminados	1-2 grelhas	-		60	4-7
Cogumelos laminados	3-4 grelhas	-		60	7-9
Ervas aromáticas, preparadas	1-2 grelhas	-		60	1-3
Ervas aromáticas, preparadas	3-4 grelhas	-		60	3-6

Fazer compotas

Pode fazer compotas de frutas e legumes no seu aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

Se os alimentos tiverem sido preparados incorretamente, os frascos de compota podem rebentar. Respeitar as indicações relativas à preparação de compotas.

Frascos

Utilize apenas frascos de conserva limpos e sem danos. Utilize apenas anéis de borracha termorresistentes, limpos e sem danos. Verifique previamente os grampos e as molas.

Quando fizer compotas, utilize apenas frascos de conserva do mesmo tamanho e com o mesmo alimento. No interior do aparelho pode cozinhar em simultâneo o conteúdo de, no máximo, seis frascos de conserva com ½, 1 ou 1½ litros. Não utilize frascos maiores nem mais altos. As tampas podem rebentar.

Durante a confeção de compotas, os frascos de conserva não podem entrar em contacto uns com os outros no interior do aparelho.

Preparar fruta e legumes

Utilize apenas fruta e legumes em excelentes condições. Lave-os bem.

Descasque a fruta e os legumes consoante o tipo, descaroce e triture, enchendo os frascos de conserva até aprox. 2 cm abaixo da borda.

Fruta

Encha os frascos de conserva com a fruta e calda de açúcar quente sem espuma (aprox. 400 ml para um frasco de 1 litro). Num litro de água:

- aprox. 250 g de açúcar no caso de fruta doce
- aprox. 500 g de açúcar no caso de fruta ácida

Legumes

Encha os frascos de conserva com os legumes e água quente fervida.

Lave as bordas dos frascos, pois têm de estar limpas. Coloque um anel de borracha húmido e uma tampa em

cada frasco. Feche os frascos com os grampos. Coloque os frascos no tabuleiro universal, de maneira a que não se toquem. Deite 500 ml de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal. Regule tal como é indicado na tabela.

Terminar a confeção de compotas

Fruta

Após algum tempo, começam a surgir pequenas bolhas próximas umas das outras. Desligue o aparelho, assim que se formar o ponto pérola em todos os frascos de conserva. Uma vez decorrido o tempo de pós-aquecimento, retire os frascos do interior do aparelho.

Legumes


Após algum tempo, começam a surgir pequenas bolhas próximas umas das outras. Assim que se formar o ponto pérola em todos os frascos de conserva, reduza a temperatura para 120 °C e mantenha os frascos dentro do aparelho fechado para continuar a formar o ponto pérola, tal como indicado na tabela. Após este período, desligue o aparelho e, tal como indicado na tabela, aproveite o calor residual durante mais alguns minutos.




Depois de concluir a confeção, retire os frascos do interior do aparelho e coloque-os sobre um pano limpo. Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar. Tape os frascos de conserva para não entrar ar. Só retire os grampos quando os frascos tiverem arrefecido.

Valores de regulação recomendados

Os tempos indicados na tabela dos valores de regulação são valores de referência para a confeção de compotas de fruta e legumes. Podem ser influenciados pela temperatura ambiente, pelo número de frascos, calor, pela quantidade e quantidade do conteúdo do frasco. Os dados dizem respeito a frascos redondos de 1 litro. Antes de desligar, verifique se o ponto de pérola já se formou em todos os frascos. O processo de formação do ponto de pérola começa após aprox. 30-60 minutos.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante 4D

Prato	Recipiente de porcelana	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Fazer compotas					
Legumes, p. ex. cenouras	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				120	A partir do ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 30
Legumes, p. ex. pepinos	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 30
Fruta com caroço, p. ex. cerejas, ameixas	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 35
Frutos de sementes, p. ex. maçãs, morangos	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 25

Deixar levedar a massa

Com o tipo de aquecimento "Deixar levedar a massa", a 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

Para a fermentação da massa, coloque o recipiente com a massa sobre a grelha. Regule tal como é indicado na tabela.

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

Fermentação individual

Coloque o bolo no nível indicado na tabela.

Antes de usar o aparelho, limpe a humidade do respetivo interior.

Valores de regulação recomendados

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.

Tipo de aquecimento usado:

-  Deixar levedar a massa

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Massa lêveda, doce					
P. ex. bolinhos de massa lêveda	Taça	2		35-40	30-45
	Tabuleiro universal	2		35-40	10-20
Massa amanteigada, p. ex. panetone	Taça	2		40-45	40-90
	Forma sobre a grelha	2		40-45	30-60
Massa lêveda, salgada					
P. ex. pizza	Taça	2		35-40	20-30
	Tabuleiro universal	2		35-40	10-15
Massa de pão					
Pão branco	Taça	2		35-40	30-40
	Tabuleiro universal	2		35-40	15-25
Pão de mistura	Taça	2		35-40	25-40
	Tabuleiro universal	2		35-40	10-20
Pãezinhos	Taça	2		35-40	30-40
	Tabuleiro universal	3		35-40	15-25

Descongela

Para descongelar fruta, legumes, aves, carne, peixe e bolos ultracongelados, utilize o modo micro-ondas.

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os num recipiente adequado para micro-ondas sobre a grelha. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo.

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

Valores de regulação recomendados

As indicações de tempo constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade, da temperatura de congelação (-18°C) e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário. O descongelamento

resulta muitas vezes melhor quando efetuado em vários passos. Estes encontram-se listados na tabela.

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













Entretanto, vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes. Vá separando os alimentos ou retire do interior do aparelho as partes já descongeladas.

Deixe os alimentos descongelados repousar ainda 10 a 30 minutos no aparelho desligado até não se registarem diferenças de temperatura.








Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas na tabela dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Tipo de aquecimento usado:

-  Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Pão, pãezinhos						
Pão, 500 g	Recipiente aberto	2		-	180	3
				90	10-15	
Pãezinhos	Grelha	2		140-160	90	2-4
Bolos						
Bolos, suculentos, 500 g	Recipiente aberto	2		-	180	2
				90	10-15	
Bolos, secos, 750 g	Recipiente aberto	2		-	90	10-15
Carne & aves						
Frango, inteiro, 1,2 kg*	Recipiente aberto	2		-	180	10
				90	10-15	
Pedaços de ave, 250 g*	Recipiente aberto	2		-	180	10
				90	10-15	
Pato, 2 kg*	Recipiente aberto	2		-	180	10
				90	40-50	
Carne, inteira, p. ex., assados (carne crua) 800 g*	Recipiente aberto	2		-	180	15
				90	10-15	
Carne, inteira, p. ex., assados (carne crua) 1 kg*	Recipiente aberto	2		-	180	15
				90	20-30	
Carne, inteira, p. ex., assados (carne crua) 1,5 kg*	Recipiente aberto	2		-	180	15
				90	25-35	
Carne, em pedaços ou fatias, p. ex. gulasch (carne crua), 500 g*	Recipiente aberto	2		-	180	8
				90	5-10	
Carne picada, mista, 200 g*	Recipiente aberto	2		-	90	8-15

* virar após 1/2 do tempo

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Carne picada, mista, 500 g*	Recipiente aberto	2			180	5
					90	10-15
Carne picada, mista, 1000 g*	Recipiente aberto	2			180	10
					90	20-30
Peixe						
Peixe, inteiro, 300 g*	Recipiente aberto	2			180	3
					90	10-15
Filete de peixe, 400 g*	Recipiente aberto	2			180	5
					90	10-15
Fruta, legumes						
Frutos de baga, 300 g	Recipiente aberto	2			180	5-10
					90	8-13
Legumes, 600 g	Recipiente aberto	2			180	10
					90	8-13
Outros						
Descongelar manteiga, 125 g	Recipiente aberto	2			90	7-9

* virar após 1/2 do tempo

Aquecer e regenerar alimentos

O seu aparelho oferece-lhe diversas possibilidades para aquecer ou regenerar alimentos. O micro-ondas permite-lhe aquecer alimentos líquidos e sólidos de forma particularmente rápida. Ao regenerar com auxílio de vapor, os alimentos são cuidadosamente aquecidos e parecem acabados de cozinhar.

Aquecer alimentos com micro-ondas

O micro-ondas permite-lhe aquecer alimentos ou descongelar e aquecer num único passo.

Retire a refeição pronta da embalagem. Num recipiente adequado para micro-ondas, poderá aquecer os alimentos de modo mais rápido e uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Os alimentos não deverão ficar sobrepostos.

Tape os alimentos. Assim, irão cozinhar melhor. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Entretanto, mexa ou vire os alimentos duas a três vezes. Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar mais 1 a 2 minutos para uniformizar a temperatura.

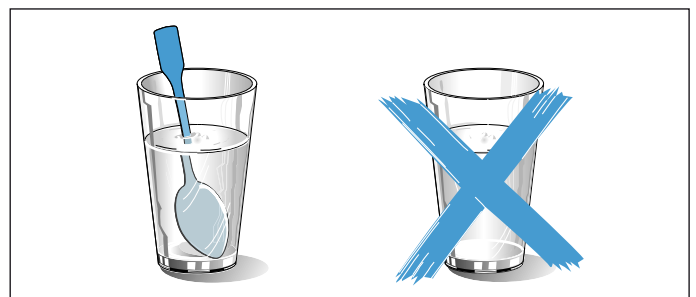
Ao aquecer refeições para bebé, coloque o biberão sem tetina ou outro recipiente sem tampa sobre a grelha. Após o aquecimento, mexa ou agite muito bem e controle sempre a temperatura.

Os alimentos libertam calor para o recipiente. Este pode aquecer bastante mesmo com uma simples utilização do micro-ondas.

Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas na tabela dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Regeneração

Com o tipo de aquecimento Regeneração os pratos são adequadamente reaquecidos com auxílio de vapor. Têm o mesmo aspeto e o mesmo sabor como se tivessem sido preparados de fresco. Até mesmo os produtos de pastelaria do dia anterior podem ser aquecidos sem alterar o sabor.

Utilize de preferência recipientes planos, amplos e termorresistentes. Recipientes frios prolongam o processo de regeneração.

Se possível, regenere apenas alimentos do mesmo tipo e com o mesmo tamanho. Se isso não for possível, o tempo guia-se pelos alimentos com o tempo de regeneração mais longo.

Não tape os alimentos durante a regeneração.

Coloque os alimentos num recipiente sobre a grelha ou diretamente sobre a grelha no nível 2.

Durante o funcionamento, não abra a porta do aparelho para não haver perda de vapor.

Valores de regulação recomendados

Na tabela, encontra para diversos alimentos líquidos e sólidos os valores de regulação para aquecer com micro-ondas e para regenerar com auxílio de vapor. As indicações de tempo são valores de referência. Variam em função do recipiente, da qualidade, da temperatura e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.



Os valores da tabela são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio.











Se não houver qualquer indicação para os seus alimentos, oriente-se por alimentos semelhantes que se encontrem na tabela.

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

Limpe o interior do aparelho após a preparação.

Tipos de aquecimento usados:

-  Regeneração
-  Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Aquecer bebidas						
200 ml (mexer bem)	Recipiente aberto	2		-	max	1-3
400 ml (mexer bem)	Recipiente aberto	2		-	max	2-6
Aquecer comida de bebé						
Biberão de leite, 150 ml (mexer bem)	Recipiente aberto	2		-	360	1-3
Legumes, refrigerados						
250 g	Recipiente aberto	2		120-130	-	5-15
250 g	Recipiente fechado	2		-	600	3-8
1 kg	Recipiente aberto	2		120-130	-	15-25
Legumes, congelados						
solto, 250 g	Recipiente fechado	2		-	600	8-12
Espinafres com nata, congelados em bloco, 450 g (entretanto, mexer uma ou duas vezes)	Recipiente fechado	2		-	600	11-16
Pratos, refrigerados						
Refeição, 1 dose	Recipiente aberto	2		120-130	-	15-25
Refeição, 1 dose	Recipiente fechado	2		-	600	4-8
* pré-aquecer						

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Sopa, guisado, 400 ml	Recipiente aberto	2		120-130	-	10-25
Sopa, guisado, 400 ml (mexer bem)	Recipiente fechado	2		-	600	5-7
Acompanhamentos, p. ex., massas, bolinhos de batata, batatas, arroz	Recipiente aberto	2		120-130	-	8-25
Acompanhamentos, p. ex., massas, bolinhos de batata, batatas, arroz	Recipiente fechado	2		-	600	5-10
Gratinados, p. ex. lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	2		120-140	-	10-25
Gratinados, 400 g, p. ex., lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	2		-	600	5-10
Pizza, cozida	Grelha	2		170-180*	-	5-15
Pratos, congelados						
Refeição, 1 dose	Recipiente fechado	2		-	600	11-15
Sopa, guisado, 200 ml (mexer bem)	Recipiente fechado	2		-	600	6-8
Acompanhamentos, 500 g, p. ex., massas, bolinhos de batata, batatas, arroz	Recipiente fechado	2		-	600	7-15
Gratinados, 400 g, p. ex., lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	2		180-200	180	20-25
Biscoitos						
Pãezinhos, baguetes, cozidos	Grelha	2		150-160*	-	10-20
Empadas (Vol au vents)	Grelha	2		180*	-	4-10
Bolos, congelados						
Pizza, cozida	Grelha	2		170-180*	-	5-15
Pãezinhos, baguetes, cozidos	Grelha	2		160-170*	-	10-20

* pré-aquecer

Manter quente

Com o tipo de aquecimento Manter quente pode manter quentes pratos acabados de confeccionar. Graças aos níveis de humidade, pode evitar que os pratos acabados de confeccionar fiquem secos.

Não tape os pratos.

Os pratos acabados de confeccionar não devem ser mantidos quentes durante mais de duas horas. Tenha em atenção que, enquanto estão a ser aquecidos, muitos pratos continuam a cozinhar. Não tape os pratos.

Os vários níveis de vapor podem ser usados para manter os pratos quentes:

- Nível 1: assados e salteados

- Nível 2: soufflés e acompanhamentos
- Nível 3: guisados e sopas

Refeições de teste

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

Em conformidade com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e as normas EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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 para cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

Níveis para cozer em três níveis:

- Tabuleiro: nível 5
- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Bolo de maçã coberto

Bolo de maçã coberto num só nível: dispor as formas de mola escuras uma ao lado da outra.

Bolo de maçã coberto em dois níveis: dispor as formas de mola escuras uma sobre a outra.

Bolos em formas de mola em folha-de-flandres: cozer num só nível com calor superior/inferior. Utilize o tabuleiro universal em vez da grelha e coloque a forma de mola por cima.





Pão-de-ló de água

Pão-de-ló de água em dois níveis: dispor as formas de mola na grelha, uma sobre a outra.

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.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Calor superior/inferior
-  Potência para pizzas
-  Calor intenso

Os níveis da intensidade de vapor encontram-se expressos em números na tabela:

- 1 = reduzida
- 2 = média
- 3 = elevada

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Cozer						
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150*	-	25-40
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150*	-	25-40
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150*	-	30-40
Biscoitos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140*	-	35-55
Bolinhos	Tabuleiro	3		160*	-	20-30
Bolinhos	Tabuleiro	3		150*	-	25-35
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150*	-	25-35
Bolinhos, 3 níveis	Tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		140*	-	35-45
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35

* Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

** pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Intensidade de vapor	Tempo de duração em min.
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2		150-160	1	10 - 20-25
Pão-de-ló de água, 2 níveis	Forma de mola com Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Bolo de maçã coberto, 2 níveis	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

** pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido

Grelhar

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

Tipo de aquecimento usado:

- Grelhar, grande quantidade

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Duração em min.
Grelhar					
Dourar tostas*	Grelha	5		3	3-5
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades**	Grelha	4		3	25-30

* não pré-aquecer

** virar após 2/3 do tempo total

Preparação com micro-ondas

Ao preparar alimentos com micro-ondas, use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 21

Ao colocar o recipiente sobre a grelha, insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo.

Conselho: Para a verificação com o modo simples de micro-ondas, desligar a função de secagem nas regulações base. → "Regulações base" na página 20

Tipos de aquecimento usados:

- Ar quente circulante 4D
- Grelhar com ar circundante
- Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Descongelação com micro-ondas						
Carne	Recipiente aberto	2		-	180	5
					90	10-15
Cozinhar com micro-ondas						
Gemada com leite	Recipiente aberto	2		-	360	20
					180	20-25

* Virar após 2/3 do tempo total

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Pão-de-ló	Recipiente aberto	2		-	600	7-9
Rolo de carne picada	Recipiente aberto	2		-	600	22-27
Cozinhar em combinação com o micro-ondas						
Gratinado de batata	Recipiente aberto	2		170-190	360	25-30
Bolos	Recipiente aberto	2		180-200	180	18-23
Frango*	Grelha	2		200-220	360	25-35

* Virar após 2/3 do tempo total

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG



9001223924
981129