

SIEMENS

Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo fogão. E aprenderà a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

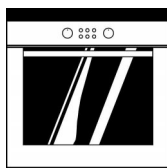
Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado que a ajudará a orientar-se.

Bom apetite.

Manual de instruções



HB 380.6H

pt

9000 068 385

Índice

O que deve ter em atenção	5
Antes da montagem	5
Indicações de segurança	6
Causas de danos	6
O seu novo fogão	8
O painel de comandos	8
Selector de funções	9
Botão rotativo	10
Teclas de comando e campo de indicação	10
Manípulos dos selectores rebaixáveis	11
Anel luminoso	11
Tipos de aquecimento	12
Forno e acessório	15
Turbina de arrefecimento	19
Antes da primeira utilização	19
Selecione o idioma para a indicação de texto	20
Aquecer o forno	20
Limpar previamente os acessórios	20
serve@Home	21
Regular o forno	22
Como regular	22
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	23
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	25
Indicação de calor residual	26
Aquecimento rápido	26
Como regular	26

Índice

Automático de programas	27
Recipiente	27
Preparar o prato	28
Programas	29
Quanto tempo demora o cozinhado?	31
Como regular	31
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	32
Conselhos para o automático de programas	33
Programa de funcionamento permanente	35
Como regular	35
Automático de regulação	37
Como regular	37
Horas	39
Como regular	39
Despertador	40
Como regular	40
Regulações base	41
Modificar as regulações base	42
Segurança para crianças	44
Limite de tempo automático	44
Manutenção e limpeza	45
Exterior do aparelho	45
Forno	46
Limpeza dos vidros	49
Limpar as armações	52
Vedante	52

Índice

Acessórios	52
Filtro de vapores	53
Uma anomalia, que fazer?	54
Substituir a lâmpada do forno	56
Substituir a lâmpada do forno	56
Serviços de Assistência Técnica	58
Embalagem e aparelho antigo	58
Tabelas e conselhos	59
Bolos e bolachas	59
Conselhos para fazer bolos	62
Carne, aves, peixe	64
Conselhos para assar e grelhar	67
Soufflés, gratinados, tostas	68
Alimentos cozinhados e ultracongelados	68
Assar lentamente	69
Conselhos para assar lentamente	71
Pratos especiais	71
Descongelar	72
Desidratar	72
Fazer conservas	73
Conselhos para poupar energia	75
Acrilamida nos alimentos	76
O que pode fazer	76
Refeições de teste	78

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

A ligação deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Interface do sistema para serve@Home

Para dotar o seu fogão da funcionalidade serve@Home precisa de uma interface do sistema, que é um acessório especial à venda no comércio da especialidade. A interface terá de ser instalada por um técnico, na parte de trás do forno, em conformidade com as instruções de montagem fornecidas com a mesma.

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras! Mantenha as crianças sempre afastadas.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não furre o chão do forno com folha de alumínio.

Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover. Neste caso, será melhor utilizar o tabuleiro universal mais fundo.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

Tabuleiros, papel de alumínio ou recipientes no fundo do forno

Não coloque tabuleiros sobre o fundo do forno. Não o forre com papel de alumínio. Não coloque recipientes no fundo do forno. Tal provoca uma acumulação do calor. Os tempos de assadura e cozedura indicados deixam de corresponder e o esmalte fica danificado.

O seu novo fogão

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

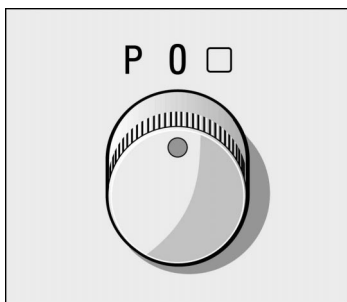
O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno. Na indicação é sugerido um valor para cada tipo de aquecimento.



Posições

@	Aparelho no modo serve@Home
	Calor superior e inferior
	Calor superior e inferior especial*
	Calor intenso
	Ar quente circulante 3 D
	Posição para pizzas
	Calor inferior
	Grelhar c. ar quente circ.
	Grill de pequena superfície
	Grill de grande superfície
	Descongelar
	Pré-aquecer até 65 °C, de seguida manter quente até 100 °C
	Automático de regulação
	Automático de programas

*Tipo de aquecimento, em que a classe de eficiência energética foi determinada segundo a norma EN50304.

** Se o seu fogão não estiver ligado à System Interface, nesta posição acende a lâmpada do forno

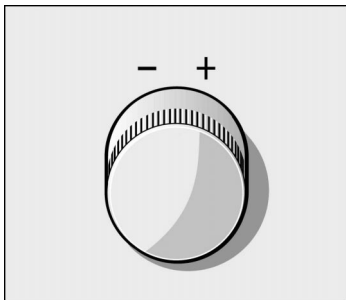
Lâmpada do forno

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

Excepção: abaixo de 60 °C a lâmpada não acende. Na posição @ a lâmpada volta a desligar após cinco minutos.



Quando o selector de funções está ligado, pode ligar e desligar a lâmpada do forno. Para tal, prima o selector de funções.

Botão rotativo

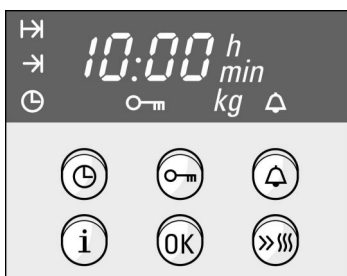








O botão rotativo permite-lhe alterar todos os valores sugeridos e os valores de regulação, assim como seleccionar os vários programas.

Amplitudes

20 - 300	Temperatura em °C Temperatura máxima para Ar quente circulante 3 D  e Potência para pizzas  = 275 °C
1 - 3	Potências do grelhador
1 min - 23.59 h	Tempo de duração
1 s - 23.59 h	Tempo regulado no despertador
P 1 - P 26	Automáticos de programas
P 27	Programa de funcionamento permanente durante 24 horas
	Automático de regulação

Teclas de comando e campo de indicação



Tecla do relógio 	Permite-lhe acertar as horas, regular o tempo de duração para o forno  e a hora de conclusão  .
Tecla de chave 	Permite-lhe ligar e desligar o fecho de segurança para crianças.
Tecla do despertador 	Permite-lhe regular o despertador.
Tecla Info	Permite-lhe consultar as informações.
Tecla OK	Permite-lhe confirmar a regulação.
Tecla de aquecimento rápido 	Permite-lhe aquecer o forno rapidamente.

Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

A indicação de texto orienta-o durante a regulação, dando-lhe sugestões úteis, as quais poderá consultar através da tecla Info **i**, e indica a ocorrência de anomalias.

A indicação de texto pode ser apresentada em 24 idiomas.



O controlo de aquecimento por baixo da indicação de temperatura mostra o aumento da temperatura ou o calor residual do forno.

Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

Pode rodar os manípulos dos selectores para a direita ou para a esquerda.

Anel luminoso

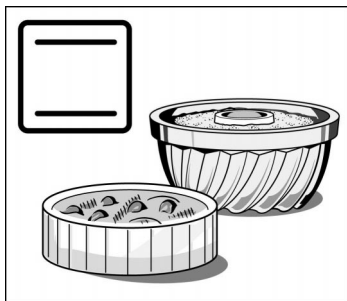
Selector de funções

O anel no manípulo iluminar-se-á quando regular o selector de funções.

Botão

O anel no manípulo iluminar-se-á, se puder regular uma temperatura ou potência, piscando se estiver a aguardar por regulações adicionais.

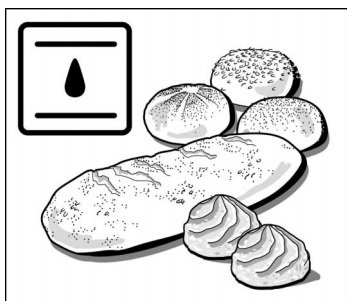
Tipos de aquecimento



Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Calor superior e inferior

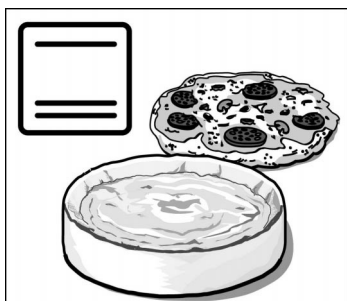
Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados. Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça. Com a cozedura lenta na amplitude de temperatura de 70-100 °C, todas as peças tenras de carne ficam especialmente suculentas.



Calor superior e inferior especial

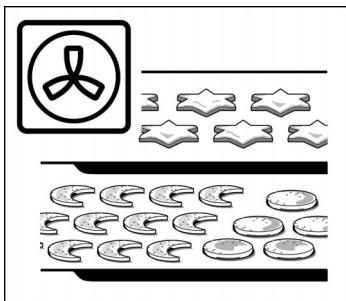
É o tipo de aquecimento mais económico. Também neste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos doces. A humidade que é extraída durante a cozedura, permanece no forno sob a forma de vapor de água. Assim, os doces não secam.

Alimentos com massa levedada tal como pão, pãezinhos ou tranças resultam especialmente bem. Este tipo de aquecimento também é especialmente indicado para alimentos de massa cozida como, por ex., sonhos.



Calor intensivo

Devido ao calor intensivo que se faz sentir por baixo as massas como, por ex., pizzas ficam com uma base especialmente estaladiça. As tartes de queijo fresco batido e as tartes salgadas, como a Quiche lorraine deixam de necessitar de uma pré-cozedura. Também para cozer em formas de folha de Flandres, vidro ou porcelana, que reflectem ou conduzem mal o calor, o calor intensivo é o tipo de aquecimento ideal.



Ar quente circulante 3 D

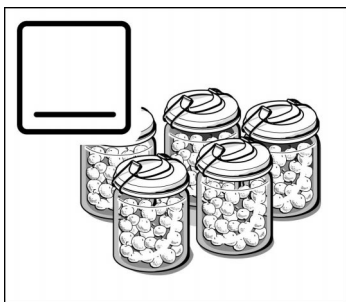
Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor da resistência circular pelo forno.

Com ar quente circulante 3D poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. Poderá cozinhar simultaneamente bolachas e massa folhada em três níveis. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas da especialidade. Para desidratar, o ar quente circulante 3D é o tipo de aquecimento mais adequado.



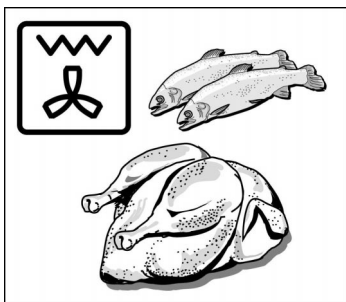
Posição para pizzas / ar quente circulante intensivo

Neste modo, o calor inferior e a resistência circular estão em funcionamento. Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente à preparação de produtos ultracongelados. Pizzas, batatas fritas ou "Strudel" doce ultracongelados saem perfeitamente, sem ser necessário realizar um pré-aquecimento.



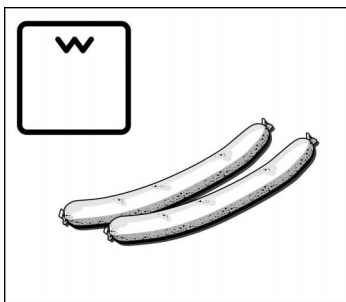
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo. Também para fazer conservas é o tipo mais adequado.



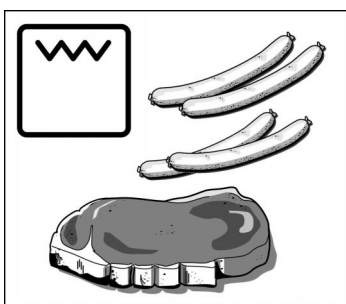
Grelhar com ar circulante

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



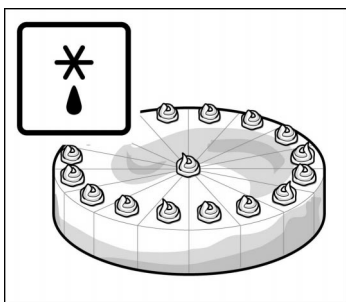
Grill de pequena superfície

Neste modo, só a parte central da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Colocar o alimento a ser grelhado no centro da grelha.



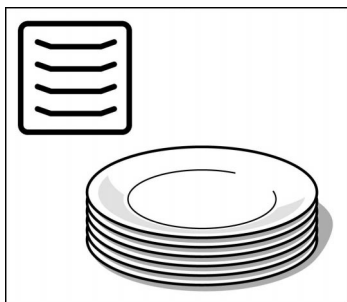
Grill de grande superfície

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifês, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Descongelo

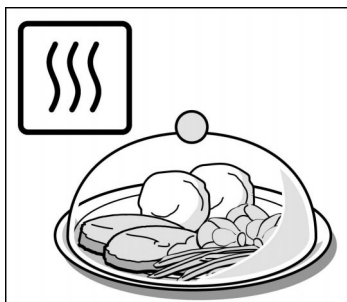
Na parede traseira existe um ventilador que faz o ar circular em redor dos alimentos congelados. Peças de carne, aves, pão e bolos ultracongelados são descongelados de forma homogênea.



Pré-aquecer

Na amplitude entre 30 °C e 65 °C pode pré-aquecer recipientes de porcelana.

Os alimentos demoram mais tempo a arrefecer se forem colocados em recipientes pré-aquecidos. As bebidas também ficam quentes durante mais tempo. Utilize sempre pegas ou um pano de cozinha para retirar os recipientes do forno.



Manter quente

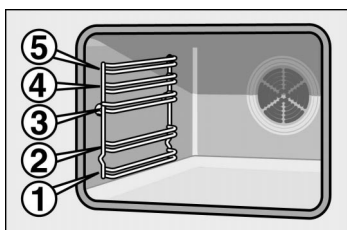
Se regular uma temperatura superior a 65 °C para "Pré-aquecer", a função "Manter quente" é automaticamente activada. Na amplitude 66-100 °C é possível manter os alimentos quentes. Lembre-se que os alimentos quentes deterioram-se mais depressa. Por isso, não deixe os alimentos mais de 2 horas neste programa.

Notas

Se durante o funcionamento abrir a porta do forno, o aquecimento é interrompido.

Para que o calor seja bem distribuído, durante a fase de aquecimento, nos modos de aquecimento com calor superior ou calor inferior, o ventilador é ligado momentaneamente.

Forno e acessório

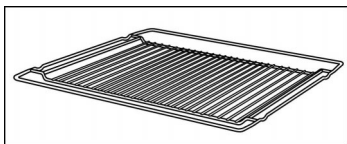


O acessório pode ser introduzido no forno em 5 níveis diferentes.

O acessório pode ser puxado para fora até dois terços do seu comprimento sem virar, facilitando o retirar dos pratos.


Acessórios

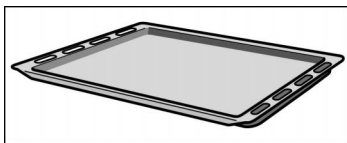
Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade. Indique a referência HZ.



Grelha HZ 334000

para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

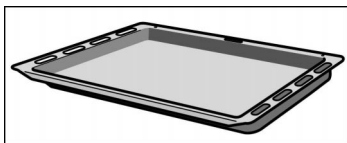
Introduza a grelha com a curvatura para baixo .



Tabuleiro esmaltado HZ 331000

para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



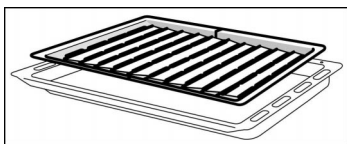
Tabuleiro universal HZ 332000

para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Introduza o tabuleiro universal no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.

Acessórios originais

Poderá adquirir acessórios originais junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas especializadas.

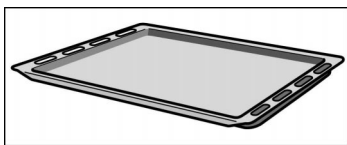


Chapa de grelhados HZ 325000

para utilizar em substituição da grelha ou como protecção contra pingos e salpicos, de modo a que o forno não fique muito sujo. Utilizar a chapa de grelhados somente no tabuleiro universal.

Grelhar com a chapa de grelhados: colocá-la no mesmo nível em que se colocaria a grelha.

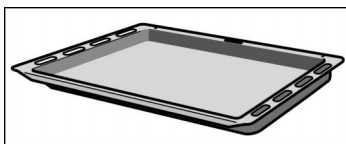
Chapa de grelhados como protecção contra pingos e salpicos: introduzir o tabuleiro universal com a chapa de grelhados por baixo da grelha.



Tabuleiro esmaltado HZ 331010 com revestimento anti-aderente

É mais fácil desagarrar os bolos e bolachas do tabuleiro.

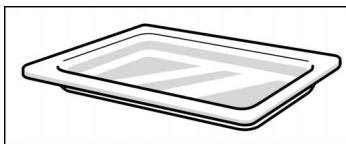
Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Tabuleiro universal HZ 332010 com revestimento anti-aderente

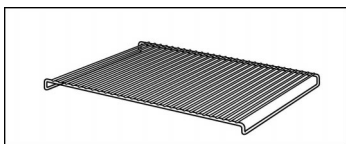
Os bolos de massa húmida, os produtos de pastelaria, os pratos ultra-congelados e grandes assados soltam-se facilmente do tabuleiro universal.

Introduza o tabuleiro universal no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



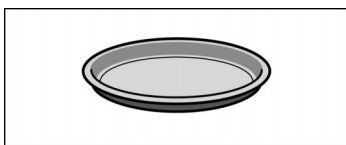
Tabuleiro de vidro HZ 336000

Tabuleiro fundo de vidro. Também se presta como tabuleiro de servir à mesa.



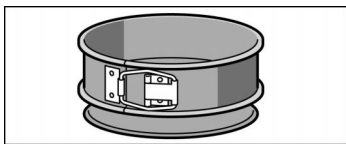
Grelha HZ 324000

para grelhados. Coloque sempre a grelha no tabuleiro universal. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.



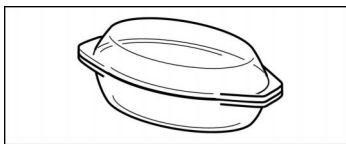
Chapa para pizza HZ 317000

ideal para pizzas, produtos ultracongelados, bolos redondos grandes, etc. Pode utilizar a chapa para pizza em vez do tabuleiro universal. Coloque a chapa sobre a grelha. Oriente-se pelas indicações nas tabelas.



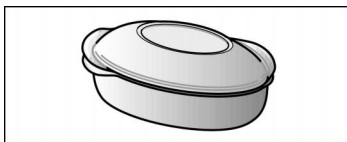
Forma de bolos HZ 26001

Esta forma de bolos impede que o conteúdo arrufe para fora, sendo ideal para preparar bolos com muito sumo. O rebordo extra-largo impede que a massa saia para fora, mantendo o forno limpo. O interior da forma para bolos tem um revestimento anti-aderente.



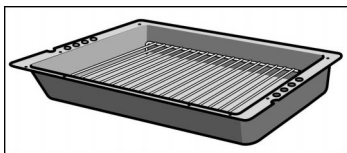
Assadeira de vidro HZ 915000

para estufados e soufflés, a preparar no forno. É especialmente indicada para o automático de assados.



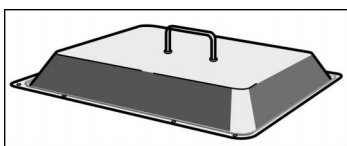
Assadeira de metal HZ 26000

adequada para a zona de assados da placa de cozinhar vitrocerâmica. A assadeira é adequada para a utilização do automático de sensores, bem como para o automático de assados. O exterior da assadeira é de esmalte e o interior tem um revestimento anti-aderente.



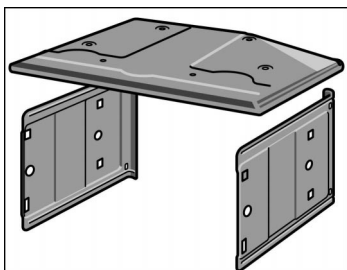
Tabuleiro profissional HZ 333000

para a preparação de grandes quantidades.



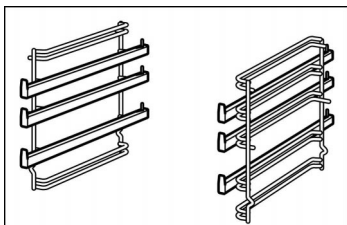
Tampa para tabuleiro profissional HZ 333001

transforma o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.



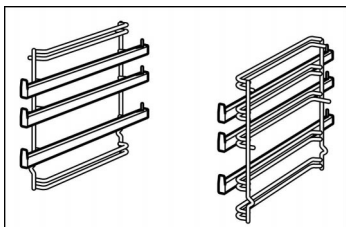
Tecto e paredes laterais com auto-limpeza (EcoClean) HZ 329022

Pode equipar o seu fogão com estes acessórios. O forno efectua uma auto-limpeza durante o funcionamento.



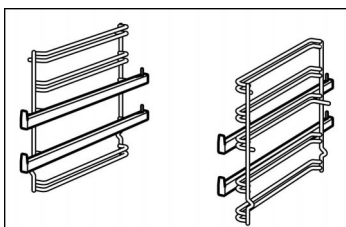
Extensão telescópica completa tripla HZ 338305

Pode utilizar as calhas extensíveis do nível 2, 3 e 4 para puxar o acessório ainda mais para fora, sem que o mesmo vire.



Extensão telescópica tripla HZ 338300

Pode utilizar as calhas extensíveis do nível 2, 3 e 4 para puxar o acessório ainda mais para fora, sem que o mesmo vire.



Extensão telescópica dupla HZ 338200

Pode utilizar as calhas extensíveis do nível 2 e 3 para puxar o acessório ainda mais para fora, sem que o mesmo vire.

Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização


O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão estão 3 zeros a piscar e na indicação de texto aparece “Uhrzeit einstellen”.

Na indicação de texto aparece “Uhrzeit einstellen”

Acerte a hora

1. Prima a tecla do relógio .
Aparece a indicação 12:00.
2. Acerte a hora rodando o botão rotativo.
3. Prima a tecla ok.

O fogão está agora pronto a funcionar.

Selecione o idioma para a indicação de texto


Os textos que aparecem na indicação do seu aparelho são em alemão.

Poderá escolher 19 idiomas diferentes para a indicação de texto. Verifique como ajustar o idioma no capítulo relativo às regulações base.

Aquecer o forno

Como proceder

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Coloque o selector de funções em calor superior e inferior .
Na indicação aparece uma temperatura sugerida.
2. Regule 240 °C com o botão rotativo.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

serve@Home

Este fogão está dotado da funcionalidade serve@Home. serve@Home é uma rede à qual, além do seu fogão, podem ser ligados outros electrodomésticos serve@Home. Esta rede proporciona-lhe uma multiplicidade de funções adicionais, tanto em casa como fora de casa, que permitem o controlo remoto e a consulta.

Colocando o selector de funções do fogão na posição @, pode controlar remotamente o forno.

Para dotar o seu fogão da funcionalidade serve@Home precisa de uma interface do sistema. Esta é instalada na caixa localizada na parte de trás do fogão, em conformidade com as instruções de montagem fornecidas com a mesma. Encontrará informações mais detalhadas nos manuais de instruções dos acessórios.

serve@Home permite-lhe:

Consulta do estado

Pode verificar em que estado se encontra o fogão e quando o prato que está a preparar estará pronto.

Controlo remoto

As unidades de comando permitem regular e ligar o forno. Mesmo que o selector de funções não se encontre na posição @, pode desligar o fogão.

Indicação e aviso

O fogão pode transmitir indicações e avisos à unidade de comando.

Telediagnóstico

Pode transmitir mensagens de erro ao Serviço de Assistência Técnica, facilitando, assim, o diagnóstico.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

O forno desliga-se automaticamente

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Tabelas e conselhos

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

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

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

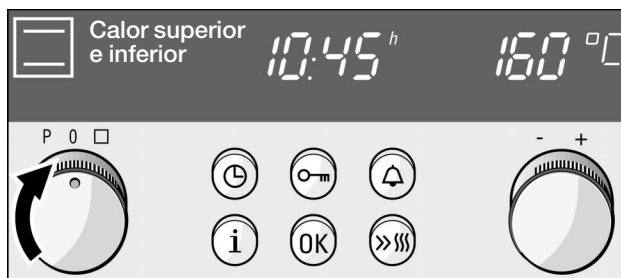
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

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

Como regular

1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido. A temperatura sugerida é mostrada na indicação.

Exemplo: calor superior e inferior  180 °C



2. Com o botão regule a temperatura ou a potência do grelhador.



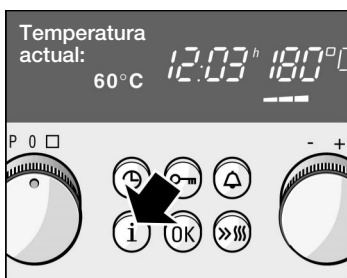
3. Confirme com a tecla ok.

Desligar

Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Controlo de aquecimento



Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.


O controlo de aquecimento indica a subida da temperatura no forno. Assim que todos os campos estiverem preenchidos é a altura ideal para a introdução do prato a confeccionar.

Ao grelhar o controlo de aquecimento não é mostrado.

Durante o aquecimento pode verificar a temperatura de aquecimento actual com a tecla Info i. Ela aparece na 3.ª linha de texto, à direita, durante alguns segundos.

Devido à inércia térmica do forno, durante a fase de aquecimento pode ser indicada uma temperatura que não corresponde à temperatura efectiva do forno.

Pretende que o forno desligue automaticamente

- Prima a tecla do relógio . Na indicação aparece "Regulação do tempo de duração".

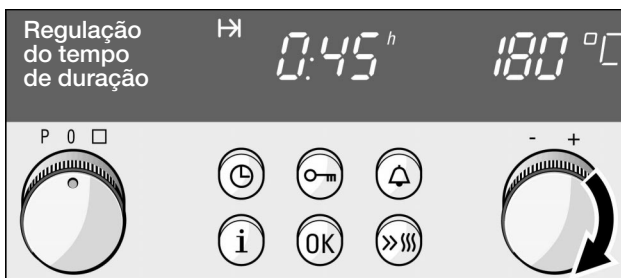
Regule tal como é descrito nos pontos 1 e 2. Introduza ainda o tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato.

Exemplo: Tempo de duração minutos 45



4. Com o botão, regule o tempo de duração.

5. Prima a tecla OK. O forno arranca.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Na indicação verá 3 zeros e o símbolo do tempo de duração ↔ a piscar.

Desligue o selector de funções, as horas serão de novo apresentadas.

Alterar a regulação

Prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer o “Tempo de duração”. Com o botão, modifique o tempo de duração. Prima a tecla ok.

Cancelar a regulação

Desligue o selector de funções.

Consultar as regulações

Consultar o tempo de duração restante, a hora de conclusão ou as horas: Prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer “Tempo de duração”, “Hora de fim” ou “Hora”. O valor de consulta aparece durante alguns segundos.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno não pode ainda ser colocado em funcionamento.

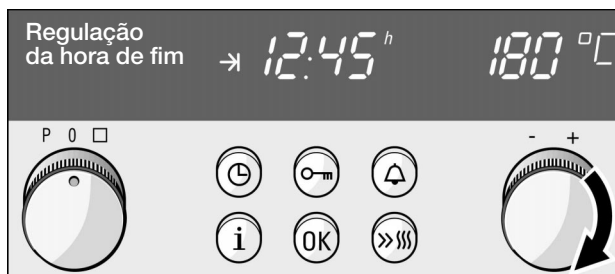
5. Prima a tecla do relógio até aparecer “Regulação da hora de fim”. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.

Tenha em atenção que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo dentro do forno.

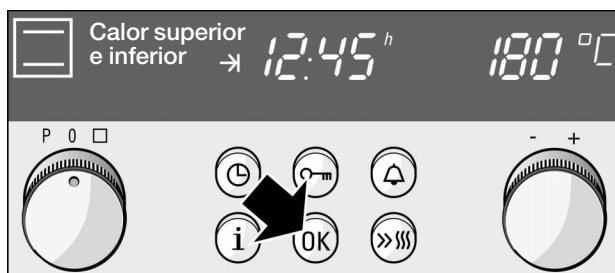
Exemplo: São 10h45m. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m



6. Com o botão regule a hora de conclusão para mais tarde.



7. Prima a tecla. A regulação foi aceite. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Se desligar o selector de funções, as horas são mostradas de novo.

Indicação de calor residual

Ao desligar o forno, poderá verificar o calor residual do forno no controlo de aquecimento.

Se todos os campos estiverem preenchidos, o forno tem uma temperatura de aprox. 300 °C.

Se a temperatura baixar para cerca de 60 °C, a indicação apaga-se.

Aproveitar o calor residual








O calor residual permite manter os alimentos quentes no forno.

Ao cozinhar pratos com tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 5 a 10 minutos antes do fim. O prato acabará de cozer com o calor residual, poupando energia.

Aquecimento rápido

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente. O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento não adequados

-  = Calor inferior
-  = Grelhar com ar circulante
-  = Grill de pequena superfície
-  = Grill de grande superfície
-  = Descongelar
-  = Pré-aquecer
-  = Manter quente

Como regular

Em primeiro lugar, regule o forno.

O aquecimento rápido terminou

Depois, prima a tecla de aquecimento rápido »|||.

Na indicação acende o símbolo »|||.

O forno começa a aquecer. Os campos do controlo de aquecimento começam a preencher-se.

Ouvirá um curto sinal. O símbolo »||| apaga-se.

Coloque o prato no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima a tecla aquecimento rápido »|||. O símbolo apaga-se. O aquecimento rápido foi cancelado.

Notas

Se mudar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é interrompido.

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura estiver regulada para menos de 100 °C.

Se a temperatura no forno for apenas ligeiramente mais baixa do que a temperatura regulada, o aquecimento rápido não é necessário e, como tal, não é activado.

Durante o aquecimento rápido pode verificar a temperatura de aquecimento actual com a tecla Info i.

Automático de programas

Com o automático de programas conseguirá obter pratos estufados refinados e muito leves, assados sumarentos e guisados deliciosos. Evitará ter de virar e regar o prato a preparar, além de que o forno permanece mais limpo.

Recipiente

O automático de programas só é adequado para os assados em recipientes fechados. Por isso, utilize sempre uma assadeira com uma tampa adequada.

Recipientes adequados

São adequados recipientes resistentes ao calor (até 300 °C), recipientes de vidro ou de vitrocerâmica. Se utilizar assadeiras de aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio escuro fundido, terá de adicionar mais líquido. O fundo do recipiente tem de ficar coberto com, pelo menos, 1/2 cm. O prato ganha mais rapidamente uma cor acastanhada. Observe as indicações do fabricante da louça.

As assadeiras de aço inoxidável não são totalmente adequadas. O prato fica pouco dourado e a carne mal cozida.

Recipientes inadequados

Consideram-se inadequados os recipientes de alumínio claro e brilhante, barro não vidrado e recipientes com pegas de material sintético.

Tamanho do recipiente

A carne deverá ocupar cerca de dois terços da superfície do recipiente. Consegue-se, assim, obter um assado com molho mais apurado.

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

Preparar o prato

Escolha um recipiente adequado.

Pese a carne fresca ou congelada ou, no caso de guisados vegetarianos, os legumes. O peso é necessário para regular o programa.

Tape o recipiente. Coloque o recipiente sobre a grelha no nível 2.

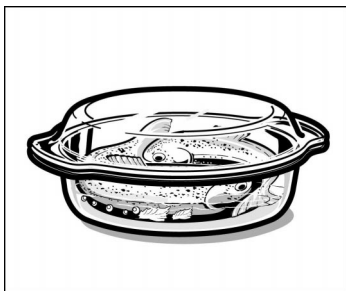
Carne

Se a tabela de programas assim o indicar, deite um pouco de água no recipiente vazio. O fundo tem de ficar coberto.

Tempere a carne, coloque-a dentro do recipiente e tape.

Peixe

Amanhe o peixe e tempere-o com sal e vinagre, como habitualmente.



Peixe estufado: encha o fundo do recipiente com ½ cm de líquido, por ex., vinho ou sumo de limão.
Peixe assado: envolva o peixe em farinha e pincele com manteiga derretida.

Nota: o peixe sai melhor se for colocado na "posição de natação" dentro do recipiente.

Guisado

Poderá combinar diferentes tipos de carne e legumes frescos.

Corte a carne em pedaços pequenos (tamanho adequado para comer, sem necessidade de os partir). Não corte os pedaços de frango em pedaços mais pequenos.

Adicionar a mesma ou o dobro da quantidade de legumes à carne. Exemplo: Para 0,5 kg de carne, adicionar entre 0,5 kg e 1 kg de legumes frescos.

Introduza o prato sempre no forno frio.

Programas

Refeições frescas	parte adequada	Número do programa	Gama de peso	Adicionar líquido
Carne de vaca assada	Acém, lombo, pá, carne estufada em vinagre	01	0,5-3,0 kg	Sim
Rosbife	Rosbife, acém	02	0,5-2,5 kg	Não
Rosbife à inglesa	Rosbife, acém	03	0,5-2,5 kg	Não
Carne de porco assada	Cachaço, agulha, pescoço, pá, picanha, rolo de carne	04	0,5-3,0 kg	Sim
Carne de porco assada estaladiça	Espádua com toucinho, badana	05	0,5-2,0 kg	Não
Carne de vitela assada	Espádua, joelho, babilha, pá, peito de vitela recheado	06	0,5-2,5 kg	Sim
Perna de borrego	Perna sem osso	07	0,5-2,5 kg	Sim
Borrego mal passado	Perna sem osso	08	0,5-2,5 kg	Não
Aves	Frango, pato, ganso, peru jovem	09	0,5-2,5 kg	Não

Refeições frescas	parte adequada	Número do programa	Gama de peso	Adicionar líquido
Pernas de aves	Perna de frango, de peru, de pato, de ganso	10	0,3-1,5 kg	Não
Peito de peru	Peito de peru, rolo de carne de peru	11	0,5-2,5 kg	Sim
Carneiro, Veado	Espádua, pescoço, peito	12	0,5-2,5 kg	Sim
Veado, caça pequena	Perna de corça, perna de coelho	13	0,5-3,0 kg	Sim
Rolo de carne	Carne picada assada à alemã	14	0,3-3,0 kg	Não
Estufado	Rolinhos de carne, carne à jardineira, gulasch à húngara	15	0,3-3,0 kg	Sim
Peixe, estufado	Trutas, lúcios, carpas, bacalhau inteiro	16	0,3-1,5 kg	Sim
Peixe, assado	Trutas, lúcios, carpas, bacalhau inteiro	17	0,5-1,5 kg	Não

Refeições congeladas*	parte adequada	Número do programa	Gama de peso	Adicionar líquido
Vaca assada	Acém, lombo, pá	18	0,5-2,0 kg	Sim
Rosbife	Rosbife, acém	19	0,5-2,0 kg	Não
Porco assada	Cachaço, agulha, pescoço, pá, picanha, rolo de carne	20	0,5-2,0 kg	Sim
Vitela assada	Espádua, joelho, babilha, pá, peito de vitela recheado	21	0,5-2,0 kg	Sim
Perna de borrego	Perna sem osso	22	0,5-2,0 kg	Sim
Borr. mal passado	Perna sem osso	23	0,5-2,5 kg	Não
Pernas de aves	Perna de frango, de peru, de pato, de ganso	24	0,3-1,5 kg	Não
Carneiro, veado	Espádua, pescoço, peito	25	0,5-2,0 kg	Sim
Caça pequena	Perna de corça, perna de coelho	26	0,5-2,0 kg	Sim

* Atenção: quando confeccionar carne congelada, não faz sentido adiar a hora de conclusão para mais tarde. A carne descongelaria durante o tempo de espera e perderia o seu sabor.

Quanto tempo demora o cozinhado?

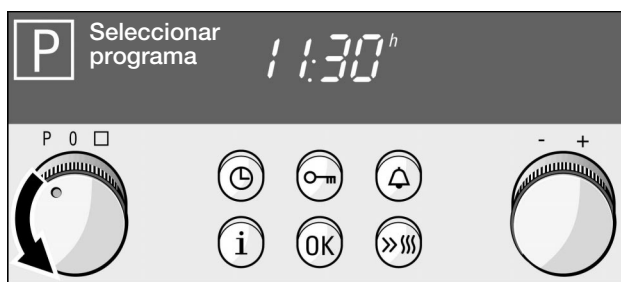
Para que saiba quanto tempo demora a confecção do prato, efectue a regulação, tal como descrito no ponto 1 a 4. O tempo de duração aparece na indicação.

Cancelar o programa: Desligue o selector de funções.

Como regular

1. Procure o programa adequado na tabela de assados.
2. Rode o selector de funções, até "Seleccionar programa" aparecer na indicação.

Exemplo: P 9 Aves, frango com 1,5 kg



3. Com o botão rotativo regule o programa pretendido.

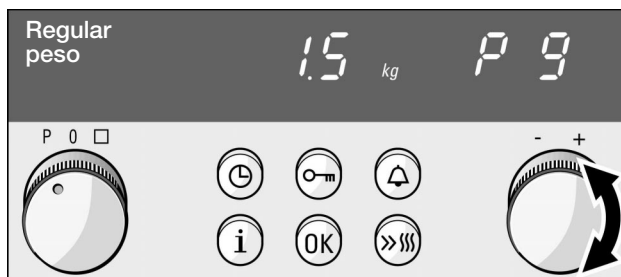
Confirme com a tecla ok. Na indicação aparece "Regular peso".



4. Com o botão regule o peso. Confirme com a tecla ok.

Na indicação aparece "Ajusto individual". Com o botão rotativo adaptar o programa, se necessário

5. Prima a tecla ok. O programa tem início.



Adaptação individual

Ajusto individual



O tempo de duração terminou

Cancelar o programa

Consultar informações

Se gostar do prato mais ou menos tostado da próxima vez pode modificar ligeiramente o programa. Antes do programa ser iniciado, aparece na indicação “Ajusto individual” e sete campos. O campo do meio está escuro. Se rodar o botão rotativo para a direita, o campo escuro é deslocado. O prato ficará mais tostado. Se rodar o botão rotativo para a esquerda o prato ficará menos tostado.

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções.

Desligue o selector de funções.

Com a tecla Info **i** pode consultar diversas informações sobre os programas.


Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

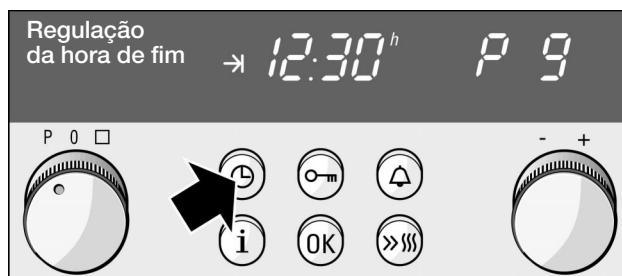
Utilizar apenas carne ou peixe frescos.

Não deixar ficar os alimentos muito tempo dentro do forno. A carne e o peixe, sem refrigeração, deterioram-se facilmente.

Exemplo: Programa 9 Aves, pretende que o prato esteja pronto às 13h00m .

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4.

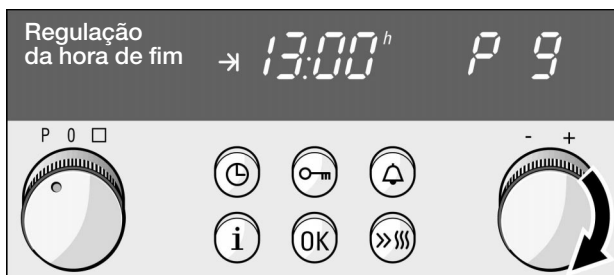
5. Prima a tecla do relógio  até aparecer “Regulação da hora de fim”. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



6. Com o botão regule a hora de conclusão para mais tarde.

7. Prima a tecla.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação aparece a hora de conclusão. O símbolo da hora de conclusão →| acende. O forno liga no momento certo.





O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções, as horas serão de novo apresentadas.

Conselhos para o automático de programas

O peso de peças para assar ou de aves é superior aos indicados

A gama de pesos foi propositadamente limitada. Frequentemente, não é possível encontrar assadeiras suficientemente grandes para peças para assar muito grandes. Prepare peças grandes com calor superior e inferior  ou com a regulação grelhar com ar circulante .

O assado é bom, mas o molho é demasiado escuro.

Escolha um recipiente mais pequeno e adicione mais líquido.

O assado é bom, mas o molho é demasiado claro e aguado.


Escolha um recipiente maior e adicione menos líquido.

O assado está demasiado seco por cima


Utilize um recipiente com uma tampa que feche bem. A carne muito magra fica mais suculenta, se for coberta com tiras de toucinho.

Enquanto a peça está a assar cheira a queimado, mas o assado tem bom aspecto.

A tampa da assadeira não assenta bem ou a carne aumentou de volume e levantou a tampa. Utilize sempre uma tampa adequada. Certifique-se de que a distância entre a carne e a tampa é, pelo menos, de 3 cm.

Quer preparar carne ultracongelada	Tempere a carne congelada tal como a carne fresca. Atenção: Com a carne congelada não é possível um adiamento da hora de conclusão para mais tarde. A carne descongelaria durante o tempo de espera.
Quer assar várias pernas de frango ou de aves ao mesmo tempo	As pernas têm de ser de tamanho mais ou menos igual. Regule o peso da perna mais pesada. Exemplo: vai preparar duas pernas de peru com 1,4 kg e 1,5 kg. Introduza 1,5 kg.
Quer estufar ou assar vários peixes ao mesmo tempo	Os peixes têm de ser de tamanho mais ou menos igual. Introduza o peso total. Exemplo: duas trutas de 0,6 kg e 0,5 kg. Introduza 1,1 kg.
Quer preparar aves recheadas	Este programa não é adequado para preparar aves recheadas. A preparação de aves recheadas resulta melhor se as mesmas forem confeccionadas descobertas sobre a grelha. Para tal consulte a tabela na secção das aves.
A carne do guisado está pouco loira.	Da próxima vez, coloque os cubos de carne em volta e os legumes no centro do recipiente.
Os legumes do guisado estão demasiado rijos.	Ao preparar guisados, introduza o peso da carne. Os legumes ficarão estaladiços. Se pretender que os legumes fiquem mais tenros, introduza o peso conjunto dos legumes e da carne.
Quer preparar um guisado só de legumes	Para este tipo de guisado, só são adequados legumes que não se desfaçam, por exemplo, cenouras, feijão verde, couve-branca, aipo e batatas. Quanto mais pequenos forem os pedaços em que os legumes são cortados, mais tenros serão estes. Para que os legumes não fiquem demasiado escuros, cubra-os com líquido.
Deseja utilizar a sua assadeira de inox.	Os recipientes de inox não são totalmente adequados para utilizar com o automático de assados, uma vez que a superfície brilhante reflecte bastante a radiação de calor. O prato fica pouco dourado e a carne mal cozida. Se utilizar a assadeira de inox: terminado o programa, retire a tampa. Grelhe a carne por cima durante mais 8 a 10 minutos na potência do grelhador 3  .

Programa de funcionamento permanente

Com o programa de funcionamento permanente o forno mantém uma temperatura de 85 °C com calor superior/inferior . Pode regular um tempo de duração entre 24 e 73 horas.

Durante este período podem manter comida quente no forno, sem ter de o ligar ou desligar.

Como regular

Condição essencial: Activou nas regulações base “Programa Funci. Permanente: Sim”.

Exemplo: 42 horas

1. Posicione o selector de funções em P. Na indicação aparece “Seleccionar programa”.



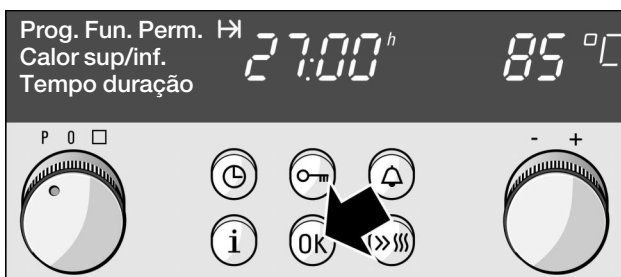
2. Com o botão rotativo seleccione o programa 27.



3. Confirme com a tecla OK. Na indicação aparece 85 °C.



4. Premir a tecla OK. Na indicação aparece como valor proposto 27:00 h.



5. Com o botão rotativo regule o tempo de duração desejado.



6. Premir a tecla OK. O tempo de duração começa a decorrer na indicação.

O programa terminou

Na indicação aparece “Fim de operação”. Para que as horas voltem a ser mostradas, desligue o selector de funções.

Anular o programa

Desligue o selector de funções.

Notas

Após o início as teclas são bloqueadas. Não é possível realizar qualquer consulta ou alteração.

A lâmpada do forno acende enquanto o programa decorre. A mesma não pode ser desligada. Se a lâmpada não acender, antes do início do programa pressione o selector de funções.


Automático de regulação

Quando selecciona um prato do automático de regulação, os valores de regulação ideais já estão predefinidos.

Navegando através de dois ou três níveis de selecção chega aos pratos.

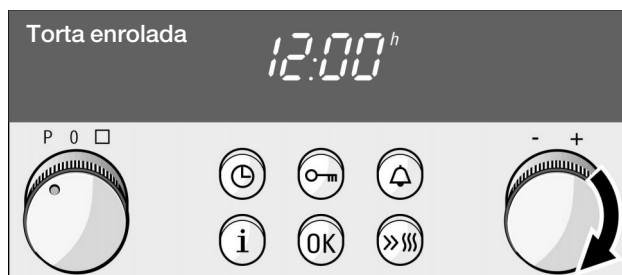
Experimente. Veja a grande quantidade e variedade de pratos disponíveis. Quando desejar sair do automático de regulação, desligue simplesmente o selector de funções.

Como regular

1. Rode o selector de funções para  “Seleccionar prato”.
2. Com o botão rotativo seleccione o grupo de programas desejado.
3. Com a tecla ok passe para o nível seguinte.
4. Com o botão rotativo faça a próxima selecção.

Conforme o prato, existem dois ou três níveis.

Exemplo: Torta enrolada



5. Por fim, prima a tecla ok.
O forno arranca.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções.

Alterar

Pode alterar em qualquer altura a temperatura e o tempo de duração.

Retroceder um nível

Rode o botão rotativo até aparecer “retroceder”. De seguida, prima a tecla ok.

Consultar informações

Depois de ter escolhido o prato, pode consultar com a tecla Info **i** uma ou mais informações. Obtém, por exemplo, indicações sobre os acessórios e os níveis. Para cada informação prima a tecla Info. Com a tecla ok regressa ao prato.

Nota

A preparação de alguns pratos exige um tempo de pré-aquecimento. Coloque o prato no forno somente quando ouvir o sinal sonoro. O programa continua automaticamente.

Horas

Depois do aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de energia, ficam a piscar 3 zeros na indicação. Na indicação de texto aparece “Acertar a hora”.

Acerte a hora.

O selector de funções tem de ser desligado.

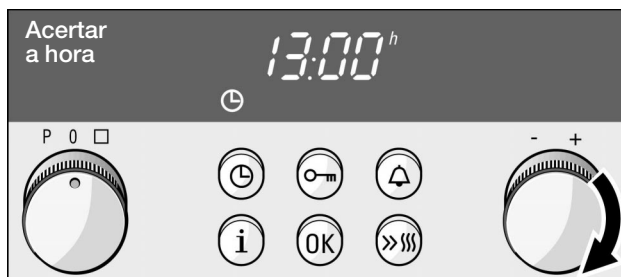
Como regular

Exemplo: 13h00m

1. Prima a tecla do relógio




2. Acerte a hora rodando o botão rotativo.



3. Prima a tecla.
A hora foi aceite.

Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

Ocultar a hora ou com reduzida iluminação nocturna

Prima a tecla do relógio  e modifique a hora com o botão rotativo, confirmando com a tecla ok.

Quando o forno não está em funcionamento, na indicação das horas são sempre mostradas as horas. No entanto, pode também visualizar as horas com reduzida iluminação nocturna ou ocultá-las totalmente. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.


Despertador

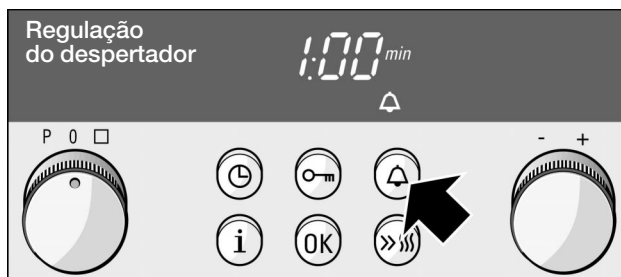
Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

O despertador tem um sinal especial.

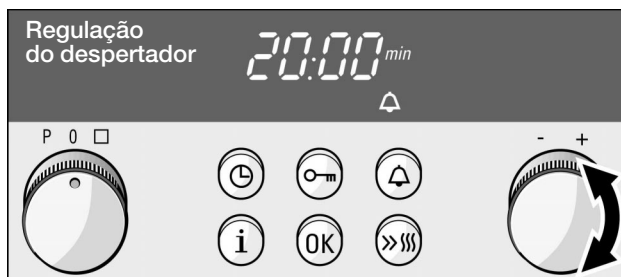
Como regular

Exemplo: 20 minutos

1. Prima a tecla despertador . Aparece “Regulação do despertador”.




2. Com o botão, regular a hora de despertar.




3. Prima a tecla. A contagem do despertador é mostrada na indicação.

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla despertador . A indicação do despertador apaga-se.

Alterar o tempo do despertador

Prima a tecla despertador . Com o botão, alterar o tempo. Confirme com a tecla ok.

Anular a regulação

Prima a tecla despertador , até a indicação do despertador apagar.

Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez deve configurar o idioma. A regulação base é o alemão.

Todas as outras regulações base podem ser alteradas individualmente em qualquer altura.

Regulação base	Função	Mudar para
“Repor regulação base não”	Regulações de fábrica - o idioma configurado permanece inalterado	“Repor regulação base sim”
“Seleccionar idioma português”	Idioma para a indicação de texto	Podem ser seleccionados 23 idiomas diferentes
“Hora: indicação permanente”	Indicação das horas	“Horas: com ilum.reduzida nocturna” “Indicação das horas:só durante funcionamento” Excepção: As horas são mostradas enquanto a indicação do calor residual for exibida.
“Acerto por sinal horário: não instalado”	Activação do sinal horário (disponível como acessório original)	“Acerto por sinal horário: não instalado”
“Display: Texto e gráficos”	Tipo de indicação	“Display: só com Gráficos” “Display: só com Texto”
“Sinal acústico: com duração curta” = aprox. 5 s	Sinal decorrido um tempo de duração ou tempo regulado no despertador	“Sinal acústico: com duração média” = aprox. 2 minutos “Sinal acústico: com duração longa” = aprox. 5 minutos
“Calor sup./inf. Sugestão temp.: 160 °C”	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável até máx. 255 °C
“Calor sup./inf. especial Sugestão temp.: 160 °C”	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável até máx. 255 °C
“Calor intensivo Sugestão temp.: 190 °C”	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável até máx. 255 °C
“Ar quente circulante 3 D Sugestão temp.: 160 °C”	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável até máx. 255 °C

Regulação base	Função	Mudar para
"Posição para pizzas Sugestão temp.: 190 °C"	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável até máx. 255 °C
"Calor inferior Sugestão temp.: 150 °C"	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável até máx. 255 °C
"Grelhar com ar quente circ. Sugestão temp.: 190 °C"	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável até máx. 255 °C
"Descongelar Sugestão temp.: 20 °C"	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável a gosto
"Pré-aquecer / manter quente Sugestão temp.: 65 °C"	Sugestão de temperatura para o tipo de aquecimento	modificável a gosto
"Turb. de arrefec.: De curta duração"	Tempo durante o qual a turbina de arrefecimento funciona depois do forno desligado	"Turb. de arrefec.: De média duração" "Turb. de arrefec.: De longa duração"
"Programa Funci. Permanente: Não"	Programa de funcionamento permanente: o forno mantém uma temperatura de 85 °C durante 24 a 73 horas, dependendo da regulação.	"Programa Funci. Permanente: Sim"

Modificar as regulações base

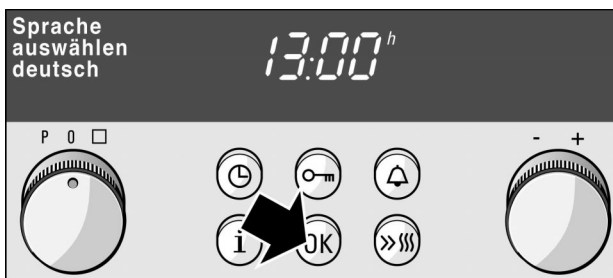
O selector de funções tem de ser desligado.

Exemplo de idioma: português

1. Prima a tecla Info **i** até na indicação aparecer "Grundeinstellungen wiederherstellen nein".



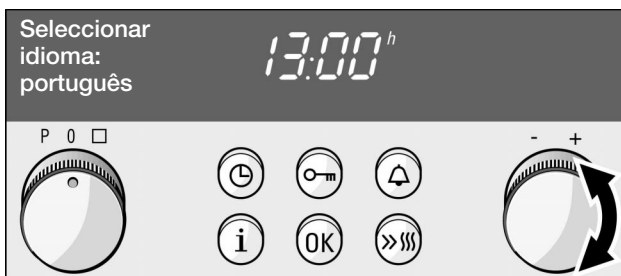
2. Premir a tecla OK.
Aparece “Sprache auswählen deutsch”
erscheint.



3. Com o botão rotativo
alterar a regulação base.

4. Confirme com a tecla OK.

Na indicação aparece a próxima regulação base “Hora: indicação permanente”.



Altere a regulação base, tal como descrito no ponto 3 e confirme com ok ou espere que a próxima regulação base seja mostrada. Proceda da mesma forma para todas as regulações base. Por fim, prima a tecla ok.

Não deseja mudar todas as regulações base

Se não desejar alterar uma regulação base, prima a tecla ok ou espere simplesmente que a próxima regulação base seja mostrada.

Cancelar

Ligue e volte a desligar o selector de funções. Todas as alterações são aceites.

Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.



Repor regulação de fábrica

Prima a tecla Info até na indicação aparecer “Repor regulação base não”. Regule com o botão rotativo para “Repor regulação base sim”. Prima a tecla ok. Ligue e volte a desligar o selector de funções. As regulações base são repostas. Somente o idioma configurado permanece inalterado.

Segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno ou alterem a regulação, este possui um fecho de segurança para crianças.


Activar o forno

Prima a tecla de chave  até aparecer na indicação “Fecho seg. para crianças activo” e o símbolo . Isto demora cerca de 4 segundos.

O forno não pode ser regulado. A regulação não pode ser alterada.

Atenção: Se o selector de funções permanecer mais de 2 segundos na posição zero, a regulação actual é anulada. O fecho de segurança para crianças permanece activo.

Anular o bloqueio

Prima a tecla de chave  até o texto e o símbolo desaparecerem. Pode operar o forno de novo.

Nota

Se desejar regular o forno e o fecho de segurança para crianças estiver activo, aparecerá na indicação de texto “Premir tecla de chave”. Desactive o bloqueio.

Limite de tempo automático

Se alguma vez se esquecer de desligar o forno, o limite de tempo automático é activado. O funcionamento do forno é interrompido. O limite de tempo é activado em função da temperatura ou da potência do grelhador reguladas.

Cinco minutos antes do forno desligar, aparece na indicação de texto “Limite de tempo automático”. Quando o forno já não estiver a aquecer, é emitido adicionalmente um sinal sonoro.

O aquecimento é interrompido até desligar o selector de funções. A indicação apaga-se. Agora pode regular novamente o forno.

Anular o limite de tempo automático

Se introduzir um tempo de duração, o forno desligará automaticamente.

O limite de tempo é anulado.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Nota

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras projectadas no painel da porta com um aspecto estriado, são os reflexos da lâmpada do forno.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

Aparelhos com painel frontal de alumínio

Utilize um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não largue pêlos. Empregue movimentos horizontais e não exerça pressão sobre a superfície.

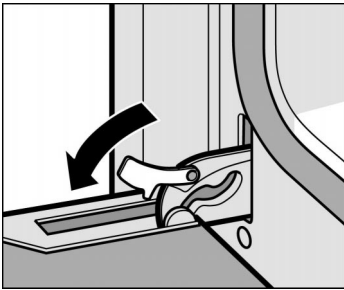
Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que risquem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

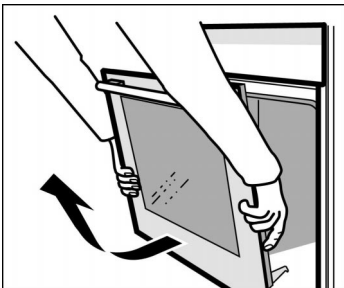
Para facilitar a limpeza, pode retirar a porta do forno e desencaixar a resistência do grelhador no tecto do forno.

Desencaixar a porta do forno



A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.



3. Coloque a porta do forno numa posição inclinada. Agarre em baixo, do lado direito e do lado esquerdo, com ambas as mãos. Feche a porta mais um pouco e retire-a para fora.

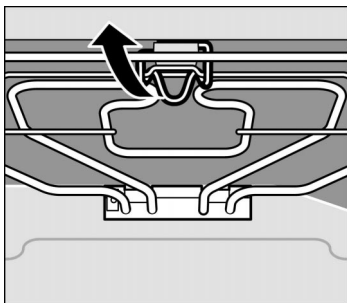
Rebater a resistência do grelhador para baixo

Depois da limpeza, coloque a porta do forno pela sequência inversa.

Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio.
Perigo de queimaduras!

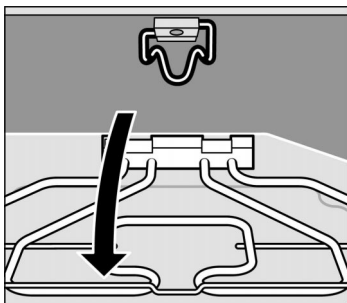




Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre-o para cima, até o mesmo encaixar de forma audível. Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.

Após a limpeza:



Volte a rebater a resistência do grelhador para cima. Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.



Superfícies de auto-limpeza no forno

A parede de trás do forno tem um revestimento cerâmico altamente poroso, que absorve e elimina os salpicos dos assados enquanto o forno está a trabalhar. Quanto mais elevada for a temperatura e mais tempo o forno estiver a trabalhar, melhor será o resultado.

Se, mesmo após o forno ter funcionado várias vezes, continuarem visíveis algumas sujidades, proceda do seguinte modo:

Comece por limpar as superfícies esmaltadas do forno. Em seguida, ligue o ar quente circulante 3D  ou o calor superior e inferior .

Aqueça o forno vazio durante cerca de 2 horas à temperatura máxima.

O revestimento cerâmico é regenerado.

Pode remover os resíduos acastanhados ou esbranquiçados com um pouco de água e uma esponja macia.

O revestimento pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a autolimpeza.

Indicações importantes

Nunca utilize detergentes abrasivos, pois podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.

Nunca limpe a parede de trás do forno com detergente limpa-fornos.

Se, acidentalmente, cair detergente limpa-fornos na parede de trás, limpe-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Limpar o chão, o tecto e as paredes laterais do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

Nunca limpe a parte posterior dotada de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

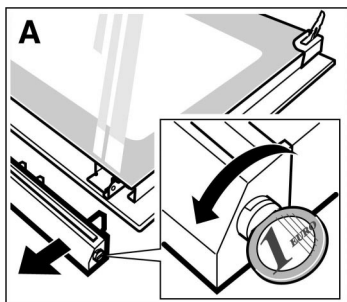
A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Limpeza dos vidros

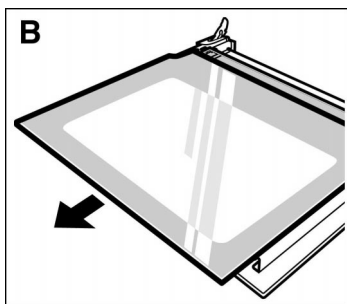
Para uma limpeza mais eficaz os vidros da porta do forno podem ser retirados.

Se desmontar os vidros interiores, certifique-se de que monta os vidros pela ordem correcta. Oriente-se pelo número que está apostado no vidro.

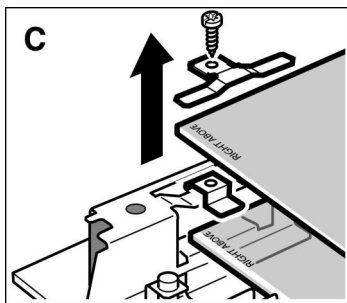
Desmontagem



1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Desparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)



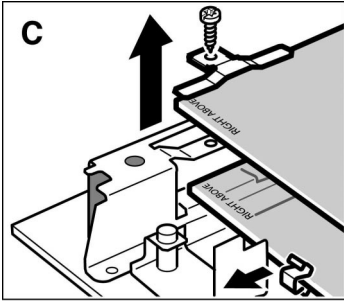
3. Levante o vidro de cima e retire-o. (Figura B)



Pontos 4 e 5, conforme o tipo de aparelho

4. Desparafuse e remova os grampos grandes do lado esquerdo e do lado direito. (Figura C) Retire o vidro do meio.
5. Retire os grampos pequenos do vidro de baixo e retire o vidro inclinado por cima. (Figura C)

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

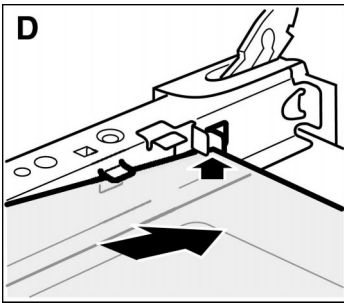


ou

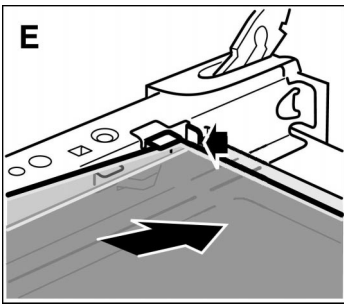
4. Desaparafuse e remova os grampos grandes do lado esquerdo e do lado direito. (Figura C) Retire o vidro do meio.
5. Retire os grampos pequenos do vidro de baixo e retire o vidro inclinado por cima. (Figura C)

Montagem

Certifique-se de que a inscrição “Right above” que se encontra no canto inferior esquerdo do vidro está invertida em ambos os vidros.

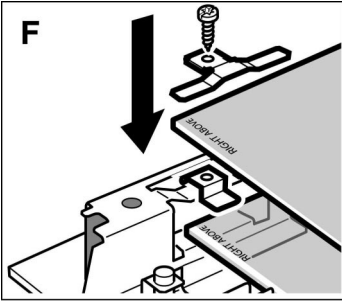


1. Empurre o vidro de baixo inclinado até atrás. (Figura D)
2. Coloque os grampos mais pequenos do lado esquerdo e do lado direito no vidro de baixo.



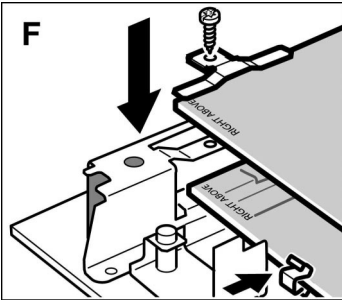
3. Insira o vidro do meio. (Figura E)

Pontos 4 e 5, conforme o tipo de aparelho



4. Coloque os grampos mais pequenos do lado esquerdo e do lado direito no vidro de baixo. (Figura F)
5. Coloque os grampos maiores por cima dos grampos mais pequenos, alinhe-os e aparafuse-os. (Figura F)

ou

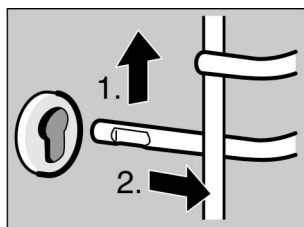


4. Volte a colocar os grampos pequenos no vidro de baixo. (Figura F)
5. Volte a colocar os grampos grandes e a aparafusá-los. (Figura F)

6. Insira o vidro de cima. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.
7. Coloque e aparafuse a cobertura.
8. Volte a montar a porta do forno.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

1. Pega na armação pela frente e levante-a,
2. desencaixe-a.
3. De seguida puxe a armação totalmente para a frente e retire-a.

Lave as armações com detergente e um esfregão ou com uma escova.

Encaixe das armações:

Coloque primeiro a armação no encaixe posterior, empurre-a ligeiramente para trás e depois coloque-a no encaixe dianteiro.

As armações ajustam-se perfeitamente tanto do lado esquerdo como direito. O arqueamento (a) tem de ficar sempre virado para baixo.

Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

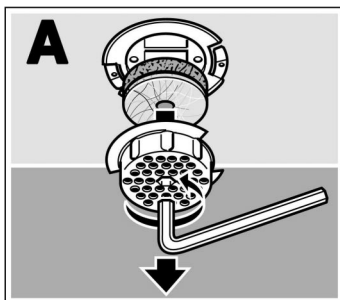
Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Filtro de vapores

No tecto do forno existe um filtro de vapores, que permite filtrar as partículas de gordura existentes no ar evacuado e reduzir, assim, os cheiros. O filtro tem de ser limpo periodicamente.

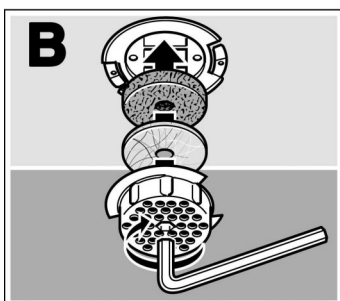
Como proceder



1. Com uma chave sextavada (6 mm) rode o filtro para a esquerda e retire-o. Figura A.

2. Retire os dois módulos filtrantes.

O copo de filtração e o módulo filtrante fino e de uma só camada podem ser lavados com detergente ou na máquina de loiça, dentro do cesto de talheres. O módulo filtrante mais grosso não pode ser limpo, pois o seu revestimento poderia ser danificado.



3. Coloque, primeiramente, dentro do copo de filtração o módulo filtrante de uma só camada e, depois, o módulo de duas camadas.

4. Coloque o copo de filtração, rodando-o para a direita com a chave sextavada.

O copo de filtração tem de ser montado como se mostra na Figura B, pois só assim é possível voltar a fixá-lo.

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	O aparelho está bloqueado.	Prima a tecla de chave, até que o símbolo da chave na indicação se apague.
Não consegue controlar o fogão através da rede <code>serve@Home</code> .	O fogão não está ligado à rede.	Instalar a interface do sistema e a rede.
	O fogão não está em modo de prontidão operacional para funcionar com <code>serve@Home</code> .	Posicionar o selector de funções em @.
O símbolo correspondente ao tipo de aquecimento regulado e a indicação das horas começam a piscar.	Falha de corrente	Acerte primeiro as horas e, de seguida, regule o tipo de aquecimento.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte de novo as horas.
O fogão não aquece. Na indicação de temperatura aparece um quadrado.	O aparelho encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o fusível na caixa respectiva. Aguarde aprox. 20 segundos. Volte a ligar o fusível. Agora, no espaço de 2 minutos, prima a tecla de aquecimento rápido durante 6 segundos até que desapareça o quadrado na indicação.
Na indicação de texto aparece "Limite de tempo automático".	O forno foi utilizado durante demasiado tempo sem que a regulação fosse alterada.	Desligue o selector de funções.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
Na indicação aparece “Er1” ou “Er4”.	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “Ligação à rede incorrecta” “Er2”.	Ligação à rede incorrecta.	Desligue o fusível na caixa respectiva e providencie para que o aparelho seja ligado correctamente.
Na indicação aparece “Er3”.	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento.	A turbina de arrefecimento trabalha. Após o arrefecimento a mensagem “Er3” desaparece e o fogão volta a aquecer.
Na indicação aparece “Er5”.	Erro de comunicação	Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis, aguarde aprox. 20 segundos e volte a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “Er10”.	Erro de dados	Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis, aguarde aprox. 20 segundos e volte a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “Er11”.	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo ou ficou encravada.	Prima cada uma das teclas individualmente. Se a mensagem de erro não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “Er15”.	O fogão aqueceu demasiado.	Deixe o fogão arrefecer e poderá voltar a utilizá-lo. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos especializados da Assistência Técnica.

Caso o seu aparelho seja reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

Substituir a lâmpada do forno

Como proceder



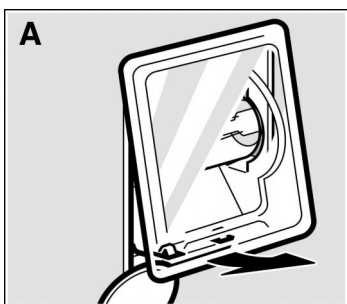
Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, de 40 Watt, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Desaparafuse a tampa de vidro rodando para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Voltar a enroscar a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Substituir a lâmpada do forno

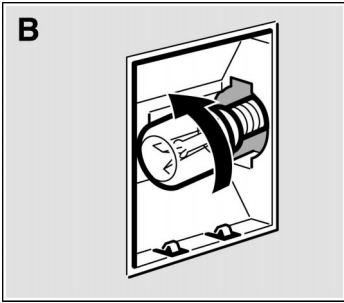
Como proceder



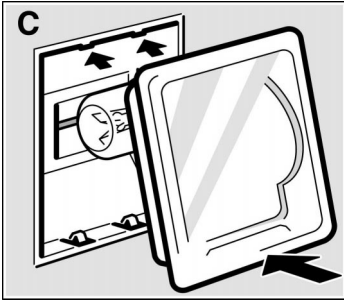
Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, de 25 Watt, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Retire a tampa de vidro. Para tal, abra a tampa de vidro em baixo com a mão. Figura A.
Se a cobertura de vidro for difícil de remover utilize uma colher para ajudar.



4. Desaparafuse a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. Figura B.



5. Coloque novamente a tampa de vidro. Certifique-se de que o arqueamento do vidro se encontra do lado direito. Coloque o vidro em cima e carregue com força por baixo. Figura C. O vidro encaixa.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Substituição da tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviços de Assistência Técnica 📞

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

Tabelas e conselhos


Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

Bolos e bolachas

Cozer num só nível

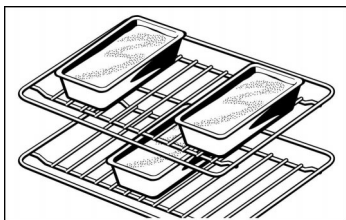
Se cozer bolos num único nível, utilize o calor superior e inferior . Os bolos sairão especialmente bem preparados desta forma.

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal. Ao utilizar formas claras, de material fino ou formas de vidro deverá utilizar o calor intenso .

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

Se desejar cozer bolos em 3 formas de bolo inglês simultaneamente, coloque-as sobre a grelha, conforme ilustrado na figura.




Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.











As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se

necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.












Nota: Devido à grande humidade pode registar-se a formação de vapor de água na vidraça interior do forno ao cozinhar com o calor superior e inferior especial . Se abrir a porta do forno, o vapor desaparece.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.




Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolos batidos simples	Forma de buraco forma de bolo inglês	2		160-180	50-60
	3 formas de bolo inglês*	1+3		140-160	70-100
Bolos batidos finos (por ex., bolo de areia)	Forma de buraco forma de bolo inglês	2		140-160	60-70
	3 formas de bolo inglês*	1+3		140-160	70-100
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1		170-190	25-35
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2		160-180	20-30
Torta de biscoito	Forma de mola	2		160-180	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada**	Forma de mola preta	2		170-190	70-90
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco	2		160-180	50-60
Tartes salgadas** (por ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	1		200-220	40-50

* Tenha em atenção a posição da forma de bolo inglês. Pode adquirir grelhas adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.












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

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca	Tabuleiro	2		170-190	20-30
	tabuleiro + tabuleiro universal*	2+4		150-170	35-45
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	3		170-190	40-50
	tabuleiro + tabuleiro universal*	2+4		140-160	50-60
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		170-190	25-35
“Stollen” com 500 g de farinha	Tabuleiro	3		160-180	60-70
“Stollen” com 1 kg de farinha	Tabuleiro	3		150-170	90-100
“Strudel”, doce	Tabuleiro universal	2		190-210	55-65
Pizza	Tabuleiro	2		190-210	25-35
	tabuleiro + tabuleiro universal*	2+4		170-190	40-50

* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

Pão e pãezinhos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2		300	5
				190	30-40
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2		300	8
				200	35-45
Pãezinhos (por ex. de centeio)	Tabuleiro	4		200-220	20-30

* Nunca deite água directamente sobre o forno quente.

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		150-170	10-20
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		130-150	25-35
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		130-150	30-40
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	100-150
Sonhos	Tabuleiro	2		210-230	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	2		110-130	30-40
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		100-120	35-45
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		100-120	40-50
Massa folhada	Tabuleiro	3		180-200	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		180-200	25-35
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		170-190	35-45

* Pode adquirir tabuleiros adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.

** Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

*** Coloque o tabuleiro universal em baixo. Podem ser retirados mais cedo.

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.

Oriente-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.

Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.

Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo abate.



Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.

O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.

Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo ficou demasiado escuro em cima.

Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.

O bolo ficou demasiado seco.	Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrfite sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduz o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior ("enqueijado" com fios de água).	Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá cozer os bolos sensíveis com calor superior e inferior  num só nível. Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo. O sumo da fruta transborda.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
Cozinhou em vários níveis simultaneamente. O bolo do tabuleiro de cima apresenta uma cor mais escura do que o bolo do tabuleiro de baixo.	Para cozer bolos em vários níveis, utilize sempre o ar quente circulante 3D  . Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água formar-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro universal também se adequa para assados grandes.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Adicione 2 a 3 colheres de sopa de caldo à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa de caldo à carne para estufar, conforme o tamanho da peça.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentas. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

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

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

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Carne

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo)	1 kg	tapado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Pá de vaca	1 kg	destapado	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	1		230-240	60
Bifes, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifes, rosa		Gelha***	5		3	15
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1 kg	destapado	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, joelho)	1 kg	destapado	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Corça com osso	1 kg	tapado	2		210-230	70
Carne picada assada	750 g	destapado	1		180-200	70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha***	4		3	12
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	destapado	1		160-180	120

* Decorrido metade do tempo, vire o rosbife. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

** No caso de carne de porco, dê uns cortes no toucinho e, se a peça tiver de ser virada, coloque-a, primeiro, com a parte do toucinho para baixo.

*** Coloque o tabuleiro universal no nível 1.

Aves

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

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.

Se grelhar directamente sobre a grelha, deverá colocar o tabuleiro universal no nível 1.

No caso de pato ou ganso, espete a pele por baixo das asas, para que a gordura possa escorrer.





Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C	Duração, minutos
Metades de frango 1 a 4 unidades	400 g cada	Grelha	2		210-230	40-50
Frango em pedaços	250 g cada	Grelha	2		210-230	30-40
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		200-220	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		160-180	110-130
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		180-200	80-100
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2		180-200	90-110

Peixe

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

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração, minutos
Peixe grelhado	300 g cada	Grelha*	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	40-50
	1,5 kg		2		190-210	50-60
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	3		2	20-25

* Coloque o tabuleiro universal no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

Sobre o peso do assado não há quaisquer dados na tabela.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.

Como verificar, se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo

O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos.

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

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

Da próxima vez, escolha uma assadeira menor e adicione mais líquido.

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

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

Ao regar o assado, formam-se vapores.

Uma grande parte destes vapores escapa-se através da saída de vapores. O vapor pode condensar-se na zona frontal e mais fria dos comandos ou na parte frontal dos móveis mais próximos e transformar-se em pingos de água. É uma lei da física que condiciona este procedimento.

Soufflés, gratinados, tostas

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

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de soufflé	2		170-190	50-60
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de ir ao forno, tabuleiro universal	2 2	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Soufflés com ingredientes crus* (por ex., gratinado de batata)	Forma de soufflé ou tabuleiro universal	2 2	 	160-180 160-180	50-60 50-60
Dourar tostas	Grelha	5 5	 	3 3	6-7 4-5
Gratinar tostas	Grelha**	4 4	 	3 3	7-10 5-8

* O prato no forno não deve ter mais de 2 cm de altura.

** Coloque o tabuleiro universal sempre no nível 1.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

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

Prato	Adequado para	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pizza*	Pizza com base fina	2		200-220	15-25
	Pizza com base alta	2		180-200	20-30
	Pizza-baguete	2		180-200	20-30
	Mini-pizza	2		190-210	10-20

Prato	Adequado para	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Derivados de batata*	Batatas fritas	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Batatas salteadas	2		200-220	20-30
	Almofadas de batata recheadas	2		200-220	15-25
Produtos de pastelaria*	Pãezinhos	3		190-210	10-20
	Rosquilhas	3		200-220	10-20
Assados*	Barrinhas de peixe	2		200-220	5-15
	Sticks de frango	2		200-220	10-25
	Hamburgeres de legumes	2		200-220	15-30
Strudel*	“Strudel” de maçã	3		190-210	30-40

* Forre o tabuleiro universal com papel vegetal. Verifique se o papel vegetal é adequado para estas temperaturas.

Assar lentamente

“Assar lentamente” é o tipo de preparação ideal para peças de carne que se querem tenras, mal passadas ou ao ponto. A carne fica muito succulenta e extremamente macia. Vantagens: dá espaço de manobra suficiente ao preparar-se refeições completas, pois a carne assada lentamente é fácil de manter quente.

Recipientes adequados

Utilize um recipiente raso, por ex., uma travessa de servir de porcelana.

Como proceder

1. Seleccione o calor superior e inferior com o selector de funções e regule 90 °C com o botão rotativo. Pré-aqueça o forno, aquecendo junto uma travessa sobre a grelha no nível 2.
2. Aqueça a gordura numa frigideira em lume forte. Frite ligeiramente a carne em lume forte e coloque-a imediatamente na travessa pré-aquecida.
3. Coloque a travessa com a carne novamente no forno e deixe assar. Para a maioria das carnes 90 °C é a temperatura ideal de continuação de cozedura.

Indicações sobre "assar lentamente"

Utilize apenas carne fresca.

Asse a carne a uma temperatura bastante quente e durante o tempo suficiente.

Não tape a carne durante a pós-assadura no forno.

Mesmo as peças de carne grandes não precisam de ser viradas.

Após a assadura lenta a carne pode ser imediatamente trinchada. Não é necessário um período de repouso.

Este método de preparação especial faz com que a carne fique sempre com uma coloração rosa por dentro, não significando isso que esteja crua ou mal passada.

Tabela

Todas as partes tenras da vaca, porco, vitela e carneiro são adequadas para assar lentamente. Os tempos aplicáveis à fritura ligeira e pós-cozedura dependem do tamanho da peça de carne.

O tempo de fritura ligeira diz respeito à colocação na gordura quente.

Prato	Fritar ligeiramente na zona de cozinhar (minutos)	Pós-cozedura no forno (minutos)
Pedaços de carne pequenos		
Cubos ou tiras	Em toda a volta 1-2	20-30
Pequenos escalopes, bifes ou medalhões	Cada lado 1-2	35-50
Pedaços de carne de tamanho médio		
Lombo inteiro (400-800g)	Em toda a volta 4-5	75-120
Lombo de borrego (aprox. 450g)	Cada lado 2-3	50-60
Costeleta dupla	Em toda a volta 7-9	100-120
Pedaços de carne grandes		
Lombo inteiro (a partir 900g)	Em toda a volta 6-8	120-150
Assar (600g-1kg)	Em toda a volta 8-10	120-150
Assar (1,1-2kg)	Em toda a volta 8-10	180-270

Conselhos para assar lentamente

A carne assada lentamente não fica tão quente como a carne assada normalmente.

Aqueça os pratos e sirva o molho muito quente.

Se desejar manter quente a carne assada lentamente.

Após a assadura lenta, regule com o botão rotativo uma temperatura de 70 °C. Os pedaços de carne pequenos podem ser mantidos quentes até 45 minutos e os grandes até 2 horas.

Pratos especiais

Este fogão permite regular temperaturas entre 20 e 300 °C. Conseguirá assim obter com os mesmos bons resultados tanto iogurtes cremosos a 40 °C com uma pizza estaladiça cozinhada a 300 °C. Experimente!

	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração
logurte de 1 litro de leite	Colocar taças ou frascos com tampa de enroscar sobre a grelha	1		40	6-8 Horas
Ferver o leite (3,5% de gordura), deixá-lo arrefecer para 45 °C, misturar 150 g de iogurte, deitar o preparado em taças ou pequenos frascos com tampa e colocá-los destapados na grelha. Pré-aquecer durante 5 minutos a 45 °C e preparar como indicado.					
Pizza	Forma para pizza	1		300	7-12 Min.
Crepes flamejados (massa levedada com cobertura fina) pré-aquecer	ou tabuleiro universal	3		300	7-12 Min.
Carne envolta em massa de pão pré-aquecer entre 280-300 °C	Tabuleiro universal	2		170-190	110-120 Min.
750 g a 1 kg de carne e igual quantidade de massa de pão.					
Peixe inteiro, 2 kg (por ex., salmão, fresco)	Grelha*	2		280-300 95	10 Min. 50-60 Min.

Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração
------------	-------	---------------------	----------------	------------------

Colocar o peixe preparado na grelha. Pré-aquecer o forno para 280-300 °C, deixar o peixe assar durante 10 minutos a esta temperatura e de seguida diminuir para 95 °C.

* Colocar o tabuleiro universal no nível 1.

Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os sobre a grelha num recipiente adequado.

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de descongelação dependem do tipo e quantidade dos alimentos.

Prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Produtos congelados sensíveis Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, de frutas, etc.	Grelha	2	☒	20 °C
Outros produtos ultracongelados* Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria	Grelha	2	☒	50 °C

* Cobrir os produtos congelados com uma folha própria para microondas. Coloque as aves no prato com o peito virado para baixo.

Na amplitude de 30 a 60 °C, a lâmpada do forno mantém-se apagada. Assim, é possível uma regulação fina otimizada.

Desidratar

Utilize apenas fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

Forre o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou papel próprio para cozinhar.

Prato	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, horas
600 g de maçãs às rodelas	2 + 4		80	aprox. 5
800 g de pêras aos quartos	2 + 4		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	2 + 4		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas lavadas	2 + 4		80	aprox. 1½

Nota

Volte várias vezes os legumes ou a fruta muito sumarentos. Solte os alimentos do papel, logo após a desidratação.

Fazer conservas

Preparação

Os frascos e os anéis de borracha têm de estar limpos e em boas condições. Sempre que possível, utilize frascos do mesmo tamanho. Os dados indicados na tabela referem-se a frascos redondos de um litro.

Atenção! Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas podem rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em perfeitas condições e lave-os muito bem.

Coloque os frutos ou legumes nos frascos. Se necessário, volte a limpar os rebordos dos frascos. Estes têm de se encontrar em perfeitas condições de limpeza. Coloque em cada frasco um anel de borracha e uma tampa. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Os tempos indicados nas tabelas servem de mera orientação, podendo ser influenciados pela temperatura ambiente, número de frascos, quantidade e aquecimento do conteúdo do frasco. Antes de mudar de potência de aquecimento ou desligar, certifique-se de que está a efervescer correctamente dentro dos frascos.

Como regular

1. Coloque o tabuleiro universal no nível 2. Coloque os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem no mesmo.
2. Deite ½ litro de água quente (a aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o selector de funções em .
5. Coloque o botão na amplitude 170 a 180 °C.

Fazer conservas de frutos

Assim que começar a efervescer nos frascos, ou seja comece a borbulhar a intervalos curtos, desligue, após cerca de 40 a 50 minutos, o selector de funções.

Após 25 a 35 minutos de o forno ter sido desligado retire os frascos do forno. Se forem deixados a arrefecer durante mais tempo no forno, podem formar-se germes que favorecem a acidificação da fruta em conserva.

Frutos em frascos de um litro	A partir da efervescência	Após o forno ter sido desligado
Maçãs, groselhas, morangos	Desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêssegos, uvas-espim	Desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	Desligar	aprox. 35 minutos

Fazer conservas de legumes

Assim que começar a borbulhar nos frascos, reduza a temperatura com o botão rotativo para aprox. 120 a 140 °C. Veja na tabela quando poderá desligar o aparelho. Deixe os legumes repousar mais 30-35 minutos no forno.

Legumes com decocção a frio em frascos de um litro	A partir da efervescência 120-140 °C	Após o forno ter sido desligado
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, rábano, couve roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos

Legumes com decocção a frio em frascos de um litro	A partir da eferescência 120-140 °C	Após o forno ter sido desligado
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os frascos

Não coloque os frascos sobre uma base fria ou molhada, pois podem rebentar.

Conselhos para poupar energia

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

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

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir duas formas de bolo inglês lado a lado no forno.

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

Acrilamida nos alimentos

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. As presentes informações foram elaboradas com base nos conhecimentos obtidos com os estudos realizados até à data.

Como aparece a acrilamida?

A acrilamida não aparece nos alimentos por migração de resíduos do exterior. Formando-se, antes, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Ainda não se possui certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre. sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por

Temperaturas altas
um baixo teor de água no alimento
produtos muito tostados.

Quais os produtos afectados?

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.:

Batatas fritas e batatas fritas de pacote, torradas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina de massa tenra (biscoitos, broas de mel, biscoitos crocantes).

O que pode fazer

Poderá evitar taxas elevadas de acrilamida na confecção de bolos, ao fritar e ao grelhar. A aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Em geral

Reduzir o mais possível os tempos de cozedura.

”Dourado em vez de carbonizado” - Evite tostar muito os alimentos.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida contida.

Cozer bolos

Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 200 °C e com ar quente circulante 3D não exceda 180 °C.

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190 °C, com ar quente circulante 3D não exceda 170 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo na receita reduz a formação de acrilamida.

Distribua as batatas preparadas no forno o mais uniformemente possível no tabuleiro, se possível numa única camada. Para evitar que as batatas sequem rapidamente prepare simultaneamente pelo menos 400 g.

¹ Brochura informativa da aid "Acrylamid", publicada pela aid e pelo BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), edição 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.












² Comunicado de imprensa 365 do BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), de 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

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

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	3		160-180	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		140-160	30-40
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		140-160	40-50
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro	5		3	1-2
Bolos pequenos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecer)	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		140-160	25-35
	2 tabuleiros* + tabuleiro universal***	2+3+5		140-160	30-40
Pão-de-ló	Forma de mola	2		160-180	30-40
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro universal	3		170-190	40-50
	Tabuleiro + tabuleiro universal**	2+4		140-160	50-60
Bolo de maçã	2 grelhas* + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Tabuleiro universal + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm****	1		190-210	70-80

* Poderá adquirir os tabuleiros e as grelhas como acessórios originais nas lojas da especialidade.



** Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro universal por cima do tabuleiro.

*** Coloque o tabuleiro universal sempre em baixo. Podem ser retirados mais cedo.

**** Disponha os bolos na acessórios em posições desencontradas na diagonal.

Grelhar

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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração minutos
Alourar tostas (10 min. pré-aquecimento)	Grelha	5		3	1-2
Hamburguer 12 unidades*	Grelha	4		3	25-30

* Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo. Coloque o tabuleiro universal sempre no nível 1.

