

## Campo do sensor

1. Visor
2. Ligar/Desligar
3. Tipos de Aquecimento ou Cozedura Assistida
4. Programas Favoritos
5. Seleção de temperatura
6. Navegação
7. Sensor OK - confirma a selecção
8. Botão Casa- abre o menu principal
9. Tempo e funções adicionais
10. Conta-Minutos

### Tipos de aquecimento Cozedura assistida

Premir uma ou duas vezes - activa um Tipo de Aquecimento ou uma função de Cozedura Assistida. Manter premido durante 3 segundos - acende ou apaga a lâmpada do forno.

### Programas Favoritos

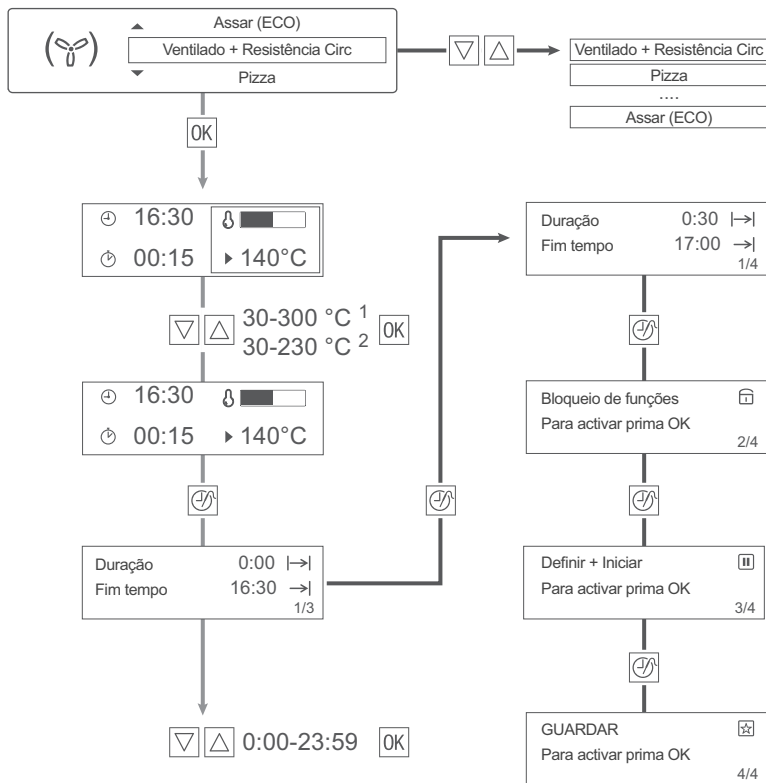
Premir uma vez - abre o menu Programas Favoritos. Manter premido durante 3 segundos - guarda a função activa no menu Programas Favoritos.

### Aquecimento Rápido

Manter premido durante 3 segundos - activa e desactiva a função de Aquecimento Rápido.

# Tipos de aquecimento

## Premir uma vez



<sup>1</sup> Apenas fornos sem vapor

<sup>2</sup> Apenas fornos com vapor

## Forno

- Ventilado + Resistência Circ
- Pizza
- Aquecimento a Baixa temp.
- Aquecimento Convencional
- Congelados
- Grelhador ventilado
- Grelhador Rápido
- Grelhador
- Ventilado
- Função manter quente
- Descongelar
- Aquecimento inferior
- Massa de pão
- Pão
- Gratinado
- Conservar
- Secar
- Aquecer pratos
- Assar (ECO)

## Forno A Vapor

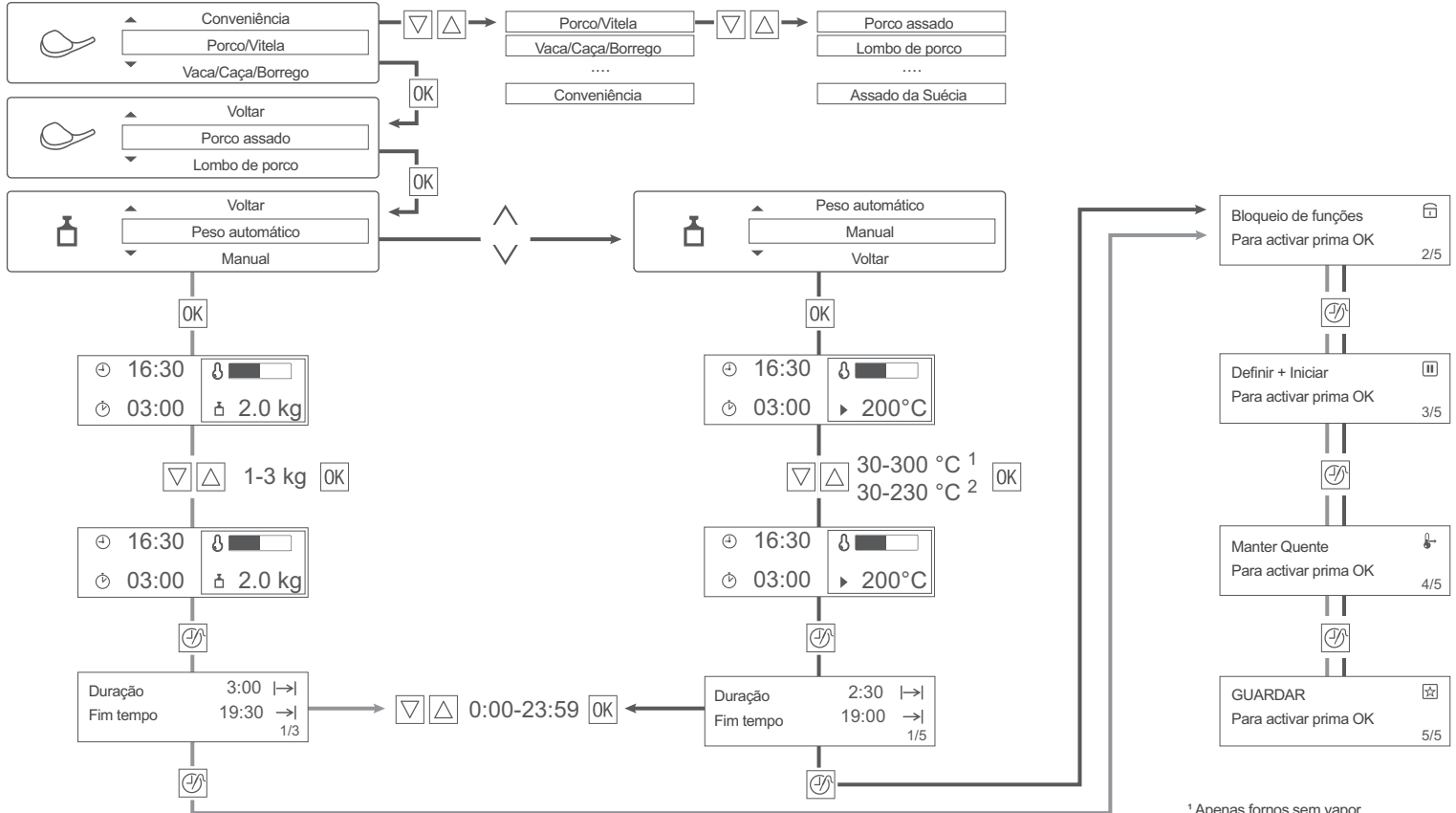
- Aquecimento a vapor
- Ventil.+ Vapor (50/50)
- Ventilado + Vapor (25/75)
- Vapor (ECO)
- Ventilado
- Ventilado + Resistência Circ
- Pizza
- Aquecimento a Baixa temp.
- Aquecimento Convencional
- Congelados
- Grelhador ventilado
- Grelhador Rápido
- Grelhador
- Ventilado
- Função manter quente
- Descongelar
- Aquecimento inferior
- Massa de pão
- Pão
- Gratinado
- Conservar
- Secar
- Aquecer pratos
- Regenerar
- Assar (ECO)



# Cozedura assistida



## Premir duas vezes



<sup>1</sup> Apenas fornos sem vapor

<sup>2</sup> Apenas fornos com vapor



## Cozedura assistida

### Porco/Vitela

Porco assado  
Lombo de porco  
Joelho de porco  
Pá de porco  
Vitela assada  
Mão de vitela  
Ossobuco  
Peito de vitela recheado  
Rolo de carne  
Assado da Suécia <sup>1</sup>

### Vaca/Caça/Borrego

Carne assada  
Carne vaca escandinava  
Carne estufada  
Carne de vaca marinada  
Lombo de caça  
Assado de caça  
Coelho  
Coelho de mostarda  
Javali  
Borrego assado  
Borrego assado, médio  
Perna de borrego

### Aves

Frango inteiro  
Perú, inteiro  
Pato inteiro  
Ganso, inteiro  
Aves com osso

Pernas de frango  
Coq au Vin  
Pato assado com laranja  
Frango recheado  
Peito de frango recheado <sup>2</sup>

### Peixe

Peixe, inteiro (até 1Kg)  
Filetes de peixe  
Bacalhau  
Peixe ao sal  
Lulas recheadas  
Peixe ao vapor  
Brandade  
Peixe escalfado (truta) <sup>2</sup>

### Bolo

Pão-de-ló de limão  
Bolo sueco  
Biscoitos  
Cheesecake  
Bolo de fruta  
Bolo areado  
Trança de manteiga  
Trança levedada  
Bolo em coroa  
Bolo Savarin  
Brownies  
Queques  
Tarte doce  
Bolo de cenoura  
Bolo de amêndoa  
Tarte de fruta  
Bolo de Maçã da Avó <sup>1</sup>

### Sobremesas <sup>2</sup>

Flan de caramelo  
Pudim de coco  
Bolo de Café  
Tarte de cereja  
Sonhos de ameixa

### Pizza/Empadão/Pão

Pizza  
Tarte de cebola  
Quiche Lorraine  
Flan de queijo de cabra  
Flan de queijo  
Massa de queijo  
Pão branco  
Pão saloio  
Piroggen

### Caçarolas/Gratinados

Lasanha  
Canelones  
Batatas gratinadas  
Moussaka  
Massa gratinada  
Gratinado de chicória  
Caçarola de carne  
Caçarola de couves  
Sonho da Francónia <sup>1</sup>

### Guarnições <sup>2</sup>

Legumes mediterrâneos  
Legumes tradicionais  
Tomates pelados  
Batatas com casca  
Batatas cozidas  
Sonhos salgados  
Arroz  
Prato de ovos no forno

### Vapor combinado <sup>2</sup>

Menu Vapor 1  
Menu Vapor 2  
Menu Vapor 3

### Conveniência

Pizza, congelada  
Pizza massa alta, congelada  
Pizza, refrigerada  
Pizza Snacks, congelados  
Batatas fritas  
Fatias/Croquetes  
Batatas "palitos" gratinadas  
Pão/Baguetes  
Pão/Baguetes, congelados  
Strudel de maçã, congelado  
Filetes de peixe, congelados  
Asas de frango  
Lasanha/Canelones, congel.

<sup>1</sup> Apenas fornos sem vapor

<sup>2</sup> Apenas fornos com vapor