



Horno empotrado HBL43S4.1E, HBR43S4.1E
Forno de encastrar HBL43S4.1E, HBR43S4.1E



BOSCH

[es] Instrucciones de uso3

[pt] Instruções de serviço 26

Indicaciones de seguridad importantes..... 4
 Causas de daños.....5
Su nuevo horno 6
 Panel de mando.....6
 Teclas e indicadores6
 Mando de funciones6
 Selector de temperaturas.....6
 Compartimento de cocción7
Accesorios 7
 Introducción de los accesorios.....7
 Accesorios especiales.....7
 Artículo del Servicio de Asistencia Técnica.....9
Antes del primer uso..... 9
 Ajustar la hora9
 Calentar el horno9
 Limpiar los accesorios.....9
Programar el horno 10
 Tipo de calentamiento y temperatura 10
 Calentamiento rápido..... 10
Programar las funciones de tiempo 10
 Reloj avisador..... 10
 Duración 11
 Hora de finalización..... 11
 Hora..... 12
Seguro para niños 12
Modificar los ajustes básicos 12
Cuidados y limpieza 13
 Productos de limpieza 13
 Descolgar y colgar las rejillas 13
 Plegar hacia abajo las resistencias del grill 14
 Montar y desmontar el cristal de la puerta..... 14
¿Qué hacer en caso de avería?..... 15
 Tabla de averías..... 15
 Cambiar la lámpara del techo del horno 15
 Cristal protector..... 15
Servicio de Asistencia Técnica 15
 Número de producto (E) y número de fabricación (FD)..... 15
Consejos sobre energía y medio ambiente 16
 Ahorrar energía 16
 Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 16

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina..... 16
 Pasteles y repostería..... 16
 Sugerencias y consejos prácticos para el horneado 18
 Carne, aves, pescado..... 19
 Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill 21
 Gratinados, soufflés, tostadas..... 22
 Productos preparados..... 22
 Platos especiales..... 23
 Descongelar 23
 Tostar 23
 Confitar 24
Acrilamida en los alimentos..... 24
Comidas normalizadas 25
 Hornear 25
 Asar al grill 25

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especializados autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la *descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

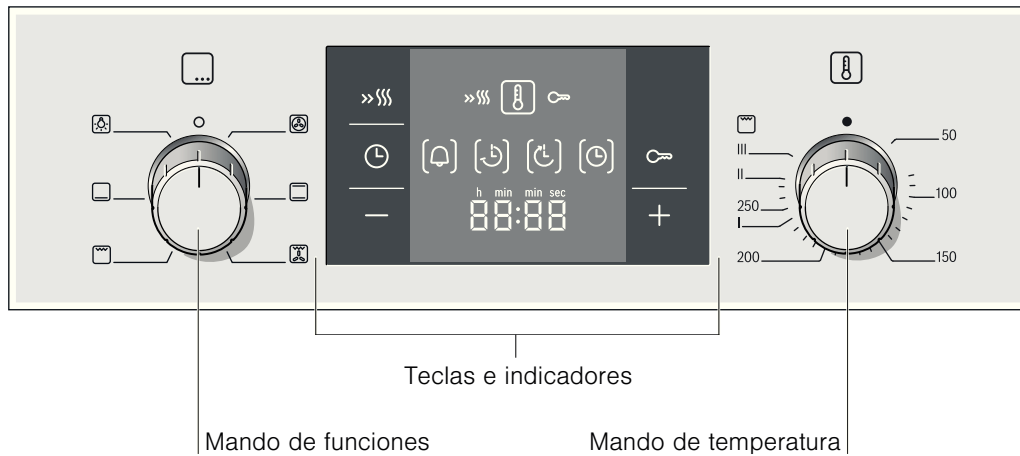
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. En el indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios

Los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar la superficie con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador aparecen los valores configurados.

Tecla	Uso
»»»»	Calentamiento rápido Calentar el horno de forma especialmente rápida.
🕒	Funciones tiempo Seleccionar el reloj avisador 🕒, la duración del ciclo de cocción ⏪, la hora de finalización ⏩ y la hora 🕒.
🔒	Seguro para niños Bloquear y desbloquear el panel de mando.
-	Menos Reducir los valores de ajuste.
+	Más Aumentar los valores de ajuste.

En el indicador, los corchetes [] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano. Excepción: el símbolo 🕒 de la hora se ilumina sólo cuando ésta se modifica.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.

Posición	Uso
○	Posición cero El horno se apaga.
🔥	Aire caliente 3D* Para pasteles y repostería hasta en tres niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del compartimento de cocción.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Posición	Uso
☐	Calor superior/inferior Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
🔥	Grill con aire caliente Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
☐	Grill, superficie amplia Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
☐	Calor inferior Confitar, hornear y dorar. El calor proviene de la resistencia inferior.
💡	Lámpara del horno Encender la lámpara de iluminación del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se ajusta una función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Selector de temperaturas

El mando de temperatura sirve para programar la temperatura y el nivel de grill.


Posición	Significado
●	Posición cero El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
I, II, III	Niveles de grill Los niveles para el grill, superficie amplia ☐. I = nivel 1, mínimo II = nivel 2, medio III = nivel 3, máximo

Cuando el horno calienta, se enciende el símbolo 🕒 del indicador. En las pausas de calentamiento se apaga.

Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara del horno

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. Con la posición  del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

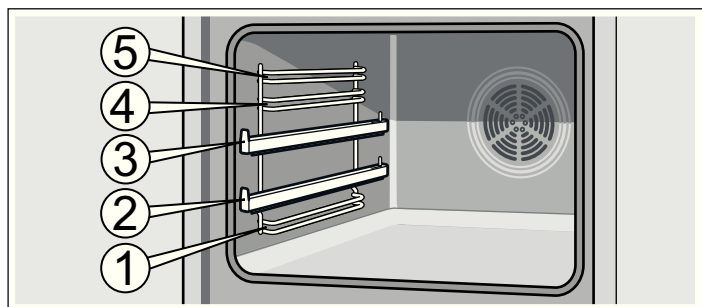
Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

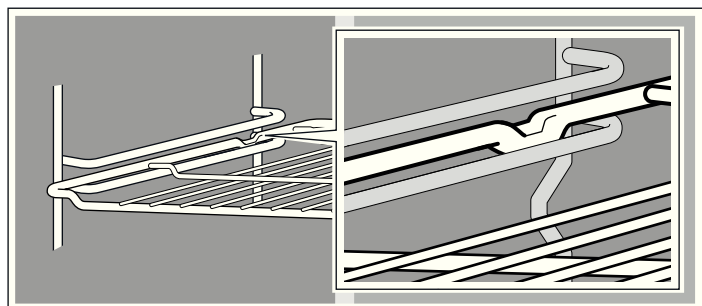
Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el compartimento de cocción en 5 alturas diferentes. Introducirlos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el cristal de la puerta.



Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad, hasta que queden fijados. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

Al introducir un accesorio en el compartimento de cocción, asegurarse de que la curvatura quede detrás del accesorio. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Los rieles de extracción en las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Dependiendo del equipamiento del aparato, los rieles de extracción se enclavan cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desbloquear, volver a introducir los rieles de extracción en el compartimento de cocción ejerciendo un poco de presión.


Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no afecta al funcionamiento normal.

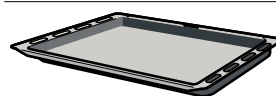
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo .



Bandeja universal

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

Accesorios especiales	Número HEZ	Aplicación
Parrilla	HEZ334000	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja esmaltada	HEZ331003	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal	HEZ332003	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales	Número HEZ	Aplicación
Parrilla de inserción	HEZ324000	Para asar. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprenden.
Bandeja para grill	HEZ325000	Para asar al grill sin utilizar parrilla o para usar como pantalla protectora con el fin de evitar que el horno se ensucie demasiado. Utilizar la bandeja para grill exclusivamente con la bandeja universal. Bandeja para asar al grill: introducir sólo en las alturas 1, 2 y 3. Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla.
Bandeja para pizza	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Piedra para hornear	HEZ327000	La piedra para hornear es ideal para preparar pan, panecillos y pizza elaborados por uno mismo que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre a la temperatura recomendada.
Bandeja esmaltada con revestimiento antiadherente	HEZ331011	Los pasteles, pastas y galletas se desprenden con mayor facilidad de la bandeja. Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal con revestimiento antiadherente	HEZ332011	Los pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes se desprenden con mayor facilidad de la bandeja universal. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja profesional con parrilla de inserción	HEZ333003	Indicada especialmente para preparar grandes cantidades de comida.
Tapa para la bandeja profesional	HEZ333001	La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.
Asador de cristal	HEZ915001	El asador de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático o Asado automático.
Guías correderas		
2 rieles	HEZ338250	Los rieles de extracción de las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.
3 rieles	HEZ338352	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen. Las guías correderas triples no están indicadas para aparatos con asador giratorio.
Guía corredera de extracción triple	HEZ338356	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen. Las guías correderas triples de extracción completa no están indicadas para aparatos con asador giratorio.
Guías correderas triples de extracción completa con función de parada	HEZ338357	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen. Los rieles de extracción se enclavan de modo que el accesorio pueda colocarse fácilmente. Las guías correderas triples de extracción completa con función de parada no están indicadas para aparatos con asador giratorio.
Placas laterales con autolimpieza		
Aparatos con una lámpara de horno	HEZ339020	El compartimento de cocción puede equiparse con las placas laterales, que se autolimpian durante el funcionamiento del horno.
Aparatos con una lámpara de horno y un asado automático	HEZ339020	El compartimento de cocción puede equiparse con las placas laterales, que se autolimpian durante el funcionamiento del horno.

Accesorios especiales	Número HEZ	Aplicación
Placa superior y placas laterales con autolimpieza		
Aparatos con una lámpara de horno y una resistencia del grill plegable	HEZ329020	Es posible reequipar la cubierta y las placas laterales para que el compartimento de cocción se limpie de forma automática durante el funcionamiento.
Aparatos con dos lámparas de horno y una resistencia del grill plegable	HEZ329022	Es posible reequipar la cubierta y las placas laterales para que el compartimento de cocción se limpie de forma automática durante el funcionamiento.
Aparatos con una lámpara de horno, resistencia del grill plegable y termómetro de carne	HEZ329027	Es posible reequipar la cubierta y las placas laterales para que el compartimento de cocción se limpie de forma automática durante el funcionamiento.
Filtro de vaho	HEZ329000	Para reequipar el horno. El filtro de vaho filtra las partículas de grasa en la salida de aire y reduce los ruidos. Solo para los aparatos en cuyo E-Nr la segunda cifra sea un 6, 7 u 8 (p. ej. HBA38B750)
Sistema de cocción al vapor	HEZ24D300	Para preparar verduras y pescado de forma singular.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a


través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno	N.º de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de celdas	N.º de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta	N.º de artículo: 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro.


Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Ajustar la hora

Tras la conexión en el indicador parpadea el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.


1. Pulsar la tecla .


En el indicador se muestra la hora 12:00. Los símbolos de tiempo se iluminan, los corchetes se sitúan junto a .

2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar Calor superior/inferior  con el mando de funciones.

2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.


Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

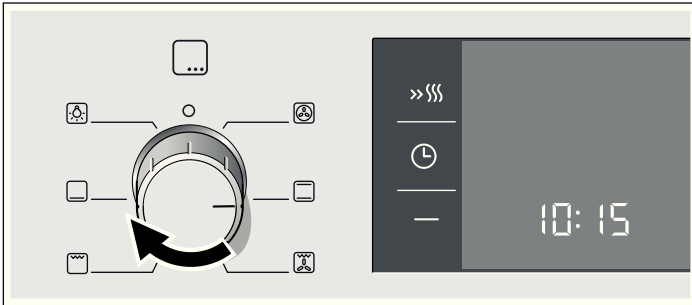
Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo de cocción y la hora de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

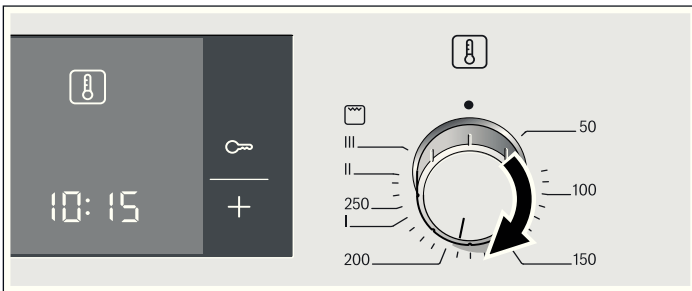
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior/inferior  a 190 °C.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.



Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C. Son apropiados los tipos de calentamiento:

- Aire caliente 3D 
- Calor superior/inferior 

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura
2. Pulsar la tecla «»».

En el indicador se ilumina el símbolo «»». El horno empieza a calentarse.


Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo «»» del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido



Pulsar la tecla «»». El símbolo «»» del indicador se apaga.


Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. Los corchetes [] indican la función de tiempo seleccionada. Con las teclas + o - es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que el símbolo de tiempo se encuentre entre corchetes.


Reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.

1. Pulsar una vez la tecla .
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se encuentran junto a .
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -.
Valor recomendado de la tecla + = 10 minutos
Valor recomendado de la tecla - = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el indicador se ilumina el símbolo [] y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. Aparece 00:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla .

Modificar el tiempo del reloj avisador






Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -. El cambio se aplica tras unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 00:00 con la tecla -. El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo



En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción , la hora de finalización  o la hora , pulsar la tecla  hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Duración

El horno permite programar la duración del ciclo de cocción de cada plato. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.


Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
En el indicador se muestra 00:00. Los símbolos de tiempo se iluminan, los corchetes se sitúan junto a .





4. Ajustar la duración con las teclas **+** o **-**.
Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos
Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos




Tras unos segundos se enciende el horno. En el indicador se muestra el transcurso de la duración y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.


La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador. Pulsar la tecla . Se puede ajustar una nueva duración con las teclas **+** o **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración






Cambiar la duración con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Borrar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 00:00 con la tecla **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.



Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción , la hora de finalización  o la hora , pulsar la tecla  hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.


Hora de finalización

Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende de forma automática y se apaga en el momento deseado. Por ejemplo, se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

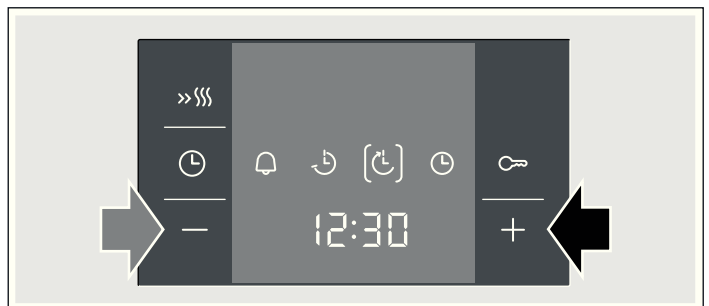
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, la duración del ciclo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.






1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
4. Ajustar la duración con las teclas **+** o **-**.
5. Pulsar la tecla .

Los corchetes se encuentran junto a . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.





6. Retrasar la hora de finalización con las teclas **+** o **-**.




El horno aplica la configuración transcurridos unos segundos y pasa al modo de espera. En el indicador se muestra la hora a la que el plato estará listo y el símbolo  aparece entre corchetes. Los símbolos  y  se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso de la duración y el símbolo  aparece entre corchetes. El símbolo  se apaga.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador. Pulsar la tecla . Se puede ajustar una nueva duración con las teclas **+** o **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la hora de finalización

Modificar la hora de finalización con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla . La hora de finalización no debe modificarse si ya se ha iniciado la duración del ciclo de cocción. El resultado de la cocción podría variar.

Cancelar la hora de finalización

Pulsar la tecla **—** para cancelar la hora de finalización y restablecer la hora actual. El cambio se aplica tras unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla **⌚**.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador **🔔**, la duración del ciclo de cocción **🕒**, la hora de finalización **🕒** o la hora **⌚**, pulsar la tecla **⌚** hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadea el símbolo **⌚** y cuatro ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla **⌚**.

En el indicador se muestra la hora 12:00. Los símbolos de tiempo se iluminan, los corchetes se sitúan junto a **⌚**.

2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **—**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Cambiar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla **⌚**.

En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se encuentran junto a **⌚**.

2. Modificar la hora con las teclas **+** o **—**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Conectar el seguro para niños

No puede haber programada ninguna duración del ciclo de cocción ni ningún tiempo de finalización.

Pulsar la tecla **🔒** durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo **🔒**. El seguro para niños está activado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla **🔒** durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo **🔒** del indicador se apaga. El seguro para niños está desactivado.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Ajustes básicos	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c1 Indicación de la hora	siempre*	sólo con la - tecla ⌚	
c2 Duración de la señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla **⌚** durante aprox. 4 s.

En el indicador aparece el ajuste básico actual para la indicación de la hora, p. ej. c1 1 para la selección 1.

2. Cambiar el ajuste básico con la tecla **+** o **—**.

3. Confirmar con la tecla **⌚**.

En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Con la tecla **⌚** es posible pasar todos los niveles y con la tecla **+** o **—** modificar el ajuste.

4. Para finalizar, pulsar la tecla **⌚** aprox. 4 segundos.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.


Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

La placa posterior está revestida con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, proceder del siguiente modo:

1. Limpiar a fondo la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción.
2. Programar el aire caliente 3D .
3. Calentar el horno vacío y cerrado durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera. Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el compartimento de cocción.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si cae limpiador para hornos sobre ella por descuido, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

Limpiar la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción

Utilizar una bayeta y agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.

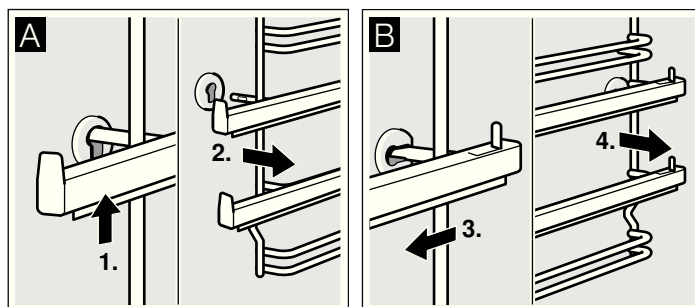
En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos o con productos de limpieza para hornos.

Descolgar y colgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

Descolgar las rejillas

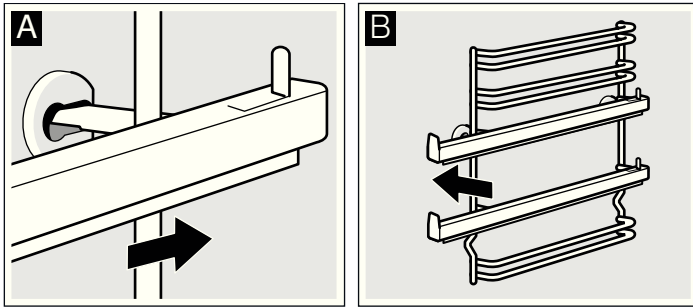
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y colgarla a continuación en la ranura delantera (figura B).



Las rejillas se ajustan solo a la izquierda o a la derecha. Tener cuidado, tal y como se indica en la imagen, de que las alturas 1 y 2 queden debajo y las alturas 3, 4 y 5 arriba. Los rieles de extracción han de poderse sacar hacia delante.

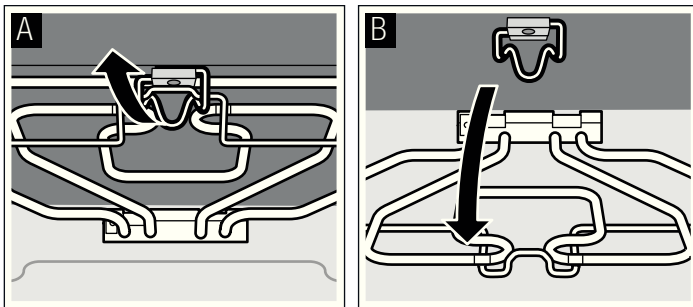
Plegar hacia abajo las resistencias del grill

Para facilitar la limpieza del techo, se pueden plegar hacia abajo las resistencias del grill.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El horno debe estar frío.

1. Sujetar la resistencia del grill y tirar del estribo de sujeción hacia delante hasta oír que encaja (Figura A).
2. Plegar la resistencia del grill hacia abajo (Figura B).



3. Una vez finalizada la limpieza, volver a plegar hacia arriba las resistencias del grill y sujetarlas.
4. Tirar del estribo de sujeción hacia abajo hasta oír que encaja.

Montar y desmontar el cristal de la puerta

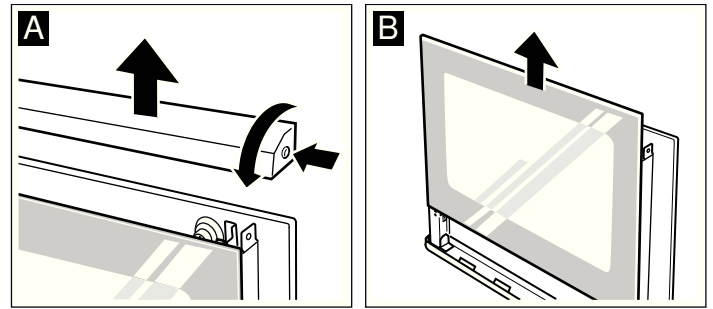
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

En función del modelo de aparato, la puerta del horno se puede abrir hacia la derecha o la izquierda.

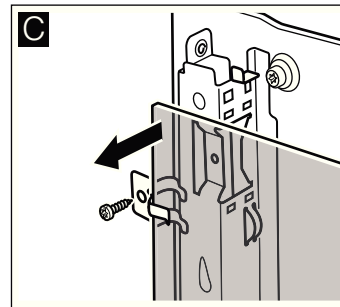
El cristal se puede montar y desmontar tanto en puertas que se abren hacia la derecha como hacia la izquierda.

Desmontar

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal con la mano.
3. Tirar del cristal hacia arriba para extraerlo (figura B).



4. Desatornillar los resortes de sujeción a izquierda y derecha y retirarlos (figura C). Extraer el cristal hacia arriba sacándolo en posición inclinada.



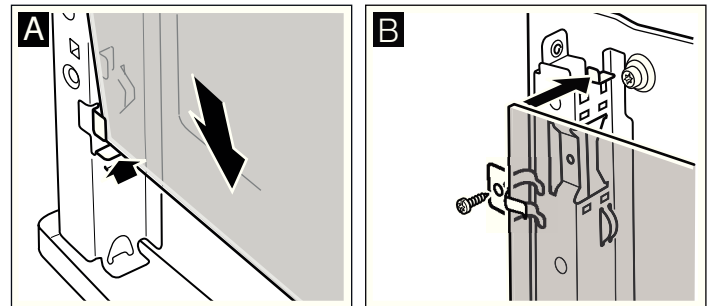
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montar

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" quede en la parte superior derecha.

1. Introducir el cristal hacia abajo en posición inclinada asegurándose de que no caiga (figura A).
2. Insertar los resortes de sujeción a derecha e izquierda en el cristal, alinearlos de tal forma que queden situados sobre el agujero roscado y atornillarlos (figura B).



3. Introducir y sujetar el cristal superior. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.
4. Colocar la cubierta y atornillarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo, consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Interrupción en la corriente.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador parpadea \odot y ceros.	Interrupción en la corriente.	Volver a ajustar la hora.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.

Mensajes de error

Si en el indicador se muestra un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla \odot . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

La causa del siguiente mensaje de error puede ser solucionada por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está cubierta.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar si alguna tecla está atascada, cubierta o sucia.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º de fabricación.
------------------	---------------------

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

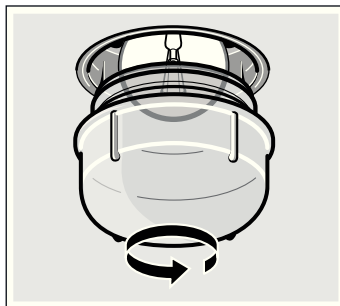
Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
4. Volver a atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Con Calor superior/inferior se consigue el mejor horneado de pasteles.

Si se hornea con Aire caliente 3D , se recomiendan las siguientes alturas para introducir los accesorios:

- Pasteles en moldes: altura 2
- Pasteles en la bandeja: altura 3

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

Alturas de horneado en 2 niveles:

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

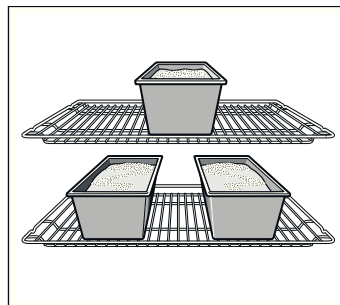
Alturas de horneado en 3 niveles:

- Bandeja de horno: altura 5
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

En las tablas hay numerosos consejos para cada plato.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre la parrilla tal y como se muestra en la figura.



Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o repostería. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos si se precalienta el horno.

Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.

Pasteles en moldes	Molde	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/ molde rectangular	2	☉	160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1	☉	140-160	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/ molde rectangular	2	☐	150-170	65-75
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3	☐	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarmable	2	☐	160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalentar)	Tartera	2	☐	160-180	20-30
Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2	☐	160-180	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	☐	170-190	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1	☐	170-190	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1	☐	220-240	35-45
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2	☐	150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	1	☐	250-270	10-15
Pastel salado*	Molde desarmable	1	☐	180-200	45-55

* Dejar que el pastel se enfríe durante unos 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-190	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	150-170	35-45
Masa bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	180-200	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-160	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3	☐	170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	150-170	35-45
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	3	☐	160-180	40-50
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	150-170	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-190	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	170-190	60-70
Quiche suiza	Bandeja universal	1	☐	210-230	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2	☐	170-190	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2	☐	170-190	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	3	☐	160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	3	☐	140-160	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bandeja universal	2	☐	210-230	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	180-200	40-50
Tarta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2	☐	250-270	10-15
Börek	Bandeja universal	2	☐	180-200	40-50

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3	☉	140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	130-150	30-40
Pastas de té (precalentar)	Bandeja universal	3	☐	140-150	30-40
	Bandeja universal	3	☉	140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	130-140	40-55
Almendrados	Bandeja universal	2	☐	100-120	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	100-120	40-50
Merengues	Bandeja universal	3	☉	80-100	100-150
Tartaletas	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	2	☐	170-190	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1	☉	160-180	25-35
Ensaimada	Bandeja universal	2	☐	210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	☉	180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	170-190	35-45
Repostería de masa levadura	Bandeja universal	2	☐	180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	160-180	25-35

Pan y panecillos

Precalentar el horno para elaborar pan salvo que se indique lo contrario.

No echar nunca agua en el horno caliente.



Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	270	5
				200	30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	270	8
				200	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	2	☐	270	10-15
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	3	☐	200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	3	☐	180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	160-180	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia. Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.

De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto. Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

El pastel se desmorona. La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior  en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D  . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. Comprobar que la tapa de la cacerola encaja y cierra bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Asar al grill

Para asar al grill, precalentar el horno durante unos 3 minutos antes de introducir el producto en el compartimento de cocción.

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.

Dar la vuelta a las piezas de la parrillada tras 2/3 del tiempo de cocción.

Salar los filetes después de asarlos al grill.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Poner la bandeja universal a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Al asar al grill, no colocar la bandeja de aluminio o la bandeja universal a una altura superior a la 4 o la 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Carne

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de vacuno						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	abierto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		220-240	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	abierto	2		210-230	140
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lomo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	3+1		220-230	30
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abierto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		200-220	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	20
Medallones cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	10
Carne de cordero						
Lomo de cordero con hueso	1,5 kg	abierto	2		190	60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		150-170	120
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	abierto	2		200-220	50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	cerrado	2		210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	cerrado	2		180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	cerrado	2		180-200	130
Conejo	2,0 kg	cerrado	2		220-240	60
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	1		180-200	80
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

Ave

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la

pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Si se cocina pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		200-220	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2		190-210	80-90
Pollo, mitades	de 500 g cada una	Parrilla	2		220-240	40-50
Piezas de pollo	de 150 g cada una	Parrilla	3		210-230	30-40
Piezas de pollo	de 300 g cada una	Parrilla	3		220-240	35-45
Pechuga de pollo	de 200 g cada una	Parrilla	2		3	30-40
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-110
Pechuga de pato	de 300 g cada una	Parrilla	3		240-260	30-40
Ganso, entero	3,5-4,0 kg	Parrilla	2		170-190	120-140
Muslos de ganso	de 400 g cada uno	Parrilla	3		220-240	50-60
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
Carne de pavo enrollada	1,5 kg	abierto	1		190-210	110-130
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2		180-200	80-90
Sobremuslo de pavo	1,0 kg	Parrilla	2		180-200	90-100

Pescado

Dar la vuelta a las piezas de pescado tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable,

poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Si se hornean filetes de pescado, añadir unas cuantas cucharadas soperas de líquido para rehogar.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado, entero	de aprox. 300 g	Parrilla	2		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2		180-200	60-70
	2,0 kg	cerrado	2		180-200	70-80
Ventresca pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3		2	20-25
Filete de pescado		cerrado	2		210-230	20-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

Para asar directamente sobre la parrilla sin recipientes, introducir la bandeja universal a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son sólo valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2	☐	180-200	50-60
Soufflé	Molde para gratinar	2	☐	170-190	35-45
	Moldecitos de porción	2	☐	190-210	25-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2	☐	200-220	40-50
Lasaña	Molde para gratinar	2	☐	180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	1 molde para gratinar	2	☒	160-180	60-80
	2 moldes de gratinar	1+3	☒	150-170	60-80
Tostadas					
4 unidades, gratinadas	Parrilla	3	☒	160-170	10-15
12 unidades, gratinadas	Parrilla	3	☒	160-170	15-20

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.


Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	2	☐	190-210	15-25
	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2	☐	180-200	20-30
	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-baguette	Bandeja universal	3	☐	180-200	20-30
Minipizza	Bandeja universal	3	☐	190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (precalentar)	Bandeja universal	3	☐	190-210	10-15
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	3	☐	190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☒	180-200	30-40
Croquetas	Bandeja universal	3	☐	200-220	20-25
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	3	☐	210-230	15-25
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3	☐	170-190	10-20
Pan alemán Brezel (masa de panadería)	Bandeja universal	3	☐	210-230	15-25
Productos de panadería, prehornados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3	☐	190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	160-180	20-25

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	2	☐	220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3	☐	200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	☐	200-220	35-40

Platos especiales

A bajas temperaturas, con Aire caliente 3D  se puede conseguir yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios, las rejillas de colocación o las guías correderas del compartimento de cocción.

Preparar yogur



1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico).
3. Verterlo en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.

4. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

1. La pasta de levadura se prepara de la forma habitual, se introduce en un recipiente resistente al calor de cerámica y se cubre.
2. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

Plato	Recipientes	Tipo calentam.	Temperatura	Duración
Yogur	Tazas o tarros	en la base del compartimento de cocción 	Precalentar a 50 °C 50 °C	5 minutos 8 horas
Dejar levar la masa de levadura	recipiente resistente al calor	en la base del compartimento de cocción 	Precalentar a 50 °C Desconectar el aparato e introducir en el compartimento de cocción	5-10 min. 20-30 min.


Descongelar

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.


Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		El mando de temperatura permanece apagado

Tostar

Con Aire caliente 3D  se consiguen excelentes resultados de tueste.





Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando.

Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Fruta y hierbas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura	Duración
600 g de aros de manzana	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 5 h
800 g tiras de pera	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 8 h
1,5 kg de ciruelas	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 8-10 h.
200 g de hierbas culinarias, lavadas	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 1½ h.

Confitar

Para la cocción, los tarros y las gomas elásticas deben estar limpios y en perfecto estado. Utilizar tarros de igual tamaño en la medida de lo posible. Los valores de las tablas se refieren a tarros redondos de un litro.

¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y el calor del contenido de los tarros. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

Preparación

1. Llenar los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.
3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
4. Cerrar los tarros con abrazaderas.


Fruta en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Manzanas, grosellas negras, fresas	desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas espinosas	desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 minutos

Verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox.

No colocar más de seis tarros en el compartimento de cocción.

Programación

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de manera que no se toquen.
2. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Ajustar el Calor inferior .
5. Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

Confitar

Fruta

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.

Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el compartimento de cocción, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la fruta confitada

35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Coles de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Extraer los tarros

Sacar los tarros del compartimento de cocción cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Pueden romperse.

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej.,

patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	<ul style="list-style-type: none">■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.

Hornear a 3 niveles:

Introducir la bandeja universal en el centro.

Pastas de té:

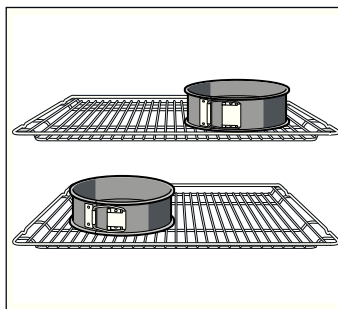
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana cubierto en 1 nivel:


Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:













Colocar los moldes desarmables en desnivel unos sobre otros, ver figura.



Pasteles en moldes desarmables de hojalata:

Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.



Nota: Para hornear, seleccionar la primera vez la temperatura más baja de las indicadas.

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té (precalentar*)	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-140	40-55
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja de horno	3		150-170	20-35
	Bandeja de horno	3		150-170	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-150	35-55
Base para tarta (precalentar*)	Molde desarmable en la parrilla	2		160-170	30-40
Base para tarta	Molde desarmable en la parrilla	2		160-170	30-45
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 parrillas + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas Precalentar durante 10 minutos	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja universal	4+1		3	25-30

* Dar la vuelta a los alimentos tras 2/3 del tiempo

Instruções de segurança importantes	27	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	39
Causas de danos.....	28	Bolos e biscoitos	39
O seu novo forno	29	Sugestões para cozer bolos	41
Painel de comando	29	Carne, aves, peixe.....	42
Teclas e indicação.....	29	Conselhos para assar e grelhar	44
Selector de funções	29	Soufflés, gratinados, tostas	45
Selector de temperatura.....	29	Produtos pré-confeccionados	45
Interior do aparelho.....	30	Pratos especiais.....	46
O seu acessório	30	Descongelar	46
Inserir o acessório.....	30	Desidratar.....	46
Acessórios especiais.....	30	Fazer compotas	47
Artigos do Serviço de Assistência Técnica	32	Acrilamida nos alimentos	47
Antes da primeira utilização	32	Refeições de teste	48
Acertar a hora.....	32	Cozer.....	48
Aquecer o forno	32	Grelhar.....	48
Limpar os acessórios.....	32		
Regular o forno	33		
Tipo de aquecimento e temperatura.....	33		
Aquecimento rápido.....	33		
Regular as funções de tempo	33		
Alarme.....	33		
Tempo de duração.....	34		
Hora de fim	34		
Hora.....	35		
Fecho de segurança para crianças	35		
Alterar as regulações base	35		
Manutenção e limpeza	36		
Produtos de limpeza	36		
Engatar e desengatar as estruturas de suporte.....	36		
Virar a resistência do grelhador para baixo.....	37		
Desmontar e montar os vidros da porta.....	37		
Uma anomalia, que fazer?	38		
Tabela de anomalias.....	38		
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	38		
Tampa de vidro	38		
Serviço de Assistência Técnica	38		
Número E e número FD	38		
Conselhos energéticos e ambientais	39		
Poupança energética.....	39		
Eliminação ecológica.....	39		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.bosch-home.com e na loja Online: www.bosch-eshop.com

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo forno

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo forno. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comando

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Nunca surgem todos os símbolos em simultâneo no visor. Dependendo do tipo de aparelho, poderão haver diferenças nos pormenores.



Botões

Os manípulos dos botões são rebaixáveis. Para o retrair ou extrair, prima o manípulo na posição inicial (desligado).

Teclas

Debaixo de cada uma das teclas encontra-se um sensor. Não é necessário carregar com força. Toque apenas no símbolo correspondente.

Teclas e indicação

As teclas permitem-lhe regular diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores regulados.

Tecla	Utilização
»»»	Aquecimento rápido Aquecer o forno de forma especialmente rápida.
⌚	Funções de tempo Seleccionar o alarme 🔔, o tempo de duração ⏪, a hora de fim de cozedura ⌚ e a hora ⌚.
🔒	Fecho de segurança para crianças Bloquear e desbloquear o painel de comando.
-	Menos Reduzir os valores regulados.
+	Mais Aumentar os valores regulados.

A função de tempo que se encontra em primeiro plano no visor é indicada pelos parênteses [] em torno do respectivo símbolo. Excepção: no caso da hora, o símbolo ⌚ só acende se for efectuada uma alteração.

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○	Posição inicial O forno está desligado.
🌀	Ar quente circulante 3 D* Para bolos e biscoitos em um a três níveis. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor da resistência circular que se encontra na parede traseira.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

Posição	Utilização
☐	Calor superior/ inferior Para bolos, soufflés e assados magros, por exemplo, de carne de vaca ou caça, num único nível. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
🌀	Grelhar com ar circulante Assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência para grelhar e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
☐	Grelhar, grandes quantidades Grelhar bifés, salsichas, tostas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
☐	Calor inferior Fazer compotas, cozedura final ou alourar. O calor vem de baixo.
💡	Lâmpada do forno Ligar a lâmpada do forno.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

Ao regular o aparelho, a lâmpada no interior do forno acende-se.

Selector de temperatura

O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.


Posição	Significado
●	Posição inicial O forno não aquece.
50-270	Intervalo de temperatura A temperatura no interior do aparelho em °C.
I, II, III	Níveis de potência do grelhador para grelhar, grandes quantidades ☐. I = nível 1, fraco II = nível 2, médio III = nível 3, forte

Quando o forno aquece, o símbolo 🔔 acende-se no visor, apagando-se durante as pausas de aquecimento.

Interior do aparelho

A lâmpada do forno encontra-se no interior do aparelho. Uma ventoinha de arrefecimento protege o forno de sobreaquecimento.

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a funcionar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

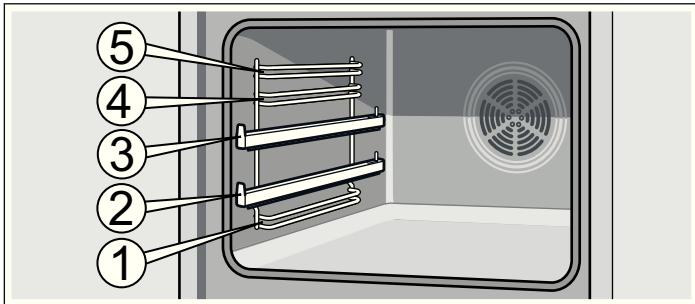
O seu acessório

O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

Para que alguns pratos ainda fiquem melhores ou para que o manuseamento do seu forno se torne ainda mais confortável, existe uma grande oferta de acessórios especiais.

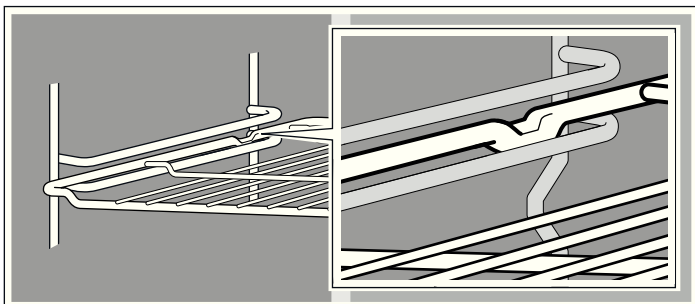
Inserir o acessório

Pode inserir o acessório no interior do aparelho em 5 níveis diferentes. Insira o acessório sempre até ao batente, para que não toque no vidro da porta.



O acessório pode ser puxado para fora até aprox. metade, até encaixar, podendo assim retirar facilmente o prato do aparelho.

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



Com as calhas extensíveis no nível 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora.

Turbina de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as ranhuras de ventilação, caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

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

Dependendo do modelo de aparelho, as calhas extensíveis encaixam-se, quando estiverem totalmente extraídas. Desta forma coloca-se facilmente o acessório. Para desencaixar as calhas extensíveis, empurre-as para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.


Nota: Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Quando voltar a arrefecer, a deformação desaparece. Tal não afecta, no entanto, a sua função.

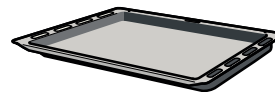
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.



Grelha

Para colocar os recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

Insira a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo .



Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e grandes assados. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura, se grelhar directamente sobre a grelha.

Insira o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do forno.

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada. Nos nossos catálogos ou na Internet, encontrará uma vasta oferta de acessórios para o seu forno. A disponibilidade e as condições de encomenda online dos acessórios especiais variam em função do país. Consulte a documentação de venda.

Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Sempre que comprar acessórios, indique a designação exacta (N.º E) do seu aparelho.

Acessórios especiais	Referência HEZ	Utilização
Grelha	HEZ334000	Para colocar os recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.
Tabuleiro esmaltado	HEZ331003	Para bolos e bolachas. Insira o tabuleiro no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.
Tabuleiro universal	HEZ332003	Para bolos sumarentos, bolinhos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Também pode ser utilizado para recolher a gordura, quando grelhar directamente sobre a grelha. Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.


Acessórios especiais	Referência HEZ	Utilização
Grelha para colocar dentro do tabuleiro	HEZ324000	Para assar. Coloque a grelha sempre dentro do tabuleiro universal. Os pingos de gordura e o molho da carne são recolhidos.
Chapa de grelhados	HEZ325000	Para grelhar, em vez da grelha ou para usar como proteção contra salpicos, para que o forno não fique demasiado sujo. Utilize a chapa de grelhados apenas dentro do tabuleiro universal. Grelhar sobre a chapa de grelhados: usar apenas os níveis de inserção 1, 2 e 3. Chapa de grelhados como proteção contra salpicos: insira o tabuleiro universal com a chapa de grelhados sob a grelha.
Tabuleiro de pizza	HEZ317000	Ideal para pizzas, produtos ultracongelados ou bolos grandes e redondos. Pode usar o tabuleiro para pizzas em vez do tabuleiro universal. Coloque o tabuleiro sobre a grelha e oriente-se pelos dados das tabelas.
Pedra gourmet	HEZ327000	A pedra gourmet é sobretudo adequada para cozer pão, pãezinhos e pizzas feitos em casa, cuja base deve ficar estaladiça. A pedra gourmet tem de ser sempre pré-aquecida à temperatura recomendada.
Tabuleiro esmaltado com revestimento antiaderente	HEZ331011	Os bolos e bolachas soltam-se mais facilmente do tabuleiro. Insira o tabuleiro no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.
Tabuleiro esmaltado com revestimento antiaderente	HEZ332011	Bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e assados grandes, soltam-se mais facilmente do tabuleiro universal. Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.
Tabuleiro profissional com grelha	HEZ333003	Especialmente adequado para cozinhar grandes quantidades.
Tampa para o tabuleiro profissional	HEZ333001	A tampa torna o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.
Assadeira de vidro	HEZ915001	A assadeira de vidro é adequada para estufados e gratinados que vão ao forno. É especialmente adequada para o automático de programas ou de assados.
Railes telescópicos		
2 níveis	HEZ338250	Com as calhas extensíveis nos níveis 2 e 3 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar.
3 níveis	HEZ338352	Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar. A estrutura de railes em 3 níveis não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.
3 níveis totalmente extensíveis	HEZ338356	Com as calhas extensíveis nos níveis 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório completamente para fora sem o perigo de se virar. A estrutura de railes totalmente extensíveis em 3 níveis não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.
3 níveis totalmente extensíveis com função stop	HEZ338357	Com as calhas extensíveis nos níveis 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório completamente para fora sem o perigo de se virar. As calhas extensíveis engatam, de forma que se possa pousar facilmente o acessório. A estrutura de railes totalmente extensíveis em 3 níveis com função stop não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.
Paredes laterais de auto-limpeza		
Aparelhos com uma lâmpada de forno	HEZ339020	Para que o forno se limpe sozinho durante o funcionamento, pode adaptar posteriormente ao forno paredes laterais com função de auto-limpeza.
Aparelhos com uma lâmpada de forno e automático de assados	HEZ339020	Para que o forno se limpe sozinho durante o funcionamento, pode adaptar posteriormente ao forno paredes laterais com função de auto-limpeza.

Acessórios especiais	Referência HEZ	Utilização
Tecto e paredes laterais com sistema de auto-limpeza		
Aparelhos com uma lâmpada de forno e resistência do grelhador articulada	HEZ329020	Para que o forno se limpe sozinho durante o funcionamento, pode adaptar posteriormente ao forno um tecto e paredes laterais com função de auto-limpeza.
Aparelhos com duas lâmpadas de forno e resistência do grelhador articulada	HEZ329022	Para que o forno se limpe sozinho durante o funcionamento, pode adaptar posteriormente ao forno um tecto e paredes laterais com função de auto-limpeza.
Aparelhos com uma lâmpada de forno, resistência do grelhador articulada e termosonda	HEZ329027	Para que o forno se limpe sozinho durante o funcionamento, pode adaptar posteriormente ao forno um tecto e paredes laterais com função de auto-limpeza.
Filtro de vapores	HEZ329000	Pode equipar o seu forno com o filtro de vapores, que filtra as partículas de gordura existentes no ar evacuado, reduzindo a emissão de odores. Apenas para aparelhos com um 6, 7 ou 8 como segundo algarismo do N.º E (p. ex., HBA38B750)
Sistema de cozedura a vapor	HEZ24D300	Para a preparação delicada de legumes e peixe.
Artigos do Serviço de Assistência Técnica		adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.
No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá		
Toalhas de limpeza para superfícies em aço inox	N.º de artigo 311134	Previne o depósito de sujidade. As toalhas impregnadas com um óleo especial garantem uma óptima protecção das superfícies de aparelhos em aço inox.
Gel de limpeza para fornos e grelhadores	N.º de artigo 463582	Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.
Pano de microfibras com estrutura de favos	N.º de artigo 460770	Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.
Dispositivo de segurança da porta	N.º de artigo 612594	Para evitar que crianças abram a porta do forno. Dependendo do tipo de porta do aparelho, o dispositivo pode ter que ser aparafusado de maneira diferente. Respeite o folheto que acompanha o dispositivo de segurança da porta.


Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno. Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, o símbolo  e quatro zeros piscam no visor. Acerte a hora.


1. Prima a tecla .


No visor aparece a hora 12h00. Os símbolos de tempo acendem-se, os parêntesis encontram-se à volta de .

2. Acerte a hora com as teclas **+** e **-**.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Para isso, o ideal é ligar durante uma hora o Calor superior/inferior  a 240 °C. Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

1. Regule o Calor superior/inferior  com o selector de funções.

2. Com o selector de temperatura regule 240 °C.

Desligue o forno após uma hora, rodando o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

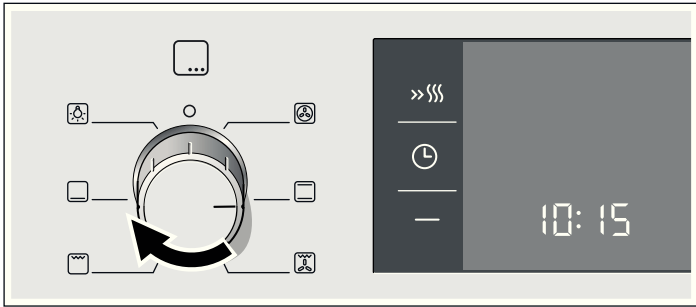
Regular o forno

Existem várias possibilidades de regulação do seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador pretendidos. O forno permite-lhe regular o tempo de duração e a hora de fim para a sua refeição. Para isso, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

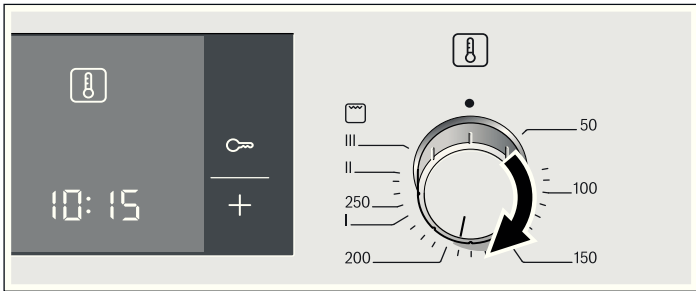
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo na imagem: Calor superior/inferior ☐ a 190 °C.

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



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência de grelhador.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Rode o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Alterar as regulações

É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respectivo selector.

Aquecimento rápido

O aquecimento rápido permite que o forno atinja mais depressa a temperatura regulada.

Utilize o aquecimento rápido para temperaturas reguladas acima dos 100 °C. Os tipos de aquecimento adequados são os seguintes:

- Ar quente circulante 3 D ☐
- Calor superior/ inferior ☐

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

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.

2. Prima a tecla >>>>.

O símbolo >>>> acende-se no visor. O forno começa a aquecer.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo >>>> apaga-se do visor. Introduza o seu prato no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima a tecla >>>>. O símbolo >>>> apaga-se do visor.

Regular as funções de tempo

O seu forno tem várias funções de tempo. A tecla ⌚ permite-lhe aceder ao menu e percorrer as diversas funções. Enquanto procede à regulação, todos os símbolos de tempo estão acesos. Os parêntesis [] indicam-lhe em que função de tempo se encontra. As teclas + e - permitem-lhe alterar funções de tempo já reguladas, quando o símbolo de tempo correspondente se encontra entre parêntesis.

Alarme

Pode utilizar o alarme como se fosse um despertador de cozinha. Este funciona de forma independente do forno. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o alarme que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima a tecla ⌚ uma vez.

Os símbolos de tempo estão acesos no visor, os parêntesis encontram-se à volta de ⌚.

2. Regule o tempo do alarme com as teclas + e -.

Valor sugerido com a tecla + = 10 minutos

Valor sugerido com a tecla - = 5 minutos

Após alguns segundos, as horas definidas são assumidas. O alarme inicia a contagem. No visor está aceso o símbolo [⌚] e a contagem decrescente do tempo do alarme é visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do alarme terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O visor indica 00:00. Desligue o alarme com a tecla ⌚.

Alterar o tempo do alarme

Altere o tempo do alarme com as teclas + e -. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Anular o tempo do alarme

Com a tecla -, reponha o tempo do alarme para 00:00. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos todos os símbolos correspondentes. O símbolo da função de tempo em primeiro plano encontra-se entre parêntesis.

Para consultar o alarme ⌚, o tempo duração ⌚, a hora de fim ⌚ ou a hora actual ⌚, prima a tecla ⌚ as vezes necessárias até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

Anular a hora de fim

Prima a tecla **—** até a hora de fim corresponder à hora actual. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O forno começa a funcionar. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla **⌚** duas vezes.

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos todos os símbolos correspondentes. O símbolo da função de tempo em primeiro plano encontra-se entre parêntesis.

Para consultar o alarme **🔔**, o tempo duração **⌚**, a hora de fim **🕒** ou a hora actual **⌚**, prima a tecla **⌚** as vezes necessárias até os parêntesis se posicionarem à volta de respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

Hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente ou após um corte de corrente, o símbolo **⌚** e quatro zeros piscam no visor. Acerte a hora.

1. Prima a tecla **⌚**.

No visor aparece a hora 12h00. Os símbolos de tempo acendem-se, os parêntesis encontram-se à volta de **⌚**.

2. Acerte a hora com as teclas **+** e **—**.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Alterar a hora

Não pode estar regulada nenhuma outra função de tempo.

1. Prima a tecla **⌚** quatro vezes.

Os símbolos de tempo estão acesos no visor, os parêntesis encontram-se à volta de **⌚**.

2. Altere a hora com as teclas **+** e **—**.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este dispõe de um fecho de segurança para crianças.

O forno não aceita qualquer regulação. É possível regular o alarme e acertar a hora mesmo com o fecho de segurança para crianças activo.

Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador estiverem regulados, o fecho de segurança para crianças interrompe o aquecimento.

Activar o fecho de segurança para crianças

Não pode estar regulado nenhum tempo de duração ou hora de fim.

Prima a tecla **🔒** durante aprox. quatro segundos.

No visor surge o símbolo **🔒**. O fecho de segurança para crianças está activo.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

Prima a tecla **🔒** durante aprox. quatro segundos.

O símbolo **🔒** no visor apaga-se. O fecho de segurança para crianças está desactivado.

Alterar as regulações base

O seu forno dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Regulações base	Opção 1	Opção 2	Opção 3
c1 Indicação das horas	sempre*	apenas com a tecla ⌚	-
c2 Tempo de duração do sinal decorrido um tempo de duração ou do alarme	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
c3 Tempo de espera até uma regulação ser assumida	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.

* Regulação de fábrica

Não pode estar regulada nenhuma outra função de tempo.

1. Prima a tecla **⌚** durante aprox. 4 segundos.

No visor surge a regulação base actual para a indicação das horas, p. ex., c1 1 para a Opção 1.

2. Altere a regulação base com a tecla **+** ou **—**.

3. Confirme com a tecla **⌚**.

No visor aparece a regulação base seguinte. Pode percorrer todos os níveis com a tecla **⌚** e proceder a alterações com a tecla **+** ou **—**.

4. Por fim, prima a tecla **⌚** durante aprox. 4 segundos.

Todas as regulações base são assumidas.

Pode voltar a alterar as regulações base a qualquer momento.

Manutenção e limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correcto funcionamento do seu forno. Aqui explicamos os cuidados a ter com o seu forno e como limpá-lo correctamente.

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

Produtos de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.


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

Zona	Produtos de limpeza
Frente do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros nem raspadores de vidros.
Aço inox	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inox, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Vidros da porta	Limpavidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspador para vidros.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.
Vedante Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Extensões telescópicas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar louça.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

Limpar as superfícies interiores de auto-limpeza

A parede traseira no interior do forno é revestida com cerâmica altamente porosa. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o forno estiver a funcionar. Quanto mais elevada for a temperatura e maior o tempo de funcionamento do forno, melhor o resultado.

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

1. Limpe cuidadosamente a base, o tecto e as paredes laterais do aparelho.
2. Regule o Ar quente circulante 3 D .
3. Aqueça o forno vazio e fechado à temperatura máxima, durante aproximadamente 2 horas.

O revestimento de cerâmica é regenerado. Quando o forno tiver arrefecido, remova resíduos de cor castanha ou branca no interior do forno com água e uma esponja macia.

O revestimento pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a auto-limpeza.

Atenção!

- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos. Podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.
- Nunca use produtos limpa-fornos para limpar o revestimento de cerâmica. Se, acidentalmente, cair produto limpa-fornos no revestimento, remova-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Limpar a base, o tecto e as paredes laterais do aparelho

Utilize um pano multiusos e uma solução de água quente e detergente ou água com vinagre.

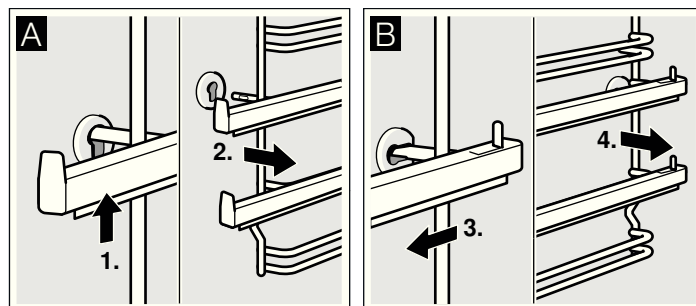
Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. Nunca limpe as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de palha de aço ou produto limpa-fornos.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

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

Desengatar as estruturas de suporte

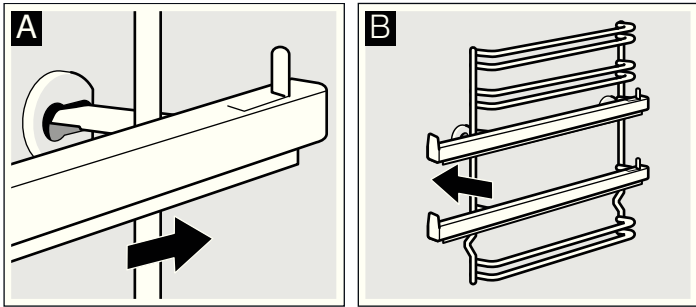
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



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

Engatar as estruturas de suporte

1. Insira primeiro a estrutura na bucha de trás, empurre um pouco para trás (figura A)
2. e depois engate na bucha da frente (figura B).



As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Certifique-se de que, como na figura B, os níveis 1 e 2 estão em baixo e os níveis 3, 4 e 5 em cima. Os rails telescópicos têm de se conseguir puxar para fora.

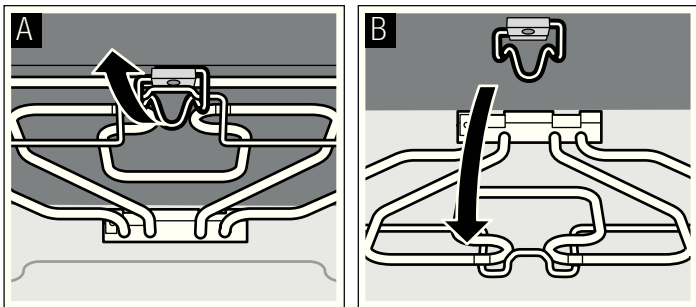
Virar a resistência do grelhador para baixo

Para limpar o tecto, pode virar a resistência do grelhador para baixo.

⚠ Perigo de queimaduras!

O forno tem de estar frio.

1. Segure a resistência do grelhador e puxe a peça de fixação para a frente, até ouvir encaixar (figura A).
2. Virar a resistência do grelhador para baixo (figura B).



3. Após a limpeza, volte a virar a resistência do grelhador para cima e segure-a nessa posição.
4. Puxe a peça de fixação para baixo e deixe encaixar de forma audível.

Desmontar e montar os vidros da porta

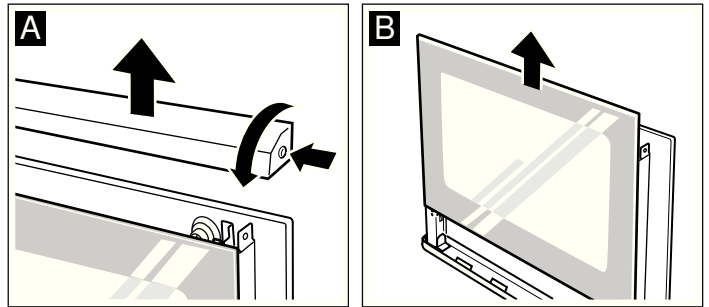
Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Dependendo do tipo de aparelho, pode abrir a porta do forno do lado direito ou do esquerdo.

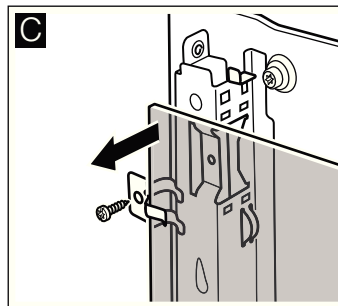
As instruções para desmontar e montar os vidros da porta são válidas para portas do forno que abrem do lado direito e do lado esquerdo.

Desmontar

1. Abra a porta do forno.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para isso, desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito (figura A). Segure no vidro com uma das mãos.
3. Retire o vidro, puxando-o para cima (figura B).



4. Desaperte e retire as molas de fixação à direita e à esquerda (figura C). Retire o vidro, puxando-o para cima na diagonal.



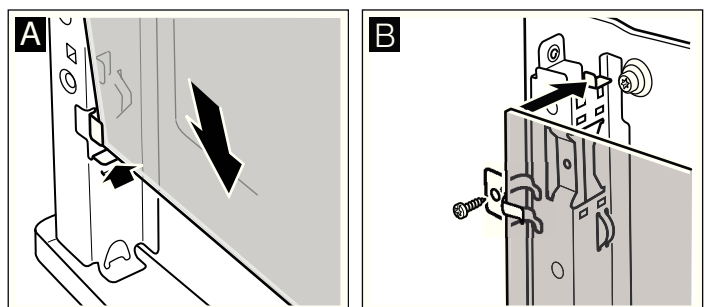
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Não utilize produtos abrasivos ou agressivos nem raspadores para vidros, pois podem danificar o vidro.

Montar

Ao montar, certifique-se de que a inscrição "right above" se encontra no canto superior direito.

1. Insira o vidro na diagonal, empurrando-o para baixo, e assegure-se de que o mesmo não cai (figura A).
2. Aplique as molas de fixação no lado direito e esquerdo do vidro, ajuste, de modo que estas fiquem sobre o orifício do parafuso, e aparafuse (figura B).



3. Insira o vidro superior e segure-o. A superfície lisa tem de ficar virada para fora.
4. Coloque a cobertura e aparafuse-a.
5. Feche a porta do forno.

Só volte a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, consulte a tabela. Talvez assim consiga resolver o problema sem assistência.

Tabela de anomalias

Se alguma vez não obtiver resultados perfeitos com um dos seus pratos, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

Anomalia	Causa possível	Solução / recomendações
O forno não funciona.	Falha do disjuntor.	Verifique, no quadro eléctrico, se o disjuntor está em ordem.
	Corte de corrente.	Verifique se a luz da cozinha se acende ou se outro electrodoméstico funciona.
No visor pisca \ominus e zeros.	Corte de corrente.	Acerte a hora de novo.
O forno não aquece.	Há poeiras nos contactos.	Rode os manípulos dos selectores várias vezes para um lado e para o outro.

Mensagens de erro

Se no visor aparecer uma mensagem de erro com **E**, prima a tecla \ominus . A mensagem desaparece. Uma função de tempo regulada é anulada. Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, chame o serviço de assistência técnica.

Com a seguinte mensagem de erro, é possível que consiga resolver sozinho/a o problema.

Mensagem de erro	Causa possível	Ajuda/Recomendações
E011	Uma tecla foi premeida durante demasiado tempo ou está coberta.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se há alguma tecla encravada, coberta ou suja.

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

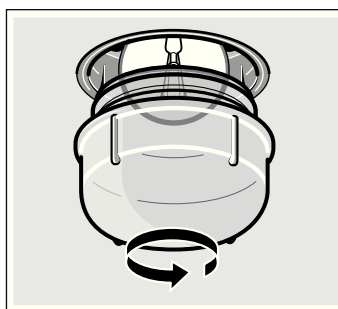
Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 40 Watt, junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado. Use apenas estas lâmpadas.

Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Desenrosque a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.



3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
4. Enrosque novamente a tampa de vidro.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Tampa de vidro

Uma tampa de vidro danificada tem de ser substituída. As tampas de vidro adequadas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica 

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446

BR Sao Paulo 11 2126-1950

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.
- 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 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está em conformidade com a directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho.
Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Apenas deve forrar os acessórios com papel antiaderente após o pré-aquecimento.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.
Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

Com Calor superior/ inferior obtém os melhores resultados para cozer bolos.

Se cozer com Ar quente circulante 3 D , utilize os seguintes níveis de inserção para os acessórios:

- Bolos na forma: nível 2
- Bolos no tabuleiro: nível 3

Cozer em vários níveis

Utilize o ar quente circulante 3 D .

Níveis de inserção para cozer em 2 níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

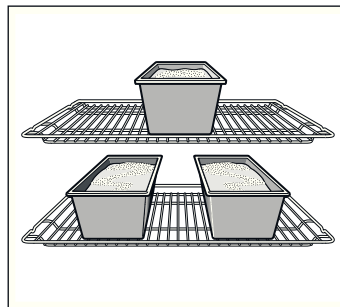
Níveis de inserção para cozer em 3 níveis:

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

Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

Nas tabelas encontrará várias sugestões para preparar as suas refeições.

Se levar ao forno simultaneamente 3 formas de bolo inglês, disponha-as sobre as grelhas conforme indicado na figura.



Formas

As mais adequadas são as formas escuras de metal para bolos.

Se utilizar formas claras de metal fino ou formas de vidro, o tempo de cozedura prolonga-se e o bolo não aloura tão uniformemente.

Se pretender utilizar formas de silicone, siga as indicações e receitas do fabricante das formas. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As quantidades de massa e as indicações da receita podem divergir.

Tabelas

Nas tabelas encontrará o tipo de aquecimento ideal para os diferentes bolos e produtos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e qualidade da massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

Com pré-aquecimento, os tempos de cozedura reduzem-se 5 a 10 minutos.

Poderá encontrar informações adicionais em "Sugestões para cozer bolos" a seguir às tabelas.

Bolos na forma	Forma	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	2	☉	160-180	50-60
	3 formas de bolo inglês	3+1	☉	140-160	60-80
Bolos batidos finos	Forma de buraco/de bolo inglês	2	☐	150-170	65-75
Bases de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	3	☐	160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/de buraco	2	☐	160-180	50-60
Base de pão-de-ló, 2 ovos (pré-aquecer)	Forma para tarte de fruta	2	☐	160-180	20-30
Bolo de quatro quartos, 6 ovos (pré-aquecer)	Forma de mola	2	☐	160-180	40-50
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1	☐	170-190	25-35
Tarte de fruta ou queijo, base de massa quebrada*	Forma de mola	1	☐	170-190	70-90
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	1	☐	220-240	35-45
Panettone	Forma de Panettone	2	☐	150-170	60-70
Pizza com massa fina com pouca cobertura (pré-aquecer)	Tabuleiro de pizza	1	☐	250-270	10-15
Tartes salgadas*	Forma de mola	1	☐	180-200	45-55

* Deixe o bolo arrefecer durante cerca de 20 minutos dentro do forno fechado e desligado.

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	150-170	35-45
Massa batida com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2	☐	180-200	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	140-160	40-50
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	3	☐	170-190	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	150-170	35-45
Massa lêveda com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	3	☐	160-180	40-50
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	150-170	50-60
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	20-30
Massa quebrada com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	60-70
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1	☐	210-230	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	25-35
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	3	☐	160-180	60-70
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	3	☐	140-160	90-100
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Tabuleiro universal	2	☐	210-230	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	180-200	40-50
Tarte flambée (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2	☐	250-270	10-15
Börek	Tabuleiro universal	2	☐	180-200	40-50

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	3	☉	140-160	15-25
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	130-150	25-35
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1	☉	130-150	30-40
Biscoitos (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3	☐	140-150	30-40
	Tabuleiro universal	3	☉	140-150	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	140-150	30-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1	☉	130-140	40-55
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2	☐	100-120	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	100-120	35-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1	☉	100-120	40-50
Suspiros	Tabuleiro universal	3	☉	80-100	100-150
Queques	Grelha com tabuleiro de queques	2	☐	170-190	20-25
	2 grelhas com tabuleiros de queques	3+1	☉	160-180	25-35
Bolos de massa de choux	Tabuleiro universal	2	☐	210-230	30-40
Folhados	Tabuleiro universal	3	☉	180-200	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	180-200	25-35
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1	☉	170-190	35-45
Bolos de Massa lêveda	Tabuleiro universal	2	☐	180-200	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	160-180	25-35

Pão e pãezinhos



Para cozer pão, pré-aqueça o forno, salvo indicação em contrário.

Nunca deite água no forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2	☐	270	5
				200	30-40
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2	☐	270	8
				200	35-45
Pão árabe	Tabuleiro universal	2	☐	270	10-15
Pãezinhos (sem pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3	☐	200-220	20-30
Pãezinhos de Massa lêveda, doces	Tabuleiro universal	3	☐	180-200	15-20
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	160-180	20-30

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido	A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o aro da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, ajuste a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p.ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.

O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza bolos mais delicados com o Calor superior/inferior  num único nível. Rebordos sobressaídos de papel antiaderente também podem influenciar a circulação de ar. Corte o papel antiaderente de acordo com o tamanho do tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
O sumo da fruta deitou por fora.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso o tenha.
Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.	Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Esse espaço é suficiente para os bolos crescerem e ganharem cor a toda a volta.
Cozeu bolos em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que nos inferiores.	Para cozer em vários níveis, use sempre o Ar quente circulante 3 D  . Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comando ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Para assados grandes também pode usar o tabuleiro universal.

Os recipientes mais indicados são os de vidro. Certifique-se de que a tampa é adequada para a assadeira e fecha bem.

Se usar assadeiras esmaltadas, adicione um pouco mais de líquido.

Em assadeiras de aço, o alourado não é tão intenso e a carne pode ficar um pouco menos cozinhada. Prolongue o tempo de cozedura.

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa = aberto

Recipiente com tampa = fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca, pois se forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar.

Assar

No caso de carne magra, adicione um pouco de líquido. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1/2 cm de altura.

No caso de carne para estufar, adicione líquido abundante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1 - 2 cm de altura.

A quantidade de líquido depende do tipo de carne e do material do recipiente. Se cozinhar carne numa assadeira esmaltada, é necessário um pouco mais de líquido do que num recipiente de vidro.

As assadeiras de aço inox são apropriadas apenas em determinadas condições. A carne coze mais lentamente e fica menos tostada. Regule uma temperatura superior e/ou prolongue o tempo de cozedura.

Grelhar

Pré-aqueça o forno durante ca. de 3 minutos, antes de introduzir a peça a grelhar no interior do aparelho.

Grelhe sempre com o forno fechado.

Os alimentos a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos.

Vire as peças a grelhar após 2/3 do tempo.

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 peça for colocada no centro da grelha.

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

Ao grelhar, não insira o tabuleiro ou o tabuleiro universal nos níveis 4 ou 5. Estes deformam-se com o forte calor e, ao serem retirados do aparelho, podem danificar o seu interior.

A resistência para grelhar está sempre a ligar-se e a desligar-se. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende da potência de grelhador regulada.








Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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.

Depois de pronto, embrulhe o rosbife em papel de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

Se assar carne de porco com courato, faça cortes em cruz no courato e coloque o assado no recipiente com o courato virado para baixo.

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca para estufar	1,0 kg	fechado	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Lombo de vaca, médio	1,0 kg	aberto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbife no ponto	1,0 kg	aberto	1		220-240	60
Bifes, 3 cm de espessura, no ponto		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar	1,0 kg	aberto	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Perna de vitela	1,5 kg	aberto	2	☐	210-230	140
Carne de porco						
Carne sem courato para assar (por ex., cachaço)	1,0 kg	aberto	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Carne com courato para assar (por ex., pá)	1,0 kg	aberto	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Lombinho de porco	500 g	Grelha + tabuleiro universal	3+1	☒	220-230	30
Carne de porco para assar, magra	1,0 kg	aberto	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Carne de porco defumada	1,0 kg	fechado	2	☐	200-220	70
Bifes, 2 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	5+1	☒	3	20
Medalhões porco, 3 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	5+1	☒	3	10
Carne de borrego						
Lombo de borrego com osso	1,5 kg	aberto	2	☒	190	60
Perna de borrego sem osso, no ponto	1,5 kg	aberto	1	☒	150-170	120
Carne de caça						
Lombo de veado com osso	1,5 kg	aberto	2	☐	200-220	50
Perna de veado sem osso	1,5 kg	fechado	2	☐	210-230	100
Carne de javali para assar	1,5 kg	fechado	2	☐	180-200	140
Veado para assar	1,5 kg	fechado	2	☐	180-200	130
Coelho	2,0 kg	fechado	2	☐	220-240	60
Carne picada						
Rolo de carne picada	de 500 g de carne	aberto	1	☒	180-200	80
Salsichas						
Salsichas		Grelha + tabuleiro universal	4+1	☒	3	15

Aves

As indicações de peso constantes da tabela referem-se a aves preparadas para grelhar não recheadas.

Coloque as aves inteiras com o peito virado para baixo sobre a grelha. Vire-as após $\frac{2}{3}$ do tempo indicado.

Os pedaços de carne, tais como rolo de peru ou peito de peru, devem ser virados após metade do tempo indicado. Vire os pedaços de aves após $\frac{2}{3}$ do tempo.

No caso de patos e gansos, pique a pele debaixo das asas, para que a gordura possa sair.

As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Frango, inteiro	1,2 kg	Grelha	2		200-220	60-70
Frango, inteiro	1,6 kg	Grelha	2		190-210	80-90
Frango, metade	cada 500 g	Grelha	2		220-240	40-50
Frango em pedaços	cada 150 g	Grelha	3		210-230	30-40
Frango em pedaços	cada 300 g	Grelha	3		220-240	35-45
Peito de frango	cada 200 g	Grelha	2		3	30-40
Pato inteiro	2,0 kg	Grelha	2		190-210	100-110
Peito de pato	cada 300 g	Grelha	3		240-260	30-40
Ganso inteiro	3,5-4,0 kg	Grelha	2		170-190	120-140
Coxas de ganso	cada 400 g	Grelha	3		220-240	50-60
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		180-200	80-100
Rolo de carne de peru	1,5 kg	aberto	1		190-210	110-130
Peito de peru	1,0 kg	fechado	2		180-200	80-90
Coxa de peru	1,0 kg	Grelha	2		180-200	90-100

Peixe

Vire as postas de peixe após $\frac{2}{3}$ do tempo.

O peixe inteiro não tem de ser virado. Coloque o peixe inteiro no forno em posição de nadar, com a barbatana virada para cima. Uma batata cortada ou um recipiente pequeno, de ir ao

forno colocado na barriga do peixe, proporciona mais estabilidade.

Para estufar filetes de peixe, acrescente algumas colheres de sopa de líquido.

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Peixe, inteiro	cada aprox. 300 g	Grelha	2		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Grelha	2		180-200	60-70
	2,0 kg	fechado	2		180-200	70-80
Posta de peixe, 3 cm de espessura		Grelha	3		2	20-25
Filete de peixe		fechado	2		210-230	20-30

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado. Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.

Pretende 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 ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns 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 mais pequena ou 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.

Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água. Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Soufflés, gratinados, tostas

Coloque sempre o recipiente sobre a grelha.

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira adicionalmente o tabuleiro universal no nível 1. O forno fica mais limpo.

O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. As indicações da tabela são apenas valores de referência.

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Duração em minutos
Soufflés					
Soufflé doce	Forma de soufflé	2	☐	180-200	50-60
Soufflé	Forma de soufflé	2	☐	170-190	35-45
	Formas individuais	2	☐	190-210	25-30
Massa gratinada	Forma de soufflé	2	☐	200-220	40-50
Lasanha	Forma de soufflé	2	☐	180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de batata, ingredientes crus, máx. 4 cm de altura	1 Forma de ir ao forno	2	☒	160-180	60-80
	2 formas	1+3	☒	150-170	60-80
Tosta					
4 unidades, gratinar	Grelha	3	☒	160-170	10-15
12 unidades, gratinar	Grelha	3	☒	160-170	15-20

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Se forrar o acessório com papel antiaderente, certifique-se de que o papel é resistente às temperaturas indicadas. Corte o papel à medida do preparado.

O resultado depende muito do tipo de produto alimentar. Mesmo antes de ser cozinhado, o produto já pode apresentar um tostado prévio ou não uniforme.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza com base de massa fina	Tabuleiro universal	2	☐	190-210	15-25
	Tabuleiro universal + grelha	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza com base de massa alta	Tabuleiro universal	2	☐	180-200	20-30
	Tabuleiro universal + grelha	3+1	☒	170-190	25-35
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	3	☐	180-200	20-30
Minipizza	Tabuleiro universal	3	☐	190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3	☐	190-210	10-15
Produtos de batata, ultracongelados					
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3	☐	190-210	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☒	180-200	30-40
Croquetes	Tabuleiro universal	3	☐	200-220	20-25
Batatas salteadas, batatas recheadas	Tabuleiro universal	3	☐	210-230	15-25
Artigos de pastelaria ultracongelados					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro universal	3	☐	170-190	10-20
Rosquilhas (de massa pronta a ir ao forno)	Tabuleiro universal	3	☐	210-230	15-25
Artigos de pastelaria pré-confeccionados					
Pãezinhos pré-cozidos, baguetes pré-cozidas	Tabuleiro universal	3	☐	190-210	10-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1	☒	160-180	20-25

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Barritas, ultracongeladas					
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	2		220-240	10-20
Barrinhas de frango, nuggets de frango	Tabuleiro universal	3		200-220	15-25
"Strudel", ultracongelado					
"Strudel"	Tabuleiro universal	3		200-220	35-40

Pratos especiais

A temperaturas reduzidas obtém bons resultados com Ar quente circulante 3 D tanto no caso de iogurte cremoso, como de massa lêveda fofa.

Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior os acessórios, os suportes das grelhas ou extensões telescópicas de que não necessita.

Preparar iogurte

1. Ferva 1 litro de leite (3,5 % de gordura) e deixe-o arrefecer até 40°C.
2. Misture 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).

3. Verta a mistura para tigelas ou pequenos frascos com tampa de enroscar (twist-off) e cubra-os com película aderente.

4. Pré-aqueça o forno conforme indicado.

5. Coloque as taças/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa lêveda

1. Prepare a massa lêveda como de costume, coloque-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tape-a.
2. Pré-aqueça o forno conforme indicado.
3. Desligue o forno e deixe a massa levedar no interior do aparelho.

Prato	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
logurte	Taças ou frascos com tampa de enroscar	colocar na base do aparelho	50 °C pré-aquecer 50 °C	5 min. 8 horas
Levedar massa	Coloque o recipiente resistente ao calor	na base do aparelho	50 °C pré-aquecer Desligue o aparelho e coloque a massa no interior do aparelho	5-10 min. 20-30 min.

Descongela

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

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

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

Coloque as aves num prato com o peito virado para baixo.

Alimentos congelados	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura
Por exemplo tartes de natas, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou açúcar, fruta, frango, enchidos e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros artigos de pastelaria	Grelha	1		o selector de temperatura mantém-se desligado

Desidratar

O Ar quente circulante 3 D é ideal para desidratar.

Escolha apenas frutos e legumes em bom estado e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os com um pano.

Forre o tabuleiro universal e a grelha com papel antiaderente ou vegetal.

Vire com frequência os frutos e legumes muito suculentos.

Imediatamente depois de secos, solte os frutos e legumes desidratados do papel.

Fruta e ervas	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
600 g de rodela de maçã	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 5 horas.
800 g de gomos de pêra	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 8 horas.
1,5 kg de abrunhos ou ameixas	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 8 - - 10 horas
200 g de ervas aromáticas, limpas	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 1 hora e meia.

Fazer compotas

Os frascos e as borrachas têm de estar limpos e em boas condições. Utilize, na medida do possível, frascos do mesmo tamanho. As indicações nas tabelas referem-se a frascos de litro redondos.

Atenção!

Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas poderiam rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em boas condições. Lave-os bem.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Estes podem variar em função da temperatura ambiente, do número de frascos, da quantidade e do calor do conteúdo dos frascos. Antes de alterar a regulação do forno ou de o desligar, verifique se o líquido no interior dos frascos está mesmo a ferver.

Preparação

1. Encha os frascos, mas não demasiado.
2. Limpe os bordos dos frascos, não podem estar sujos.
3. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco.

Fruta em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Maçãs, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, damascos, pêssegos, groselhas verdes	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos

Legumes

Assim que se formarem bolinhas nos frascos, reponha a temperatura em 120 a 140 °C. Dependendo do tipo de

4. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regular

1. Introduza o tabuleiro universal no nível 2. Disponha os frascos de modo a não tocarem uns nos outros.
2. Deite ½ litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Regule o calor inferior .
5. Regule a temperatura entre 170 a 180 °C.

Fazer compotas

Fruta

Passados cerca de 40 a 50 minutos formam-se bolhas em intervalos curtos. Desligue o forno.

Passados 25 a 35 minutos de calor residual, retire os frascos do interior do aparelho. Se deixar arrefecer os frascos durante mais tempo no interior do aparelho podem formar-se germes que favorecem a acidificação da compota de fruta.

legume durante aprox. 35 a 70 minutos. Decorrido esse tempo, desligue o forno e utilize o calor residual.

Legumes com caldo frio em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijão, rábano, couve-roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os frascos

Retire os frascos do interior do aparelho quando a compota estiver pronta.

Atenção!

Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida resulta principalmente da preparação de produtos à base de cereais e de batata a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas às rodelas e aos

palitos, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolinhos de mel e gengibre, bolachas de especiarias).

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral	
	■ Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura.
	■ Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado.
	■ As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Cozer	Com calor superior/inferior, no máx., a 200 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 180 °C.
Bolachas	Com calor superior/inferior, no máx., a 190 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas no tabuleiro de modo uniforme e numa única camada. Asse pelo menos 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não sequem.

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos.

Em conformidade com as normas EN 50304/EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

Cozer

Cozer em 2 níveis:

Insira sempre o tabuleiro universal sobre o tabuleiro.

Cozer em 3 níveis:

Insira o tabuleiro universal no meio.

Biscoitos:

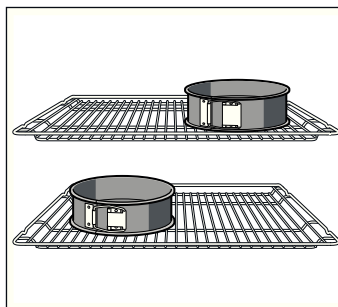
Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã escondida num só nível:


Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

Bolo de maçã escondida em 2 níveis:













Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado; consulte a imagem.



Bolos em formas de mola de folha-de-flandres:

Coza com o Calor superior/ inferior  num só um nível. Em vez da grelha, utilize o tabuleiro universal e coloque a forma de mola sobre o mesmo.



Nota: Para cozer, utilize primeiro a temperatura mais baixa das temperaturas indicadas.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Biscoitos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		140-150	30-40
	Tabuleiro	3		140-150	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150	30-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140	40-55
Bolos pequenos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		150-170	20-35
	Tabuleiro	3		150-170	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	30-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-150	35-55
Bolo de água (pré-aquecer*)	Forma de mola sobre a grelha	2		160-170	30-40
Pão-de-ló	Forma de mola sobre a grelha	2		160-170	30-45
Bolo de maçã escondida	Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grelhas + 2 formas de mola Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

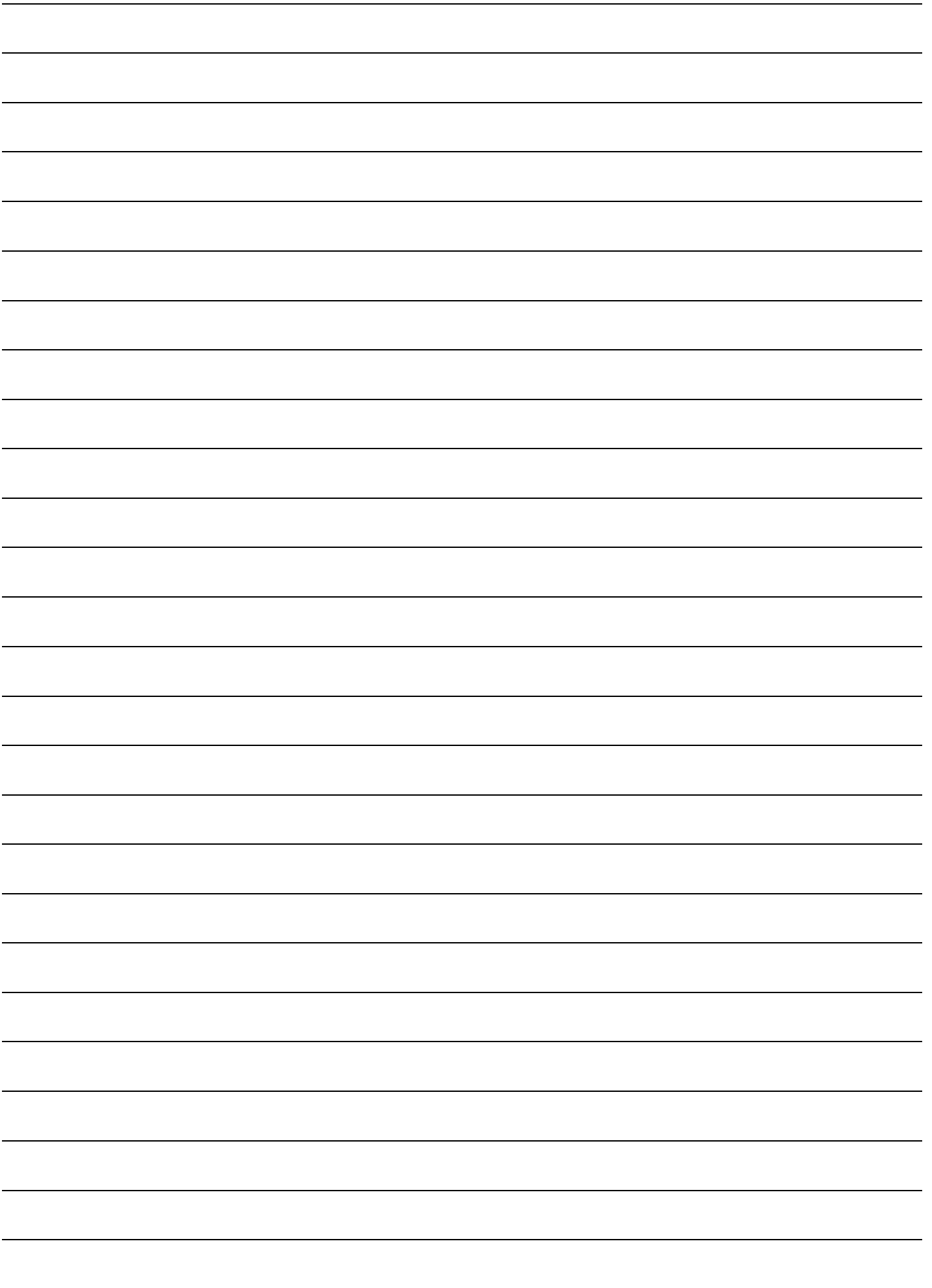
* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer.

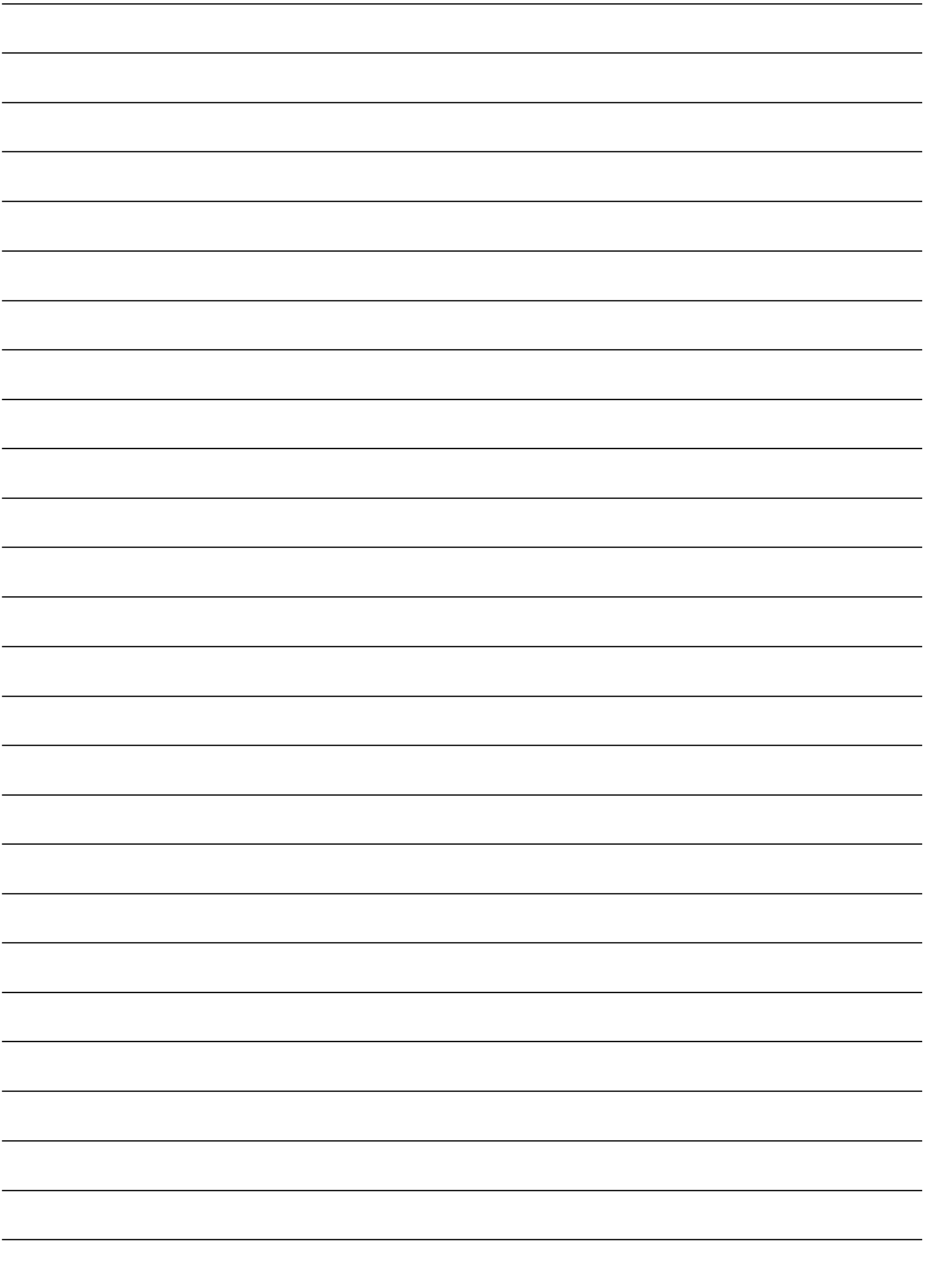
Grelhar

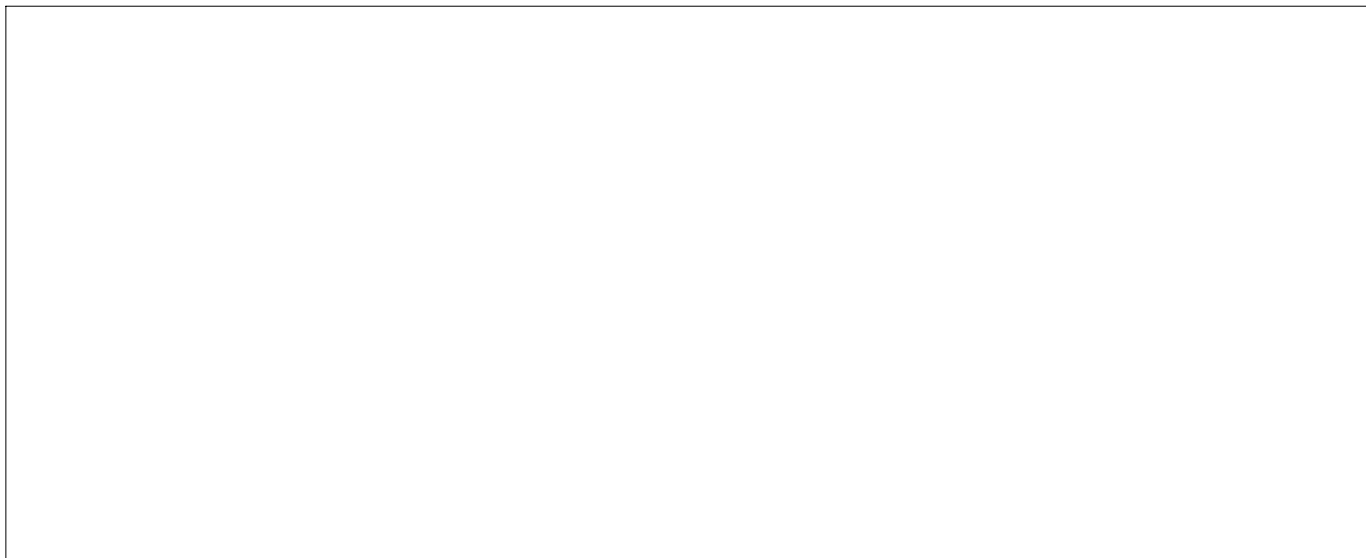
Se colocar alimentos directamente sobre a grelha, introduza, adicionalmente, o tabuleiro universal no nível 1. Os sucos são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência de grelhador	Tempo de duração em minutos
Dourar tostas Pré-aquecer 10 minutos	Grelha	5		3	1/2-2
Hambúrgueres, 12 unidades* Não aquecer previamente	grelha + tabuleiro universal	4+1		3	25-30

* Virar após 2/3 do tempo







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000760619