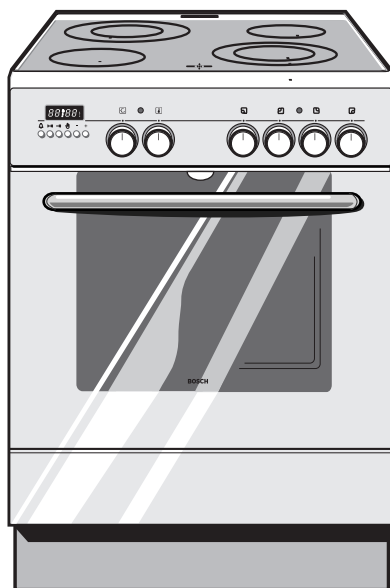


BOSCH

ES Instrucciones para el uso

PT Instruções de serviço



BOSCH

5300035468

HSN895LEU

Vd. se ha decidido en favor de un aparato de alta calidad, que prestará en su hogar buenos servicios durante largos años.

Con objeto de poder aprovechar a la perfección todas las prestaciones técnicas de su aparato, le aconsejamos lea detenidamente las presentes instrucciones de uso .

Al principio de las instrucciones le facilitamos una serie de consejos relativos a la seguridad, que le permitirán conocer mejor los diferentes componentes de su horno.

A continuación se describen y explican los diferentes elementos y funciones del aparato, así como su manejo concreto.

En los cuadros de cocción se incluyen menús y platos usuales, los recipientes necesarios para hacerlos y las alturas de colocación, así como los valores de ajuste óptimos. Todo ello ha sido ensayado y verificado en nuestro Centro de Arte Culinario.

Con objeto de que el aparato conserve durante largo tiempo su aspecto estético, le ofrecemos una serie de consejos prácticos para su limpieza y mantenimiento. En caso de que surgiera algún tipo de perturbación o avería en el funcionamiento de su aparato, en las últimas páginas de las presentes instrucciones le facilitamos unos consejos prácticos que le permitirán a Vd. subsanar dichas averías, en caso de que fueran de menor envergadura.

¿Le queda alguna duda o tiene alguna pregunta?

Consulte siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones de uso; éste le permitirá orientarse con toda rapidez y facilidad.

Índice

	Página
Antes de conectar el nuevo aparato	
Antes de conectar el nuevo aparato	6
Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace de los aparatos usados	6
Montaje y conexión del aparato	
Consejos y observaciones para el técnico encargado de la instalación	7
Montar el aparato en posición horizontal	8
Puntos a tener en cuenta	
Consejos y advertencias de seguridad	9
Cómo evitar daños o desperfectos en el aparato	10
Este es su nueva cocina	
Su nueva cocina	11
El cuadro de mandos	12
Seguro para niños	14
Modalidades de calentamiento disponibles	15
El horno y accesorios para el horneado	16
Antes de utilizar por vez primera el aparato	
Poner el reloj en hora	17
El reloj temporizador	18
Cocinar con la placa de cocción	
Manera de evitar daños o desperfectos en la placa de cocción	19
Placa de cocción	21
Indicación de calor residual	21
Manera de efectuar los ajustes	22
Zona de cocción ampliable y zona de asado	22
Tablas de cocción	23
Manera de ahorrar energía	24

Índice

	Página
Hornear, asar, preparar al grill	
Manera de efectuar los ajustes del horno	26
... en caso de desear que el horno se desconecte automáticamente	26
... en caso de desear que el hornos se conecte y desconecte automáticamente	27
Pastelería y repostería	28
Consejos prácticos para el horneado	32
Carne, aves, pescado	35
Consejos prácticos para asar y usar el grill	39
Soufflés, gratinados, tostadas	40
Platos cocinados congelados	41
Descongelación	42
Desecación de frutas	43
Cocción de mermeladas	44
Conservación del aparato	
Limpieza exterior del aparato	46
Limpieza del horno	47
Cajón en el zócalo	50
Accesorios	50
Averías y reparaciones	
¿Qué hacer en caso de una avería?	50
Repuestos	50
Sustituir la iluminación interior del horno	51
Servicio de Asistencia Técnica Oficial	
Número de producto (E-Nr.) y Número de fabricación (FD)	52

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica

Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado del aparato.

- ☐ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ Verifique si el aparato presenta algún daño o desperfecto visible, por ejemplo rasguños en la placa vitrocerámica
- ☐ Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser utilizado.

Consejos para la eliminación del embalaje y el desguace del aparato usado

- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Los cartones se componen en un 80 - 100 % de papel usado reciclado. Las piezas o elementos de madera no han sido tratados químicamente. Las láminas protectoras transparentes son de polietileno (PE), los flejes de sujeción de polipropileno (PP) y las piezas moldeadas, de poliestirol espumado (PS), libre de clorofluorocarbonos (CFC).

Los materiales plásticos constituyen compuestos puros de hidrocarburos y son reciclables.

Mediante el tratamiento y reciclaje o reutilización de estos materiales, puede reducirse el consumo de materias primas y el volumen de los residuos y basuras producido.

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

- ☐ Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de los aparatos inservibles o desechadas respetuosos con el medio ambiente.

Montaje y conexión del aparato

Montaje y conexión del aparato a la red eléctrica
El acoplamiento del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado. Este deberá cerciorarse del montaje correcto del aparato conforme a las normas y disposiciones legales vigentes en cada país. Asimismo deberán observarse estrictamente las normas y disposiciones de la Empresa de abastecimiento de electricidad local.

En caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato y producirse algún daño o desperfecto en éste, la garantía del fabricante no entra en vigor.

Consejos y advertencias para el técnico encargado de la instalación

Con objeto de cumplir las normas de seguridad específicas del sector, la instalación (red) eléctrica tiene que estar equipada con un acoplamiento de clavijas o un dispositivo de separación de todas las fases, con una abertura de contacto mínima de 3 mm. En caso de conectar el aparato a través de un dispositivo de acoplamiento de clavijas, hay que cerciorarse de que tras el montaje del aparato, el enchufe sea accesible al usuario.

Los aparatos dotados de un enchufe de clavijas sólo podrán conectarse a una toma de corriente instalada correctamente y provista de puesta a tierra.

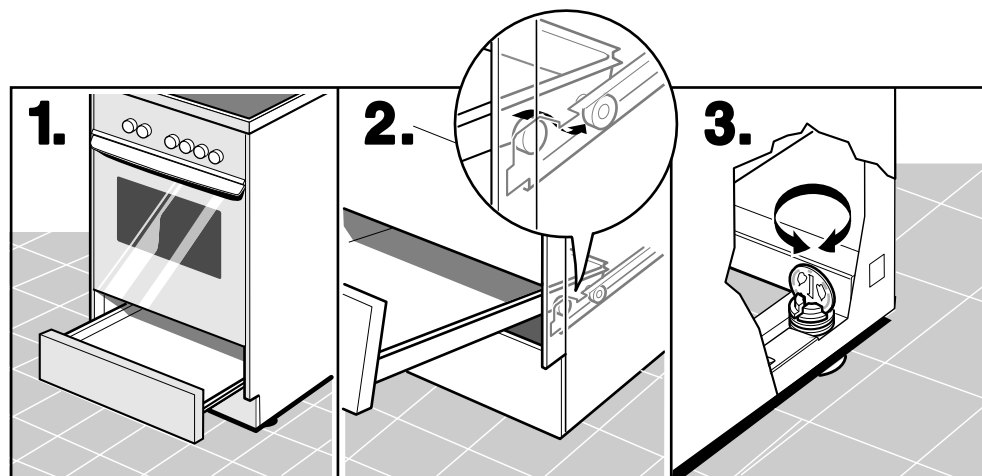
Según las normas y disposiciones de verificación para el calentamiento vigentes, el aparato corresponde a la clase de protección «Y». Sólo deberá ser colocado con uno de sus laterales contra una pared de la habitación alta o un mueble.

El aparato es un aparato perteneciente a la clase protección I y se deberá hacer funcionar únicamente con una conexión eléctrica que incluya un conductor de protección (tierra).

Para conectar el aparato a la red eléctrica, emplear un cable de conexión modelo H05 VV-F o semejante.

Montar el aparato en posición horizontal:

El aparato posee unos soportes roscados de altura regulable, que permiten compensar los pequeños desniveles que pudiera tener el suelo. Para poder acceder a los soportes roscados del aparato, hay que desenganchar previamente el cajón inferior (del zócalo) de su emplazamiento.



1. Tire del cajón lentamente hacia afuera.
2. En cada lateral del cajón se encuentran sendas espigas que se encarga de la conducción del cajón dentro del carril. Una vez que las espigas del lateral derecho e izquierdo están libres, puede extraerse el cajón hacia arriba.
3. Girar los soportes roscados hacia arriba o abajo con ayuda de una moneda, hasta que el aparato ocupe una posición horizontal. Los soportes se pueden ajustar con gran facilidad inclinando levemente el aparato.

Colocar el cajón en su emplazamiento.

Puntos a tener en cuenta

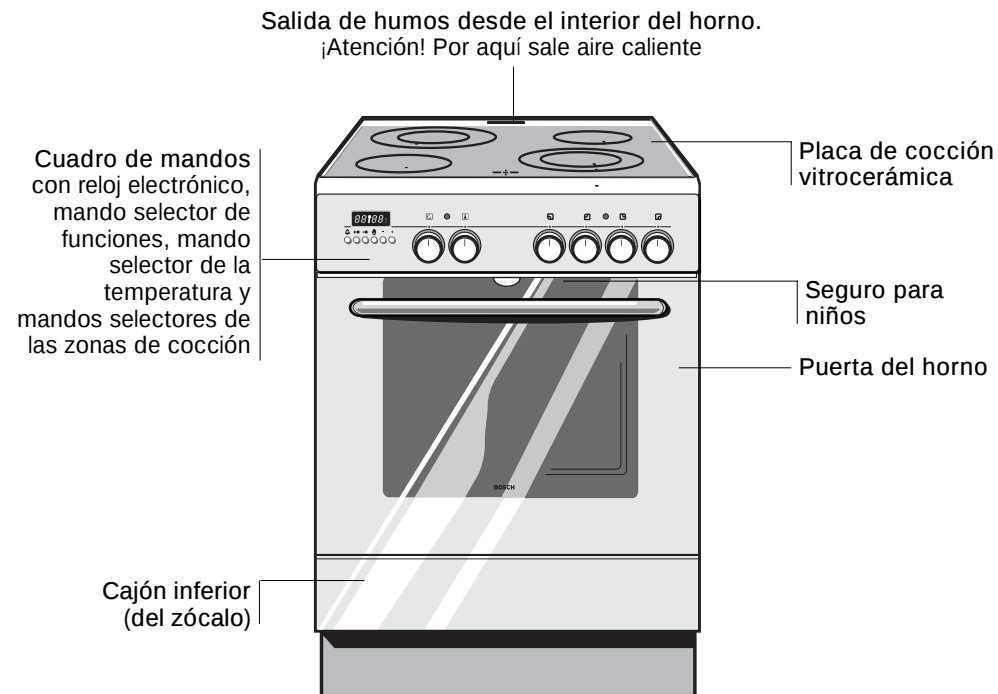
Advertencias y consejos de seguridad

- ❑ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
- ❑ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su funcionamiento. Lo mismo ocurre con las superficies interiores de los hornos, los focos de calor del horno y la salida de humos. Mantenga por ello siempre alejados a los niños de la cocina.
- ❑ Permanezca siempre en las inmediaciones del aparato al cocinar platos o alimentos con aceite o grasa. En caso de excesivo calentamiento, el aceite o la grasa se pueden inflamar. No verter nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados. ¡Peligro de quemadura!
- ❑ Cubra el recipiente con una tapa para apagar el fuego y desconecte la zona de cocción. Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes, ni tampoco ser aprisionados con la puerta del horno caliente. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ❑ No guarde ni coloque objetos inflamables en el interior del horno. Podrían inflamarse en caso de conexión fortuita del mismo. No colocar tampoco objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- ❑ En caso de comprobar algún defecto en la cocina, deberá desconectarse el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.
- ❑ Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.
- ❑ Preste atención a la indicación de calor residual. Esta indicación advierte sobre las zonas de cocción que aún están calientes.
- ❑ Preste atención a la indicación de calor residual. Esta indicación advierte sobre las zonas de cocción que aún están calientes.
- ❑ El aparato cumple las disposiciones y normativas legales sobre aparatos térmicos. Al funcionar el horno durante un período prolongado a altas temperaturas, los mandos y la manilla de la puerta del horno se calientan.

Cómo evitar daños o desperfectos en el aparato

- ❑ No colocar ninguna bandeja directamente sobre el fondo del horno. No revestir el horno con papel de aluminio, de lo contrario se pueden producir acumulaciones de calor. Además, los tiempos de horneado y asado no coincidirían con los valores reseñados en las tablas de cocción, y el esmalte podría resultar dañado.
- ❑ No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente. El esmalte podría resultar dañado.
- ❑ El jugo de fruta que gotea de la bandeja de horneado produce manchas indelebles. Por ello aconsejamos utilizar la bandeja universal, que es más honda, en caso de preparar tartas de fruta muy húmedas.
- ❑ No se apoye ni utilice la puerta del horno abierta como pisadera o reposapiés.
- ❑ La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpias las superficies de la junta de goma de la puerta.
- ❑ No colocar objetos calientes (por ejemplo bandejas de horneado, etc.) en el cajón inferior (del zócalo), dado que éste podría sufrir daños.
- ❑ Antes de activar el ciclo de autolimpieza del horno, eliminar la suciedad gruesa que pudiera encontrarse en el horno, de lo contrario podría incendiarse.

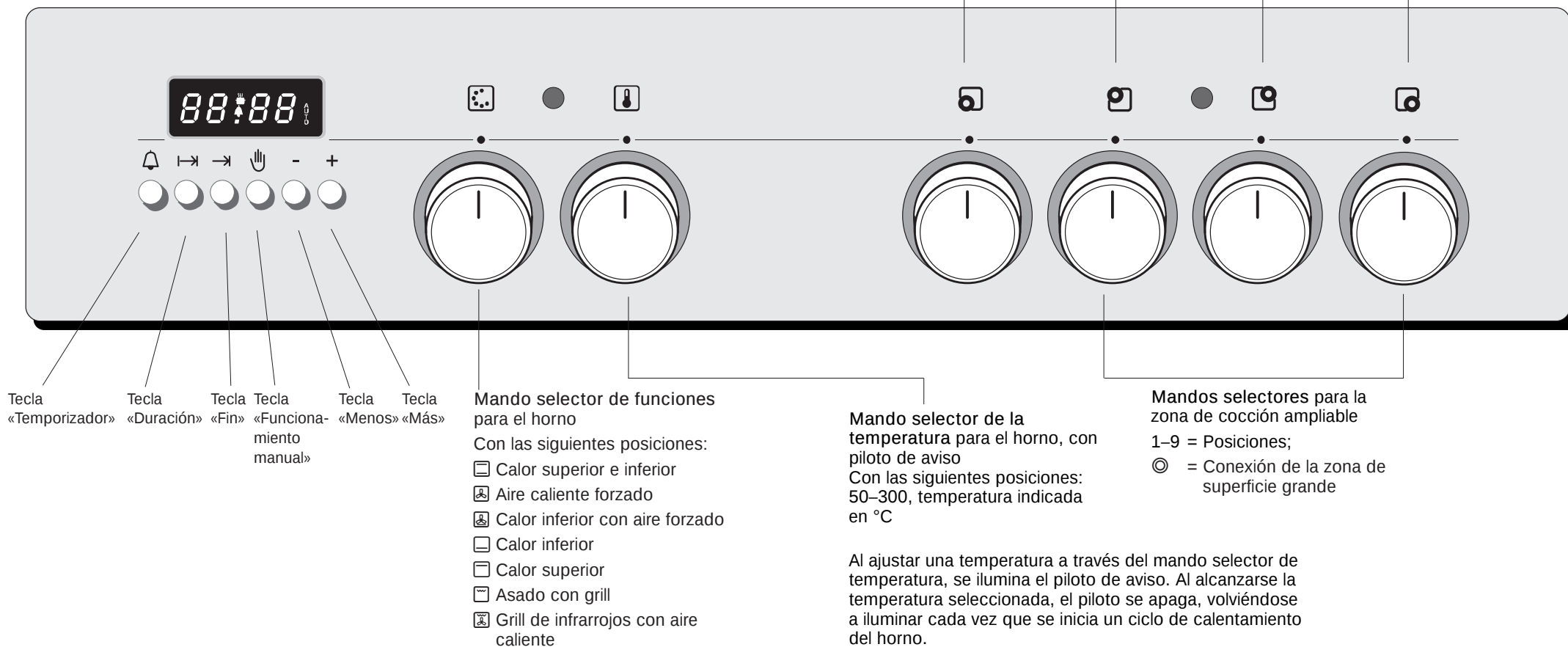
Su nueva cocina



Esta es su nueva cocina

El cuadro de mandos

Todos los mandos son escamoteables. Para enclavarlos o desenclavarlos sólo hay que oprimirlos.



Al accionar el mando selector de funciones del horno se ilumina el piloto de aviso correspondiente. Desactive siempre el mando selector de funciones una vez concluido el ciclo de horneado.

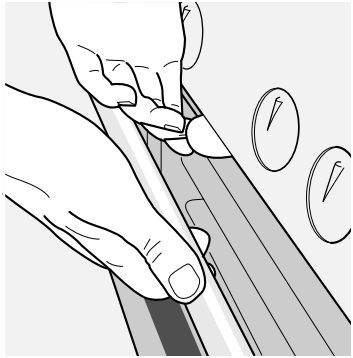
Esta es su nueva cocina

Mando selector de las zonas de cocción con piloto de aviso
Posiciones 1 a 9
1 = Mínima potencia
9 = Máxima potencia

Mando selector de la temperatura para el horno, con piloto de aviso
Con las siguientes posiciones:
50–300, temperatura indicada en °C

Al ajustar una temperatura a través del mando selector de temperatura, se ilumina el piloto de aviso. Al alcanzarse la temperatura seleccionada, el piloto se apaga, volviéndose a iluminar cada vez que se inicia un ciclo de calentamiento del horno.

Cierre seguridad niños



Para prevenir que los niños puedan tocar el interior del horno caliente, la puerta del horno dispone de un cierre de seguridad, integrado debajo del frontal de mandos. Para abrir la puerta, presione el cierre y tire de la maneta de la puerta simultáneamente. El cierre de seguridad puede ser eliminado si no es necesario:

1. Abra la puerta.
2. Desatornille el cierre y retírelo.
3. Vuelva a atornillar los 2 tornillos en su posición original.

Las modalidades de calentamiento del horno



Calor superior e inferior

Con esta función, el calor llega de modo uniforme por arriba y por abajo a su tarta o asado de carne, pan, bizcocho o tarta de frutas, que le saldrán perfectamente colocándolos todos en una misma altura.

El calor superior e inferior es asimismo adecuado para la preparación de asados de carne magra de vaca, ternera o venado en recipientes abiertos o cerrados.



Aire caliente forzado

Un ventilador situado en la pared del horno distribuye uniformemente por el interior del horno el calor procedente desde arriba y abajo. Esta función del aire caliente forzado es ideal para hornear a dos alturas o niveles pasteles de masa batida sobre la bandeja, repostería que se prepara en moldes (polvorones, trenzas), buñuelos de viento y pasteles de cebolla (quiche). Las temperaturas requeridas son algo más bajas (20–30 °C) que en caso de trabajar con el sistema convencional de calor superior e inferior. Esta opción es asimismo adecuada para descongelar y desecar alimentos o la cocción de mermeladas.



Calor inferior con aire caliente forzado

Esta opción es particularmente apropiada para preparar pizzas, así como pasteles planos con guarnición húmeda.



Calor inferior

Con esta función, el calor sólo llega por abajo al alimento que se está preparando. Esta opción es ideal para preparar alimentos en terrinas o flanes al baño María, así como para obtener unas bases de pastel particularmente crujientes.



Calor superior

Con esta función, el calor sólo llega por arriba al alimento que se está preparando. Esta opción es particularmente adecuada para el gratinado suave de soufflés, para el dorado adicional de alimentos y el horneado de nata o merengue agregado al pastel.



Asado con grill

La acción del grill se aplica a toda la superficie, pudiendo asar así simultáneamente varios bistecs, salchichas, pescados o emparedados tostados.

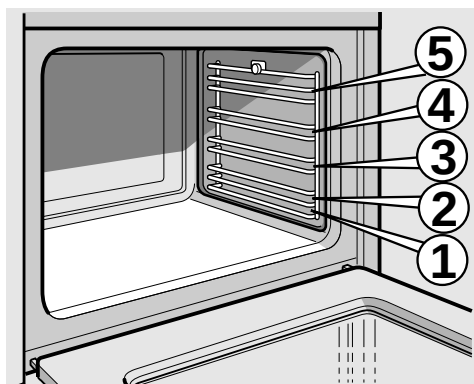


Grill de infrarrojos con aire caliente

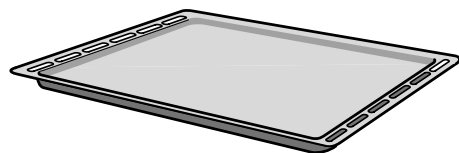
La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternativamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el aire caliente cedido por el grill. De este modo los asados de carne adquieren un sabroso color dorado en toda su superficie. Además, el horno queda más limpio que en caso de trabajar con la opción de calor superior e inferior.

Esta función es ideal para asar grandes trozos de carne, así como para preparar aves y pescado, sin necesidad de precalentar el horno ni emplear asador giratorio.

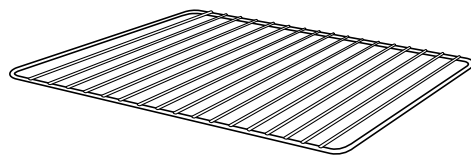
El horno y los accesorios para horneado



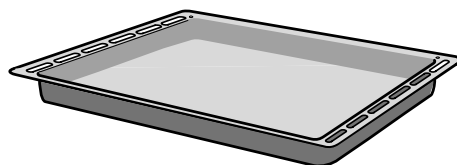
El horno posee 5 alturas distintas para colocar accesorios.



Bandeja pastelera, para preparar pasteles y pastas.

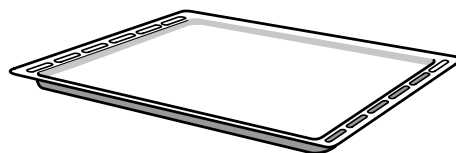


Parrilla para colocar encima recipientes, moldes para pasteles, asados de carne y piezas para asar al grill, alimentos ultra-congelados. Introducir la parrilla en el horno con el marco hacia arriba.



Bandeja universal para pasteles húmedos y secos, pastas y asados de gran tamaño. La bandeja también se puede emplear como bandeja recogedora de grasas en caso de colocar el alimento directamente sobre la parrilla.

Los accesorios aquí mostrados y otros más se pueden adquirir en el comercio especializado.



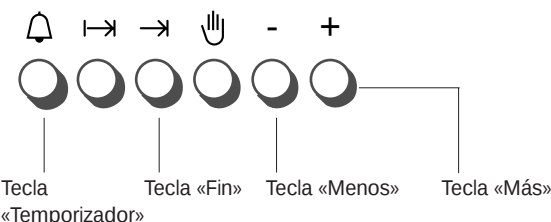
Bandeja pastelera, para preparar pasteles y pastas.

Calentar el horno

Con objeto de eliminar el característico «olor a nuevo» del horno, hacerlo funcionar en vacío (sin colocar recipiente alguno en su interior), con la puerta cerrada, durante unos 60 minutos. Ajustar para ello con el mando selector de la temperatura una temperatura de 250 °C.

Poner el reloj en hora

Tras conectar el aparato a la red eléctrica destellan alternativamente en la pantalla de visualización del reloj electrónico tres ceros y la leyenda «AUTO».



1. Pulsar brevemente la tecla de funcionamiento manual.
2. Ajustar inmediatamente la hora actual (las horas y los minutos) con ayuda de la tecla «Más». En caso de accionar durante un tiempo excesivo la tecla y sobrepasar la hora actual, puede corregir el valor ajustado pulsando la tecla «Menos».

Modificar la hora ajustada
(por ejemplo del horario de verano al de invierno)

Proceder à regulação tal como indicado nos pontos 1 e 2.

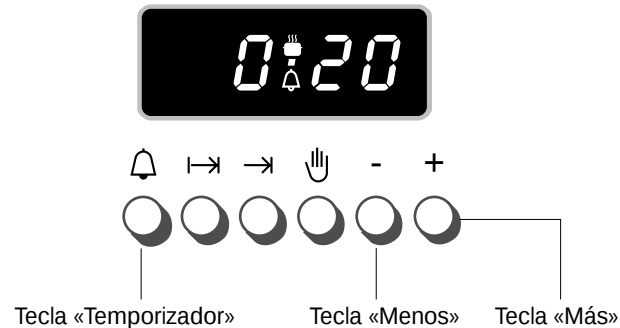
Advertencias:

- ❑ Al poner el reloj en hora o al modificar la hora ajustada, dispone Vd. de tres segundos entre los pasos uno y dos. Una vez transcurrido este período, destellan los tres ceros.
- ❑ En tal caso deberá repetir la operación. En caso de producirse un corte del suministro de corriente, se borran la hora ajustada y los restantes valores o ajustes efectuados.
- ❑ Mientras destellan en pantalla los tres ceros, el horno no calienta.

El temporizador

El temporizador funciona con independencia de otros ajustes. El temporizador se puede programar habiendo ajustada otra función en el reloj electrónico.

Modo de programar el temporizador:



1. Pulsar la tecla «Temporizador» .
Los valores deseados deberán ajustarse en los próximos tres segundos, según se muestra en el punto 2.
2. Ajustar con las teclas «Más» y «Menos» la duración del ciclo de funcionamiento del aparato.

Al cabo de 3 segundos vuelve a aparecer en la pantalla de visualización la hora actual.

Una vez transcurrido el período programado, se produce durante 7 minutos una señal acústica de aviso. La señal se puede desactivar pulsando la tecla «Temporizador» .

Modificar los valores programados:

Pulsar la tecla «Temporizador»  y corregir los valores ajustados con ayuda de las teclas «Más» o «Menos».

Borrar los valores programados:

Pulsar la tecla «Temporizador»  y poner el reloj a cero («0:00») con ayuda de la tecla «Menos».

Consejos y advertencias:

- ☐ Para averiguar el tiempo que ha de transcurrir hasta que se desconecte el horno, pulsar la tecla «Temporizador» . En la pantalla se indica durante tres segundos el tiempo que ha de transcurrir.
- ☐ En el temporizador se puede programar un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

Cocinar con la placa de cocción

Cómo evitar daños o desperfectos en la placa de cocción

Vajilla y recipientes:

Para conservar su placa de cocción en buen estado y evitar daños, deberá tener en cuenta lo siguiente:

- ☐ Las cacerolas y sartenes utilizadas no deben tener fondos rugosos, pues éstos pueden rayar la placa de cocción.
- ☐ No preparar alimentos en láminas de aluminio o recipientes de plástico, ya que dichos materiales pueden fundirse.
- ☐ Los fondos de las ollas y sartenes deberán estar secos y limpios antes de colocarlos sobre la zona de cocción.
- ☐ Evite el calentamiento en vacío de las ollas esmaltadas. De lo contrario, el fondo de la olla y el material vitrocerámico pueden resultar dañados.
- ☐ En caso de utilizar recipientes especiales, observar estrictamente las instrucciones de los fabricantes.

Placa de cocción

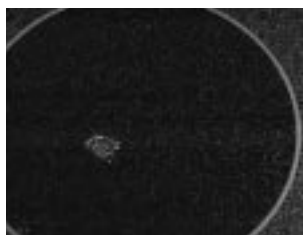
- ☐ No utilizar nunca la placa de cocción como superficie de apoyo o de trabajo, en sustitución de la placa encimera. La sal, el azúcar o los granos de arena – procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rasguños en la placa de cocción.
- ☐ Prestar atención a que no caigan objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción. Esta podría resultar dañada.
- ☐ Eliminar inmediatamente los alimentos derramados de la zona de cocción caliente con ayuda de la rasqueta de vidrio.
- ☐ ¡Atención! El azúcar fundido o los alimentos con un elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción caliente con ayuda de la rasqueta de vidrio.
- ☐ No utilizar láminas protectoras para cocinas.

Marco de la placa de cocción

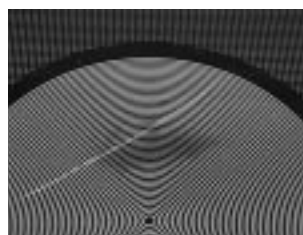
- ☐ No colocar cacerolas ni sartenes calientes sobre el marco de la placa de cocción.

Decoloraciones de las zonas de cocción

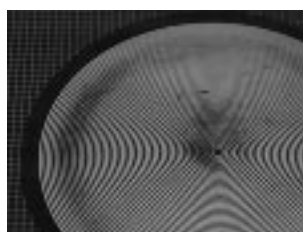
- Las manchas de brillo metálico son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados. Su eliminación constituye una tarea sumamente molesta y engorrosa, y sólo es posible con productos de limpieza especiales para acero tales como «Clen».
- Nuestro Servicio de Asistencia Técnica eliminará dicha suciedad, cargándole los costes correspondientes.
- El empleo de agentes agresivos o rayadores puede dar lugar al desgaste de la decoración. En este caso aparecen manchas oscuras.
- Los restos de alimentos quemados sobre la placa de cocción también pueden provocar cambios en el color de la placa de cocción.



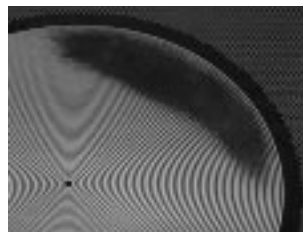
Formación de «costras» debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con elevado contenido de azúcar.



Rasguños debidos a granos de sal, azúcar o arena, o a los fondos de recipientes rugosos.

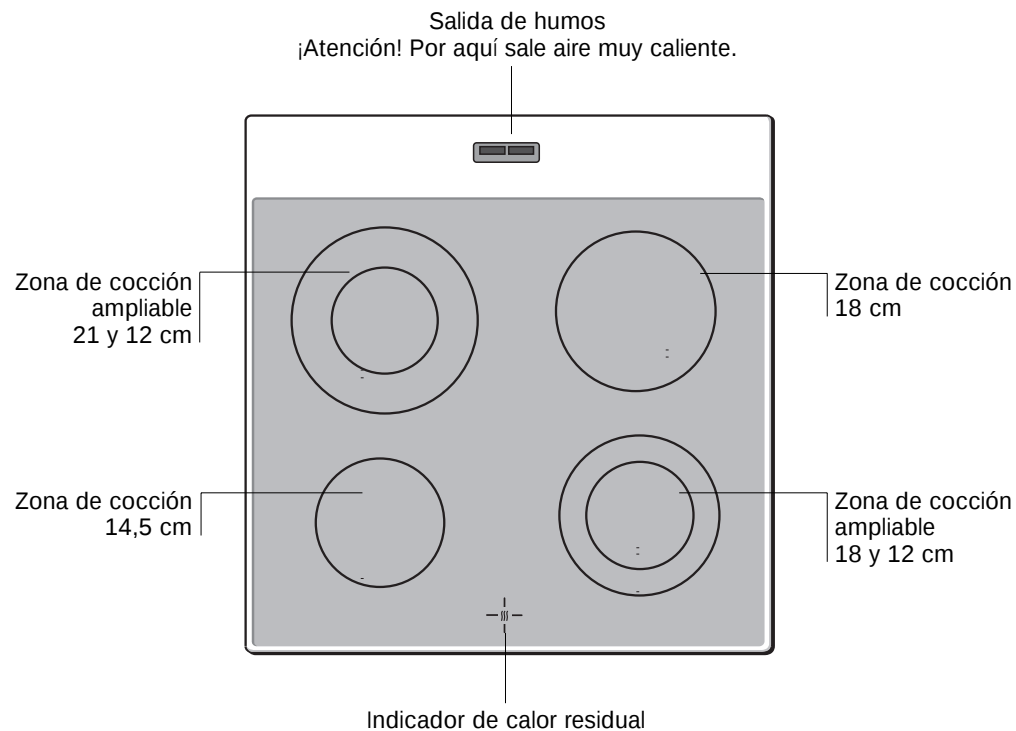


Las manchas de brillo metálico son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados.



Desgaste de la decoración debido al empleo de agentes agresivos o rayadores.

La placa de cocción



Indicador de calor residual

La placa de cocción posee una indicación de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Esta señala qué zona de cocción está caliente.

Este calor residual se puede aprovechar para mantener caliente el plato o alimento que se esté preparando o para derretir el chocolate de cobertura, por ejemplo.

Cocinar con la placa de cocción

Manera de efectuar los ajustes en la placa de cocción

Todos los mandos selectores se pueden escamotear estando en la posición de desconexión. Para enclavarlos y desenclavarlos basta con presionarlos.

Con los mandos selectores de las zonas de cocción se ajusta la potencia para las mismas:

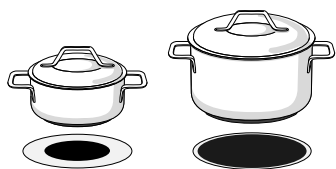
1 = mínima potencia

9 = máxima potencia

Al final del margen de ajuste de los mandos selectores se encuentra un tope. No girar los mandos más allá del tope.

Al conectar una zona de cocción, se ilumina el piloto de aviso correspondiente.

© Zona de cocción ampliable



En estas zonas de cocción se puede adaptar la superficie de calentamiento al tamaño del recipiente empleado.

Activar la superficie de cocción grande:

Girar el mando selector hasta la posición «9» - en dicha posición se nota una ligera resistencia. Girar el mando selector más allá de dicho punto, hasta el símbolo © = la zona de cocción con superficie grande; ajustar a continuación la potencia de cocción deseada.

Activar la superficie de cocción más pequeña:

Girar el mando selector hasta la posición de desconexión «0» y volver a ajustar la potencia deseada.

¡Atención!: ¡No girar nunca el mando selector más allá del símbolo, hasta la posición «0».

En la zona de cocción ampliable más pequeña (12 cm), se pueden calentar con gran rapidez pequeñas cantidades de alimentos.

Cocinar con la placa de cocción

Tablas de cocción

En las tablas de cocción se facilitan una serie de consejos prácticos para la selección de las diferentes potencias de cocción. Tenga presente que los tiempos de cocción dependen del tipo, el peso y la calidad de los alimentos empleados, pudiendo divergir, por lo tanto, los valores reales de los consignados en las tablas.

Para activar el inicio de calentamiento rápido de la zona de cocción, girar el mando selector a la posición «9», girándolo a continuación a la potencia deseada para la cocción lenta.

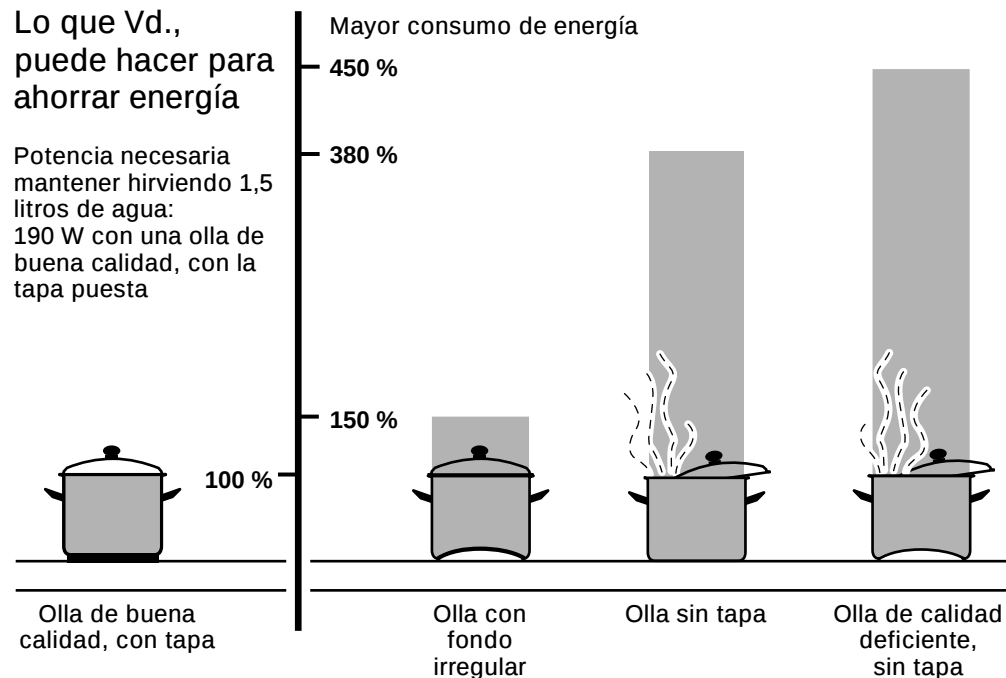
	Ejemplos	Potencia (escalón) de cocción
Fundir	Chocolate, cobertura Gelatina Mantequilla	1 1 1-2
Calentar	Verduras en lata Caldo	4-5 7-8
Calentar y mantener caliente	Cocidos, potajes (por ejemplo potaje de lentejas)	2-3
Rehogar	Pescado	5-6
Cocer	Arroz Patatas cocidas enteras* Patatas hervidas* Verdura fresca* Verdura congelada Caldo de carne Fideos, macarrones	2-3 4-5 4-5 3-5 4-5 3-5 4-5
Freír	Buñuelos, crêpes Barritas de pescado congelado Escalopes, filetes empanados	6-7 6-7 7-8
Brasear	Carne de vaca (o buey) adobada Filetes rellenos enrollados	4-5 4-5

* Los minerales y las vitaminas sufren fácilmente un proceso de lixiviación. Por ello aconsejamos: Cocinar con poca agua – las vitaminas y los minerales son preservados. Trabajar con cortos tiempos de cocción – verdura queda sabrosa y crujiente.

Cocinar con la placa de cocción

Lo que Vd.,
puede hacer para
ahorrar energía

Potencia necesaria
mantener hirviendo 1,5
litros de agua:
190 W con una olla de
buena calidad, con la
tapa puesta



- ☐ Le aconsejamos usar sólo ollas y sartenes con fondo grueso y liso. Los fondos irregulares prolongan innecesariamente los tiempos de cocción.
- ☐ Seleccionar siempre ollas y recipientes de tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones medio, lleno consume mucha energía.
- ☐ Utilizar ollas y sartenes siempre provistas de su tapa correspondiente.
- ☐ Cuando el fondo de la olla o recipiente y el diámetro de la zona de cocción tienen el mismo tamaño, la transmisión de calor es óptima. Al comprar ollas o recipientes, deberá tener presente que los fabricantes, a menudo, indican el diámetro superior de la olla o recipiente, que normalmente suele ser mayor que el del fondo de la misma.
- ☐ Reduzca a tiempo la potencia ajustada en la zona de cocción.
- ☐ Aproveche el calor residual de las zonas de cocción. En caso de largos ciclos de cocción, puede desconectar la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de cocción previsto en la receta o tabla.

Cocinar con la placa de cocción

Advertencias:

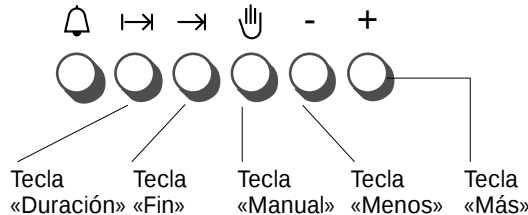
- ☐ Mientras la indicación del calor residual esté iluminada, se puede aprovechar el calor residual de las zonas de cocción desconectadas para calentar platos ya preparados o derretir alimentos.
- ☐ Durante la fase de calentamiento de las zonas de cocción normales se puede escuchar un leve zumbido. Asimismo es posible que haya diferencias de luminosidad entre las diferentes zonas de cocción. Estos detalles son características técnicas que no influyen ni en la calidad ni en el buen funcionamiento del aparato.
- ☐ En las zonas de cocción normales puede parecer, en función del ángulo visual, que las zonas incandescentes exceden del borde marcado.
- ☐ Los circuitos de calefacción debajo de las zonas de cocción se regulan mediante conexiones y desconexiones. Por esta razón al seleccionar un escalón de potencia bajo para la zona de cocción, se producen más desconexiones que en caso de seleccionar un escalón de potencia elevado.
- ☐ La cerámica de vidrio es, como cualquier otro material cerámico, un producto natural. En función de su proceso de fabricación, estos productos pueden presentar irregularidades en su superficie. Debido a la superficie lisa como un espejo de la zona de cocción, puede ser que se perciban incluso las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro. Estas, sin embargo, no afectan la aptitud ni tampoco la resistencia de la placa de cocción vitrocerámica.

Hornear, asar, preparar al grill

Manera de efectuar los ajustes

1. Ajustar con el mando selector de funciones la modalidad de calentamiento deseada.
 2. Ajustar con el mando selector de la temperatura la temperatura deseada.
- Una vez concluido el ciclo de cocción, desactivar los mandos selectores de funciones y de la temperatura.

... en caso de desear que el horno se desconecte automáticamente:



1. Ajustar con el mando selector de funciones la modalidad de calentamiento deseada.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando selector de la temperatura.
3. Pulsar la tecla «Duración» I→I.
4. Ajustar la duración del ciclo de funcionamiento deseada con las teclas «Más» y «Menos».

El horno está conectado. En la pantalla de visualización vuelve a mostrarse la hora actual. Una vez transcurrido dicho período, el horno se desconecta automáticamente.

Una vez transcurrido el período programado, se produce durante 7 minutos una señal acústica de aviso. La señal se puede desactivar pulsando la tecla «Temporizador» 🔔.

Desactivar los mandos selectores de funciones y de la temperatura. Pulsar la tecla de funcionamiento manual 🖐.

Modificar los valores programados: Pulsar la tecla «Duración del funcionamiento del horno» I→I y corregir los valores ajustados.

Borrar los valores programados: Pulsar la tecla manual 🖐.

... en caso de desear que el horno se conecte y desconecte automáticamente

¿Vd. tiene que salir urgentemente, aunque la comida debe estar lista a la hora prevista? Nada más fácil.

Prepare el plato que desea cocinar. Tenga presente que los alimentos de fácil deterioro no deben guardarse durante demasiado tiempo en el horno.

Efectúe las operaciones descritas en los puntos 1. – 4. Programe a continuación la hora en que desea esté listo el plato.

5. Pulsar la tecla «Fin» →I.

En la pantalla de visualización aparece durante tres segundos la hora de desconexión del horno. Este valor es el que Vd. quiere modificar.

6. Ajustar con las teclas «Más» o «Menos» la hora en que Vd. desea que esté listo el plato (hora de desconexión del horno). Al cabo de tres segundos aparece en la pantalla de visualización la hora actual, iluminándose la leyenda «AUTO» (funcionamiento automático).

El horno se desconecta automáticamente a la hora programada.

Modificar los valores programados: Pulsar la tecla «Fin» →I y corregir la hora de desconexión.

Una vez transcurrido el período programado, se produce durante 7 minutos una señal acústica de aviso. La señal se puede desactivar pulsando la tecla «Temporizador» 🔔.

Desactivar los mandos selectores de funciones y de la temperatura. Pulsar la tecla para funcionamiento manual 🖐.

Consejos y advertencias:

- ❑ El tiempo que ha de transcurrir hasta que se desconecte el horno o la hora de desconexión se puede averiguar en cualquier momento, pulsando las teclas «Duración» I→I y «Fin» →I.
- ❑ Para borrar el funcionamiento automático del horno, pulsar la tecla «Duración» I→I. Poner a cero (0:00) el reloj. Esperar a que la leyenda «AUTO» comience a destellar y pulsar la tecla «Manual» 🖐.
- ❑ En caso de desear desconectar ulteriormente de forma automática una función en curso, pulsar el tiempo que queda por transcurrir («Duración»), tal como ya se ha descrito.
- ❑ En el temporizador se puede programar un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

Pastelería y repostería

Moldes de horneado:

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. En caso de trabajar con aire caliente forzado, también pueden usarse moldes de horneado de color claro de paredes delgadas o moldes de vidrio, aunque estos moldes prolongan los tiempos de cocción.

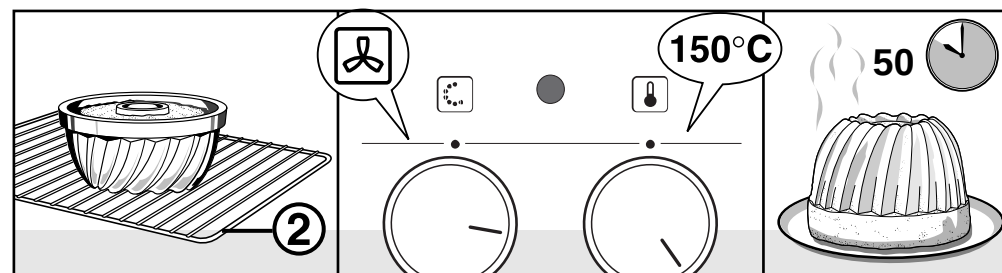
Coloque los moldes siempre sobre la parrilla.

Las tablas:

Aconsejan para cada alimento y plato el tipo de calentamiento más adecuado, partiendo de la base de que los alimentos se colocan en el horno estando éste aún frío. De este modo ahorra Vd. energía. En caso de desear precalentar el horno, la duración de los tiempos de cocción se reducirá entre 5 y 10 minutos.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la naturaleza y de la cantidad concreta de la masa empleada. Por esta razón se reseñan en las tablas de cocción siempre unos márgenes de tiempo y no unos tiempos absolutos. Comience siempre por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la vez próxima. Por cierto: Una temperatura más baja hace que los pasteles tomen un color dorado más uniforme.

Ejemplo: Pastel de masa batida



Pasteles en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pasteles de masa batida, sencillos, Pasteles de masa finos (por ejemplo polvorón)	Molde alto / para roscas / molde rectangular	2 2	 	150–170 160–180	50–60 60–70
Base de la tarta con borde de pastaflora	Molde redondo desarmable	1		170–190	25–35
Base de la tarta de masa batida	Molde para bases de tartas de frutas	2		140–160	25–35
Tarta de bizcocho (bizcocho al agua)	Molde redondo desarmable	1		170–190	30–40
Tarta de frutas o de requesón, pastaflora*	Molde redondo desarmable, oscuro	2		170–200	70–90
Tarta de frutas, fina masa batida	Molde redondo desarmable/ molde alto	2		150–170	50–60
Pasteles picantes* (por ejemplo quiches, pasteles de cebolla)	Molde redondo desarmable	1		180–210	60–90

* Dejar enfriar el pastel unos 20 minutos en el horno.

Pastelería y repostería

Pasteles / tartas en bandeja pastelera		Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
con guarnición seca (masa batida)	Bandeja pastelera	2		150–170	25–35
	Bandeja pastelera y bandeja universal*	2 + 4		140–160	35–45
con guarnición húmeda (por ejemplo masa de levadura y manzanas picadas)	Bandeja universal	3		180–200	40–55
	Bandeja pastelera y bandeja universal*	2 + 4		160–180	50–60
	Bandeja pastelera	1		170–200	25–45
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	3		190–210	10–20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja pastelera	2		160–180	30–40
Pan dulce con 500 g de harina	Bandeja pastelera	1		170–190	70–80
Pizza	Bandeja universal	3		210–230	20–40
	Bandeja pastelera y bandeja universal*	2 + 4		170–190	25–45
	Bandeja pastelera	1		170–190	40–60
	Bandeja pastelera	1		170–190	40–60
Tartas picantes (quiche)	Bandeja pastelera	1		150–170	30–45
Pan de levadura con 1,2 kg de harina** (precalentar)	Bandeja universal	3		210–230	50–60
Pan de masa de levadura con 1,2 kg de harina (precalentar)	Bandeja universal	3		250 +200–220	10 50–80

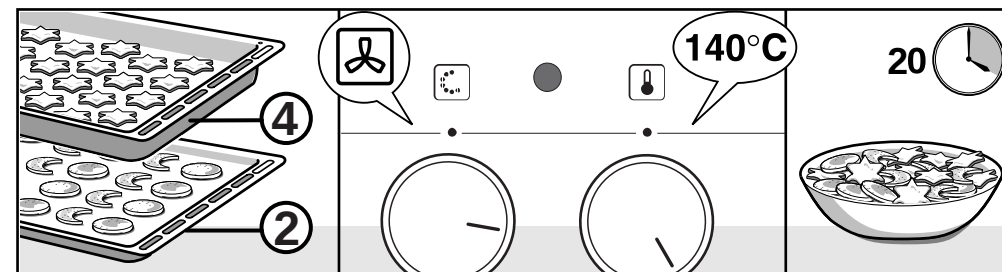
* La bandeja universal se coloca por encima de la bandeja pastelera.

** No verter nunca agua fría directamente en el horno.

En caso de desear utilizar la bandeja universal para trabajar en una sola altura, en lugar de la bandeja de horneado recomendada en la tabla, hay que colocar la bandeja universal en una altura superior a la señalada para la bandeja de horneado.

Pastelería y repostería

Ejemplo: Pastas/galletas en dos alturas



Pastas/Galletas		Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pastas/Galletas	1 bandeja	2		170–190	10– 25
	2 bandejas*	2 + 4		140–160	20– 30
Churros	1 bandeja	2		160–180	25– 35
	1 bandeja	2		130–150	25– 35
	2 bandejas*	2 + 4		130–150	30– 40
Merengues	1 bandeja	2		80– 90	120–150
Buñuelos de viento	1 bandeja	1		160–180	35– 45
Almendrados	1 bandeja	2		130–150	30– 40
	2 bandejas*	2 + 4		110–130	35– 45
Hojaldres	1 bandeja	2		180–200	15– 20
	2 bandejas*	2 + 4		180–200	20– 25
Panecillos (p. ej. de centeno)	1 bandeja	1		200–220	25– 35

* En caso de utilizar la bandeja universal como segunda bandeja pastelera, colocarla siempre por encima de la bandeja pastelera.

Pastelería y repostería

Consejos prácticos para el horneado

Vd. quiere utilizar una receta propia.	Oriéntese por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos diez minutos antes de que concluya el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
La tarta quedó aplastada.	Utilice la próxima vez menos líquido o seleccione una temperatura de horneado 10 grados más baja. Observe los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrase el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo cuidadosamente del molde con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado moreno por arriba.	Colóquelo a más profundidad en el horno, seleccione una temperatura de horneado más baja y deje el pastel durante más tiempo en el horno.
El pastel sale demasiado moreno por abajo.	Colóquelo en una altura superior, seleccione una temperatura de horneado más baja y deje el pastel durante más tiempo en el horno.
La repostería sale por abajo más morena que por arriba.	Seleccione una temperatura más baja. La repostería tomará un color dorado más uniforme. Para preparar pasteles delicados se aconseja utilizar la opción «Calor superior e inferior» en una altura. El papel especial para hornear que sobresalga de la bandeja pastelera puede influir negativamente en la circulación del aire en el interior del horno. Recorte por lo tanto el papel siempre exactamente en función de las medidas de la bandeja empleada.
La tarta de fruta no adquiere suficiente color (sale clara) por abajo. El jugo de fruta rebosa.	Utilice la próxima vez la bandeja universal que es más honda.
El pastel sale demasiado seco.	Pinche varias veces con un mondadientes el pastel ya terminado. Vierta sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccione la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.

Pastelería y repostería

El pan o la repostería (por ejemplo tarta de requesón) se presentan con un buen aspecto, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	Emplee la próxima vez menos líquido y deje el producto un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornee primeramente la base de la tarta o pastel. Esparza a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Obsérvense siempre estrictamente las indicaciones que se hacen en las recetas, así como los tiempos de horneado que se señalan.
En el horneado simultáneo a varias alturas, la repostería de la bandeja superior sale más morena que la que estuvo en la bandeja inferior.	Seleccione una temperatura de horneado más baja. Esto hará que la repostería salga más uniforme. Además, las bandejas introducidas simultáneamente no tienen por qué alcanzar su punto todas al mismo tiempo. Deje las bandejas inferiores adicionalmente durante unos 5 a 10 minutos en el horno, o bien introdúzcalas antes.
Las pastas (galletas) o los pasteles planos no se desprenden de la bandeja.	Vuelva a introducir la bandeja en el horno durante un corto espacio de tiempo y despegue luego inmediatamente las galletas.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar la tarta durante unos 5 a 10 minutos. De esta manera, la tarta se desprenderá con más facilidad del molde. En caso de que la tarta continuara sin poder ser desprendida, desprenda cuidadosamente el borde de la tarta con ayuda de un cuchillo. Vuelque nuevamente el molde y cúbralo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez deberá engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Vd. ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y ha constatado divergencias en los valores.	La temperatura del horno es medida por el fabricante al cabo de un tiempo determinado, con ayuda de una parrilla de comprobación específica colocada en el centro del horno. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que Vd. haga personalmente, siempre tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Al preparar alimentos horneados húmedos se produce vapor de agua.	Al preparar alimentos horneados se puede producir vapor de agua. Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de humos del horno, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Pastelería y repostería

Consejos prácticos para ahorrar energía

- ❑ Utilice moldes de color oscuro, vitrificados o esmaltados, dado que absorben mejor el calor.
- ❑ Caliente el horno previamente sólo en el caso que la receta lo exija explícitamente.
- ❑ En caso de largos períodos de horneado, puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto, aprovechando de este modo el calor residual para terminar de preparar el pastel.
- ❑ En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden preparar simultáneamente dos pasteles en moldes rectangulares, colocándolos uno junto al otro.



Carne, aves, pescado

Carne, aves, pescado

¿Qué recipientes le conviene utilizar?

Básicamente, toda clase de recipiente termorresistente. Para preparar grandes piezas de asado también se puede utilizar la bandeja universal.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla. No colocar nunca los recipientes de vidrio calientes sobre bases frías o húmedas, sino sobre un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende fundamentalmente de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de efectuar asados de carne magra, agregue dos o tres cucharadas soperas de líquido; en caso preparar un estofado, agregue ocho a diez cucharadas de líquido, según el tamaño de la pieza.

Dar la vuelta a las piezas de asado a partir de 1,5 kg una vez que ha transcurrido la mitad del tiempo de asado previsto.

Una vez que el asado esté en su punto, dejarlo reposar unos 10 minutos adicionales en el horno desconectado, con la puerta cerrada.

Consejos prácticos para usar el grill

Prepare las piezas asadas con grill siempre con el horno cerrado.

Las lonchas de carne para asar en el grill deberán tener en lo posible el mismo grosor, como mínimo 2 ó 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo una vez que han sido asados.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla.

Para recoger el jugo que vaya soltando la carne y mantener limpio al mismo tiempo limpio el horno, colocar adicionalmente la bandeja universal en la altura 1.

Volver las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado en la tabla o receta.

Advertencia: Posiblemente se apercibirá Vd. de que la resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es absolutamente normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne, aves, pescado

Carne

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura, °C, Grill	Duración del ciclo, en minutos
Estofado de carne de vaca (por ejemplo costillar)	1 kg	cerrado	2		210–230	80
	1,5 kg		2		210–230	100
	2 kg		2		210–230	120
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		190–210	70
	1,5 kg		2		180–200	80
	2 kg		2		170–190	90
Roastbeef, poco hecho*	1 kg	abierto	2		240–250	40
Bistecs, bien hechos		parrilla	4			20
Bistecs, poco hechos		parrilla	4			15
Carne de cerdo, sin corteza (por ej. aguja)	1 kg	abierto	2		180–200	100
	1,5 kg		2		170–190	140
	2 kg		2		160–180	160
Carne de cerdo, con corteza** (por ej. espaldilla, manos)	1 kg	abierto	2		200–220	100
	1,5 kg		2		190–210	120
	2 kg		2		180–200	140
Costillas de cerdo, tipo Kasseler, con hueso	1 kg	cerrado	2		210–230	60
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		160–180	70
Salchichas	aprox. 750 g	parrilla	4			15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190–210	100
	2 kg		2		170–190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	2		160–180	120

* Volver el roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Una vez concluido el ciclo de asado, envuélvalo en papel de aluminio y déjelo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza. En caso de tener previsto volver la carne, colocarla con la corteza hacia abajo en el recipiente.

Carne, aves, pescado

Aves

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío.

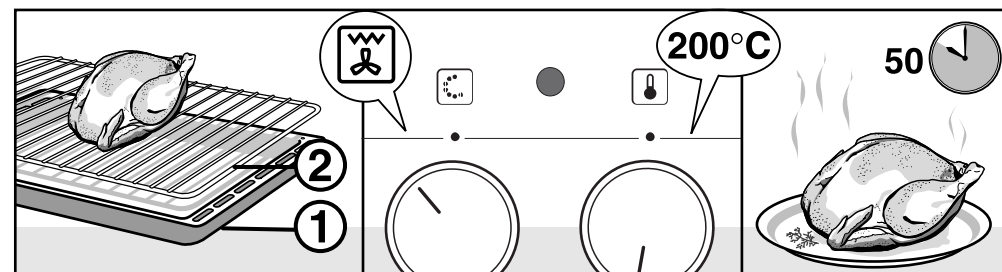
Las aves saldrán particularmente doradas si se untan con mantequilla, agua salada, la propia grasa que ha goteado o zumo de naranja poco antes de concluir el tiempo de asado previsto.

Volver las piezas de ave enteras una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de asado señalado en la tabla o receta.

En caso de preparar patos o gansos, pinchar la piel debajo de las alas para que pueda escurrir la grasa.

En caso de asar directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal en la altura 1.

Ejemplo: 1 pollo entero



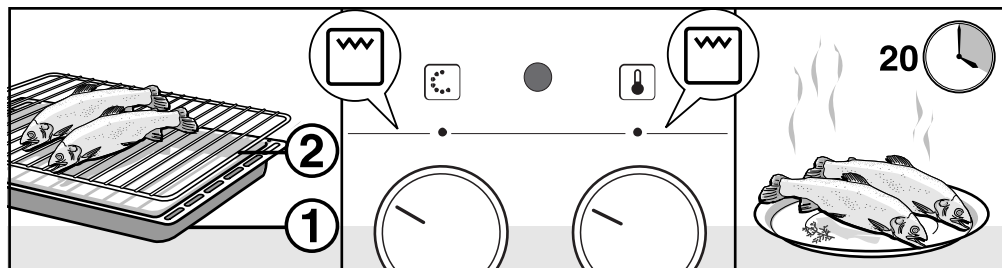
Ave	Peso	Recipiente	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura, °C, Grill	Duración del ciclo, en minutos
Medio pollo, 1 a 4 piezas	400 g cada uno	Parrilla	2		200–220	40– 50
Pollo trinchado	500 g	Parrilla	2		200–220	30– 40
Pollo entero, 1 a 4 piezas	1 kg cada uno	Parrilla	2		200–220	50– 70
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		200–220	90–100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		180–200	90–100
2 muslos de pavo	800 g cada uno	Parrilla	2		180–200	90–100

Carne, aves, pescado

Pescado

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío.

Ejemplo: trucha a la parrilla



Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura, °C, Grill	Duración del ciclo, en minutos
Pescado, a la parrilla	300 g cada pieza	Parrilla*	2			20-25
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Pescado en rodajas	300 g cada rodaja	Parrilla*	4			20-25

* introducir la bandeja universal en la altura 1

Carne, aves, pescado

Consejos prácticos para asar y usar el grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.

Manera de comprobar si el asado está en su punto.

Si asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.

Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

Utilizar un termómetro para carnes o hacer la «prueba de la cuchara»: Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.

Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.

Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño y agregue menos líquido o agua.

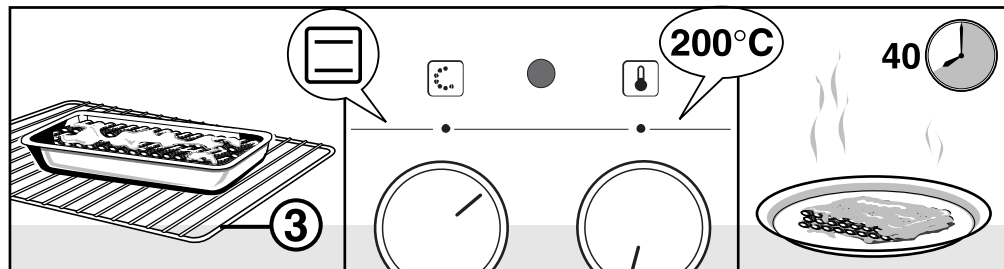
Utilice la opción «Grill de infrarrojos con aire caliente» en lugar del «Calor superior e inferior». Con esta función, el fondo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

Soufflés, gratinados, tostadas

Soufflés, gratinados, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío.

Ejemplo: Soufflé de macarrones



Plato	Recipiente	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura, °C, Grill	Duración del ciclo, en minutos
Soufflés dulces (por ejemplo de requesón con fruta)	Fuente (molde) para soufflés	2		180–200	45–60
Soufflés picantes con ingredientes cocidos (por ejemplo soufflés de macarrones)	Fuente (molde) para soufflés Bandeja universal	3 3	 	200–220 200–220	40–50 30–40
Soufflés picantes con ingredientes crudos (por ejemplo patatas gratinadas)	Fuente (molde) para soufflés, plana Bandeja universal	2 2	 	150–170 150–170	55–70 60–75
Enrollado de hojaldre, dulce	Fuente (molde) para soufflés o bandeja universal	2		170–190	50–60
Dorar tostadas 4–9 piezas	Parrilla	4			4–6
Gratinar tostadas 4–9 piezas	Parrilla	4			5–8

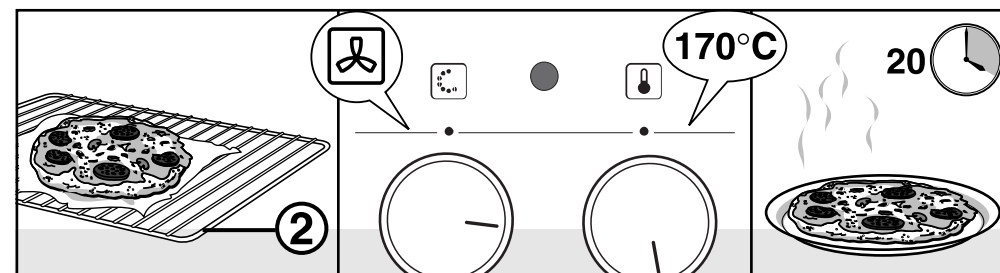
Alimentos precocinados y congelados

Alimentos precocinados y congelados

Por favor, obsérvense los consejos y recomendaciones del fabricante que figuran en los envases o envolturas.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío.

Ejemplo: Pizza congelada sobre la parrilla



Plato	Accesorio necesario	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura, °C, Grill	Duración del ciclo, en minutos
Pastel de hojaldre con relleno de frutas*	Bandeja universal	2		170–190	50–60
Patatas fritas	Bandeja universal	3		240–250	20–30
Pizza*	Parrilla	2 1	 	170–190 180–200	20–30 30–40
Pizza-Baguette*	Parrilla	3		190–210	15–25

* Al preparar un pastel de hojaldre, cubrir la bandeja universal o la parrilla con papel especial para hornear. Prestar atención a que el papel sea resistente a las temperaturas que se alcanzarán.

Advertencia: Al hornear productos ultracongelados en la bandeja universal, pueden producirse deformaciones en la misma. Estas deformaciones se deben a las grandes diferencias de temperatura que se producen en el accesorio. La deformación de la bandeja desaparece durante el horneado.

Descongelar

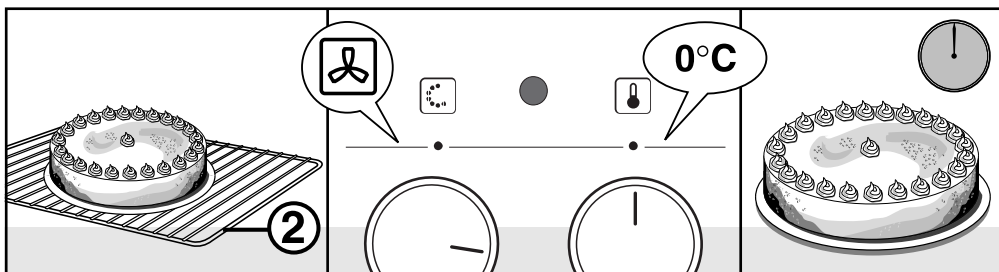
Descongelar

Retirar los alimentos de su envase o envoltura y colocarlos en un recipiente adecuado, directamente sobre la parrilla.

Por favor, obsérvense los consejos y recomendaciones del fabricante que figuran en los envases o envolturas.

Advertencia: La duración de los tiempos de descongelación depende de la naturaleza y cantidad de los productos congelados.

Ejemplo: Tarta de crema



	Altura	Accesorio	Modalidad de calentamiento	Temperatura, °C
Productos congelados delicados, sensibles a la temperatura: Tartas o pasteles de nata, tartas de crema, tartas de chocolate o azúcar glas, frutas, etc.	2	Parrilla		El mando selector de la temperatura permanece desconectada
Otros productos congelados: * Pollos, embutidos y carne, pan, panecillos, tartas y otros productos de pastelería.	2	Parrilla		80 °C

* Cubrir los productos congelados con lámina termorresistente. Colocar las aves con la pechuga sobre el plato.

Desecar

Desecar

- ☐ Emplee únicamente frutas y verduras en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.
- ☐ Deje escurrir bien el agua o séquelas completamente.
- ☐ Cubrir las bandejas con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Alimentos, cantidad	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura, °C	Duración del ciclo, en horas
600 g de manzanas en rodajas	1 + 3		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	1 + 3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	1 + 3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	1 + 3		80	aprox. 1 1/2

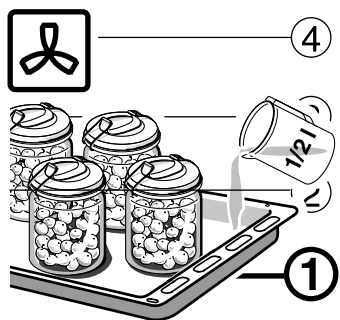
Advertencia: Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, deberán volverse varias veces. Una vez desecados, separar los productos inmediatamente del papel.

Cocción de mermeladas

Preparativos:

- ❑ Emplee únicamente frutas y verduras en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.
- ❑ Utilice frascos y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los frascos deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a frascos redondos con una capacidad de 1 litro. No coloque nunca más de seis frascos de una misma vez en el horno.
- ❑ Ponga las frutas en los frascos y preste atención a que los bordes de los mismo queden limpios. Coloque el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el frasco lleno. Cerrar los frascos con una abrazadera.
- ❑ Los tiempos indicados son valores orientativos. En función de la temperatura ambiente, el número de frascos, la cantidad y la temperatura del contenido del frasco, los tiempos reales pueden divergir de dichos valores. Antes de conmutar o desconectar el horno, cerciórese de que el contenido de los frascos esté burbujeando realmente.

Manera de efectuar el ajuste:



1. Colocar la bandeja universal en la altura 1. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (80° C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el selector de funciones en la posición
5. Ajustar el selector de temperatura a 170–180 °C.

Preparar mermeladas de frutas

Tan pronto como comiencen a aparecer burbujas pequeñas a intervalos breves (al cabo de unos 30 a 40 minutos), desconectar el mando selector de funciones y el mando selector de la temperatura.

Una vez transcurridos unos 25 a 30 minutos de calor residual del horno, retirar los frascos del mismo. ya que si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada.

Frutas en frascos de un litro	a partir de la aparición de las burbujas	Calor residual, minutos
Manzanas, grosellas, fresas	desconectar	aprox. 25
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas espinosas	desconectar	aprox. 30
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35

Preparar conservas de verduras

Tan pronto como comiencen a aparecer burbujas en los frascos, reducir la temperatura a 120–140 °C.

En la tabla de cocción se señala el momento de desconexión del horno.

Verduras con caldo frío, en frascos de un litro	a partir de la aparición de las burbujas	Calor residual, minutos
Pepinos	desconectar	aprox. 35
Remolacha colorada	aprox. 35 minutos	aprox. 30
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30

Retirar los frascos del horno

Al retirar los frascos del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los frascos podrían estallar.

Conservación del aparato

Cuidados y limpieza del horno

Exteriores del aparato:

¡No limpiar el aparato con limpiadoras de alta presión o de vapor!

Es suficiente con frotar el aparato con un paño húmedo. En caso de presentar un fuerte grado de suciedad, se agregarán unas gotas de un lavavajillas manual al agua. Secar el aparato con un paño.

No utilizar agentes de limpieza agresivos ni abrasivos, de lo contrario pueden aparecer zonas mates. En caso de producirse el contacto fortuito de algunos de estos productos con el aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.

Cuidados y limpieza de la placa de cocción

La placa de cocción vitrocerámica está recubierta de una capa protectora brillante y repelente a la suciedad. De este modo, su placa de cocción conserva durante largo tiempo su buen aspecto, facilitando, además, su limpieza. Para ésta aconsejamos usar el producto «Cera-fix», que se puede adquirir en super e hipermercados, grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.

Conservación del aparato

Limpieza

Limpie siempre su placa de cocción tras concluir el ciclo de cocción a fin de evitar que los restos o salpicaduras de alimentos puedan incrustarse o quemarse sobre la placa.

Para limpiar las zonas de cocción aconsejamos emplear una rasqueta de vidrio.

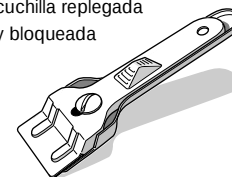
Atención: Manejar la rasqueta con sumo cuidado. ¡Existe peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

Eliminar en primer lugar todos los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos a la placa, utilizando la rasqueta. Prestar atención a actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con la placa, pues ello podría originar rasguños sobre la misma. Utilizar sólo cuchillas en perfecto estado, sustituyendo inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de daño o deterioro.

Tras concluir el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla.

Su placa de cocción viene equipada de serie con uno de los dos tipos de rasqueta de vidrio que se muestran en la imagen inferior:

Rasqueta con
cuchilla replegada
y bloqueada



Rasqueta con
cuchilla desplegada



Replegar la cuchilla: Desplazar la carcasa con el pulgar hacia adelante.

Limpiar a continuación la placa de cocción, estando tibia, con un agente limpiador adecuado y papel especial para cocinas. Repasar seguidamente la encimera en húmedo y secarla con un paño limpio.

Las manchas de agua se pueden eliminar con limón o vinagre. En caso de gotear o salpicar sobre el marco de la placa algún agente que contenga ácido, frotar inmediatamente la zona afectada con un paño húmedo, de lo contrario pueden producirse zonas de color mate en la placa.

Conservación del aparato

Agentes y productos limpiadores apropiados para las placas vitrocerámicas

Agentes de limpieza	Puntos de venta
Rasqueta de vidrio	Comercios especializados, super e hipermercados, grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.
Cuchillas de repuesto	Comercios especializados, super e hipermercados, grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.
Clen vitrocerámicas, Cera-Fix, Sidol, Stahl-Fix	Comercios especializados, super e hipermercados, grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.

Agentes de limpieza inadecuados son:

No usar en ningún caso esponjas, estropajos o agentes rayadores, ni tampoco agentes químicos agresivos como sprays para limpieza de hornos o agentes quitamanchas. Las manchas de brillo metálico que pueden aparecer son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados. Su eliminación constituye una tarea sumamente molesta y engorrosa, y sólo es posible con productos de limpieza especiales para acero tales como «Clen».

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica eliminará dicha suciedad, cargándole los costes correspondientes.

Marco de la placa de cocción

Se aconseja limpiar el marco de la placa de cocción con una solución jabonosa templada, ¡No utilizar agentes agresivos o abrasivos!

Horno

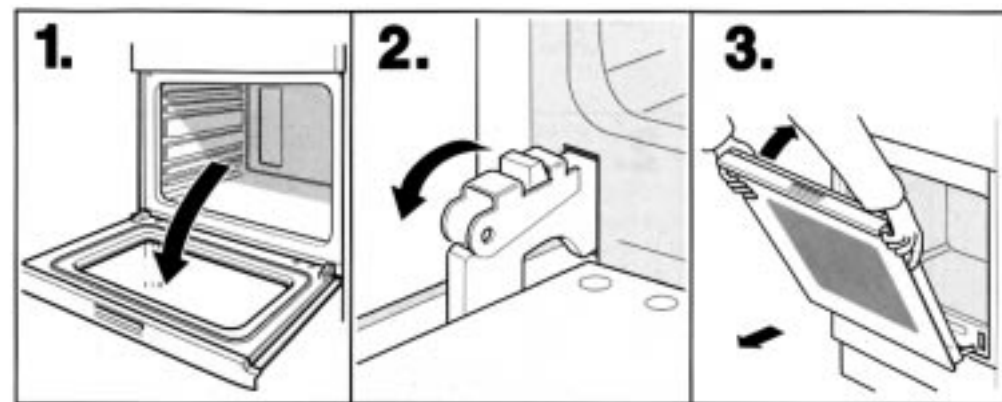
Con objeto de asegurar durante largo tiempo la atractiva estética de su horno, deberá observar los puntos siguientes:

No emplear en ningún caso estropajos o esponjas duras o abrasivas. Los agentes limpiadores de hornos sólo se usarán para limpiar las superficies esmaltadas del horno.

Conservación del aparato

Para mayor facilidad en la limpieza del horno

- ☐ se puede conectar la iluminación interior del horno. Para ello se coloca el selector de funciones en la posición .
- ☐ se puede desmontar la puerta del horno.
 1. Abrir completamente la puerta del horno.
 2. Desplazar ambas palancas de bloqueo hacia arriba, hasta alcanzar el tope.
 3. Cerrar la puerta lentamente, hasta alcanzar la posición que permita retirarla de su emplazamiento.



Limpieza de las superficies esmaltadas

El fondo del horno ligeramente sucio se limpiará con una solución de agua caliente y lavavajillas manual o vinagre. Si el horno presenta un fuerte grado de suciedad, deberá emplearse un limpiador específico para hornos.

- ☐ Emplear dichos productos sólo con el horno frío.
- ☐ Dejar que actúe el agente. En caso de manchas particularmente resistentes, calentar el horno durante 2 minutos a una temperatura de 50 °C, sin exceder en ningún de ese tiempo, dado que de lo contrario las manchas pueden transmitirse al esmalte.
- ☐ Enjuagar el horno a fondo con agua limpia.

Advertencia

El horno está revestido de una capa de esmalte. El esmalte tiene que aplicarse a una temperatura muy elevada, por esta razón puede presentar variaciones de color.

Los bordes de las chapas delgadas no se pueden recubrir por completo con capas de esmalte. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anti-corrosiva, no obstante, está garantizada.

Conservación de la cocina / Averías y reparaciones

Cajón del zócalo

Frotar el cajón con un paño húmedo. En caso de presentar un fuerte grado de suciedad, agregar un poco de lavavajillas manual al agua.
¡No utilizar agentes agresivos o abrasivos!

Accesorios

Los accesorios del horno deben limpiarse inmediatamente después de su uso con un detergente de uso corriente. De este modo se pueden eliminar con facilidad y rapidez los restos de alimentos adheridos, utilizando un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de una avería?

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería y, por consiguiente, no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

El aparato no se conecta:

- ☐ Cerciérese de que no se ha producido un corte en el suministro de corriente.
- ☐ Verifique si los fusibles de la cocina están en orden.

Sustituir por sí mismo piezas del aparato

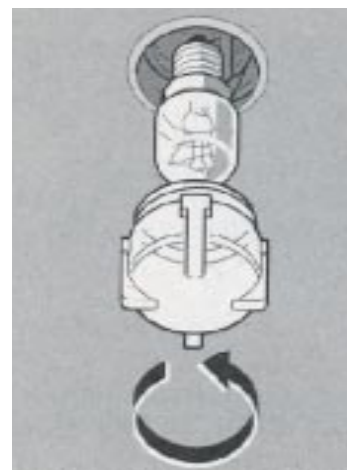
Las piezas de su aparato que se detallan a continuación las puede sustituir Vd. mismo. Tenga presente a este respecto que sólo deberán utilizarse piezas originales del fabricante.

Para adquirir los repuestos y accesorios necesarios, deberá indicar siempre el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) de su aparato. Ambos números figuran en la paca de características, situada en el cajón inferior de la cocina (zócalo).

Averías y reparaciones

Cualquier otro tipo de reparación que fuera necesario efectuar, sólo deberá ser ejecutados por personal técnico debidamente cualificado, de lo contrario pueden producirse situaciones de serio peligro para el usuario.

Sustituir la lámpara de la iluminación interior del horno



En caso de estar averiada la lámpara de la iluminación del horno, ésta deberá sustituirse. Esta operación es muy sencilla.

Modo de proceder:

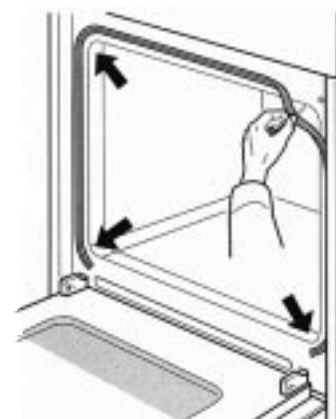
1. Desconectar los fusibles de la cocina en la caja de fusibles de la vivienda.
2. Coloque un paño en el interior del horno frío para proteger éste de posibles daños.
3. Retirar el recubrimiento protector de la lámpara, girándolo hacia la izquierda.
4. Extraer la lámpara defectuosa de su alojamiento, y sustituirla por una del mismo tipo (25W / 230V / E14).
5. Colocar el recubrimiento protector en su sitio; enroscarlo.
6. Retirar el paño colocado en el horno.
7. Conectar los fusibles de la cocina.

El recubrimiento protector de la lámpara también lo puede sustituir Vd. mismo.

Sustituir el cristal de la puerta del horno

El cristal de la puerta del horno se puede sustituir tal como se indica en el apartado dedicado a la limpieza de los cristales del horno, en el capítulo «Conservación del aparato»

Sustituir la junta de la puerta



En caso de que la junta de la puerta presentara algún defecto, ésta puede ser sustituida.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desmontar la junta defectuosa.
3. En la junta se encuentran 4 ganchos. Enganchar y enclavar la junta nueva con dichos ganchos en la parte frontal del cuerpo del horno.

Servicio de Asistencia Técnica

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de no lograr subsanar las perturbaciones o averías de su aparato con ayuda de nuestros consejos y advertencias, deberá solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su zona de residencia. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica de su localidad. Asimismo le podrán facilitar dicha dirección los Centros de Asistencia Técnica reseñados en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica.

Número de producto «E-Nr.» y número de fabricación «FD»

Al avisar al Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD) de su aparato. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato, emplazada en el interior del cajón inferior. Con objeto de disponer de dichos números inmediatamente en caso de avería, le aconsejamos los anote inmediatamente en el recuadro correspondiente de estas instrucciones.

E-Nr.

FD

Servicio de Asistencia Técnica 

SV. optou por este aparelho de elevada qualidade, que durante longos anos lhe irá prestar os melhores serviços. Para que possa tirar partido de todos os requisitos técnicos, leia, atentamente, as instruções de serviço.

No início das instruções de serviço, encontrará todas as instruções de segurança importantes.

Ficará, então, a conhecer os vários componentes do seu fogão. Indicamos tudo o que ele pode fazer e como deve ser utilizado.

As tabelas estão organizadas de maneira que V. poderá, passo a passo, proceder às regulações necessárias. Nelas encontrará as refeições mais usuais, a loiça adequada, o nível de colocação do tabuleiro do forno e os valores de regulação optimizados. Naturalmente que tudo isto foi testado no nosso estúdio de cozinha.

Para que o seu fogão se mantenha bonito durante muito tempo, damos, também, conselhos sobre limpeza e manutenção. E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará, na última página, informações sobre como eliminar essas pequenas anomalias.

Tem dúvidas? Consulte sempre o índice pormenorizado em primeiro lugar. Assim, encontrará rapidamente uma solução.

Índice	Pág.
Antes da ligação do novo aparelho	
Antes da ligação	58
Reciclagem do material da embalagem e do aparelho antigo	58
Instalação e ligação	
Para o instalador	59
Instalar o aparelho na horizontal	60
O que deve ter em atenção	
Instruções de segurança	61
Como evitar danos no aparelho	62
Eis o seu novo fogão	
O seu novo fogão	63
Painel de comandos	64
Protecção para crianças	66
Tipos de aquecimento	66
Forno e acessórios	68
Antes da primeira utilização	
Regular as horas	69
O despertador	70
Cozinhar	
Como evitar danos na placa de cozinhar	71
A placa de cozinhar	73
Indicação de calor residual	73
Como regular	74
Disco de dois circuitos e zona de assados	74
Tabelas	75
Como poupar energia	76

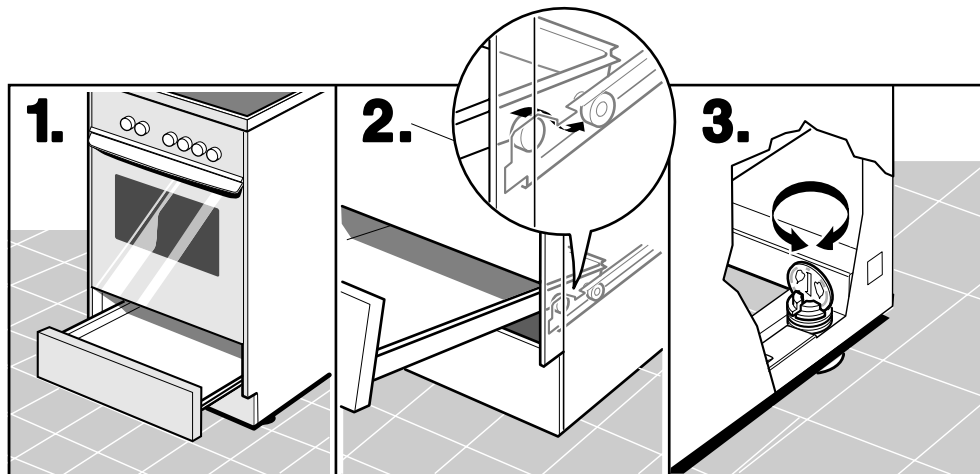
Índice	Pág.
Cozer, assar, grelhar	
Como regular	78
... se o forno tiver que desligar automaticamente	78
... se o forno tiver que ligar e desligar automaticamente	79
Bolos e pastéis	80
Que fazer, se ...	84
Carne, aves, peixe	87
Que fazer, se ...	91
Suflés, gratinados, tostas	92
Pratos cozinhados e ultracongelados	93
Descongelar	94
Desidratar	95
Fazer conservas	96
Manutenção	
Exterior do aparelho	98
Limpeza	99
Gaveta inferior	102
Acessórios	102
Anomalias / Reparação	
Uma anomalia, que fazer?	102
Peças de substituição	102
Substituição da lâmpada do forno	103
Assistência Técnica	
Número E e Número FD	104

	Antes da ligação
Antes da ligação	Antes de utilizar o novo aparelho, deverá ler atentamente estas instruções de serviço. Delas constam informações importantes para sua segurança, bem como para utilização e manutenção do aparelho. ☐ Deverá guardar estas instruções em local seguro e entregue-as a um eventual novo dono do aparelho. ☐ Verificar sempre, se a placa de cozinhar não apresenta danos, por ex. riscos na vitrocerâmica ou no friso. ☐ Se o aparelho apresentar danos, não o deverá pôr a funcionar.
Reciclagem do material de embalagem e do aparelho antigo	☐ Proceder à reciclagem do material de embalagem de forma compatível com a protecção do meio ambiente. Os nossos produtos necessitam de uma protecção eficaz, para o transporte. No entanto, essa protecção é limitada ao estritamente necessário. Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. As peças de madeira não sofreram qualquer tratamento químico. As cartonagens são constituídas por 80 a 100% de papel velho. As películas são de polietileno (PE) , as cintas são de polipropileno (PP) e as peças almofadadas são de poliestirol (PS) esponjoso isento de CFC's. Os componentes de plástico são ligações puras de hidrocarbonetos e recicláveis. Através do tratamento e reutilização podem ser poupadas matérias primas e reduzido o volume de lixo. Na Alemanha é possível devolver a embalagem para reutilização ao Agente, onde o aparelho foi adquirido. ☐ Antes de proceder à reciclagem do aparelho antigo, deverá inutilizá-lo. Entregue-o numa estação de recolha de materiais valiosos. Informe-se junto das autoridades municipais sobre a localização da estação de recolha de materiais valiosos mais próxima.

	Instalação e ligação
Instalação e ligação	A ligação eléctrica tem que ser feita por um técnico credenciado. Têm que ser respeitadas as normas da entidade distribuidora de electricidade. Se a ligação do fogão não for feita correctamente, os danos daí resultantes não estão cobertos pela garantia.
Para o instalador:	Para que sejam respeitadas as normas de segurança em vigor, tem que ser instalado, durante a montagem, um dispositivo multipolar de corte, com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm. No caso de ligação por meio de ficha, o dispositivo atrás mencionado não é necessário, desde que a ficha esteja facilmente acessível. Nos aparelhos equipados com ficha, esta só deve ser ligada a uma tomada com protecção de terra e instalada de acordo com as normas em vigor. Segundo as especificações de testes para aquecimento, este aparelho corresponde à classe de protecção «Y». Tome em atenção que este aparelho só pode ter uma face lateral encostada à parede da cozinha ou do móvel. No que se refere à segurança eléctrica, o fogão é uma aparelho da classe de protecção I e só pode funcionar com ligação de terra. Para a ligação do aparelho, deve ser utilizado um cabo do tipo H 05 W-F ou outro de igual valor.

Instalar o aparelho na horizontal

O fogão tem pés reguláveis em altura, com os quais se podem compensar pequenas irregularidades do solo. Para poder regular os pés, terá que puxar a gaveta inferior para fora.



1. Puxar a gaveta lentamente para fora.
2. Em cada um dos lados da gaveta existe uma patilha. Elas conduzem a gaveta para a calha. Se à esquerda e à direita as patilhas estiveram fora da calha, é possível retirar a gaveta para cima.
3. Com a ajuda de uma moeda, rodar os pés reguláveis para cima ou para baixo, até que o fogão fique bem nivelado. Os pés reguláveis podem ser rodados facilmente, se o fogão for ligeiramente inclinado.

Volte a colocar a gaveta no seu lugar.

O que deve ter em atenção

Instruções de segurança

- ❑ Os nossos aparelhos correspondem às normas de segurança em vigor para aparelhos eléctricos. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos devidamente formados pelo fabricante. Reparações indevidas podem acarretar perigos consideráveis para o utilizador.
- ❑ As superfícies de aparelhos de aquecimento e de cozinhar aquecem durante o funcionamento. As superfícies interiores do forno, as resistências de aquecimento e a saída de vapor ficam muito quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- ❑ Mantenha-se sempre vigilante, se preparar alimentos com gordura ou óleo. No caso de sobreaquecimento, a gordura pode incendiar-se. Nunca deitar água sobre o óleo ou gordura a arder. Perigo de queimaduras! Tapar o recipiente, para que as chamas se apaguem e desligue o disco.
- ❑ Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar em superfícies quentes dos discos nem devem ficar presos na porta quente do forno. O isolamento do cabo poderia ficar danificado.
- ❑ Não guardar objectos inflamáveis dentro do forno. Eles podem incendiar-se, se o forno for ligado inadvertidamente. Não colocar também objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar.
- ❑ Em caso de avaria, deverá desligar o fusível de segurança do fogão na caixa de fusíveis.
- ❑ O fogão só deve ser, exclusivamente, utilizado para a confecção de alimentos.
- ❑ Se a placa de cozinhar apresentar falhas, fissuras ou fendas, o aparelho deve ser, imediatamente, desligado e não deverá funcionar. Desligar, também, o fusível de terra na caixa de fusíveis.
- ❑ Tomar em atenção as indicações de calor residual. Elas indicam que existem ainda zonas quentes.
- ❑ Este aparelho corresponde às normas para aparelhos de aquecimento. Tenha atenção que os selectores e o puxador da porta do forno aquecem, se o aparelho estiver ligado durante muito tempo com temperatura elevada.

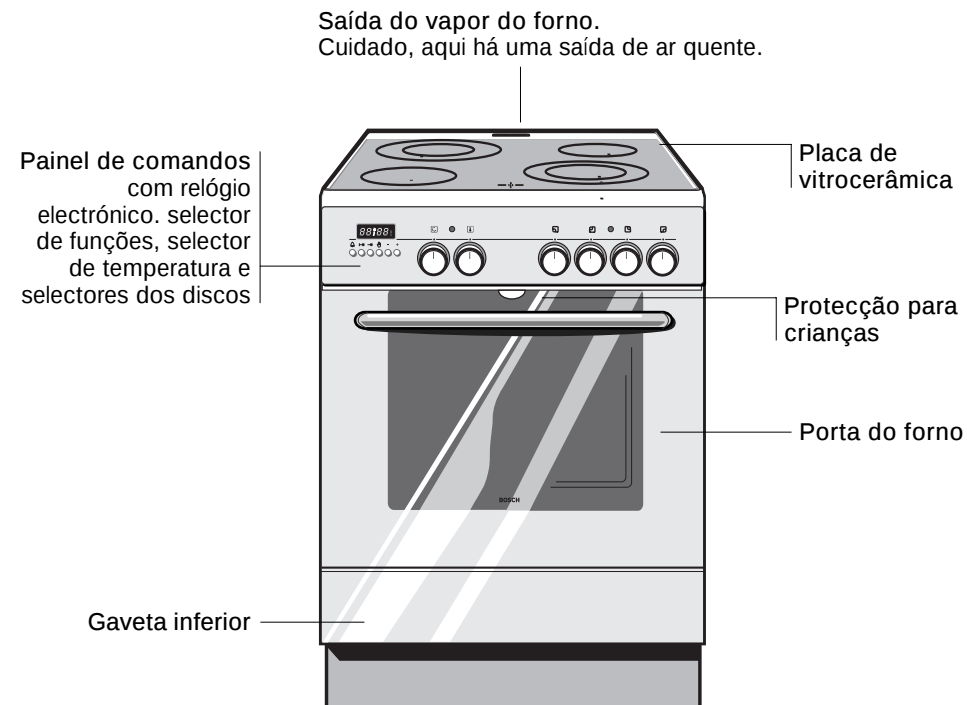
O que deve ter em atenção

Como evitar danos no aparelho

- ❑ Não colocar qualquer tabuleiro sobre a base do forno, nem o tape com folha de alumínio, caso contrário, verificar-se-á uma concentração de calor. Os tempos de cozedura e de assadura sofrem alteração e o esmalte pode ficar danificado.
- ❑ Nunca deitar água directamente sobre as superfícies quentes do forno, pois o esmalte pode ficar danificado.
- ❑ Sumos de fruta, que possam pingar do tabuleiro, deixam manchas que já não se podem remover. Se cozer bolos de fruta muito sumarentos, deverá utilizar, de preferência, o tabuleiro universal mais fundo.
- ❑ Não utilizar a porta do forno aberta como superfície de apoio ou base para subir a qualquer ponto.
- ❑ A porta do forno tem que fechar bem. Mantenha sempre limpas as zonas do vedante da porta.
- ❑ Não colocar objectos quentes (por ex. tabuleiros) na gaveta inferior do fogão. Esta poderá sofrer danos.
- ❑ Antes de cada auto-limpeza, têm que ser removidos do forno todos os resíduos de alimentos com maior volume. Existe o perigo de incêndio.

Eis o seu novo fogão

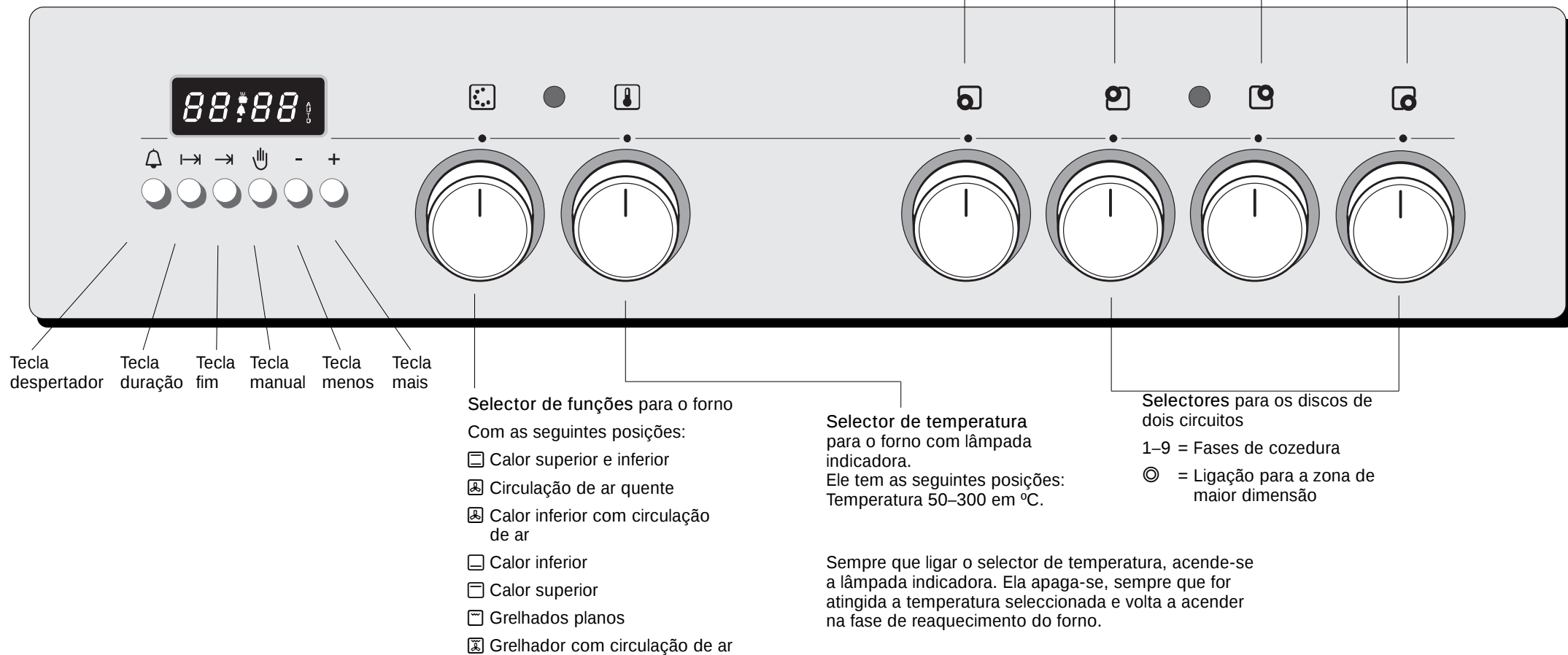
Eis o seu novo fogão



Eis o seu novo fogão

O painel de comandos

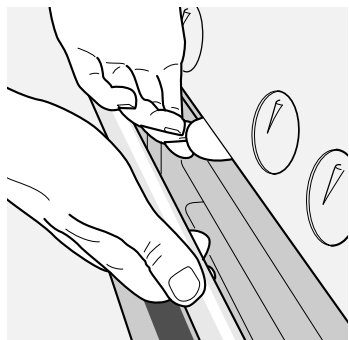
Os selectores são rebaixáveis, quando desligados. Para rebaixá-los ou elevá-los, basta exercer pressão sobre os mesmos.



Sempre que ligar o selector de funções, a lâmpada do forno acende-se. Depois de cada utilização, deverá desligar sempre o selector de funções.

Eis o seu novo fogão

Segurança para crianças



Para evitar que as crianças possam entrar em contacto com o interior do forno quente a porta do seu aparelho está equipada com um travão de segurança. Este travão de segurança está integrado na porta. Para abrir a porta deve, simultaneamente, pressionar o travão e puxar a porta.
O travão de segurança pode ser retirado caso pretenda:

1. Abra a porta do forno.
2. Desaparafuse os dois parafusos que fixam o travão e retire-o.
3. Volte a aparafusar os dois parafusos na posição original.

Os tipos de aquecimento



Calor superior e inferior

A partir de baixo e de cima, o calor é uniformemente distribuído aos bolos e assados. É o processo ideal para cozer pão, tortas e tartes de requeijão, bem como bolos de fruta sumarentos, num só nível.
O calor superior e inferior é também adequado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça em recipiente fechado.



Circulação de ar quente

Um ventilador na parede traseira do forno distribui, uniformemente pelo forno, o calor superior e inferior. Com circulação de ar quente, poderá cozer bolos simultaneamente em dois níveis.
Este tipo de aquecimento é, também, recomendado para bolos em formas ou sonhos.
A temperatura do forno deve ser regulada com menos 20 a 30 °C do que no calor superior e inferior.
É o tipo de aquecimento ideal para descongelar, fazer conservas e desidratar.



Calor inferior com circulação de ar

Este tipo de funcionamento é ideal para cozer pizzas e bolos planos com cobertura sumarenta.



Calor inferior

Neste caso, o calor é irradiado a partir de baixo. O calor inferior é especialmente indicado para terrinas e pudins em banho-maria, bem como para tartes bastante estaladiças.



Calor superior

Neste caso, o calor é irradiado a partir de cima. O calor superior é adequado para gratinados de suflés, alourar outros pratos e para cozer suspiros e coberturas de natas em bolos.



Grelhados planos

Fica quente toda a superfície por baixo da resistência do grelhador. Poderá grelhar bifes, salsichas, peixe ou fazer tostas.

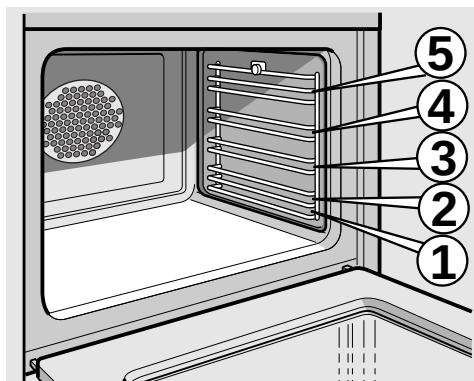


Grelhador com circulação de ar quente

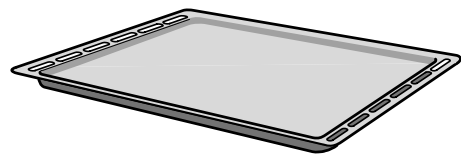
A resistência do grelhador e o ventilador trabalham alternadamente. Durante a pausa de aquecimento, o ventilador distribui o calor produzido pela resistência em redor dos alimentos. As peças de carne ficam totalmente alouradas e estaladiças e o forno fica mais limpo do que no caso do aquecimento superior e inferior,

Sem espeto rotativo e sem pré-aquecimento, é possível assar grandes peças de carne, aves e peixe.

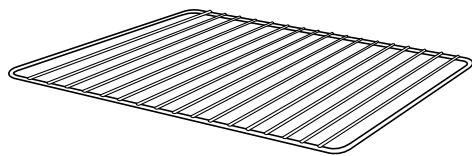
Forno e acessórios



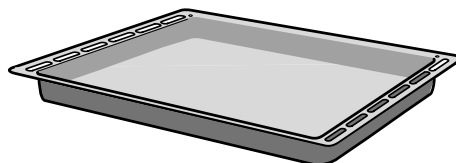
Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 4 níveis diferentes.



Tabuleiro para bolos e bolinhos

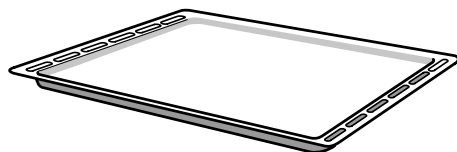


Grelha para recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e refeições ultracongeladas. Colocar a grelha no forno com o aro para cima.



Tabuleiro universal para grandes assados e refeições ultracongeladas. Ele pode também ser utilizado para apurar a gordura, sempre que grelhar directamente sobre a grelha.

Os acessórios podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos.



Tabuleiro para bolos e bolinhos

Aquecimento do forno

Para eliminar o cheiro a novo, deverá aquecer o forno vazio durante 60 minutos. Para isso, regular o selector de temperatura para 250.

Regulação das horas

Depois do aparelho ter sido ligado, ficam a piscar na indicação três zeros e «AUTO» alternadamente. Acerte as horas.



Tecla despertador Tecla fim Tecla menos Tecla mais

1. Premir por breves instantes a tecla manual.
2. Imediatamente a seguir e com a tecla mais, regular a hora actual em horas e minutos. Se pressionar demasiado tempo, poderá retroceder nas horas com a tecla menos.

Alteração das horas

(por ex. da hora de Inverno para a hora de Verão)

Proceder à regulação tal como indicado nos pontos 1 e 2.

Notas:

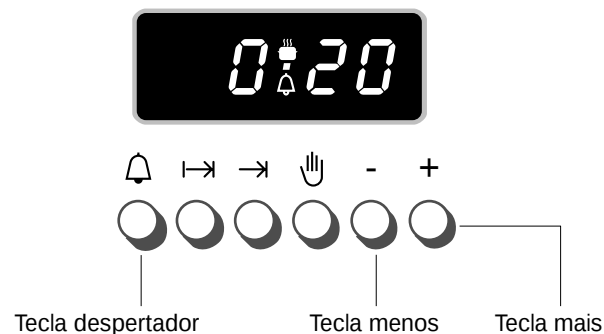
- ❑ Sempre que regular ou alterar as horas, dispõe de 3 segundos entre as fases 1 e 2. Passados 3 segundos, voltam a piscar os três zeros. Volte a acertar as horas.
- ❑ Em caso de falha de energia, apagam-se as horas do dia e o programa seleccionado. Acerte, de novo, as horas.
- ❑ Enquanto os três zeros estiverem a piscar, o forno não aquece.

O despertador

O despertador

O despertador funciona independentemente de qualquer regulação. Poder regular, também, o despertador, mesmo que o relógio esteja já regulado para outra operação.

Como regular:



1. Premir a tecla despertador .
Dentro dos próximos 3 segundos deverá prosseguir com o Ponto 2.

2. Com a tecla mais ou menos, regular a duração.

A indicação das horas volta a aparecer, após três segundos.

Decorrido o tempo, ouve-se um sinal durante cerca de 7 minutos. Poderá interromper o sinal sonoro, premindo a tecla despertador .

Correcção:

Premir a tecla despertador e proceder à correcção com a tecla mais ou menos.

Apagar:

Premir a tecla despertador e, com a tecla menos, posicionar a duração em 0.00.

Notas:

- ❑ Para saber, entretanto, qual o tempo que falta para terminar, premir a tecla despertador . A duração aparece durante três segundos na indicação.
- ❑ Poderá regular, no máximo, 23 horas e 59 minutos.

Cozinhar

Cozinhar

Como evitar danos na placa de cozinhar

Para que a sua placa de cozinhar se mantenha bonita durante muito tempo e para evitar danos, deverá ter em atenção o seguinte:

Loiça

- ❑ Tachos e frigideiras não devem ter fundos ásperos. Eles riscam a placa de cozinhar.
- ❑ Não é possível confeccionar alimentos em folha de alumínio ou em recipientes de plástico. O material derrete.
- ❑ Os fundos dos tachos e frigideiras devem estar limpos e secos, antes de serem colocados sobre os discos.
- ❑ Evite pôr ao lume tachos de esmalte sem nada lá dentro. Os fundos dos tachos e a vitrocerâmica podem sofrer danos.
- ❑ Se utilizar loiça especial, deverá seguir as instruções do respectivo fabricante.

Superfície da placa

- ❑ Não utilize a placa de cozinhar como zona de arrumação ou área de trabalho. Sal, açúcar ou grãos de areia – por ex. resultantes da limpeza de legumes – podem provocar riscos na placa.
- ❑ Tenha cuidado para que objectos rijos ou pontiagudos não caiam sobre a placa. A placa pode sofrer danos.
- ❑ Com o raspador para vidros, deverá eliminar imediatamente alimentos entornados ainda quentes.
- ❑ Atenção: Açúcar derretido ou alimentos com elevado teor de açúcar e derramados devem ser, imediatamente, removidos com o raspador para fora da zona de cozedura.
- ❑ Não deverá utilizar películas para forrar o fogão.

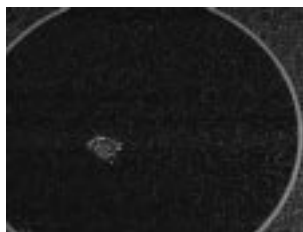
Friso da placa de cozinhar

- ❑ Não colocar frigideiras ou tachos quentes sobre o friso da placa.

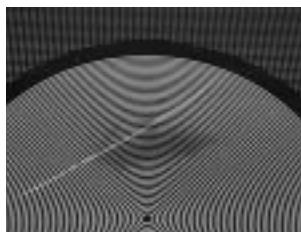
Cozinhar

Alterações de cor na placa de cozinhar

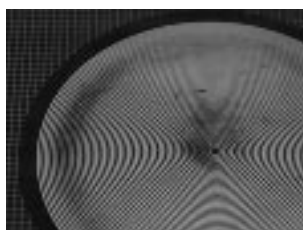
- ❑ Descolorações metálicas cintilantes surgem devido à fricção dos fundos de tachos e panelas ou devido a produtos de limpeza inadequados. Só dificilmente e com a ajuda de «Stahl-fix», poderá eliminar essas descolorações. Os nossos Serviços Técnicos podem eliminar estas descolorações, contra pagamento. Devido à acção de produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, os elementos decorativos vão perdendo qualidade. Vão surgindo zonas negras. Também os resíduos não removidos e já queimados podem provocar alteração de cor na placa de cozinhar.



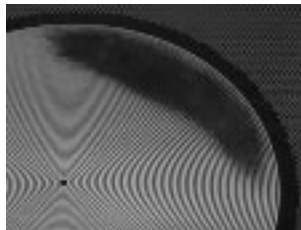
Falhas no material provocadas por açúcar derretido ou alimentos com elevado teor de açúcar.



Riscos provocados por grãos de sal, açúcar ou areia ou por tachos com fundos ásperos.



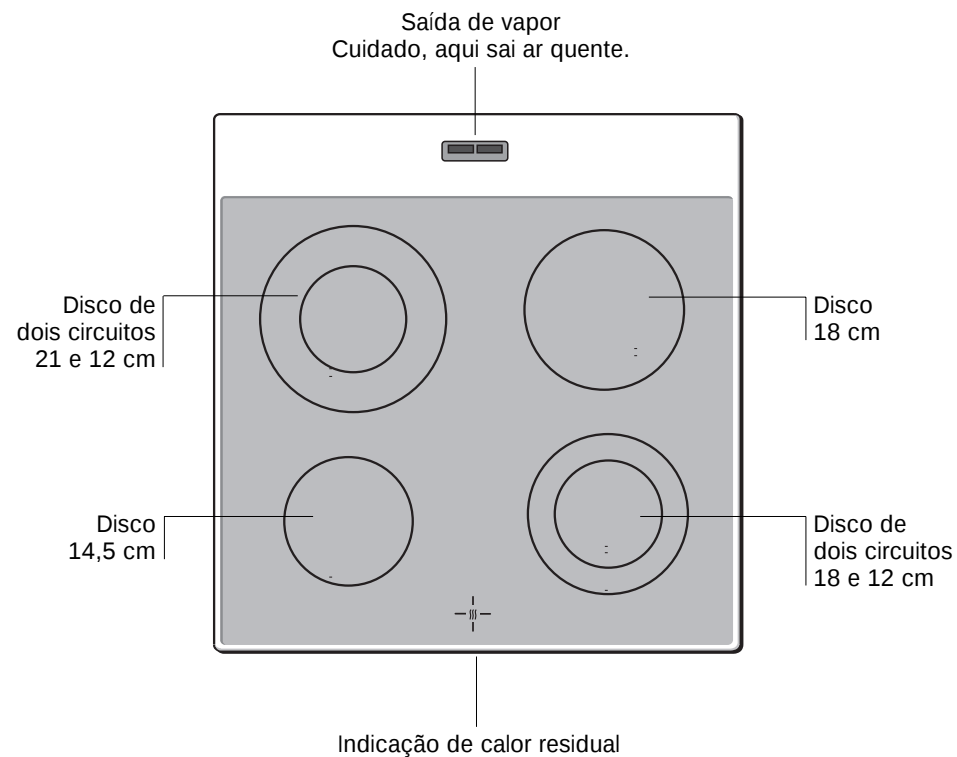
Descolorações metálicas cintilantes devido à fricção dos tachos ou a produtos de limpeza inadequados.



Decoração estragada devido a produtos de limpeza inadequados.

Cozinhar

A placa de cozinhar



Indicação de calor residual

A placa de cozinhar tem uma indicação de calor residual para cada disco. Ela indica quais os discos que ainda estão quentes.

Poderá aproveitar o calor residual, para poupar energia, por ex. para aquecer uma pequena refeição ou derreter coberturas para bolos.

Como regular:

Todos os selectores são rebaixáveis, quando desligados. Basta pressionar o selector, para rebaixar ou elevar.

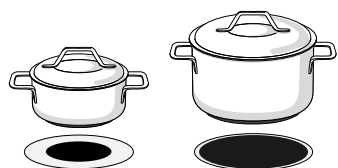
Com os selectores dos discos, poderá regular a potência de aquecimento de cada um dos discos.

1 = Fase mínima de cozedura

9 = Fase máxima de cozedura

No fim da escala de regulação o selector encontra uma certa resistência. Não tente rodar o selector para além dessa resistência. Se ligar um disco, fica iluminada a respectiva lâmpada indicadora.

© Disco de dois circuitos



Neste disco é possível variar o tamanho.

Ligar o disco grande:

Rodar o selector até à fase 9 – aí sente-se uma ligeira resistência – e, depois, continuar a rodar até ao símbolo

© = Disco grande de dois circuitos.

Depois, regular, de imediato, a fase de cozedura pretendida.

Ligar o disco pequeno:

Rodar o selector para 0 e proceder, de novo, à regulação.

Atenção: Não rodar o selector dos discos para além do símbolo 0.

O disco pequeno no disco de dois circuitos (12 cm) é ideal para o aquecimento de pequenas quantidades de comida.

Tabelas

Na tabela seguinte encontrará alguns exemplos. Tenha em conta que os tempos de confecção variam em função do tipo, peso e qualidade dos alimentos, pelo que é possível a existência de diferenças.

Para início forte de cozedura ou de assadura, posicionar o selector de discos na fase 9. Rodá-lo, depois, para a fase de continuação de cozedura adequada.

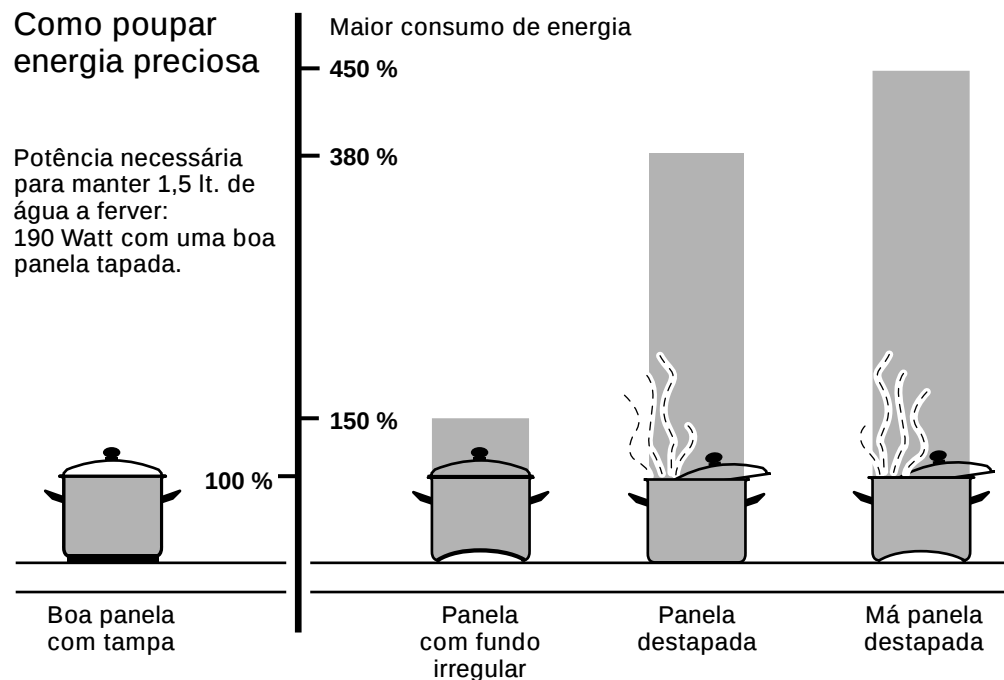
	Exemplos	Fase de cozedura
Derreter	Chocolate, coberturas	1
	Gelatina	1
	Manteiga	1-2
Aquecer	Legumes (lata)	4-5
	Caldos	7-8
Aquecer e manter quente	Cozidos (por ex. cozido de lentilhas)	2-3
Estufar	Peixe	5-6
Cozer	Arroz	2-3
	Batatas com pele*	4-5
	Batatas salgadas*	4-5
	Legumes, frescos*	3-5
	Legumes, ultracongelados	4-5
	Caldo de carne	3-5
Fritar	Massas	4-5
	Crepes	6-7
	Panadinhos de peixe	6-7
	Escalopes	7-8
Assar no tacho	Carne assada	4-5
	Bifes enrolados	4-5

* Os sais minerais e as vitaminas libertam-se facilmente dos alimentos, por isso, aplica-se a seguinte regra: Pouca água = As vitaminas e os sais minerais são poupados. Tempos de cozedura curtos = Legumes estaladiços.

Cozinhar

Como poupar energia preciosa

Potência necessária para manter 1,5 lt. de água a ferver: 190 Watt com uma boa panela tapada.



- ☐ Recomendamos tachos ou panelas e frigideiras com fundos espessos e planos. Recipientes com fundo irregular prolongam os tempos de cozedura.
- ☐ Seleccionar sempre um recipiente com tamanho adequado à quantidade de alimentos. Um recipiente grande e pouco cheio necessita de muita energia.
- ☐ Os recipientes devem ser sempre tapados com uma tampa adequada.
- ☐ Se o fundo do recipiente e o disco tiverem o mesmo tamanho, está garantida a melhor transmissão de calor. Sempre que comprar tachos ou panelas, tenha em atenção que o fabricante indica, frequentemente, o diâmetro superior do tacho ou panela que, de uma maneira geral, é superior ao diâmetro da base.
- ☐ Comutar sempre, atempadamente, para uma fase de cozedura mais baixa.
- ☐ Aproveite sempre o calor residual. Nos tempos de cozedura mais longos, os discos podem ser desligados 5 a 10 minutos antes da cozedura terminar.
- ☐ Enquanto a indicação de calor residual estiver iluminada, o disco ou discos respectivos podem, ainda, ser utilizados para aquecer ou derreter.

Cozinhar

Indicações

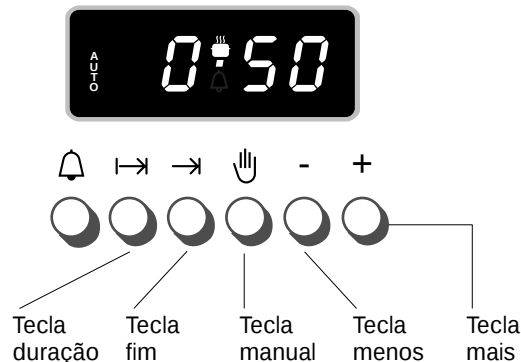
- ☐ Enquanto os discos aquecem, ouve-se um ligeiro zumbido. Cada disco pode ter uma intensidade de brilho diferente. Tratam-se de características técnicas, que não têm qualquer influência sobre a qualidade e o funcionamento dos discos.
- ☐ Quando um disco aquece ao rubro, a incandescência pode, dependendo do ângulo de visão, parecer ir para além da marcação do bordo do disco.
- ☐ O aquecimento por baixo do disco regula-se, automaticamente, através do ligar e desligar. Se seleccionar uma fase de cozedura baixa, o aquecimento desliga com mais frequência, enquanto que numa fase elevada isso só acontece raramente.
- ☐ A vitrocerâmica é, como qualquer outro material de cerâmica, um produto natural. Tais produtos, podem, por condicionalismos de produção, apresentar irregularidades na sua superfície. Devido à superfície lisa e espelhada da placa de cozinhar, pode acontecer que se notem, com maior ou menor intensidade, até bolhas com menos de 1 mm de diâmetro. Elas não prejudicam o funcionamento nem a duração da superfície da placa.

Cozer bolos, assar,
grelhar

Como regular

1. Com o selector de funções, regular o tipo de aquecimento pretendido.
2. Com o selector de temperatura, regular a temperatura ou a fase do grelhador.

Quando o cozinhado estiver pronto, desligar os selectores de funções e de temperatura.

... se o forno tiver que
desligar
automaticamente

1. Regular o selector de funções
2. Regular o selector de temperatura
3. Premir a tecla duração I→I.
Dentro dos próximos 3 segundos prosseguir com o Ponto 4.
4. Com a tecla mais ou menos, regular a duração pretendida.

O forno está ligado e a indicação das horas volta a aparecer. O forno desliga automaticamente, depois de decorrido o tempo de duração seleccionado.

Depois de decorrido o tempo, soa, durante cerca de 7 minutos, um sinal. Se o sinal incomodar, premir a tecla despertador . O sinal deixa de se ouvir.

Desligar os selectores de funções e de temperatura.
Premir a tecla .

Correcção: Premir a tecla duração I→I e corrigir o tempo.

Anulação: Premir a tecla .

... se o forno tiver que
ligar e desligar
automaticamente

V. necessita, urgentemente, de se ausentar, mas o cozinhado tem que estar pronto a uma determinada hora. É muito simples.

Prepare o cozinhado e coloque-o no forno. **Tenha cuidado, pois os alimentos facilmente deterioráveis não podem estar muito tempo no forno.**

Proceder à regulação tal como descrito nos pontos 1. a 4. Agora necessitará, apenas, de indicar a hora, em que o cozinhado deve estar pronto.

5. Premir a tecla fim →I.

Na indicação aparece, durante três segundos, a hora a que o alimento estará pronto. Deverá programar esta hora para mais tarde.

6. Com a tecla mais ou menos, regular a hora, a que o cozinhado deve estar pronto. Passados três segundos, volta a aparecer a indicação das horas e «AUTO» para o funcionamento automático.

O forno irá ligar e desligar no momento certo.

Correcção: Premir a tecla →I e alterar a hora de fim pretendida.

Depois de decorrido o tempo, soa, durante cerca de 7 minutos, um sinal. Com a tecla despertador , poderá desligar, antecipadamente, o sinal.

Desligar os selectores de funções e de temperatura.
Premir a tecla manual .

Indicações:

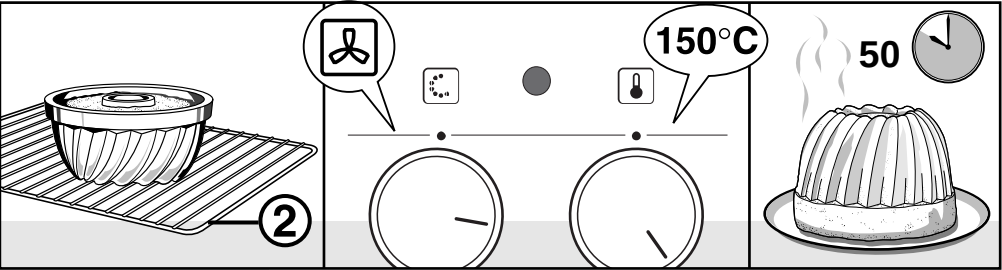
- ❑ Enquanto decorrer um processo automático, poderá, em qualquer altura, saber quanto tempo falta ou a hora de fim, premindo a tecla duração I→I ou a tecla fim →I, respectivamente.
- ❑ Para anular o funcionamento automático, premir a tecla duração I→I. Regular a hora para 0.00, aguardar até que «AUTO» comece a piscar e, depois, premir a tecla manual .
- ❑ Para desligar, automaticamente, um processo já a decorrer, bastará indicar a duração necessária, tal como atrás descrito.
- ❑ Poderá regular, no máximo, 23 horas e 59 minutos.

Bolos e pastéis

Formas para bolos:
Devem utilizar-se, de preferência, formas escuras de metal. Se utilizar formas claras de paredes finas ou formas de vidro, deverá utilizar, de preferência, a circulação de ar quente. Apesar disso, os tempos de cozedura aumentam e o bolo fica com um tostado irregular.
Colocar sempre a forma sobre a grelha.

Sobre as tabelas:
Elas aplicam-se com a introdução dos alimentos no forno frio. Poupará, assim, energia. No caso de pré-aquecimento do forno, os tempos de cozedura ficam reduzidos entre 5 e 10 minutos.
A temperatura e o tempo de cozedura dependem do tipo e da quantidade de massa. Por isso, se indicam amplitudes de temperatura nas tabelas. Começar sempre por um valor mais baixo e, se necessário, regular, da próxima vez, para uma amplitude maior. De resto, uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

Exemplo: Bolos batidos



Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C	Duração em min.
Bolos batidos simples, bolos batidos finos, por ex. bolos de areia	Forma de coroa	2		150–170	50–60
	Forma rectangular	2		160–180	60–70
Tartes com paredes de massa quebrada	Forma de mola	1		170–190	25–35
Tartes de massa batida	Forma para tartes de fruta	2		140–160	25–35
Tarte de biscoito (biscoito de água)	Forma de mola	1		170–190	30–40
Tarte de fruto ou de requeijão, massa quebrada*	Forma escura de mola	2		170–200	70–90
Bolos de fruta, finos Massa batida	Forma de mola / forma de coroa	2		150–170	50–60
Bolos picantes, finos* por ex. quiche/bolos de cebola	Forma de mola	1		180–210	60–90

* Deixar os bolos arrefecerem no forno durante ca. de 20 minutos.

Bolos e pastéis

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C	Duração em min.
Com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro de alum. Tabuleiro de alum. e tabuleiro universal*	2 2 + 4	 	150–170 140–160	25–35 35–45
Com cobertura húmida por ex. massa levedada com cobertura de massa	Tabuleiro universal Tabuleiro de alum. e tabuleiro universal*	3 2 + 4	 	180–200 160–180	40–55 50–60
	Tabuleiro de alum.	1		170–200	25–45
Torta de biscoito (pré-aquecim.)	Tabuleiro universal	3		190–210	10–20
Trança de massa levedada com 500 gr de farinha	Tabuleiro de alum.	2		160–180	30–40
«Stollen» com 500 gr de farinha	Tabuleiro de alum.	1		170–190	70–80
Pizza	Tabuleiro universal Tabuleiro de alum. e tabuleiro universal*	3 2 + 4	 	210–230 170–190	20–40 25–45
	Tabuleiro de alum.	1		170–190	40–60
Bolo de cebola	Tabuleiro de alum.	1		150–170	30–45
Pão de massa levedada com 1,2 kg de farinha** (pré-aquecim.)	Tabuleiro universal	3		210–230	50–60
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha** (pré-aquecim.)	Tabuleiro universal	3		250 +200–220	10 50–80

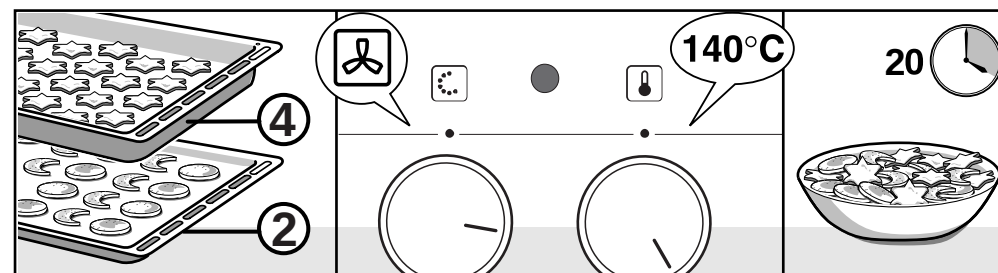
* O tabuleiro universal deve ser sempre colocado sobre o tabuleiro de alumínio

** Nunca deitar água directamente no forno quente.

Se ao cozer bolos num só nível, em vez do tabuleiro de alumínio indicado, quiser utilizar o tabuleiro universal, este deve ser colocado um nível acima.

Bolos e pastéis

Exemplo: Bolinhos em dois níveis



Bolinhos		Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C	Duração em min.
Bolachas	1 tabuleiro 2 tabuleiros*	2 2 + 4	 	170–190 140–160	10– 25 20– 30
Bolos com saco de pasteiro	1 tabuleiro 1 tabuleiro 2 tabuleiros*	2 2 2 + 4	  	160–180 130–150 130–150	25– 35 25– 35 30– 40
Suspiros	1 tabuleiro	2		80– 90	120–150
Sonhos	1 tabuleiro	1		160–180	35– 45
Bolos de amêndoa	1 tabuleiro 2 tabuleiros*	2 2 + 4	 	130–150 110–130	30– 40 35– 45
Massa folhada	1 tabuleiro 2 tabuleiros*	2 2 + 4	 	180–200 180–200	15– 20 20– 25
Pãezinhos por ex. de centeio	1 tabuleiro	1		200–220	25– 35

* Se for utilizado o tabuleiro universal como segundo tabuleiro, este tem que ser sempre colocado por cima do tabuleiro de alumínio.

Bolos e pastéis	
Que fazer, se ...	
Fazer um bolo por receita própria	Oriente-se por um bolo semelhante na tabela.
Como verificar, se o bolo está cozido	Cerca de 10 minutos antes do fim do tempo indicado na receita, espete um palito no ponto mais alto do bolo. Se não ficar massa agarrada ao palito, isso significa que o bolo está cozido.
O bolo baixou	Da próxima vez, adicione menos líquido ou reduza a temperatura do forno em ca. de 10 °C. Respeite os tempos de batimento da massa, indicados na receita.
O bolo está mais alto no meio	Não unte as paredes da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo com a ajuda de uma faca.
O bolo ficou muito escuro por cima	Da próxima vez, coloque o bolo num nível inferior, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.
O bolo ficou muito escuro por baixo	Da próxima vez, coloque o bolo num nível mais alto e seleccione uma temperatura mais baixa.
Os pastéis ficaram com um tostado irregular	Seleccione uma temperatura mais baixa, pois, assim, os pastéis ficam com um tostado mais uniforme. Os pastéis mais sensíveis devem ser cozidos num só nível e com calor superior e inferior. O papel colocado por cima também pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel à medida do tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro por baixo. O sumo de fruta veio por fora	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal.
O bolo ficou muito seco	Depois de pronto, faça pequenos furos no bolo com a ajuda de um palito. Depois, deite por cima alguma gotas de sumo de fruta ou de uma bebida alcoólica. Da próxima vez, seleccione uma temperatura 10 graus mais elevada e reduza o tempo de cozedura.

Bolos e pastéis	
O pão ou o bolo, por ex. bolo de queijo ficou bonito, mas pastoso por dentro (com veios de água)	Da próxima vez, adicione menos líquido, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura. No caso de bolos com coberturas húmidas, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e coloque, então, por cima a cobertura. Dar atenção às receitas e aos tempos de cozedura.
Cozeu bolos simultaneamente em dois níveis. Os bolinhos do tabuleiro superior estão mais escuros do que os do tabuleiro inferior	Seleccione uma temperatura mais baixa, para obter um tostado mais uniforme. Tabuleiros colocados simultaneamente não têm que estar prontos simultaneamente. Deixe cozer o tabuleiro inferior mais 5 a 10 minutos ou coloque-o mais cedo no forno.
As bolachas ou os bolinhos estão pegados ao tabuleiro	Volte a introduzir o tabuleiro por breves instantes no forno e solte, então, os bolinhos de imediato. Da próxima vez, forre o tabuleiro com papel vegetal próprio.
O bolo está pegado à forma	Depois de cozido, deixe o bolo arrefecer mais 5 a 10 minutos, pois, assim, ele soltar-se-á melhor da forma. Se, mesmo assim, ele continuar pegado, solte-o dos lados com a ajuda de uma faca. Vire, novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano molhado e frio. Da próxima vez, unte melhor a forma e polvilhe com pão ralado.
V. mediu a temperatura do forno com o seu próprio termómetro e verificou uma diferença	A temperatura do forno é medida pelo fabricante com uma grelha de teste, após determinado tempo e no centro do forno. O tipo de recipiente e os acessórios têm influência no valor medido, pelo que haverá sempre uma diferença nas medições realizadas pelo próprio.
Ao cozer bolos sumarentos, há sempre formação de condensação	Ao cozer bolos, pode formar-se vapor de água. Uma grande parte desse vapor sai através da saída de vapor. O vapor de água pode-se condensar no painel de comandos ou nos móveis vizinhos e escorrer por estes. Isto é uma condição da física.

Bolos e pastéis

Conselhos para poupar energia

- ❑ Utilize formas escuras, pintadas de preto, com revestimento de silicone ou esmaltadas, pois elas absorvem bastante bem o calor do forno.
- ❑ O forno só deve ser pré-aquecido, se isso for especificado na receita ou na tabela das instruções de serviço.
- ❑ No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do fim do tempo, aproveitando, assim, o calor residual para terminar a cozedura.
- ❑ Se quiser cozer vários bolos, coza-os uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e o tempo de cozedura é reduzido. Poderá cozer, também, dois bolos um ao lado do outro, utilizando, por exemplo, formas rectangulares.



Carne, aves, peixe

Carne, aves, peixe

Loiça

Em geral, pode ser utilizado qualquer tipo de loiça resistente ao calor. Para assar grandes peças, é indicado o tabuleiro universal.

Coloque sempre o recipiente no centro da grelha.

Quando retirar do forno um recipiente de vidro, coloque-o sobre um pano seco. Se for colocado sobre uma base fria ou molhada, o vidro pode estalar ou partir-se.

Indicações para assar

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

No caso de carne magra, adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido; no caso de assado no tacho, adicione 8 a 10 colheres de sopa, em função do tamanho da peça.

As peças de carne com mais de 1,5 kg devem ser viradas, depois de decorrida metade do tempo.

Depois de pronto, deixe o assado repousar durante 10 minutos com o forno fechado e desligado. Deste modo, haverá uma melhor distribuição do suco da carne.

Indicações para grelhar

Grelhar sempre com o forno fechado.

Se possível, grelhe alimentos com a mesma espessura, no mínimo 2 a 3 cm. Deste modo, eles ficarão com um tostado homogêneo e mais suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal, depois de grelhados.

As peças a grelhar devem ser colocadas directamente sobre a grelha.

Coloque, também, o tabuleiro universal no nível 1. Será, assim, recolhido o molho da carne. O forno fica, assim, mais limpo.

Vire os alimentos, após dois terços do tempo indicado nas tabelas.

Nota: A resistência do grelhador desliga e volta a ligar automaticamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase seleccionada para o grelhador.

Carne, aves, peixe

Carne

A tabela aplica-se com a introdução dos alimentos no forno frio.

Os tempos indicados na tabela entendem-se como orientativos. Eles dependem da qualidade e do tipo de carne.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C, grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex. costeleta do lombo)	1 kg	tapado	2		210–230	80
	1,5 kg		2		210–230	100
	2 kg		2		210–230	120
Lombo de vaca	1 kg	destapado	2		190–210	70
	1,5 kg		2		180–200	80
	2 kg		2		170–190	90
Rosbife, rosa*	1 kg	destapado	2		240–250	40
Bifes, bem passados		Grelha	4			20
Bifes, rosa		Grelha	4			15
Carne de porco sem pele (p. ex. cachaço)	1 kg	destapado	2		180–200	100
	1,5 kg		2		170–190	140
	2 kg		2		160–180	160
Carne de porco com pele** (p. ex., pá, perna)	1 kg	destapado	2		200–220	100
	1,5 kg		2		190–210	120
	2 kg		2		180–200	140
Kasseler com osso	1 kg	tapado	2		210–230	60
Assado de carne moída	750 g	destapado	2		160–180	70
Salsichas	ca. 750 g	Grelha	4			15
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		190–210	100
	2 kg		2		170–190	120
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	destapado	2		160–180	120

* Vire o rosbife a meio do tempo. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o repousar no forno mais 10 minutos.

** No caso de carne de porco, dê uns golpes na pele e, se a carne tiver que ser virada, coloque primeiro a parte com pele para baixo.

Carne, aves, peixe

Aves

A tabela aplica-se com a introdução dos alimentos no forno frio.

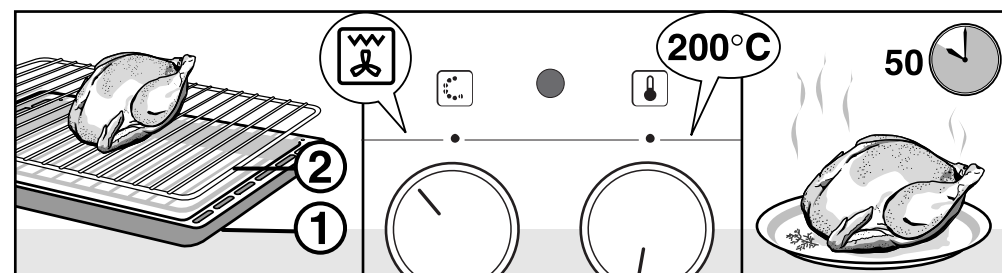
A pele da ave ficará bastante estaladiça e tostada, se, quase no fim do tempo, for pincelada com manteiga, água salgada, a própria gordura ou com sumo de laranja.

Vire a ave, após dois terços do tempo.

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

Se grelhar directamente sobre a grelha, introduza, também, o tabuleiro universal no nível 1.

Exemplo: 1 frango inteiro



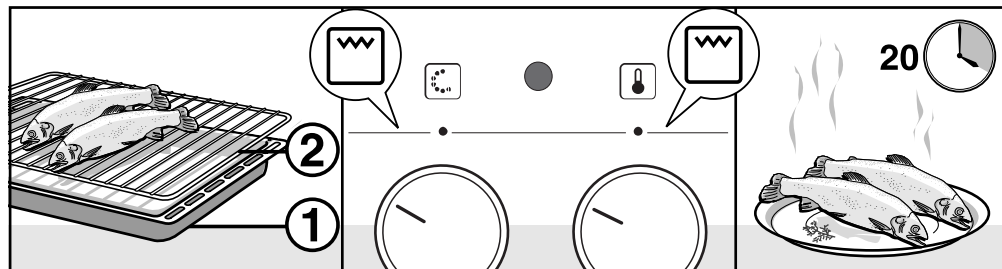
Ave	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C, grelhador	Duração, minutos
Metades de frango 1 a 4 unid.	400 gr cada	Grelha	2		200–220	40– 50
Pedaços de frango	500 g	Grelha	2		200–220	30– 40
Frangos inteiros 1 a 4 unid.	1 kg cada	Grelha	2		200–220	50– 70
Pato	1,7 kg	Grelha	2		200–220	90–100
Ganso	3 kg	Grelha	2		180–200	90–100
2 Pernas de peru	800 gr cada	Grelha	2		180–200	90–100

Carne, aves, peixe

Peixe

A tabela aplica-se com a introdução dos alimentos no forno frio.

Exemplo: Truta grelhada



Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C, grelhador	Duração, minutos
Peixe, grelhado	300 gr cada	Grelha*	2			20–25
	1 kg		2		190–200	45–50
	1,5 kg		2		170–190	50–60
Postas de peixe	300 gr cada	Grelha*	4			20–25

* Colocar o tabuleiro universal no nível 1.

Carne, aves, peixe

Que fazer, se ...

Para o peso do assado, não houver qualquer indicação na tabela.

Escolha a indicação com o peso inferior mais próximo e prolongue o tempo.

Como poderá saber, se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (à venda no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Pressione o assado com uma colher. Se o assado parecer rijo, então está pronto. Se o mesmo ceder, então necessita um pouco mais de tempo.

O assado está muito escuro e a crosta parcialmente queimada.

Verifique o nível de introdução do tabuleiro e a temperatura.

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

Da próxima vez, utilize uma assadeira mais pequena e adicione mais líquido.

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

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

Ao regar o assado, forma-se vapor de água

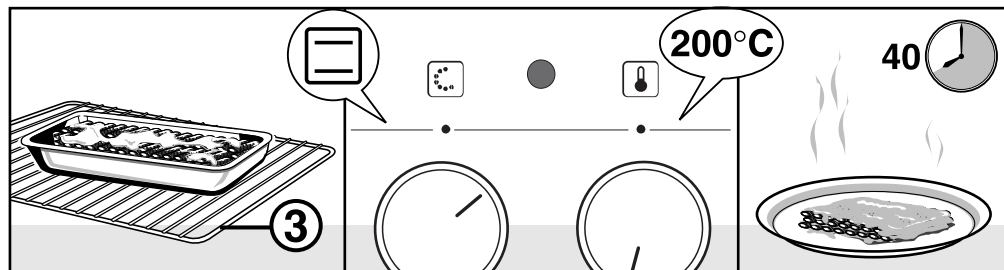
Utilize o grelhador com a circulação de ar em vez de calor superior e inferior. Deste modo, o molho do assado não aquece tanto e há menos formação de vapor.

Suflés, gratinados, tostas

Suflés, gratinados, tostas

A tabela aplica-se com a introdução dos alimentos no forno frio.

Exemplo: Suflé de massa



Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C, grelhador	Duração, minutos
Suflé doce (p.ex. suflé de requeijão com fruta)	Forma para suflé	2		180–200	45–60
Suflé picante com ingredientes cozidos (p.ex. suflé de massas)	Forma para suflé	3		200–220	40–50
	Tabuleiro universal	3		200–220	30–40
Suflé picante com ingredientes crus (p.ex. gratinado de batatas)	Forma plana para suflé	2		150–170	55–70
	Tabuleiro universal	2		150–170	60–75
«Strudel» doce	Forma para suflé Tabuleiro universal	2		170–190	50–60
Tostas 4 a 9 unid.	Grelha	4			ca. 4–5
Tostas gratinadas 4 a 9 unid.	Grelha	4			ca. 6–8

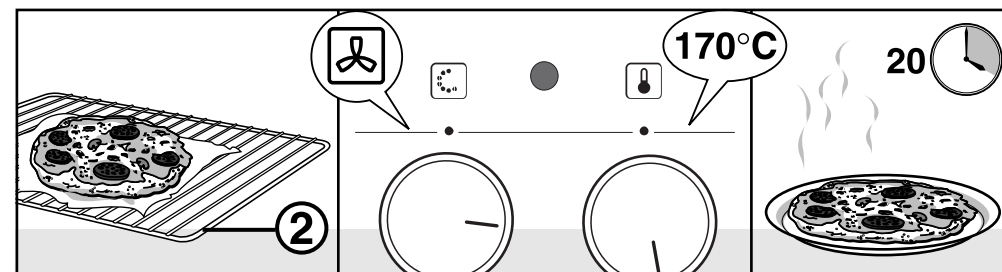
Pratos cozinhados e ultracongelados

Pratos cozinhados e ultracongelados

Siga, por favor, as indicações do fabricante na embalagem.

A tabela aplica-se com a introdução dos alimentos no forno frio.

Exemplo: Pizza ultracongelada na grelha



Prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C, grelhador	Duração, minutos
‘Strudel’ com recheio de fruta*	Tabuleiro universal	2		170–190	50–60
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3		240–250	20–30
Pizza*	Grelha	2		170–190	20–30
		1		180–200	30–40
Pizza-Baguette*	Grelha	3		190–210	15–25

* Forre o tabuleiro universal com papel vegetal próprio, pois este papel tem que suportar altas temperaturas.

Nota: O tabuleiro universal pode sofrer alguma deformação durante a cozedura dos ultracongelados. O motivo disto são as grandes diferenças de temperatura sobre o acessório. No entanto, a deformação desaparece durante a cozedura.

Descongelar

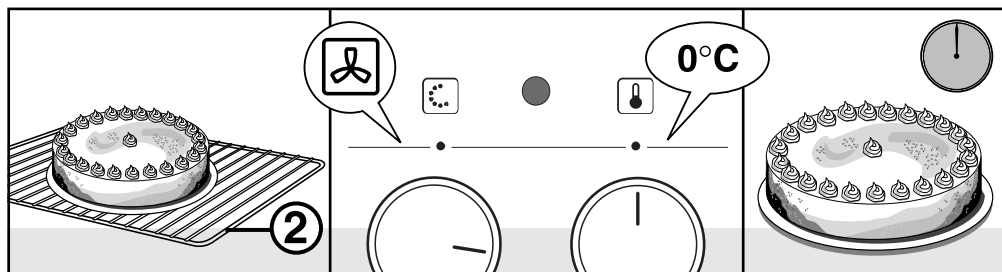
Descongelar

Retire o produto da embalagem e coloque-o sobre a grelha, dentro de um recipiente apropriado.

Siga, por favor, as indicações do fabricante na embalagem.

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

Exemplo: Tarte de natas



	Nível	Acessório	Tipo de aquecim.	Temperatura °C
Alimentos sensíveis congelados p. ex. tartes de natas, tartes com recheio de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou de açúcar, fruta	2	Grelha		O selector de temperatura mantém-se desligado
Outros produtos congelados* Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e pastéis	2	Grelha		80 °C

* Cobrir os alimentos congelados com película resistente ao calor. Coloque as aves no prato com o peito virado para baixo.

Desidratar

Desidratar

- ☐ Utilize apenas fruta e legumes de boa qualidade e lave-os muito bem.
- ☐ Deixe-os escorrer e seque-os bem.
- ☐ Forre o tabuleiro ou a grelha com papel vegetal próprio.

Alimentos, quantidade	Nível	Tipo de aquecim.	Temperatura °C	Duração, horas
600 gr de maçãs às rodela	1 + 3		80	ca. 5
800 gr de pêras aos quartos	1 + 3		80	ca. 8
1,5 kg de ameixas ou abrunhos	1 + 3		80	ca. 8–10
200 gr de ervas aromáticas limpas	1 + 3		80	ca. 1 1/2

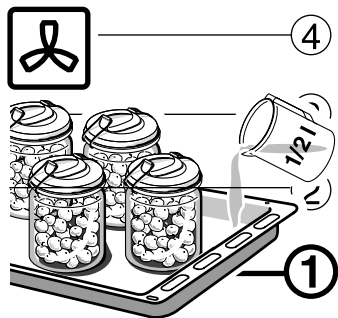
Nota: Volte várias vezes os frutos sumarentos ou os legumes. Retire os alimentos do papel, logo após a desidratação.

Fazer conservas

Preparação:

- ❑ Utilize apenas fruta e legumes de boa qualidade e lave-os muito bem.
- ❑ Os boiões e os aros de borracha têm que estar bem limpos e em perfeitas condições. Se possível, utilize frascos do mesmo tamanho. As indicações na tabela referem-se a frascos redondos de um litro. Não coloque no forno mais de seis frascos de uma só vez.
- ❑ Coloque a fruta ou os legumes nos frascos. Os bordos dos frascos terão, se necessário, ser, de novo, limpos. Eles têm que estar limpos. Coloque o aro de borracha molhado e a tampa em cada frasco. Feche os frascos hermeticamente com grampos.
- ❑ Os tempos indicados nas tabelas entendem-se como valores orientativos. Eles podem ser influenciados pela temperatura ambiente, número de frascos e, ainda, quantidade e conteúdo dos mesmos. Antes de comutar ou desligar, deverá verificar, se há formação de bolhas dentro dos frascos.

Como proceder:



1. Colocar o tabuleiro universal no nível 1. Arrumar os frascos no tabuleiro, de modo que não toquem uns nos outros.
2. Deitar no tabuleiro 1/2 litro de água quente (ca. 80 °C).
3. Fechar a porta do forno.
4. Posicionar o selector de funções em
5. Posicionar o selector de temperatura em 170–180 °C.

Fazer conservas de fruta

Assim que começarem a subir bolhinhas nos frascos – a intervalos curtos – passados cerca de 40 a 50 minutos, desligue os selectores de funções e de temperatura.

Após 25–35 minutos de continuação de aquecimento, deverá retirar os frascos do forno. Se os frascos ficarem mais tempo a arrefecer dentro do forno, pode haver formação de germes ou a fruta esterilizada ficar ácida.

Fruta em frascos de 1 litro	A partir da formação de bolhas	Continuação de aquecimento
Maçãs, groselhas, morangos	desligar	ca. de 25 min.
Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas de espinhos	desligar	ca. de 30 min.
Puré de maçã, peras, ameixas	desligar	ca. de 35 min.

Fazer conservas de legumes

Logo que comecem a subir bolhinhas nos frascos, reduza a temperatura, posicionando o selector de temperatura em 120–140 °C.

Consulte a tabela, para saber quando desligar o forno.

Legumes em caldo frio e em frascos de 1 litro	A partir da formação de bolhas	Continuação de aquecimento
Pepinos	desligar	ca. de 35 min.
Beterrabas	ca. de 35 min.	ca. de 30 min.
Couves de Bruxelas	ca. de 45 min.	ca. de 30 min.
Feijão, rábanos, couve roxa	ca. de 60 min.	ca. de 30 min.
Ervilhas	ca. de 70 min.	ca. de 30 min.

Retirar os frascos

Não coloque os frascos directamente sobre uma superfície fria ou molhada. Eles podem estalar ou partir-se.

Manutenção

Como cuidar do seu fogão

Exterior do aparelho

Nunca utilizar aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jactos de vapor

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se o forno estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente à água da limpeza. Depois, limpe o aparelho com um pano seco.

Nunca utilize produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos, pois podem provocar a formação de manchas baças. Se, por descuido, algum destes produtos entrar em contacto com o fogão, limpe-o imediatamente com água.

Placa de cozinhar Manutenção

Um produto de protecção e tratamento cobre os discos na vitrocerâmica com uma película brilhante e repelidora de sujidade. Deste modo, a sua placa de cozinhar mantém-se bonita durante muito tempo e a limpeza fica, também, facilitada. Recomendamos a aplicação de «Cera-fix», que poderá adquirir em qualquer drogaria, em lojas de artigos de «menage», lojas de ferragens ou em supermercados.

Manutenção

Limpeza

Limpe a placa de cozinhar, imediatamente após cada utilização, para que os eventuais restos de alimentos não se queiem.

Para limpeza da placa de cozinhar, utilize, de preferência, o raspador para vidros. Cuidado, a lâmina é muito afiada.

Remova, primeiro, os restos de comida e pingos de gordura com o raspador para vidros. Passe apenas com a lâmina sobre os discos de vitrocerâmica. A estrutura de suporte da lâmina poderia riscar a vitrocerâmica. As lâminas danificadas devem ser, de imediato, substituídas.

Depois de utilizar o raspador, proteja sempre a lâmina, tapando-a.

Raspador
protegido



Raspador
desprotegido



Protecção: Com o polegar, desloque a protecção para a frente.

A seguir, limpe os discos ainda mornos com um produto de limpeza apropriado e papel de cozinha. Depois, lave e seque bem a placa de cozinhar.

Manchas de água podem, também, ser eliminadas com limão ou vinagre. Se cair algum líquido ácido sobre o friso, limpe-o imediatamente com um pano húmido. Isto pode originar a formação de manchas.

Manutenção

Produtos de limpeza apropriados para placas de vitrocerâmica

Produto de limpeza	Local de aquisição
Raspador para vidros	Empresas de mat. de construção e «bricolage», lojas de electrodomésticos., especialistas de cozinhas, Serviços Técnicos
Lâminas de substituição	Empresas de mat. de construção e «bricolage», drogarias, lojas de produtos para pintura, Serviços Técnicos.
Cillit, COLLO luneta, Sidol-Stahlglanz, Stahlfix líquido, WK TOP, produto para limpeza de vitrocerâmica (Dr. Becher)	Drogarias, lojas de «menage», lojas de ferragens, lojas de electrodomésticos, supermercados, comércio de produtos alimentares, grandes armazéns.

Produtos de limpeza não adequados:

Nunca utilize esponjas rijas ou produtos abrasivos. Também os produtos de limpeza quimicamente agressivos como sprays para o forno ou tira-nódoas não devem ser utilizados.

Devido à acção de produtos de limpeza inadequados ou ao atrito da base dos tachos, aparecem descolorações metálicas cintilantes. Elas só com dificuldade podem ser eliminadas com «Sidol Stahlglanz» ou «Stahlfix líquido».

Os nossos Serviços Técnicos eliminam estas descolorações contra pagamento.

Friso da placa de cozinhar

O friso deve, de preferência, ser limpo com água morna e um detergente suave. Não utilize produtos cáusticos ou abrasivos.

Forno

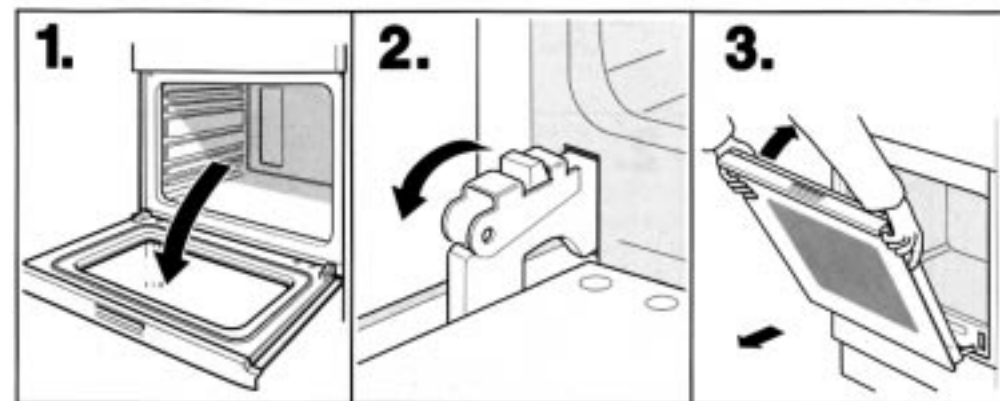
O seu forno manter-se-á bonito durante muito tempo, se tiver em atenção o seguinte:

Não utilize esfregões de palha de aço ou abrasivos (tipo Scotchbrite). Os produtos de limpeza de fornos só podem ser utilizados nas superfícies esmaltadas do forno.

Manutenção

Para facilitar a limpeza

- ☐ é possível ligar a iluminação do forno. Para isso, posicione o selector de funções em .
- ☐ poderá retirar a porta do forno.
 1. Abrir, completamente, a porta do forno
 2. Deslocar, totalmente para cima, as duas alavancas de bloqueio.
 3. Fechar a porta apenas o suficiente para que esta possa ser puxada para cima e retirada.



Limpeza das superfícies esmaltadas

O forno ligeiramente sujo pode ser limpo com água quente e um pouco de detergente ou água e vinagre.

Se o forno estiver muito sujo, utilize, de preferência, um produto próprio para limpeza do forno.

- ☐ Utilizar apenas com o forno frio.
- ☐ Deixar o produto actuar. Se o forno tiver manchas difíceis de remover, aqueça-o a 50°C, no máximo durante 2 minutos – não durante mais tempo – pois o esmalte pode ficar manchado.
- ☐ Limpar o forno em profundidade.

Indicações

O forno é esmaltado. O esmalte é cozido a temperaturas muito elevadas. Pode, por isso, verificarem-se diferenças mínimas de cor.

As arestas de chapas finas não permitem a sua esmaltagem integral e podem, por isso, ficar ásperas. Fica, no entanto, garantida a protecção anti-corrosão.

Manutenção/Anomalias, Reparação

Gaveta do rodapé

Limpe a gaveta com um pano húmido. Se ela estiver muito suja, adicione um pouco de detergente da loiça à água da limpeza.
Não utilize produtos cáusticos ou abrasivos.

Acessórios

Os acessórios devem ser limpos, de preferência, imediatamente após utilização com produtos de limpeza usuais. Os restos de sujidade podem, depois, facilmente, ser removidos com uma escova ou uma esponja.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, frequentemente, de um pormenor de somenos importância. Antes de recorrer aos Serviços Técnicos, dê atenção às indicações seguintes:

Não é possível ligar o forno:

- ☐ Verifique, se há corrente.
- ☐ Na caixa de fusíveis verifique, se os fusíveis para o fogão estão em ordem.

Componentes que V. próprio pode substituir

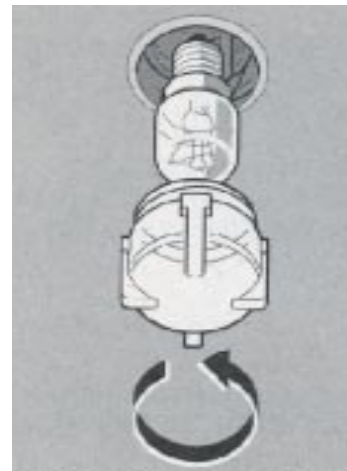
Os componentes para o seu fogão, a seguir indicados, podem ser substituídos por si. Utilize, apenas, peças originais.

Indique o número de produto (E-Nummer) e o número FD do seu aparelho. Garantirá, assim, a aquisição da peça correcta. Estes elementos constam da chapa de características, que se encontra dentro da gaveta do rodapé.

Todas as outras reparações devem ser, apenas, efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos, devidamente preparados para o efeito. Se o seu aparelho for reparado incorrectamente, isso pode acarretar perigos vários para o utilizador.

Anomalias, Reparação

Substituição da lâmpada do forno



Se a lâmpada do forno estiver fundida, deverá ser substituída.

Como proceder:

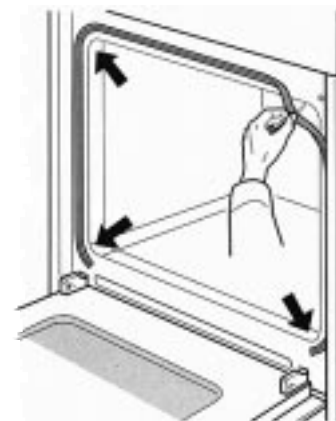
1. Desligar o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Colocar no forno frio um pano da loiça, para evitar quaisquer danos.
3. Desenroscar a capa de protecção da lâmpada no interior do forno, rodando-a para a esquerda.
4. Substituir a lâmpada por outra do mesmo tipo (25W / 230V / E14).
5. Voltar a aparafusar a tampa da lâmpada.
6. Retirar o pano da loiça.
7. Ligar, de novo, os fusíveis.

Também a tampa da lâmpada pode ser por si substituída.

Substituição do vidro da porta do forno

Substituir o vidro da porta, procedendo tal como descrito no capítulo Manutenção «Limpeza do vidro da porta».

Substituição do vedante da porta



Se o vedante tiver qualquer defeito, deverá ser, de imediato, substituído.

1. Abrir a porta do forno.
2. Retirar o vedante velho.
3. No vedante encontram-se fixados 4 ganchos. Com estes ganchos, prender e fixar o novo vedante à parte frontal do forno.

Anomalias / Serviços Técnicos

Serviços Técnicos

Se, com a ajuda dos nossos conselhos, não conseguir solucionar a anomalia, deverá, então, recorrer aos nossos Serviços Técnicos. O endereço e o número de telefone do Posto de Assistência Técnica mais próximo vem na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica indicados o podem informar sobre o Posto de Assistência Técnica mais próximo.

Número E e Número FD

Sempre que recorrer aos Serviços Técnicos, indique os números E e FD do seu aparelho. A chapa de características com estes elementos encontra-se dentro da gaveta do rodapé. Para que, em caso de anomalia, não tenha que perder tempo a procurar, escreva aqui os elementos do seu aparelho.

E-Nr.

FD

Serviços Técnicos 

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible]

