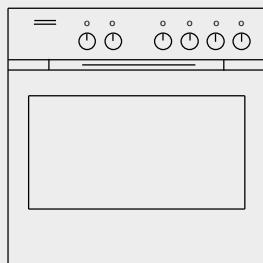




HBN 40 S 3.0 E, HEV 40 S 3.0



ES Instrucciones de uso
PT Instruções de serviço

3
38



Household Appliances

BOSCH

Índice

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	6
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	8
El panel de mando	8
Mando de funciones	8
Mando de temperatura	9
Tipos de calentamiento	10
Horno y accesorios	12
Ventilador	12
Antes del primer uso	13
Calentar el horno	13
Limpieza previa de los accesorios	13
Programar el horno	13
Así se programa	13
Cuidados y limpieza	14
Parte externa del aparato	14
Horno	15
Función Clean	17
Limpieza de los cristales	17
Limpieza de las rejillas	18
Junta	18
Accesorios	18
¿Qué hacer en caso de avería?	19
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	19
Servicio de Asistencia Técnica	20

Índice

Embalaje y aparatos usados	20
Tablas y sugerencias	21
Pasteles y repostería	21
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	25
Carne, aves, pescado	26
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	30
Gratinados, soufflés, tostadas	30
Descongelar	31
Desechar	32
Cocción de mermeladas	32
Consejos prácticos para el ahorro de energía	34
Acrilamida en los alimentos	35
¿Qué se puede hacer?	35
Comidas normalizadas	36

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. Si su horno es polivalente lea las instrucciones de uso de la placa para el manejo de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar su aparato. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución).

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Horno caliente

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

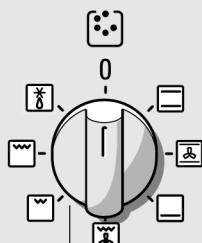
Jugo de frutas	No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.
Enfriamiento con la puerta del horno abierta	Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.
Junta del horno muy sucia	Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.
La puerta del horno como superficie de apoyo	No subirse ni sentarse en la puerta del horno cuando esté abierta.

Su nuevo horno

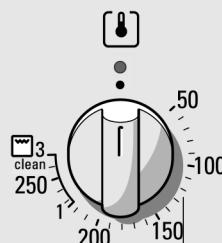
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo del aparato.



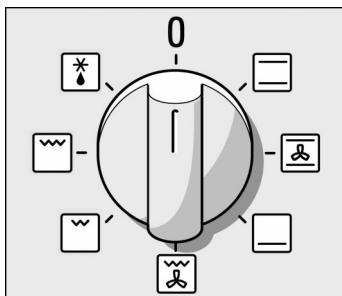
Mando de funciones



Mando de temperatura

Mando de funciones

Ajustar el tipo de calentamiento del horno mediante el mando de funciones.



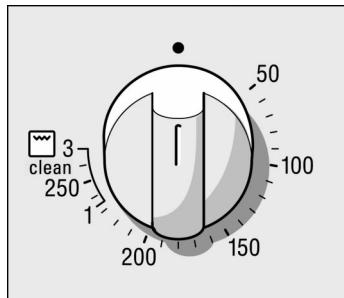
Posiciones

	Calor superior e inferior
	Aire caliente
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie
	Grill variable de amplia superficie
	Descongelar

Al ajustar el mando de funciones, la luz interior del horno se conecta.

Mando de temperatura

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



Temperatura

50-270 Márgenes de temperatura en °C

Grill

1 Grill flojo

2 = 250 Grill medio

3 Grill potente

clean Función de limpieza

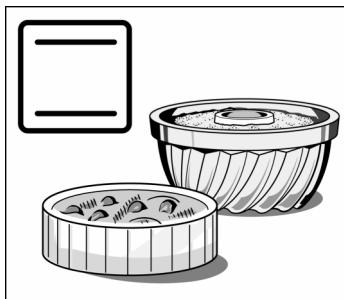
El símbolo situado encima del mando de temperatura se enciende cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. Al descongelar el símbolo no se ilumina.

Niveles del grill

Al asar con grill variable, en la pequeña superficie o amplia , el nivel del grill se ajusta con el mando de temperatura.

Tipos de calentamiento

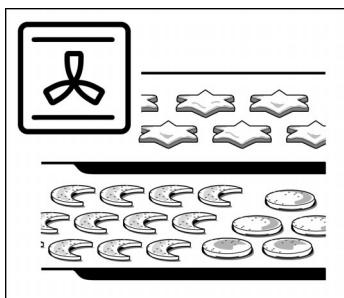
El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.



Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

Con este tipo de calentamiento, obtendrá un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También resulta apropiado para el asado de piezas de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.

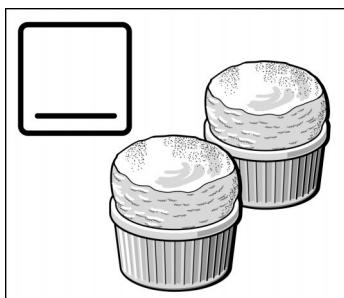


Aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

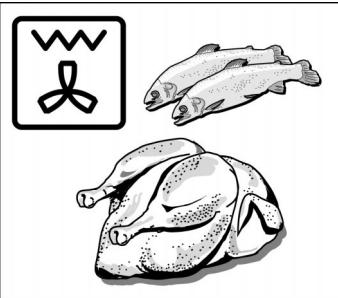
Con el aire caliente se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las del calor superior e inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

El aire caliente es la opción más apropiada para desecar.



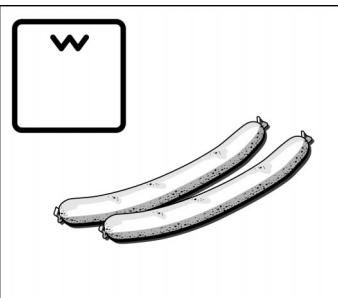
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



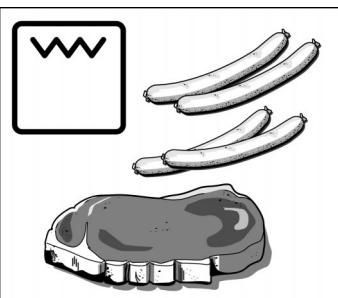
Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



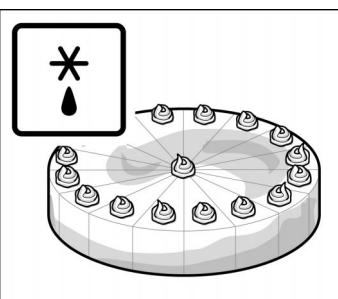
Grill variable de pequeña superficie

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los alimentos en la parte central de la parrilla.



Grill variable de amplia superficie

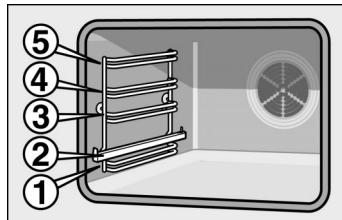
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. La carne congelada, las aves, el pan y los pasteles se descongelen uniformemente.

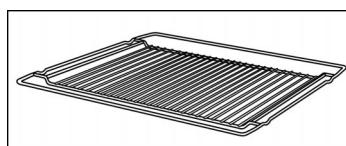
Horno y accesorios



Accesos

Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 niveles diferentes.

El nivel 2 dispone de guías correderas que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

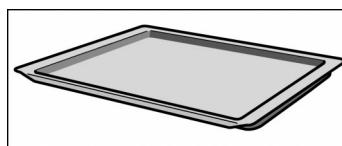


Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Parrilla

para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

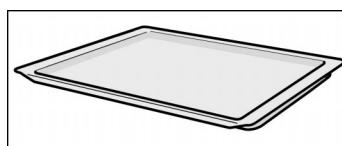
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo ↘



Bandeja esmaltada

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

Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja de aluminio

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.

Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

Antes del primer uso

En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el mando de funciones en .
2. Programar 240 °C con el mando de temperatura.

Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

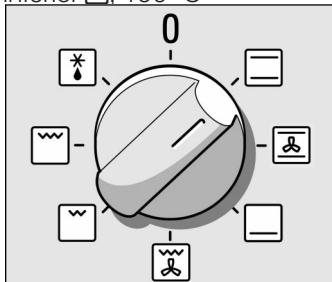
Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

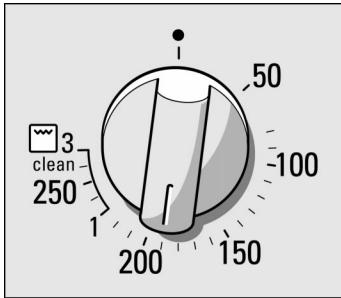
Programar el horno

Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



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



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.

Cuando el plato esté listo

Desconectar el mando de funciones.

Modificar los ajustes

Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, debe limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno
es posible conectar la lámpara
y descolgar la puerta.

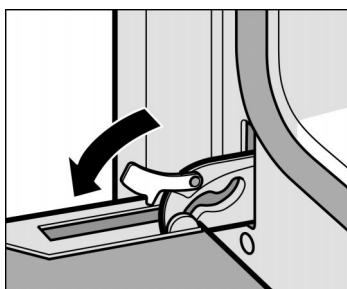
Conectar la lámpara del horno

Cómo descolgar la puerta del horno

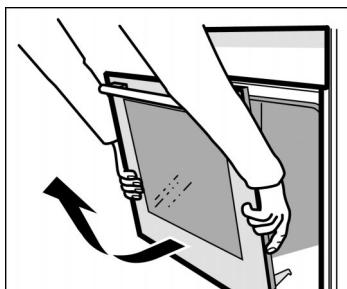
Situar el mando de funciones en .

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.

1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo, situadas a la derecha e izquierda.



3. Inclinar la puerta del horno.
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha e izquierda.
Cerrar un poquito la puerta y sacarla.



Tras la limpieza, volver a montar la puerta del horno siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solos mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpian suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función Clean.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Limpieza de la base del horno

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

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre las superficies autolimpiantes.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos o agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Función Clean

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes del horno no se limpian suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Atención

Las superficies del horno que no sean autolimpiantes, deberán limpiarse con anterioridad. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Así se programa

1. Situar el mando de funciones en la posición de aire caliente.

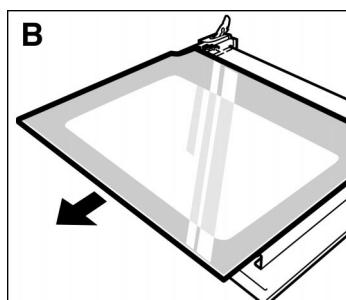
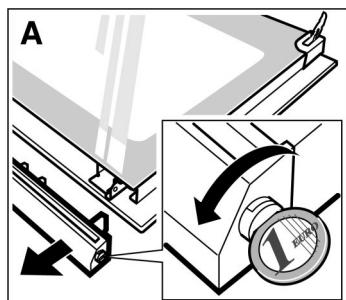
2. Situar el mando de temperatura en **clean**.

Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

Una vez el horno se haya enfriado

Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

Limpieza de los cristales



Es posible retirar los cristales de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Quitar la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos situados a la izquierda y a la derecha. (Figura A)

3. Extraer el cristal. (Figura B)

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

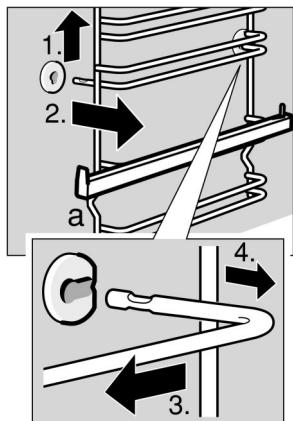
4. Volver a introducir el cristal.

5. Colocar y enroscar la tapa.

6. Volver a montar la puerta del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado debidamente.

Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

- 1.** Levantar la rejilla
- 2.** y descolgarla,
- 3.** luego tirar de la rejilla
- 4.** y extraerla

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

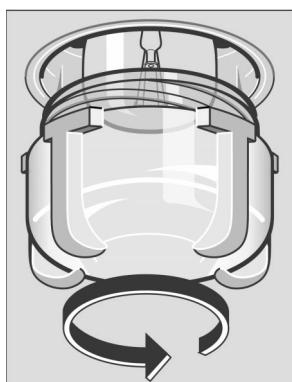
Avería	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el servicio de asistencia técnica o en un comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Sustitución del cristal protector

Cuando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto FD

Servicio de
Asistencia Técnica

Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

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.

Tablas y sugerencias

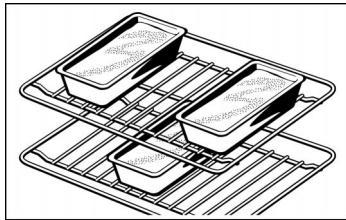
Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse aire caliente. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.



Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.

Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.

La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de las tablas, se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2 2+4	□ □	170-190 150-170	50-60 70-90
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2 2+4	□ □	160-180 150-170	60-70 70-90
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	□	180-200	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2	□	160-180	20-30

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2	□	160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	1	□	170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2	□	160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1	□	160-180	60-70

* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

** Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

Pasteles en la bandeja de horneado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos	
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja esmaltada 2 bandejas*	2 2+4	□ ▣	170-190 150-170	20-30 40-50
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa* (fruta)	Bandeja esmaltada 2 bandejas*	3 2+4	□ ▣	170-190 160-180	40-50 55-65
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja esmaltada	3	□	170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja	2	□	170-190	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja	3	□	150-170	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja	3	□	150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja	2	□	180-200	55-65

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja esmaltada	2		210-230	25-35
	2 bandejas	2+4		180-200	45-55

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 40-50
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 35-45
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	4		200-220	20-30

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
	2 bandejas	2+4		140-160	30-40
Merengues	Bandeja	3		80-100	125-155
Buñuelos de viento	Bandeja	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
	2 bandejas*	2+4		100-120	40-50
Pasta de hojaldre	Bandeja	3		170-190	20-30
	2 bandejas*	2+4		170-190	30-40

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar 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 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar 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 engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ☒ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.

Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.

Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.

Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evaca por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja esmaltada también es apropiada para cocinar grandes asados.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos prácticos para asar

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

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor.

Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

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

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando 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	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	220-240	90
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	110
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	130
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	80
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5	<input type="checkbox"/>	3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		220-240	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		180-200	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5kg	abierto	1		150-170	110

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

*** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Aves

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

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se untá con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		170-190	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110

Pescado

Los valores de la tabla se han calculado a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	de 300 g 1 kg 1,5 kg	Parrilla*	3 2 2	 	2 180-200 170-190	20-25 45-50 50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		2	20-25

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza 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.

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.

La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.

Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2	■	180-200	40-50

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar, bandeja esmaltada	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4		3	5-8

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

** Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Descongelar

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece desconectado.

* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja esmaltada y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+4	☒	80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+4	☒	80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4	☒	80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+4	☒	80	aprox. 1½ horas

Nota

Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

Cocción de mermeladas

Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro.

¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

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

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el mando de temperatura. El mando de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos del calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el mando de funciones.

Fruta en tarros de 1 litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas	Calentamiento posterior
Manzanas, grosellas, fresas	Desconexión	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	Desconexión	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconexión	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura de 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el mando de temperatura. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el mando de funciones se mantiene conectado.

Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calentamiento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno

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

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno cuando se indique en la receta o en la tabla de cocción.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmalizados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

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 colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

Acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por altas temperaturas un contenido de agua reducido en los alimentos productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de pastelería (galletas y bizcochos).

¿Qué se puede hacer?

Generalidades

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.
Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por ald¹ y BMVEL²:

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.
“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.

Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente a 180 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

¹ Folleto informativo "Acrilamida", publicado por aid y BMVEL,fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja 2 bandejas*	2 2+4		150-170 140-160	20-30 30-40
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		160-180	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	2 Bandejas*	2+4		150-170	25-35
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja 2 Bandejas*	3 2+4		170-190 150-170	40-50 50-60

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+4		190-210	70-80
	Bandeja esmaltada+ 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima de la bandeja.

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	4		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja siempre a la altura 1.

Índice

O que deve ter em atenção	40
Antes da montagem	40
Indicações de segurança	41
Causas de danos	41
O seu novo fogão	42
O painel de comandos	42
Selector de funções	43
Selector de temperatura	43
Tipos de aquecimento	44
Forno e acessório	46
Turbina de arrefecimento	47
Antes da primeira utilização	47
Aquecer o forno	47
Limpar previamente os acessórios	47
Regular o forno	48
Como se programa	48
Manutenção e limpeza	49
Exterior do aparelho	49
Forno	49
Função Clean	51
Limpeza dos vidros	52
Limpar as armações	52
Vedante	53
Acessórios	53
Uma anomalia, que fazer?	53
Substituir a lâmpada do forno	54
Serviços de Assistência Técnica	54

Indice

Embalagem e aparelho antigo	55
Tabelas e conselhos	56
Bolos e bolachas	56
Conselhos para fazer bolos	59
Carne, aves, peixe	60
Conselhos para assar e grelhar	64
Soufflés, gratinados, tostas	64
Descongelar	65
Desidratar	65
Fazer conservas	66
Conselhos para poupar energia	68
Acrilamida nos alimentos	69
O que pode fazer	69
Refeições de teste	70

O que deve ter em atenção

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

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

Estas instruções de uso são válidas para fornos de embutir e fornos multifunções. Caso o seu forno seja do tipo multifunções, queira, por favor, ler atentamente as instruções de uso da placa para melhor utilizar os comandos do seu novo aparelho.

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligaçāo eléctrica

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

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e ligação do seu aparelho deve ser realizada por um técnico autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias pouco prováveis, danos sérios (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos motivados por instalações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

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

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

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

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

Água no forno

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

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

Arrefecimento com porta do forno aberta

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

Vedante do forno muito sujo

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

Utilização da porta do forno como assento

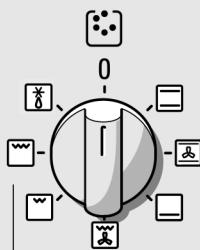
Não se apoio nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

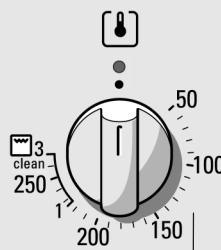
Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.

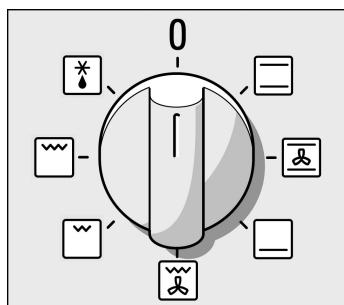


Selector de funções



Selector de temperatura

Selector de funções



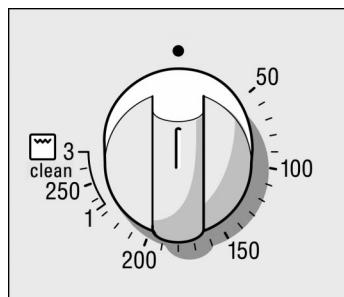
O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

Posições

	Calor superior e inferior
	Circulação de ar quente
	Calor inferior
	Grelhar com circulação de ar
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície
	Descongelar

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

Selector de temperatura



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

Temperatura

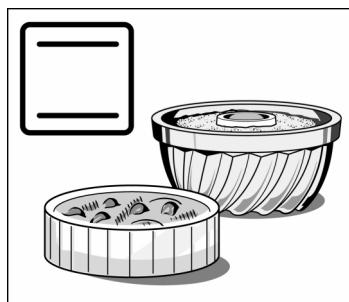
50 - 270	Gama de temperaturas em °C
<hr/>	
Grelhador	
1	Grelhador fraco
2 = 250	Grelhador médio
3	Grelhador forte
<hr/>	
clean	Função de limpeza

O símbolo por cima do selector de temperatura acende quando o forno estiver a aquecer, apagando nas pausas de aquecimento. Ao descongelar o símbolo não acende.

Potências do grelhador

Ao preparar grelhados planos, de pequena ou de grande superfície , regule uma potência do grelhador com o selector de temperatura.

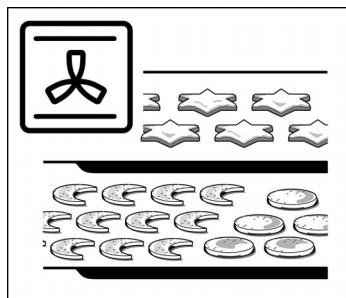
Tipos de aquecimento



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

Calor superior e inferior

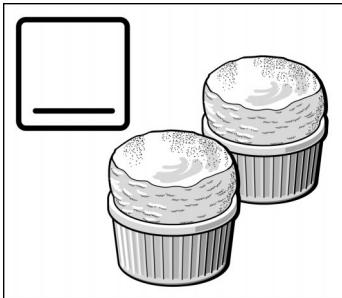
Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados. Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



Ar quente circulante

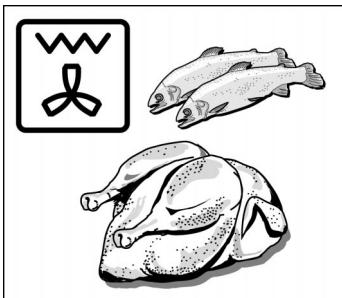
Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor pelo forno. Com ar quente circulante poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas da especialidade.

Para desidratar, o ar quente circulante é o tipo de aquecimento mais adequado.



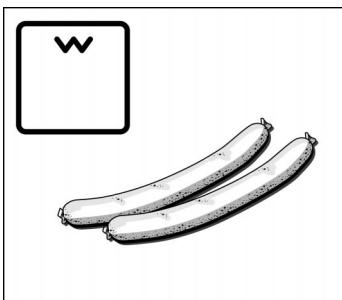
Calor inferior

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



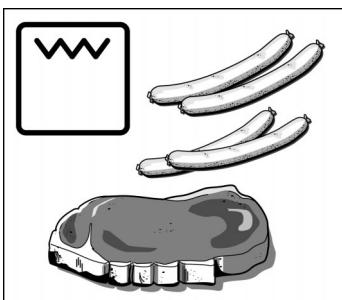
Grelhar com ar circulante

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



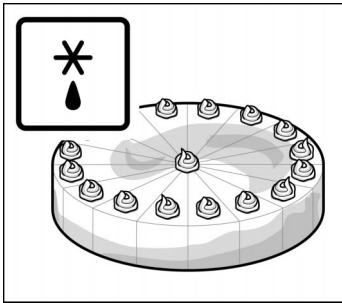
Grelhados planos, pequena superfície

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



Grelhados planos, grande superfície

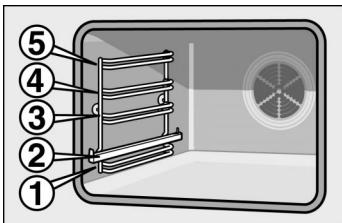
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Descongelar

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

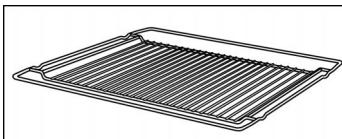
Forno e acessório



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

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

Acessórios

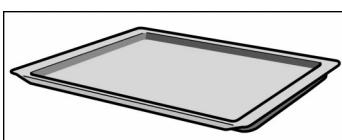


Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade.

Grelha

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

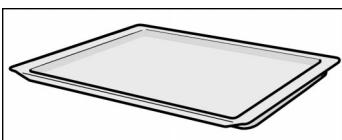
Introduza a grelha com a curvatura para baixo .



Tabuleiro esmaltado

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

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



Tabuleiro de alumínio

para bolos e bolachas.

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

Turbina de arrefecimento

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

Antes da primeira utilização

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

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

Aquecer o forno

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

Como proceder

1. Coloque o selector de funções em .

2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

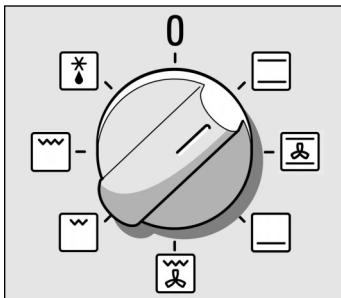
Limpar previamente os acessórios

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

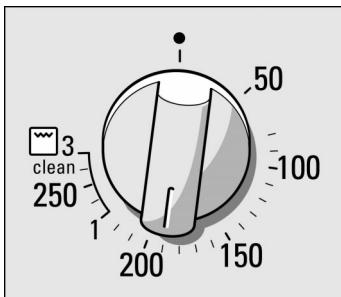
Regular o forno

Como se programa

Exemplo: Calor superior e inferior, 190 °C



1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



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

Quando o prato estiver pronto

Desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

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

Manutenção e limpeza

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

Exterior do aparelho

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

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

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

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

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

Forno

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

Para facilitar a limpeza,
pode ligar a lâmpada do forno
e retirar a porta do forno.

Ligar a lâmpada do forno

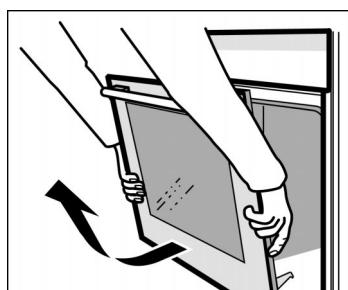
Coloque o selector de funções na posição .

Desencaixar a porta do forno



A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.

- 1.** Abra totalmente a porta do forno.
- 2.** Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.
- 3.** Coloque a porta do forno numa posição inclinada. Agarre em baixo, do lado direito e do lado esquerdo, com ambas as mãos. Feche a porta mais um pouco e retire-a para fora.



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

Limpar as superfícies catalíticas do forno

A parte posterior e as paredes laterais do forno possuem um revestimento de esmalte dotado de auto-limpeza, efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com produtos próprios para a limpeza de fornos.

Quando as superfícies dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com a função Clean.

A ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência sobre a auto-limpeza.

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

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

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

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

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

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

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

Função Clean

A função Clean é um programa de regeneração. Quando as peças do forno dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com esta função. Posteriormente, ficam de novo totalmente operacionais.

Atenção

Tem de limpar previamente as superfícies do forno que não são dotadas de auto-limpeza. Caso contrário, surgem manchas impossíveis de remover.

Como regular

- 1.** Coloque o selector de funções na posição ar quente circulante.
- 2.** Coloque o selector de temperatura na posição **clean**.

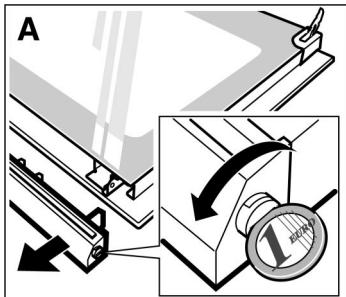
Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Quando o forno tiver arrefecido

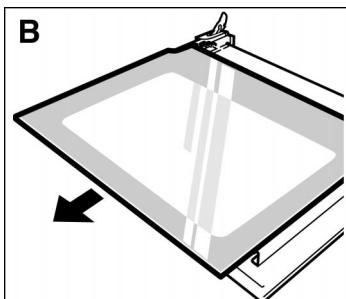
Limpe os resíduos de sal das peças dotadas de auto-limpeza com um pano húmido.

Limpeza dos vidros

Para uma limpeza mais eficaz, o vidro da porta do forno pode ser retirado.



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



3. Retire o vidro. (Figura B)

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

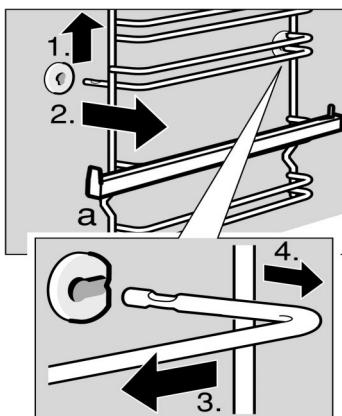
4. Volte a inserir o vidro.
5. Coloque e aparafuse a cobertura.
6. Volte a montar a porta do forno.

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

Limpar as armações

As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:



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

Encaixe das armações:
Encaixe a armação atrás, empurre-a ligeiramente para trás e encaixe-a à frente.

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

Vedante

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

Acessórios

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

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

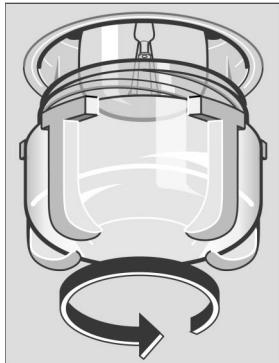
Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.

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

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Substituir a lâmpada do forno

Como proceder



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

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

Substituição da tampa de vidro

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

Serviços de Assistência Técnica

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

Número E e Número FD

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

N.º E

FD

Serviços de Assistência Técnica 

Embalagem e aparelho antigo

O seu novo aparelho foi protegido pela embalagem durante o transporte. Todos os materiais nela utilizados são ecológicos e podem ser reutilizados. Por favor colabore na protecção do ambiente e proceda a uma eliminação ecológica da embalagem.

Os aparelhos usados não são lixo inútil, se forem sujeitos a uma eliminação ambientalmente correcta permitem a aproveitação de matérias-primas valiosas. Antes de reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante com a indicação “Atenção ferro-velho!”

Informe-se sobre os procedimentos actuais de eliminação junto do vendedor do equipamento ou dos serviços municipais da sua área de residência.

Tabelas e conselhos

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

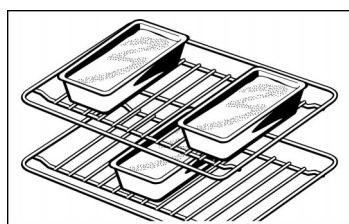
Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal. Ao utilizar formas claras, de material fino ou formas de vidro deverá utilizar o ar quente circulante. Apesar disso, os tempos de cozedura são mais prolongados e o bolo não aloura de modo tão uniforme.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

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



Tabelas

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

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

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

necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

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

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolos batidos simples	Forma de buraco forma de bolo inglês	2	■	170-190	50-60
	3 formas de bolo inglês*	2+4	■	150-170	70-100
Bolos batidos finos (por ex., bolo de areia)	Forma de buraco forma de bolo inglês	2	■	150-170	60-70
	3 formas de bolo inglês*	2+4	■	140-160	70-100
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1	■	170-190	25-35
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2	■	150-170	20-30
Torta de biscoito	Forma de mola	2	■	160-180	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada**	Forma de mola preta	1	■	170-190	70-90
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco	2	■	160-180	50-60
Tartes salgadas** (por ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	1	■	180-200	50-60

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

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

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca	Tabuleiro esmaltado 2 tabuleiros *	2 2+4		170-190 150-170	20-30 35-45
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta* (fruta)	Tabuleiro esmaltado 2 tabuleiros *	3 2+4		170-190 150-170	40-50 50-60
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	60-70
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		150-170	90-100
"Strudel", doce	Tabuleiro esmaltado	2		180-200	55-65
Pizza	Tabuleiro esmaltado 2 tabuleiros *	2 2+4		220-240 180-200	25-35 40-50

* Quando cozinar em dois níveis, coloque sempre o tabuleiro esmaltado por cima.

Pão e pãezinhos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro esmaltado	2		270 200	8 35-45
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro esmaltado	2		270 200	8 40-50
Pãezinhos (por ex. de centeio)	Tabuleiro esmaltado	4		200-220	20-30

* Nunca deite água directamente sobre o forno quente.

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		150-170	10-20
	2 tabuleiros *	2+4		130-150	25-35
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	100-150
Sonhos	Tabuleiro	2		200-220	30-40
Bolos de amêndoas	Tabuleiro	3		100-120	30-40
	2 tabuleiros *	2+4		100-120	35-45
Massa folhada	Tabuleiro	3		190-210	20-30
	2 tabuleiros *	2+4		190-210	30-40

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

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

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.	Oriente-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.
Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.	Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, esperte um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.
O bolo abate.	Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.
O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.	Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro em cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.
O bolo ficou demasiado seco.	Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrie sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduz o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior ("enqueijado" com fios de água).

Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.

O bolo alourou de forma irregular.

Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá cozer os bolos sensíveis com calor superior e inferior ☒ num só nível. Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro.

Cozinhou em vários níveis simultaneamente. O bolo do tabuleiro de cima apresenta uma cor mais escura do que o bolo do tabuleiro de baixo.

Para cozer bolos em vários níveis, utilize sempre o ar quente circulante ☒. Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.

Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.

Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água formar-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

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

Indicações sobre assar

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

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

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

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

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

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

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

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

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

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

Carne

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

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo)	1 kg	tapado	2	■	200-220	80
	1,5 kg		2	■	190-210	100
	2 kg		2	■	180-200	120
Pá de vaca	1 kg	destapado	2	■	210-230	70
	1,5 kg		2	■	200-220	80
	2 kg		2	■	190-210	90

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Duração, minutos
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	1		210-230	40
Bifes, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifes, rosa		Gelha***	5		3	15
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1 kg		1		190-210	100
	1,5 kg	destapado	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, joelho)	1 kg		1		180-200	120
	1,5 kg	destapado	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Corça com osso	1 kg	tapado	2		210-230	70
Carne picada assada	750 g	destapado	1		170-190	70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha***	4		3	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	1		150-170	120

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

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

*** Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Aves

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

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

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

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

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

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

Aves	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Metades de frango 1 a 4 unidades	400 g cada	Grelha	2		200-220	40-50
Frango em pedaços	250 g cada	Grelha	2		200-220	30-40
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		170-190	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		150-170	110-130
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		170-190	80-100
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2		180-200	90-110

Peixe

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

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Duração, minutos
Peixe, grelhado	300 g cada		3		2	20-25
	1 kg	Grelha*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	4		Fase 3	20-25

* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.

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

Como verificar se o assado está pronto.

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

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

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

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

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

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

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

Ao regar o assado, formam-se vapores.

Utilize grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, consequentemente, não é formado tanto vapor de água.

Soufflés, gratinados, tostas

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

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de soufflé	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de ir ao forno, tabuleiro esmaltado	3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210-230 210-230	30-40 20-30

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés com ingredientes crus*	Forma de soufflé ou tabuleiro esmaltado	2 2		150-170 150-170	50-60 50-60
Dourar tostas	Grelha	5		3	4-5
Gratinar tostas	Grelha**	4		3	5-8

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

** Coloque o tabuleiro esmaltado sempre no nível 1.

Descongelar

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

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Produtos congelados sensíveis Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, de frutas, etc	Grelha	2		O selector de temperatura continua desligado

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

Desidratar

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

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

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

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

Nota

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

Fazer conservas

Preparação

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

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

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

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

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

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

Como regular

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

Fazer conservas de frutos

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

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

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

Fazer conservas de legumes

Assim que começar a borbulhar nos frascos, reduza a temperatura com o selector para 120 a 140 °C. Veja na tabela quando poderá desligar o selector de temperatura. Deixe os legumes repousar mais 30-35 minutos no forno. Durante esse intervalo, o selector de funções permanece ligado.

Legumes com decocção a frio em frascos de um litro	A partir da efervescência 120-140 °C	Tempo depois de o forno ter sido desligado
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos

Legumes com decocção a frio em frascos de um litro	A partir da efervescência 120-140 °C	Tempo depois de o forno ter sido desligado
Feijões, rábano, couve roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os frascos

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

Conselhos para poupar energia

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

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

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

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

Acrilamida nos alimentos

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

Como aparece a acrilamida?

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

Quais os produtos afectados?

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.: batatas fritas e batatas fritas de pacote, torradas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina de massa tenra (biscoitos, broas de mel, biscoitos crocantes).

O que pode fazer

Em geral

Poderá evitar taxas elevadas de acrilamida na confecção de bolos, ao fritar e ao grelhar. A Aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Reducir o mais possível os tempos de cozedura.

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

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

Cozer bolos

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

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190 °C, com ar quente circulante não exceda 180 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo na receita reduz a formação de acrilamida.

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

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

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

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

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

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	2		150-170	20-30
	2 tabuleiros*	2+4		140-160	30-40
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro	3		160-180	20-30

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolos pequenos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecer)	2 tabuleiros*	2+4		150-170	25-35
Pão-de-ló	Forma de mola	2		160-180	30-40
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro 2 tabuleiros*	3 2+4	 	170-190 150-170	40-50 50-60
Bolo de maçã	2 grelhas* + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm** Tabuleiro + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm**	2+4 1		190-210 200-220	70-80 70-80

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

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

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

Grelhar

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

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

* Virar a meio do tempo. Coloque o tabuleiro sempre no nível 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

9000002164 (1W01CJ) 01 8501