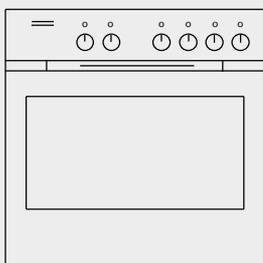




HBN 110 2.0



PT Instruções de serviço

3



Household Appliances

BOSCH

Índice

O que deve ter em atenção	5
Antes da montagem	5
Indicações de segurança	6
Causas de danos	6
O seu novo fogão	7
O painel de comandos	7
Selector de funções	8
Selector de temperatura	8
Despertador	9
Tipos de aquecimento	9
Forno e acessório	10
Turbina de arrefecimento	11
Antes da primeira utilização	11
Aquecer o forno	12
Limpar previamente os acessórios	12
Regular o forno	12
Como regular	12
Manutenção e limpeza	13
Exterior do aparelho	13
Forno	14
Limpar as armações	15
Vedante	16
Acessórios	16
Uma anomalia, que fazer?	16
Substituir a lâmpada do forno	17
Serviços de Assistência Técnica	18
Embalagem e aparelho antigo	18

Índice

Tabelas e conselhos	19
Bolos e bolachas	19
Conselhos para fazer bolos	21
Carne, aves, peixe	22
Conselhos para assar e grelhar	26
Soufflés, gratinados, tostas	26
Alimentos cozinhados e ultracongelados	27
Fazer conservas	28
Conselhos para poupar energia	30
Acrilamida nos alimentos	30
O que pode fazer	31
Refeições de teste	32

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.

Este manual de instruções destina-se a fornos e fogões. Os fogões são combinados com uma placa de cozinhar. As instruções de utilização das zonas de cozinhar constam do manual de instruções próprio da placa de cozinhar.

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

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

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

Antes de utilizar pela primeira vez o aparelho, assegure-se de que a alimentação eléctrica está devidamente ligada à terra e corresponde às normas de segurança em vigor. O aparelho deve ser instalado e conectado por um electricista qualificado para a realização destes trabalhos.

O uso de aparelhos que não estejam devidamente conectados ou ligados à terra pode provocar ferimentos graves (incluindo choque eléctrico fatal).

Embora, tal seja uma ocorrência rara.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por ferimentos provocados pelo uso inapropriado devido a uma instalação eléctrica defeituosa.

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

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

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

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

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

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis. Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

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

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

Água no forno

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

Sumo de frutos

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

Neste caso, será melhor utilizar o tabuleiro mais fundo.

Arrefecimento com porta do forno aberta

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

Vedante do forno muito sujo

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

Utilização da porta do forno como assento

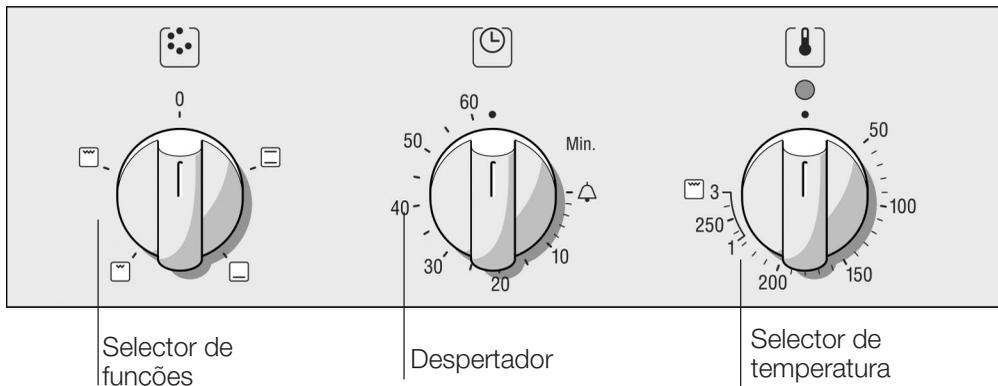
Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

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

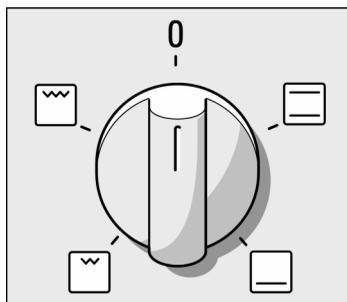
O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções

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



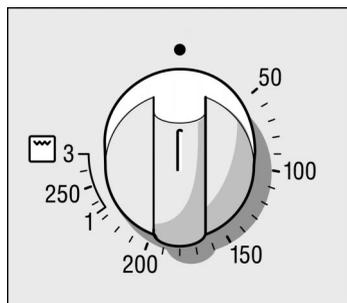
Posições

	Calor superior e inferior
	Calor inferior
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície

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

Grelhador

1 Grelhador fraco

2 = 250 Grelhador médio

3 Grelhador forte

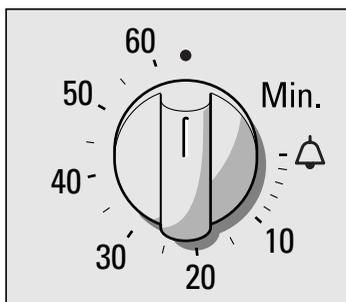
A lâmpada indicadora sobre o selector de temperatura acende sempre que o forno aquecer, apagando nas pausas de aquecimento.

Potências do grelhador

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

Despertador

Poderá regular uma duração máxima de 60 minutos com o despertador do fogão.



Como regular

Regule o despertador para o tempo desejado.

Rodar o despertador até ao limitador, sem o ultrapassar.

Terminado o tempo, soa um sinal sonoro.

	Sinal após o final do tempo regulado
- 60	Escala de tempo em minutos

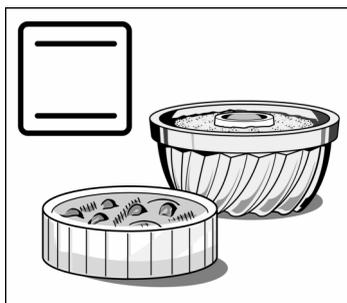
Tipos de aquecimento

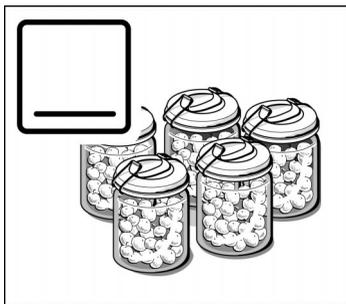
Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados.

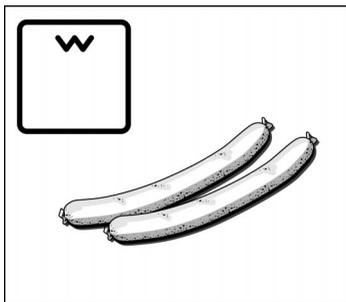
Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.





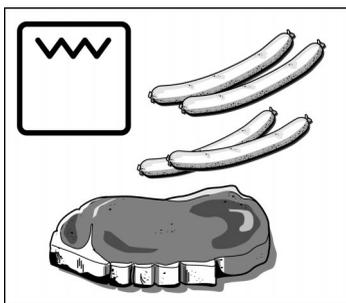
Calor inferior

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



Grelhados planos, pequena superfície

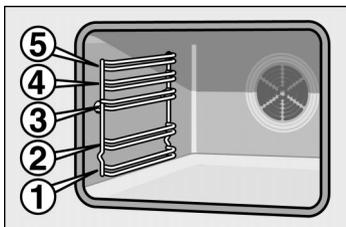
Neste modo, a secção do meio da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Coloque o alimento a ser grelhado no centro da grelha.



Grelhados planos, grande superfície

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

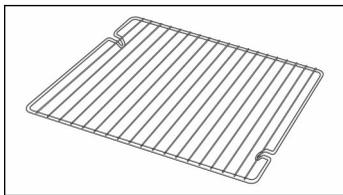
Forno e acessório



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.

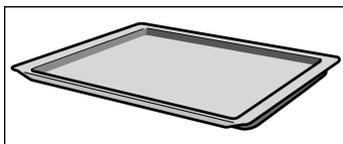
Acessórios



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.



Tabuleiro

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

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

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

Como proceder

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

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.

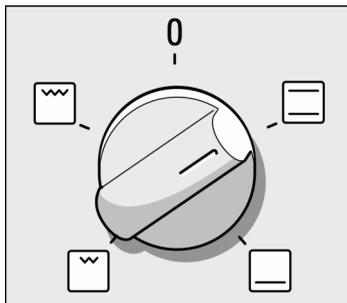
Regular o forno

O forno é facilmente regulado com o selector de funções e o selector de temperatura.

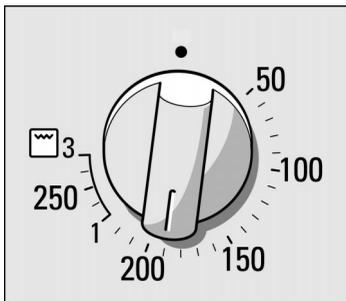
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra o tipo de aquecimento e a temperatura adequados para muitos pratos.

Como regular

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 ejetores de vapor.

Exterior do aparelho

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

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

Nota

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

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

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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

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

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.

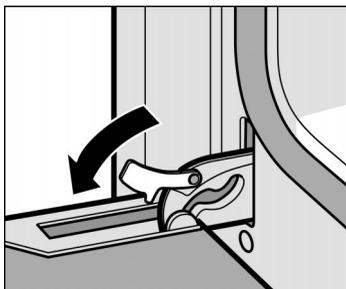
Para facilitar a limpeza, pode ligar a lâmpada do forno e retirar a porta do forno.

Ligar a lâmpada do forno

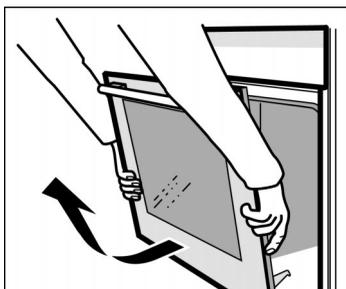
Coloque o selector de funções na posição .

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 esmaltadas 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.

A propósito:

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

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

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

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

Limpar as armações

As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

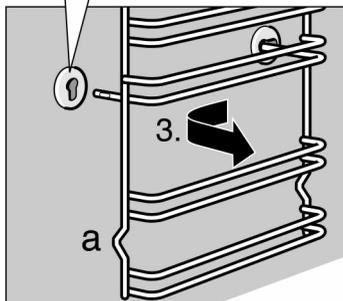
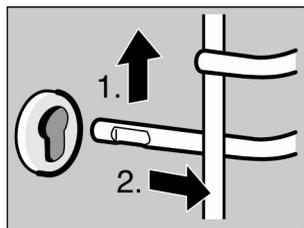
Desencaixe das armações:

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

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

Encaixe das armações:

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



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

Vedante

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

Acessórios

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

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. 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 de fusíveis, se o fusível do fogão está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
O forno não aquece.	O despertador encontra-se na posição Min	Rode o despertador para a posição •.

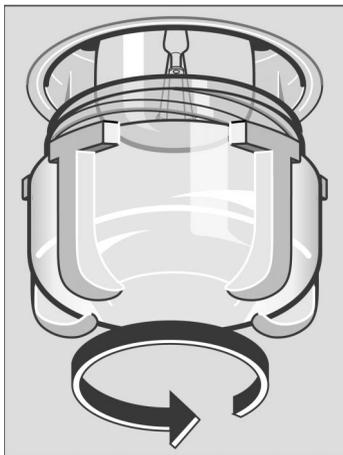
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

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

Substituir a lâmpada do forno

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.

Como proceder



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.
Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

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 ou forma rectangular	2		170-190	50-60
Bolos batidos finos (por ex., bolo de areia)	Forma de buraco ou forma rectangular	2		150-170	60-70
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
Salgados* (por ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	1		180-200	50-60

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

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

Pão e pãezinhos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, minutos
Pão levdado com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		270 200	8 35-45
Pão de m. fermentada com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		270 200	8 40-50
Pãezinhos (pré-aquecer)	Tabuleiro	3		200-220	15-20

* Nunca deite água directamente sobre o forno quente.

Biscoitos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura, minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		150-170	10-20
Suspiros	Tabuleiro	3		70-90	100-120
"Choux"	Tabuleiro	2		200-220	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		100-120	30-40
Massa folhada	Tabuleiro	3		200-220	20-30

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.

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

Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.

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

O bolo abate.

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

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

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

O bolo ficou demasiado escuro em cima.

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

O bolo ficou demasiado seco.	Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrafe 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. 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.
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	<p>Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro também se adequa para assados grandes.</p> <p>Coloque sempre a loiça no centro da grelha.</p> <p>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.</p>
Indicações sobre assar	<p>O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.</p> <p>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.</p>

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 bifés 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 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
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	2		220-240	40
Bifes, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifes, rosa		Grelha***	5		3	15
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1 kg	destapado	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, Joelho)	1 kg	tapado	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2 kg		2		210-230	180
Corça com osso	1 kg	tapado	2		210-230	70
Carne picada assada	750 g	destapado	2		200-220	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	2		180-200	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 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 no nível 1.

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

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		220-240	50-60
Frango em pedaços	250 g cada	Grelha	2		220-240	30-40
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		220-240	60-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		210-230	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		200-220	100-120
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		210-230	80-100
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2		210-230	100-120

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	Grelha*	3		2	20-25
Peixe, assado	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	4		3	20-25

* Coloque o tabuleiro no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

Sobre o peso do assado não há quaisquer dados na tabela.	Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.
Como verificar, se o assado está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo
O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira menor e adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.
Ao regar o assado, formam-se vapores.	Uma grande parte destes vapores escapa-se através da saída de vapores. O vapor pode condensar-se na zona frontal e mais fria dos comandos ou na parte frontal dos móveis mais próximos e transformar-se em pingos de água. É uma lei da física que condiciona este procedimento.

Soufflés, gratinados, tostas

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

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

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés com ingredientes crus* (por ex., gratinado de batata)	Forma de soufflé ou tabuleiro	2		160-180	50-60
		2		160-180	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 no nível 1.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

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

Prato		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Strudel com recheio de fruta*	Tabuleiro	3		200-220	30-40
Batatas fritas*	Tabuleiro	3		210-230	25-30
Pizza*	Grelha	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Grelha	3		200-220	20-25

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

Nota

Durante a cozedura de alimentos ultracongelados o tabuleiro pode empenar. Isto é provocado pelas grandes diferenças de temperatura a que o acessório é sujeito. O empenamento desaparece ainda durante a cozedura.

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, pêsegos, 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
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:

Reduzir o mais possível os tempos de cozedura.

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

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

Cozer bolos

Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 200 °C.

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

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

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

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

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

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

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

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

Grelhar

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

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

* Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo. Coloque o tabuleiro 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>

9000035526 (1W027F) 00 8410