

ES Instrucciones de uso
PT Instruções de serviço

3
59



BOSCH

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	6
Antes del montaje	6
Indicaciones de seguridad	6
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	8
El panel de mando	8
Indicadores	9
Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento .	10
Sensores para modificar los valores programados .	11
Tipos de calentamiento	11
El carrito del horno y sus accesorios	14
Ventilador	15
Antes del primer uso	15
Calentar el horno	16
Limpieza previa de los accesorios	16
Conexión y desconexión del horno	16
Sensor principal	16
Programar el horno	17
Desconexión manual del horno	17
El horno se desconecta automáticamente	19
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	20
Indicador de calor residual	21
Calentamiento rápido	22
Programa automático	23
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	23
Así se programa	24

Contenido

El horno se conecta y se desconecta automáticamente	25
Hora	26
Así se programa	26
Reloj avisador	27
Así se programa	27
Ajustes básicos	28
Modificar los ajustes básicos	29
Seguro para niños	30
Limitación automática de tiempo	30
Cuidados y limpieza	31
Parte externa del aparato	31
Horno	31
Función Clean	33
Junta	34
Accesorios	34
Limpieza de los cristales	34
¿Qué hacer en caso de avería?	36
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	37
Servicio de Asistencia Técnica	39
Embalaje y aparatos usados	40
Tablas y sugerencias	40
Pasteles y repostería	40
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	43
Carne, aves, pescado	44
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	47

Contenido

Gratinados, soufflés, tostadas	48
Alimentos precocinados congelados	49
Asar lentamente	50
Sugerencias para asar	51
Platos especiales	52
Descongelar	52
Desecar	53
Cocción de mermeladas	54
Consejos prácticos para el ahorro de energía	56
Acrilamida en los alimentos	56
¿Qué se puede hacer?	57
Comidas normalizadas	58

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.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad si no se tienen en cuenta las instrucciones del manual.

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.

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento.

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, las partes accesibles del horno pueden calentarse durante el funcionamiento.

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.

Apertura del carrito

Al cocinar, dentro del horno se genera gran cantidad de vapor, cuando abra la puerta del horno para sacar los alimentos tenga cuidado porque el vapor está muy caliente y puede quemar.

Se recomienda que abra la puerta y espere unos segundos a manipular las bandejas, para que el vapor salga del interior del horno.

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.

Carrito del horno como superficie de apoyo

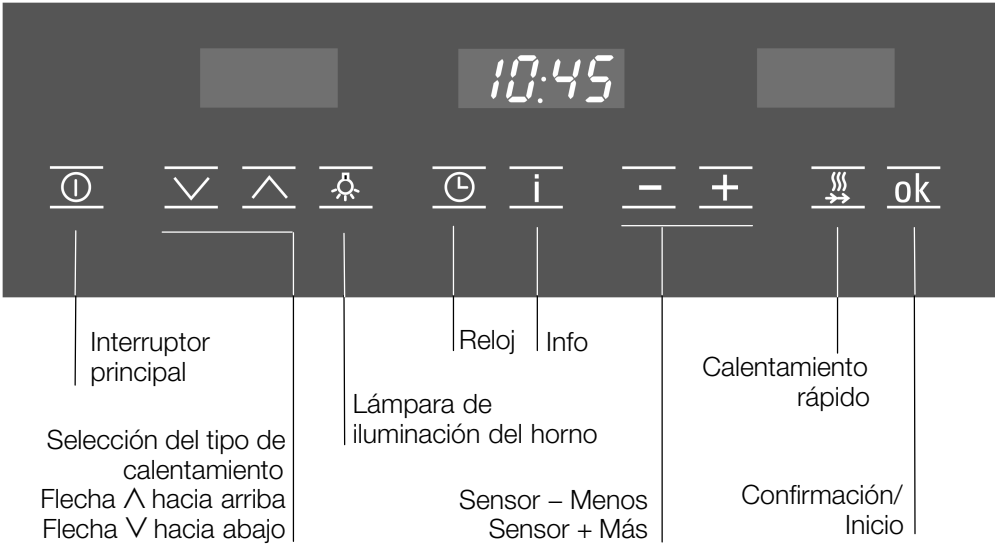
No subirse ni sentarse en el carrito del horno cuando esté abierto.

Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el manejo de los mandos para poder realizar un uso adecuado del aparato. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Indicadores

Los sensores se encuentran debajo de cada uno de los paneles de mando. Tocar con el dedo índice el símbolo correspondiente.

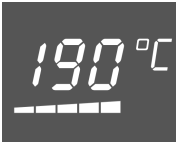
Símbolo		
ⓘ	Interruptor principal	Para encender y apagar el horno.
^ v	Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento	Para seleccionar el tipo de calentamiento. Flecha hacia arriba ^ Flecha hacia abajo v
💡	Lámpara de iluminación del horno	Para encender y apagar la lámpara de iluminación del horno.
🕒	Reloj	Para ajustar la hora, el reloj avisador ⏰, duración ciclo cocción ⏱ y el final ciclo cocción ➡.
i	Info	Con esto se puede consultar la temperatura de calentamiento y el peso programado para el programa automático.
- +	Sensores para cambiar los valores programados	Para cambiar los valores recomendados y programados. Sensor - = disminuir Sensor + = aumentar
⚡	Calentamiento rápido	Para calentar el horno rápidamente.
ok	Confirmación/ Inicio	Para confirmar el ajuste o poner en marcha el horno.

En el panel indicador se pueden leer los valores programados. Mientras el símbolo parpadee en el panel indicador, se pueden ajustar los valores.

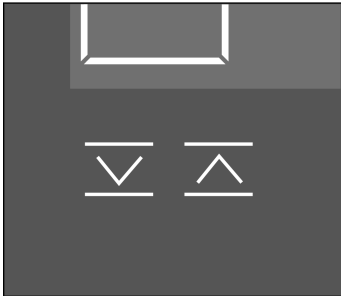
Importante

Si no inicia con ok, el ajuste se borra tras unos minutos. Iniciar siempre con ok.

El control de calentamiento situado debajo del panel indicador de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.



Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento



Seleccionar el tipo de calentamiento para el horno con la flecha ^ hacia arriba o hacia abajo V. Tocar la flecha correspondiente hasta que el tipo de calentamiento deseado aparezca en el panel indicador.

Para cada tipo de calentamiento aparece en el panel indicador de temperatura un valor recomendado.

Ajustes	
	Calor superior e inferior
	Calor intensivo
	Aire caliente
	Calor inferior con aire caliente
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie
	Grill variable de amplia superficie
	Descongelar
clean	Limpieza
P	Programa automático

Lámpara de iluminación del horno

Al programar un tipo de calentamiento, se enciende la lámpara del horno.

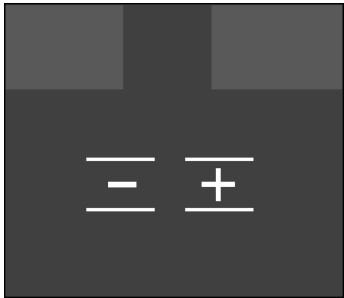
Excepción:
Al descongelar de 30 a 60 °C, la lámpara no se enciende.

Si el horno ha de encenderse y apagarse automáticamente, la lámpara de iluminación del horno se enciende tras la puesta en marcha.

Con la lámpara de iluminación del horno se puede encender y apagar la lámpara.

Excepción: descongelar a 20 °C.

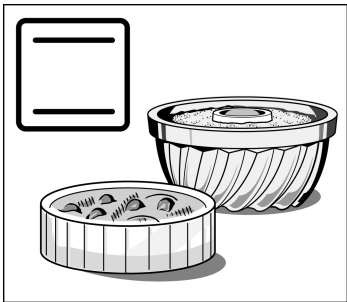
Sensores para modificar los valores programados



Con el sensor + ó - se pueden modificar todos los valores fijados y recomendados.
Sensor + = aumentar
Sensor - = disminuir

Márgenes	
50 - 270	Temperatura en °C
	Descongelar a 20 - 60 °C
1 - 3	Niveles del grill
1 - 3	Niveles de limpieza
1 min - 23.59 h	Duración ciclo cocción
1 seg - 23.55 h	Tiempo reloj avisador
P 1 - P 14	Programas

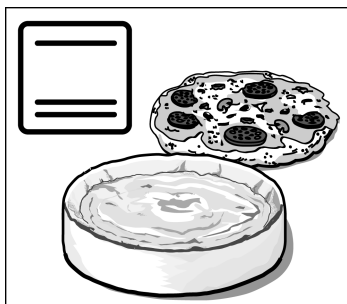
Tipos de calentamiento



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.

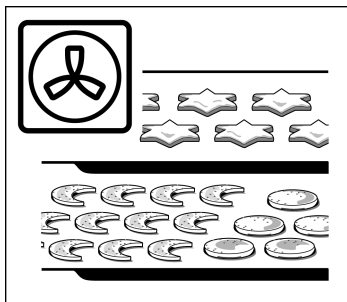
Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.
Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.
Con el asado lento en la zona de temperatura de 70 °C a 100 °C todas las piezas de carne tierna quedan especialmente jugosas.
Conservar en caliente: En el margen de temperatura de 65-100 °C se pueden conservar en caliente los platos. No conservar los platos en caliente durante más de dos horas.



Calor intensivo

Gracias al fuerte calor que llega desde la zona inferior, las pastas, como por ej. la pizza, adquieren una base realmente crujiente. No es necesario hornear previamente la tarta de requesón ni las tartas saladas. Este tipo de calentamiento también resulta ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.



Aire caliente

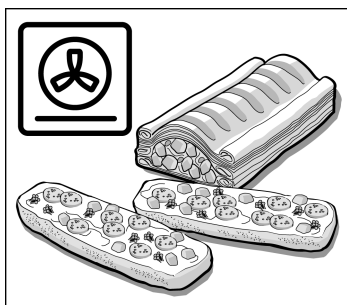
Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

Con el aire caliente se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles.

Al cocinar a dos niveles poner siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las del calor superior e inferior.

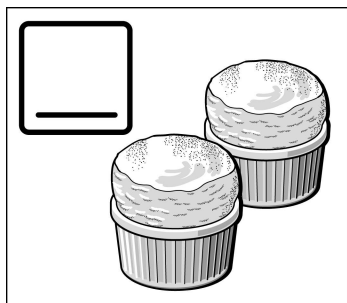
El aire caliente es la opción más apropiada para desecar.



Calor inferior con aire caliente

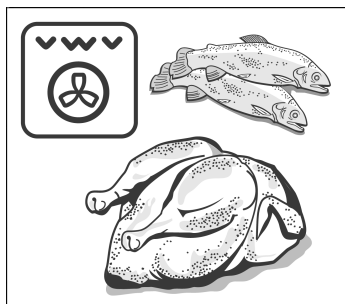
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



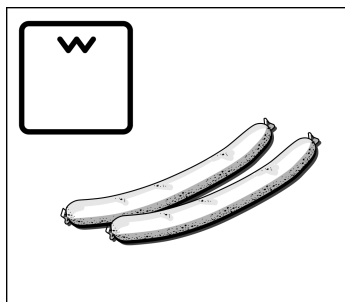
Calor inferior

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



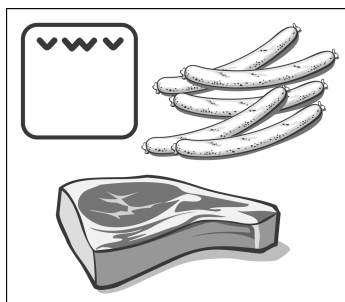
Grill de infrarrojos con aire caliente

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.



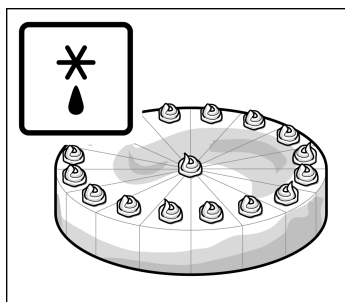
Grill variable de pequeña superficie

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

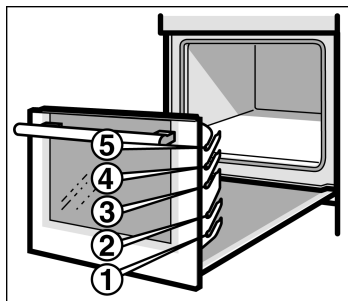
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

El carrito del horno y sus accesorios



Accesorios

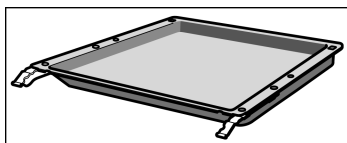
Los accesorios pueden colocarse a 5 niveles diferentes.

Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda.

Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.

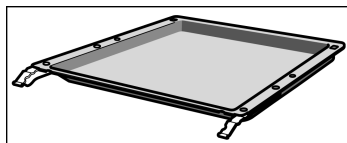
Los accesorios se pueden comprar en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:



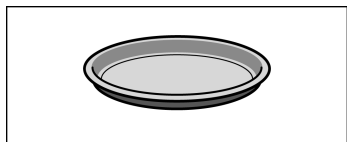
Bandeja esmaltada

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.



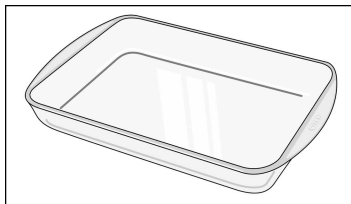
Bandeja de aluminio

Para pasteles y galletas.



Bandeja para pizza

Apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pasteles grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja esmaltada. Colocar la bandeja sobre la parrilla.

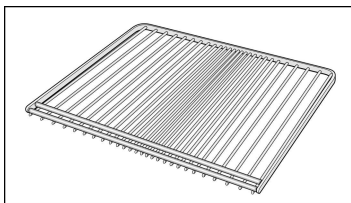


Cazuela de vidrio

Para todo tipo de asados de carne o de pescado.

Utilizar siempre en combinación con la parrilla.

Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.



Parrilla

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

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”.

En primer lugar debe comprobarse si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros.

Poner el reloj en hora.

1. Tocar el reloj .

En el panel indicador se muestra 12:00 y el símbolo del reloj  parpadea.

2. Ajuste de hora actual con los sensores – ó +.

3. Confirmar con ok.

El aparato está listo para su funcionamiento.

Si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

1. Tocar el sensor principal ① hasta que aparezca el símbolo □ en el panel indicador.
2. Seleccionar calor superior e inferior ☒. Para ello tocar el sensor ∧ hasta que aparezca el símbolo ☒ en el panel indicador.
3. Tocar el sensor + hasta que parpadee 240 °C en el panel indicador de temperatura.
4. Poner en marcha el horno pulsando ok.

Apagar el horno después de 60 minutos, con el sensor principal ①.

Limpieza previa de los accesorios

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

Conexión y desconexión del horno

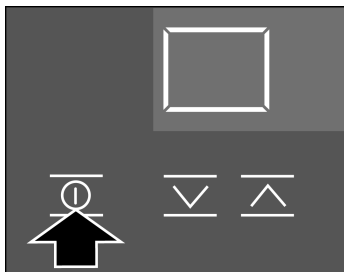
Sensor principal

Conexión

Con el sensor principal ① se conecta y se desconecta el horno.

Tocar el sensor principal ① hasta que aparezca □ en el panel indicador.

Si el horno no se ajusta después de unos minutos, el sensor principal se desconecta automáticamente. El símbolo □ se apaga.



Desconexión

Tocar el sensor principal ① hasta que se apague el símbolo □.

La hora, el tiempo del reloj avisador en curso, o la posible indicación de calor residual son independientes del sensor principal.

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

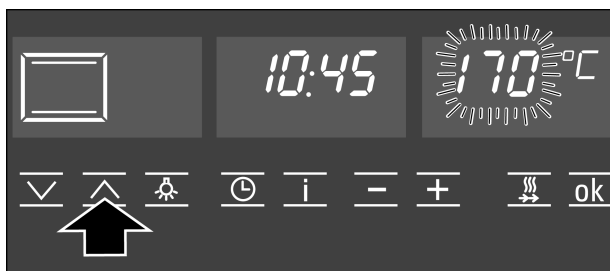
Tablas y sugerencias

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

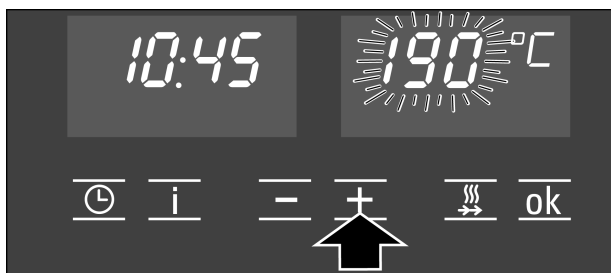
Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior ☐ a 190 °C.

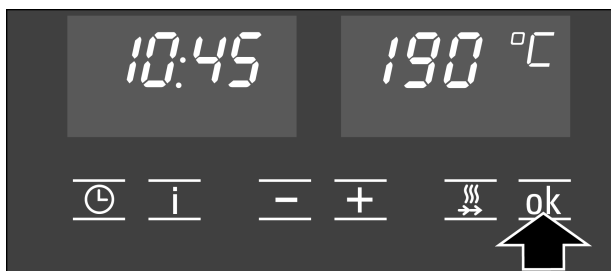
1. Tocar el sensor principal ①. En el panel indicador aparece el símbolo □.
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los sensores Λ ó V.



3. Ajustar la temperatura o el nivel del grill deseado con los sensores – ó +.



4. Pulsar ok para iniciar el programa del horno.



Breve sonido de aviso

Si se olvida iniciar el programa del horno, tras unos segundos se escucha un sonido para avisar de que el programa debe iniciarse pulsando ok.

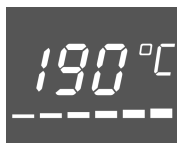
Cuando el plato esté listo

Debe desconectarse el sensor principal ①.

Modificación de los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura o el nivel del grill se pueden modificar en cualquier momento. Confirmar la modificación con ok.

Control de calentamiento



El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el plato en el horno. En las funciones de asar al grill y descongelar (20 °C) no se muestra el control de calentamiento.

Durante el precalentamiento se puede consultar:

- la temperatura aproximada que tiene el horno, pulsando la tecla Info i.
- el tiempo aproximado que le queda al horno para alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces la tecla Info i.

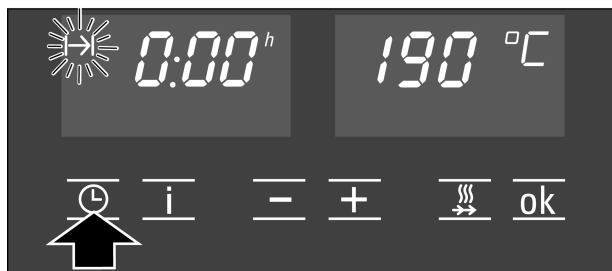
Estos tiempos que aparecen en el panel indicador sólo son correctos cuando el precalentamiento se ha realizado sin introducir el alimento en el horno. Al asar al grill no se muestra la información.

El horno se desconecta automáticamente

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 4. Introducir ahora la duración (tiempo de cocción) del plato.

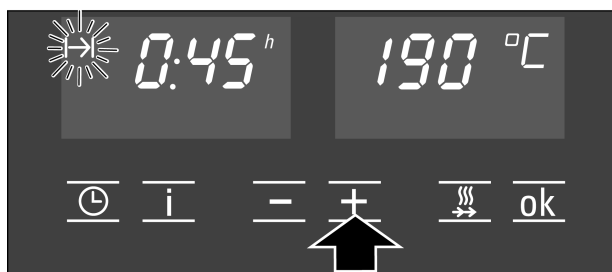
Ejemplo: duración ciclo cocción 45 minutos

5. Tocar el reloj  repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo de duración ciclo cocción .



6. Ajustar la duración ciclo cocción deseada con los sensores – ó +.

Sensor +
valor recomendado
= 30 min
Sensor –
valor recomendado
= 10 min



7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe en “El horno se conecta y desconecta automáticamente”.

Cuando se inicia el programa del horno con ok, se ilumina el símbolo de duración ciclo cocción  en el panel indicador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En el panel indicador del reloj se muestra 0:00. La señal se puede anular antes de tiempo con el mando del reloj ⌚. Cuando se desconecta el sensor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

Borrar la duración ciclo cocción

Tocar el reloj ⌚ repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo de duración ciclo cocción I→I. Tocar el sensor – hasta que en el panel indicador aparezca cero. Tocar el sensor ok. El programa en curso se interrumpe.

Modificación de los ajustes

Tocar el reloj ⌚. Modificar la duración ciclo cocción con los sensores – ó +. Confirmar con ok.

Borrar el ajuste

Desconectar el interruptor principal ①.

Consulta de los ajustes

Consultar el tiempo de finalización →I o la hora ⌚: tocar el reloj ⌚ repetidamente hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

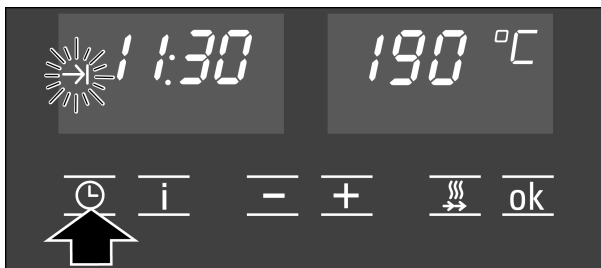
El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo: son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6. No iniciar todavía el programa del horno.

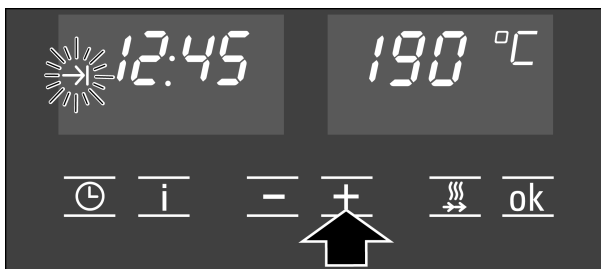
7. Tocar el reloj ⌚.
El símbolo de final ciclo cocción →I parpadea. En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor +.

9. Confirmar con ok.

En el panel indicador se muestra el tiempo de finalización hasta que se inicia el programa del horno. Después, en el panel indicador se muestra el transcurso de la duración.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En el panel indicador del reloj se muestra 0:00. Cuando se desconecta el interruptor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

Nota

Mientras parpadee algún símbolo en el panel indicador, pueden efectuarse modificaciones. Cuando se ilumina el símbolo significa que se ha aplicado el ajuste efectuado. El tiempo de aplicación se puede cambiar. Para ello, consultar el capítulo “Ajustes básicos”.

Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento en el horno. Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura de aproximadamente 270 °C.

Cuando la temperatura haya descendido a aproximadamente 60 °C, se apagará el control de calentamiento.

Aprovechamiento del calor residual

Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los platos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5-10 minutos antes. El plato se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.

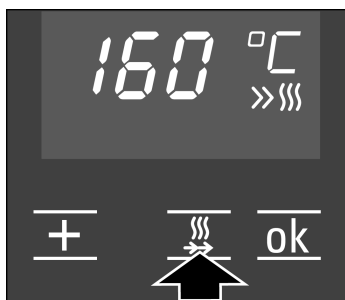
Calentamiento rápido

Esta función sirve para precalentar el horno con rapidez.

El calentamiento rápido se puede utilizar para los siguientes tipos de calentamiento:

-  = Calor superior y calor inferior
-  = Calor intensivo
-  = Aire caliente
-  = Calor inferior con aire caliente
-  = Calor inferior

Proceder de la siguiente forma



Cancelar el calentamiento rápido

Consejos y advertencias

Ajustar el horno en la forma deseada.

Tocar el sensor de calentamiento rápido .

En el panel indicador de temperatura se ilumina el símbolo . El horno calienta. Los campos del control de calentamiento se encienden.

Cuando todos los campos del control de calentamiento están encendidos, suena una señal y el símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

Tocar el sensor de calentamiento rápido . En panel indicador de temperatura se apaga el símbolo .

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C. Si la temperatura del horno es mínimamente inferior a la temperatura ajustada, el calentamiento rápido no es necesario. No se conecta.

Si se cambia el tipo de calentamiento, el calentamiento rápido se interrumpe.

Durante el calentamiento actual se puede consultar:

- la temperatura de calentamiento actual, tocando el sensor de información **i**.
- el tiempo que falta hasta alcanzar la temperatura deseada, tocando dos veces el sensor **i**.

La temperatura se mostrará durante unos segundos en el panel indicador.

Programa automático

Con el Programa Automático, la elaboración de recetas es muy fácil.

Esta función se compone de 14 programas. Cada uno de ellos corresponde a una receta diferente (consulte las recetas en el recetario adjunto).

Sólo tendrá que elegir la receta que desea elaborar, consultar el número de programa al que corresponde (p.ej.: **P02**), pesar el alimento e introducirlo en el horno.

Nota

A la hora de elaborar una receta utilizando esta función, es necesario que se tengan en cuenta todas las condiciones que aparecen en el recetario que se adjunta. Para la elaboración de otras recetas no incluidas en el recetario adjunto, no se puede utilizar el Programa Automático.

¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

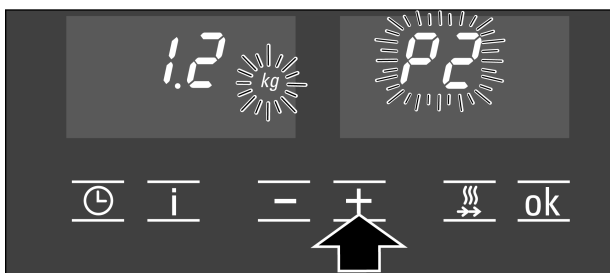
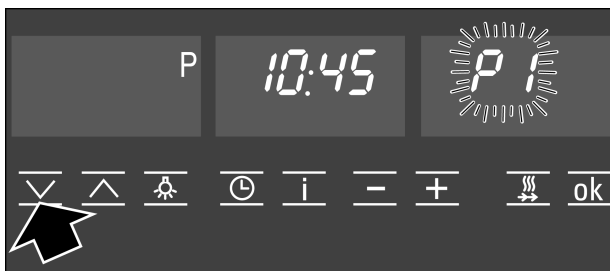
Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 6. La duración ciclo cocción aparece en el panel indicador.

Interrumpir el programa: modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①.

Así se programa

Buscar en el recetario el programa adecuado.
Ejemplo: Escalibada, 1,2 kg,
programa P2.

1. Conectar el sensor principal ①.
2. Con la flecha $\wedge$ ó $\vee$, seleccionar el tipo de calentamiento Programa Automático. En el panel indicador aparece P.
3. Ajustar el número de programa deseado con el sensor +.
4. Confirmar con ok. En el panel indicador del reloj se muestra el peso recomendado.
5. Ajustar el peso con los sensores + ó -.
6. Confirmar con ok.
7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe más abajo.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el sensor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

Cancelación del programa

Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el sensor principal ①.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

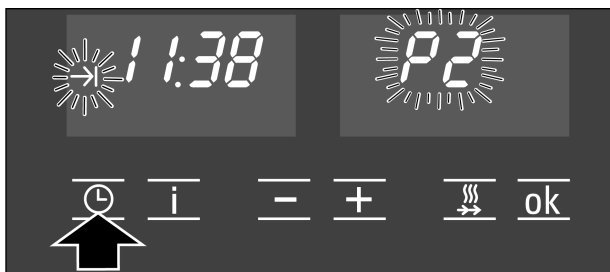
No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.

Ejemplo: programa P2. El plato debe estar listo a las 12:15.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6.

7. Mientras parpadea el programa ajustado, tocar el reloj ⌚ hasta que parpadee el símbolo de final ciclo cocción →|.

En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor +.



9. Confirmar con ok. El tiempo de finalización aparece en el panel indicador. El símbolo de final ciclo cocción →| se enciende. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el sensor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

Nota

Consulta del peso: Tocar Info i. El peso aparece durante unos segundos en el panel indicador una vez iniciado el programa.

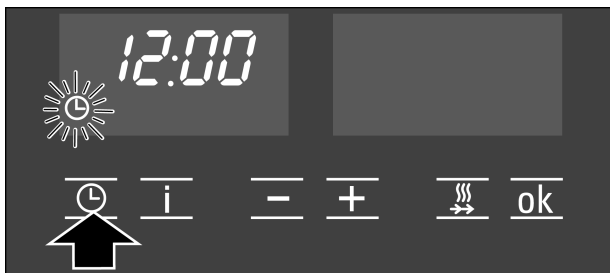
Hora

Después de la primera conexión o de un corte en el suministro eléctrico, parpadean el símbolo ① y tres ceros en el panel indicador. Poner el reloj en hora.

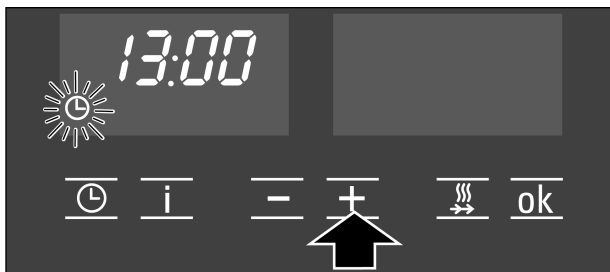
Así se programa

1. Tocar el reloj ①.
En el panel indicador aparece 12.00 y parpadea el símbolo ①.

Ejemplo: 13:00 horas



2. Ajuste de hora con el sensor - ó +.



3. Confirmar con ok. La hora se ha aceptado. El símbolo ① se apaga.

Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Se debe desconectar el horno.
Tocar el reloj ① las veces necesarias hasta que parpadee el símbolo ① en el panel indicador.
Modificar la hora con el sensor - ó +.
Confirmar con ok.

Suprimir la indicación de la hora

Se puede ajustar la hora de modo que sólo sea visible durante el funcionamiento.

Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el apartado “Ajustes básicos”.

Reloj avisador

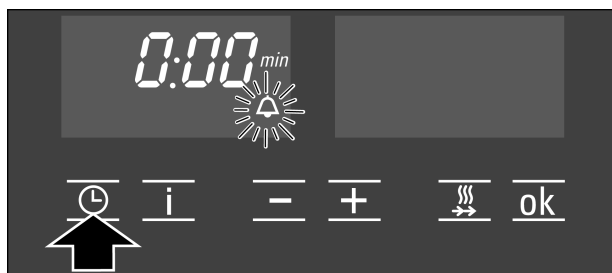
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

Así se programa

1. Tocar el reloj ⌚ repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo del reloj avisador ⚠.

Ejemplo: 20 minutos



2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con los sensores – ó +.

Sensor +
valor recomendado
= 10 min
Sensor –
valor recomendado
= 5 min



3. Pulsar ok para iniciar el reloj avisador.
El tiempo transcurre de manera visible.

El tiempo ha transcurrido	Suena una señal. Tocar el reloj  . El símbolo del reloj avisador se apaga.
Modificar el tiempo del reloj avisador	Tocar el reloj  . El símbolo  parpadea. Modificar el tiempo con los sensores – ó +. Iniciar el programa con ok.
Borrar el ajuste	Cuando se desconecta el sensor principal, el reloj avisador sigue funcionando. Tocar el reloj  . Ajustar el tiempo en 0:00 con el sensor –. Confirmar con ok. En el panel indicador aparece de nuevo la hora.
El reloj avisador y la duración ciclo cocción transcurren simultáneamente	Ambos símbolos se iluminan en el panel indicador. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible. Consultar la duración ciclo cocción  , el tiempo de finalización  o la hora  : Tocar el reloj  repetidamente hasta que aparezca el símbolo  ,  o la hora  . El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Estos ajustes se pueden adaptar a sus propias costumbres.

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 1	Hora en el panel indicador de la hora	La hora siempre se visualiza.	La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento*	-
In 2	Duración de la señal tras el final de un tiempo fijado	corto	medio	largo
In 3	Tiempo de aplicación de los pasos de programación	aprox. 20 segundos	aprox. 30 segundos	aprox. 40 segundos

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 4	El ventilador de aire frío funciona por inercia hasta que se alcanza una determinada temperatura en el interior del horno.	Tiempo de marcha en inercia breve	Tiempo de marcha en inercia medio	Tiempo de marcha en inercia largo
In 5	Brillo del panel indicador	flojo	media	luminoso
In 6	Tono de la señal de inicio	desconectado	conectado	-

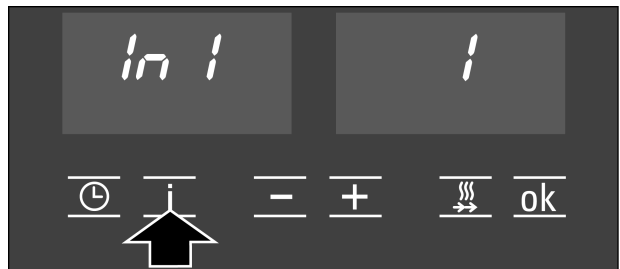
* Excepción: La hora aparece mientras se muestre el calor residual.

Modificar los ajustes básicos

No debe haber programado ningún modo de funcionamiento.

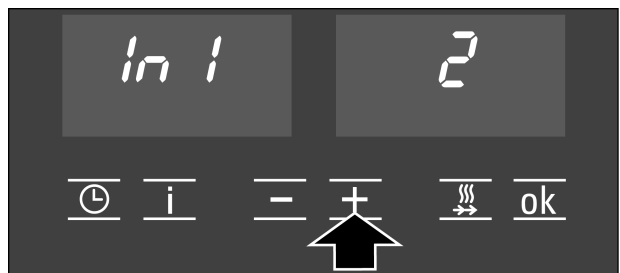
Ejemplo: La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento

1. Tocar Info **i** hasta que en el panel indicador aparezca **In 1**.



2. Modificar la configuración básica con el sensor – ó +.

Con Info **i** se puede pasar por todos los niveles de configuración y éstos pueden modificarse con el sensor + ó -. Confirmar con ok al finalizar los cambios.



Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños

Para evitar que los niños conecten el horno por equivocación o modifiquen un ajuste, éste cuenta con un seguro para niños.

Bloquear el horno

Mantener el sensor ok presionado hasta que se ilumine el símbolo de la llave  en el panel indicador.

El horno queda bloqueado. No pueden modificarse los ajustes.

Atención: Si se toca el sensor del interruptor principal ①, se borrará el ajuste actual. El seguro para niños permanece activo.

Desactivar el bloqueo

Mantener el sensor ok presionado hasta que se apague el símbolo de la llave  en el panel indicador.

Nota

Si se desean realizar ajustes en el horno cuando éste está bloqueado, en el panel indicador parpadea el símbolo . Desactivar el bloqueo.

Limitación automática de tiempo

Si alguna vez, por olvido, no se ha apagado el horno, se activa la limitación auto. de tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. La limitación de tiempo se activa en función de la temperatura o del nivel del grill ajustado.

Cuando el horno deja de calentar, se muestra un 5 en el panel indicador. Al interrumpirse el calentamiento suena una señal.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se desconecta el interruptor principal ①. El 5 se apaga. Ahora puede volverse a programar el horno.

Anular la limitación automática de tiempo

Introducir un tiempo de duración para el ciclo cocción y el horno se desconectará a la hora deseada.

Se ha anulado la limitación automática de tiempo.

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 una paño suave.

No utilizar productos corrosivos y abrasivos. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con alguna parte externa del horno, limpiarlo inmediatamente.

No utilizar estropajos metálicos duros para limpiar las partes externas del horno, podría provocar la rotura de los cristales.

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 descolgar la puerta.

Cómo extraer el carro móvil del horno

Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantarlo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior, el techo y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solas 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 limpien 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 en el horno no se limpian suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

Atención

Las superficies en el horno que no se limpian solas deberán limpiarse a fondo antes. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Niveles de limpieza

Según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes, es posible ajustar diferentes niveles.

Niveles de limpieza:

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Así se programa

Conectar el sensor principal ①.

1. Con el sensor $\wedge$ ó $\vee$, seleccionar clean. En el panel indicador de temperatura se muestra el valor recomendado de nivel de limpieza 2.

Con los sensores + ó - se puede cambiar el nivel de limpieza.

2. Iniciar el programa con ok. La duración aparece en el panel indicador.

El horno se desconecta automáticamente una vez finalizada la limpieza. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Retrasar el tiempo de finalización

Mientras en el panel indicador parpadee el símbolo clean, es posible retrasar la hora de finalización.

Ajustar tal como se describe en el punto 1.

2. Tocar el reloj $\odot$ repetidamente hasta que comience a parpadear el símbolo de final ciclo cocción $\rightarrow$ l.
3. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor +.
4. Confirmar con ok.

Una vez el horno se haya enfriado

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

Junta

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

Accesorios

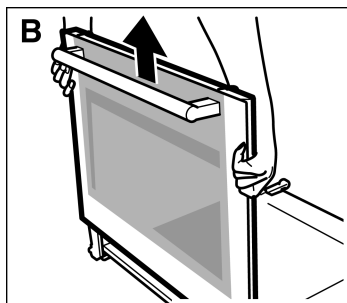
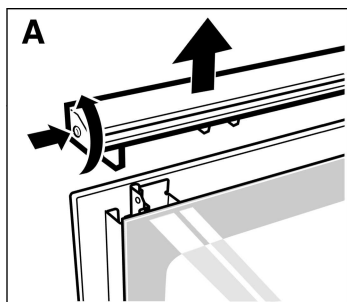
Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

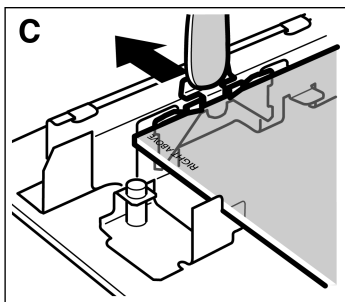
Limpieza de los cristales

Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito de horno.

Desmontaje

1. Extraer el carrito del horno.
2. Quitar la tapa superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba. (Figura B) Colocarlos con el asa hacia bajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.

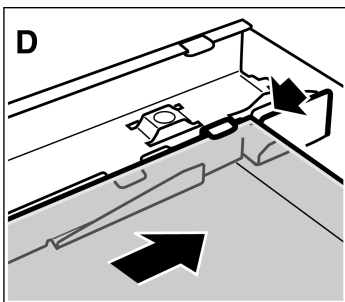




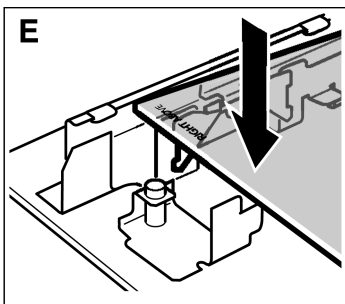
4. Presionar hacia fuera y al mismo tiempo los resortes de sujeción delanteros situados a la derecha e izquierda. Si resulta difícil presionar las grapas a un lado, utilizar una cuchara. (Figura C) Extraer el cristal.

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Montaje



1. Introducir el cristal inclinado hacia atrás. (Figura D)
2. Presionar los resortes de sujeción situados a la derecha e izquierda hacia fuera de manera que el cristal se pose encima.



3. Presionar en la parte delantera del cristal para que encaje. Comprobar que los cristales estén firmemente asentados. (Figura E)
4. Introducir nuevamente los cristales en los soportes del carrito del horno.
5. Colocar y enroscar la tapa. Si no se puede volver a atornillar la tapa, comprobar que los cristales están correctamente colocados sobre los soportes.
6. Cerrar nuevamente el carrito del horno.

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

¿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 al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está averiado.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El aparato está bloqueado.	Tocar el sensor ok hasta que el símbolo de llave  en el panel indicador se apague.
El símbolo del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	El horno no se ha activado.	Tocar el sensor ok.
El horno no calienta. En el panel indicador de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. Transcurridos 2 minutos, tocar durante 6 segundos el sensor de calentamiento rápido hasta que desaparezca el cuadrado del panel indicador.
En el panel indicador de hora aparece un "5".	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación auto. de tiempo.	Desconectar el interruptor principal ①.
En el panel indicador aparece "E01" o "E04".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E02".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
En el panel indicador aparece "E03".	El sistema electrónico está sobrecalentado.	El ventilador continúa funcionando. Una vez enfriado, "E03" desaparece y el horno sigue calentando.
En el panel indicador aparece "E05".	Error de comunicación	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E10".	Error de datos	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E11".	Se ha excedido el tiempo para tocar un sensor.	Tocar cada una de las teclas de manejo de forma individual. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E15".	El horno se ha calentado excesivamente.	Dejar enfriar el horno para manejarlo de nuevo. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

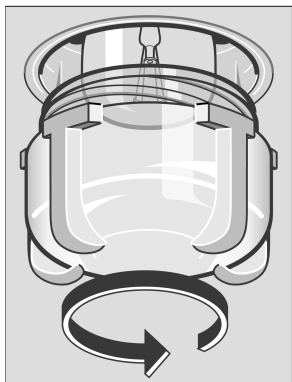
Cambiar la lámpara de iluminación del horno

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.



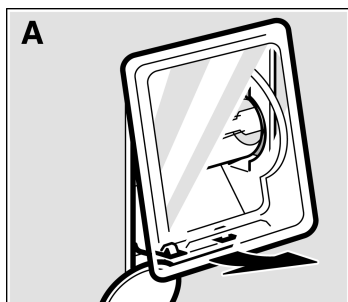
Antes de sustituir la lámpara, comprobar que el horno está desconectado para evitar la posibilidad de cualquier choque eléctrico.

Proceder de la siguiente forma

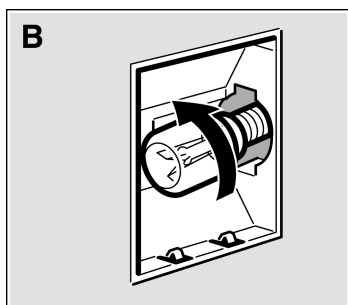


1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar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

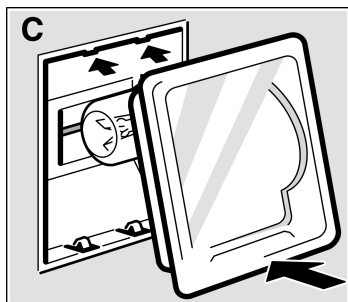
Lámpara situada en la pared lateral del horno



1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir la tapa de cristal abajo con la mano. Figura A. Si cuesta quitar el cristal protector, ayudarse con una cuchara.



4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.



Sustitución del cristal protector

5. Volver a colocar la tapa de cristal. Observar que la convexidad en el cristal esté a la derecha. Insertar el cristal arriba con fuerza y apretar abajo. Figura C. El cristal se enclava.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

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, colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

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 la 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	2		160-180	50-60
	3 moldes rectangulares*	2+3		140-160	70-100
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		140-160	60-70
	3 moldes rectangulares	2+3		140-160	70-100
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		150-170	20-30
Tarta de fruta o requesón, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	2		170-190	70-90

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/ molde alto	2		160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebollas)	Molde desarmable	1		200-220	40-50

* Prestar atención a la posición del molde rectangular.

** 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	2		170-190	20-30
	2 bandejas	2+3		150-170	35-45
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja	2		170-190	40-50
	2 bandejas	2+3		140-160	50-60
Bollo con 500 g de harina	Bandeja	3		160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja esmaltada	2		190-210	55-65
Pizzas	Bandeja	2		190-210	25-35
	2 bandejas	2+3		170-190	40-50

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
	2 bandejas	2+3		130-150	25-35
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-150
Almendrados	Bandeja	3		110-130	30-40
	2 bandejas	2+3		100-120	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja	3		180-200	20-30
	2 bandejas	2+3		180-200	30-40

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.

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 pasteles jugosos se produce agua de condensación.

Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

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		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1		230-240	60
Bistecs, bien hechos		Parrilla*	5		3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla*	5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		180-200	70

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	12
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		160-180	120

* 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 unta 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		210-230	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		210-230	30-40
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		200-220	50-80
Ganso	3 kg	Parrilla	2		160-180	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		180-200	90-110

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración, minutos
Pescado, al grill	de 300 g	Parrilla*	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	40-50
	1,5 kg		2		190-210	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	3		2	20-25

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.	Programa el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado)o hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos.	Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

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, escalón del grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)		Molde para soufflés	2		170-190	50-60
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)		Molde para gratinar o bandeja esmaltada	2 2	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)		Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2 2	 	160-180 160-180	50-60 50-60
Tostar pan	4 rebanadas 12 rebanadas	Parrilla	5 5	 	3 3	6-7 4-5
Gratinar pan	4 rebanadas 12 rebanadas	Parrilla**	4 4	 	3 3	7-10 5-8

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

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

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocci3n siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocaci3n de los alimentos en el horno fr3o.

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C	Duraci3n, en minutos
Pizza*	Pizza con base fina	2		200-220	15-25
	Pizza con base gruesa	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	2		190-210	10-20
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	2		200-220	20-30
	Patatas duquesa	2		200-220	20-30
	Tortitas de patata	2		200-220	20-30
	Bolsitas de patata rellenas	2		200-220	15-25
Productos de panader3a*	Panecillos	3		190-210	10-20
	Croissants	2		200-220	5-15
	Rosquillas saladas	3		200-220	10-20
Alb3ndigas*	Barritas de pescado	2		200-220	5-15
	Barritas de pollo	2		200-220	10-25
	Hamburguesa de verdura	2		200-220	15-30
Pastel de hojaldre*	Empanada de manzana	3		190-210	30-40

* Colocar papel de hornear sobre la bandeja esmaltada. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Asar lentamente

El asado lento es el método ideal para que cualquier tipo de carne quede tierna, ya sea poco hecha o al punto. Se obtiene una carne jugosa y tierna como la mantequilla. Ventajas: Si se dispone de mucho margen para preparar el menú, la carne asada se puede conservar caliente sin problemas.

Recipientes adecuados

Utilizar un recipiente plano, p. ej. una bandeja de porcelana.

Proceder de la siguiente forma

1. Tocar el interruptor principal ①.
2. Ajustar el calor superior y el calor inferior  con la flecha hacia arriba .
3. Tocar el sensor – hasta que aparezca 90 °C.
4. Poner en marcha el horno con ok.
5. Precalentar el horno con una bandeja sobre la parrilla en la altura 2.
6. Calentar aceite a fuego fuerte en una sartén. Freír la carne vuelta y vuelta y colocarla inmediatamente en la bandeja precalentada.
7. Volver a colocar la bandeja con la carne en el horno y seguir asando. Una temperatura de 90 °C se ofrece como ideal para seguir asando los trozos de carne.

Consejos y advertencias para asar lentamente

Utilizar siempre carne fresca y en perfectas condiciones.

Freír la carne a fuego fuerte el tiempo suficiente.

No destapar la carne mientras se sigue asando en el horno.

No es necesario dar la vuelta a las piezas de carne grandes.

La carne se puede cortar inmediatamente una vez asada. No necesita reposo.

Gracias a este método especial de asado, la carne siempre ofrece un aspecto rosado en su interior. Pero eso no significa que esté cruda o poco hecha.

Tabla

Este tipo de asado es apropiado para todas las partes tiernas de la vaca, el cerdo, la ternera o el cordero. El tiempo de fritura y asado deben adaptarse en función del tamaño de la pieza.

Los tiempos de fritura están calculados teniendo en cuenta que el aceite ya está caliente.

Plato	Freír en la zona de cocción (minutos)	Asar en el horno (minutos)
Trozos de carne pequeños		
Dados o tiras	completamente 1-2	20-30
Filetes pequeños, bistecs o medallones	por lado 1-2	35-50
Piezas de carne medianas		
Solomillo entero (400-800 g)	completamente 4-5	75-120
Espalda de cordero (aprox. 450 g)	por lado 2-3	50-60
Entrecot	completamente 7-9	100-120
Piezas de carne grandes		
Solomillo entero (a partir de 900 g)	completamente 6-8	120-150
Redondo (600 g - 1 kg)	completamente 8-10	120-150
Redondo (1,1-2 kg)	completamente 8-10	180-270

Sugerencias para asar

La carne asada lentamente no está tan caliente como la carne frita normal.	Calentar los platos y servir las salsas muy calientes.
Si se desea mantener caliente la carne asada.	Una vez asada la carne, bajar la temperatura hasta los 70 °C. Los trozos de carne pequeños se pueden mantener calientes hasta 45 minutos; los grandes, hasta dos horas.

Platos especiales

Con este horno pueden ajustarse temperaturas de hasta 270 °C. Así se consigue cocinar perfectamente una pizza o una torta alsaciana de cebolla. Solo es cuestión de probarlo.

	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C	Duración
Pizza	Molde para pizza o	1		300	7-12 min.
Torta alsaciana de cebolla (fina pasta de levadura cubierta) precalentar	bandeja esmaltada	3		300	7-12 min.
Carne envuelta en masa de pan (precalentar a 280-300 °C)	Bandeja esmaltada	2		170-190	110-120 min
750 g hasta 1 kg de carne y la misma cantidad de masa de pan.					
Pescado en una pieza, 2 kg (p. ej. salmón fresco)	Parrilla	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
Colocar el pescado sazonado sobre la parrilla. Precalentar el horno a 270 °C, cocer el pescado durante 10 minutos a esta temperatura y bajar a 95 °C.					

Descongelar

Extraer el alimento de su envase, y colocarlo en un recipiente adecuado 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 calenta- miento	Temperatura °C
Productos congelados delicados por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	2		20 °C

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C
Otros alimentos congelados* Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		50 °C
* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.				

En la banda o margen de temperatura entre 30 y 60 °C, la iluminación interior del horno permanece desconectada. De esta manera se puede efectuar una regulación de gran exactitud.

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 calenta- miento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+3		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+3		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 conmutar o 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. Tocar el sensor principal ①.
5. Con el sensor $\wedge$, ajustar el calor inferior $\square$.
6. Tocar + hasta que en el panel indicador se muestre 170-180 °C.
7. Pulsar ok para iniciar el programa del horno.

Confitar fruta

En cuanto empiece a burbujear el contenido de los tarros, es decir, que empiezan a ascender burbujas en intervalos breves - después de unos 40 a 50 minutos - se desconecta el sensor principal ①.

Después de 25 a 35 minutos de calor residual, deberían retirarse los tarros del horno. Si se deja enfriar más tiempo en el horno, podrían formarse gérmenes y favorecer la acidificación de la fruta confitada.

Fruta en tarros de un litro	Al burbujear	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	Desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosella espinosa	Desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconectar	aprox. 35 minutos

Conservar verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en los tarros, se reduce la temperatura a 120 o 140 °C. Reiniciar el programa con ok. En la tabla se puede consultar cuándo hay que apagar el horno. Dejar reposar la verdura unos 30-35 minutos más en el horno.

Verduras con el jugo frío de la cocción en tarros de litro	Al burbujear 120 - 140 °C	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabos, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Extraer los tarros

No colocar los tarros sobre una superficie fría o mojada. Podrían romperse.

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 esmaltados 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
alimentos 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 aid¹ 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.

¹Folleto 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
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		170-190	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	2 bandejas*	2+3		140-160	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		170-190	40-50
	2 bandejas*	2+3		140-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+3		180-200	70-80
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		190-210	70-80

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior.

** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

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

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	Escalón 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 transcurridas 2/3 del tiempo. Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Índice

O que deve ter em atenção	62
Antes da montagem	62
Indicações de segurança	63
Causas de danos	64
O seu novo fogão	65
O painel de comandos	65
Indicações	66
Seta para selecção do tipo de aquecimento	67
Campos para alterar os valores de regulação	68
Tipos de aquecimento	68
Forno porta-carro e acessório	71
Turbina de arrefecimento	72
Antes da primeira utilização	72
Aquecer o forno	73
Limpar previamente os acessórios	73
Ligar e desligar o forno	73
Interruptor principal	73
Regular o forno	74
Como regular	74
Pretende que o forno desligue automaticamente	76
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	77
Indicação de calor residual	78
Aquecimento rápido	79
Programa automático	80
Quanto tempo demora o cozinhado?	80
Como regular	81

Índice

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	82
Horas	83
Como regular	83
Despertador	84
Como regular	84
Regulações base	85
Modificar as regulações base	86
Fecho de segurança para crianças	87
Limite de tempo automático	87
Manutenção e limpeza	88
Exterior do aparelho	88
Forno	88
Função Clean	90
Vedante	91
Acessórios	91
Limpeza dos vidros	91
Uma anomalia, que fazer?	93
Substituir a lâmpada do forno	94
Serviços de Assistência Técnica	96
Embalagem e aparelho antigo	97
Tabelas e conselhos	97
Bolos e bolachas	97
Conselhos para fazer bolos	99
Carne, aves, peixe	100
Conselhos para assar e grelhar	104
Soufflés, gratinados, tostas	104

Índice

Alimentos cozinhados e ultracongelados	105
Assar lentamente	106
Conselhos para assar lentamente	108
Pratos especiais	108
Descongelar	109
Desidratar	109
Fazer conservas	110
Conselhos para poupar energia	112
Acrilamida nos alimentos	112
O que pode fazer	113
Refeições de teste	114

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.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade se não forem seguidas as instruções do 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 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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar.

Forno quente

Abra a porta do forno com cuidado. Pode sair vapor quente.

Nunca toque no espaço interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras!

É fundamental manter as crianças afastadas do aparelho, porque as zonas acessíveis do forno podem aquecer durante o seu funcionamento.

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 forne 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.

Abertura do carro

Ao cozinhar gera-se uma grande quantidade de vapor no interior do forno. Por isso, quando abra a porta do forno para retirar os alimentos, tenha especial cuidado com a saída de vapores muito quentes que podem produzir queimaduras.

Recomenda-se abrir a porta e esperar uns segundos para permitir a saída dos vapores antes de retirar/manusear os utensílios do interior do forno.

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.



Indicações

Por baixo de cada um dos painéis de comandos encontram-se os sensores. Toque no respectivo símbolo com o dedo indicador.

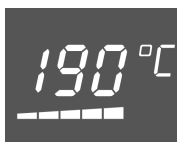
Símbolo		
①	Interruptor principal	Permite-lhe ligar e desligar o forno.
^ V	Seta para selecção do tipo de aquecimento	Permite-lhe seleccionar o tipo de aquecimento Seta ^ para cima Seta V para baixo
💡	Lâmpada do forno	Permite-lhe ligar e desligar a lâmpada do forno.
🕒	Relógio	Permite-lhe acertar as horas, regular o despertador ⏰, o tempo de duração ⏱ e a hora de fim →.
i	Info	Permite-lhe consultar a temperatura de aquecimento e o peso regulado no automático de programas.
- +	Campos para alterar os valores de regulação	Permite-lhe alterar os valores propostos e de regulação. Campo Menos - = diminuir Campo Mais + = aumentar
⚡	Aquecimento rápido	Permite-lhe aquecer rapidamente o forno.
ok	Confirmação/Início	Permite-lhe confirmar a regulação ou iniciar o forno.

Pode consultar os valores regulados na indicação. Enquanto estiver a piscar um símbolo na indicação, pode efectuar a regulação.

Importante

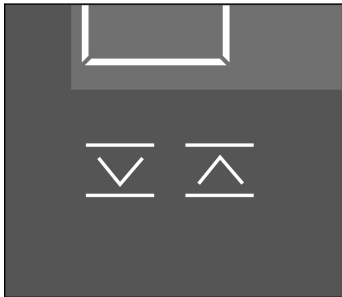
Se não iniciar com ok, a regulação é eliminada passados alguns minutos. Inicie sempre com ok.

O controlo de aquecimento por baixo da indicação de temperatura mostra o aumento da temperatura ou o calor residual do forno.



Seta para selecção do tipo de aquecimento

Com a seta para baixo V ou para cima ^ pode seleccionar o tipo de aquecimento para o forno. Toque na respectiva seta até o tipo de aquecimento pretendido aparecer na indicação. Para cada tipo de aquecimento aparece um valor proposto na indicação da temperatura.



Ajustes	
	Calor superior e inferior
	Calor intensivo
	Ar quente circulante
	Calor inferior com circulação de ar quente
	Calor inferior
	Grelhar com ar quente circulante
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície
	Descongelar
clean	Limpeza
P	Automático de programas

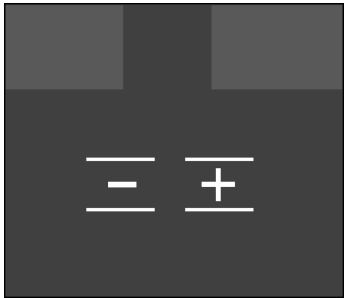
Lâmpada do forno

Quando regula um tipo de aquecimento, a lâmpada no forno acende-se.

Excepção:
Ao descongelar, entre 30 e 60 °C, a lâmpada não acende.
Se o forno estiver programado para ligar e desligar automaticamente, a lâmpada do forno só acende após o início.

Com lâmpada do forno pode desligar e ligar a lâmpada.
Excepção: descongelar a 20 °C.

Campos para alterar os valores de regulação

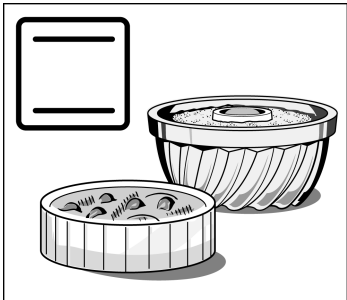


Com o campo Mais + ou Menos – pode alterar os valores propostos e de regulação.
Campo Mais + = aumentar
Campo Menos – = diminuir

Amplitudes	
50 - 270	Temperatura em °C
	Descongelar a 20 - 60 °C
1 - 3	Níveis de potência do grelhador
1 - 3	Níveis de limpeza
1 min - 23.59 h	Duração
1 s - 23.55 h	Tempo regulado no despertador
P 1 - P 14	Programas

Tipos de aquecimento

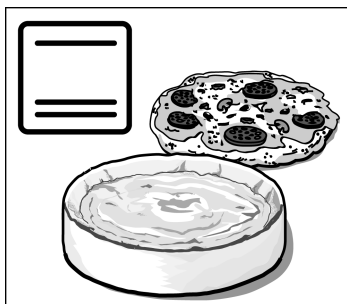
Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.



Calor superior e inferior

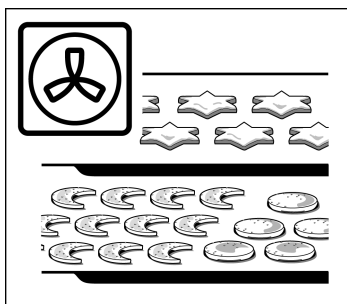
Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados. Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça. Com a cozedura lenta na amplitude de temperatura de 70-100 °C, todas as peças tenras de carne ficam especialmente succulentas.

Manter quente: na gama 65-100 °C é possível manter os alimentos quentes. Não deixe os alimentos mais de 2 horas neste programa.



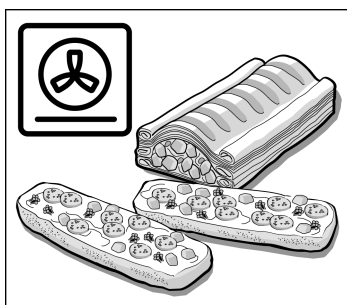
Calor intensivo

Devido ao calor intensivo que se faz sentir por baixo as massas como, por ex., pizzas ficam com uma base especialmente estaladiça. As tartes de queijo fresco batido e as tartes salgadas, como a Quiche lorraine deixam de necessitar de uma pré-cozedura. Também para cozer em formas de folha de Flandres, vidro ou porcelana, que reflectem ou conduzem mal o calor, o calor intensivo é o tipo de aquecimento ideal.



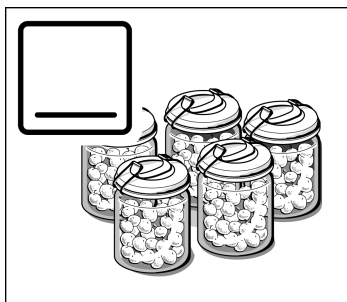
Ar quente circulante

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. Ao cozinhar a dois níveis, coloque sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas de especialidade. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Para desidratar, o ar quente circulante é o tipo de aquecimento mais adequado.



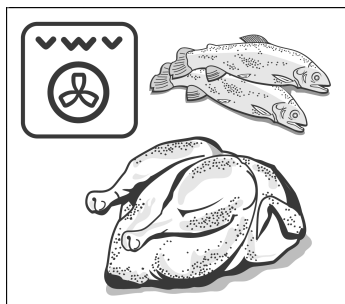
Calor inferior com circulação de ar quente

Esta opção coloca em funcionamento o calor inferior e o ventilador. Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente à preparação de produtos ultracongelados. Pizzas, batatas fritas ou "Strudel" doce ultracongelados saem perfeitamente, sem ser necessário realizar um pré-aquecimento.



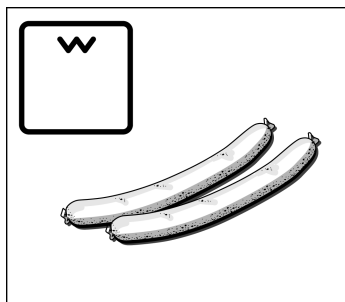
Calor inferior

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



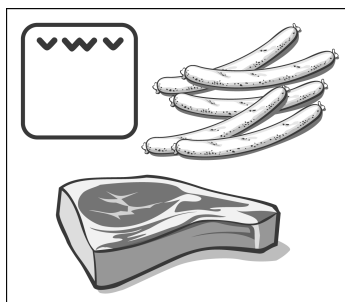
Grelhar com ar circulante

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.



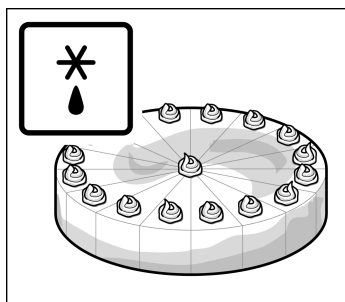
Grelhados planos, pequena superfície

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.



Grill de grande superfície

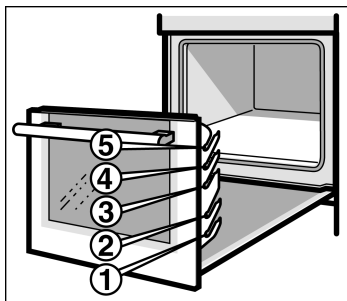
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Descongelo

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 porta-carro e acessório



O acessório pode ser introduzido em 5 níveis diferentes.

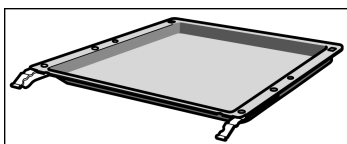
O acessório é pendurado em ganchos do lado esquerdo e do lado direito.

Ao instalar acessórios, assegure-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.

Acessórios

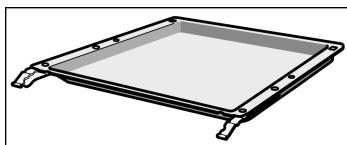
Os acessórios podem ser comprados junto do Serviço de Assistência Técnica ou em locais comerciais especializados.

O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:



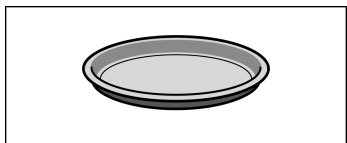
Tabuleiro esmaltado

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.



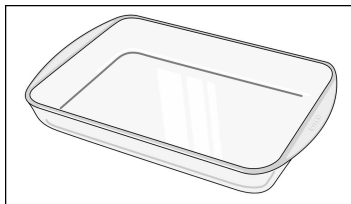
Tabuleiro de alumínio

Para bolos e bolachas.



Chapa para pizza

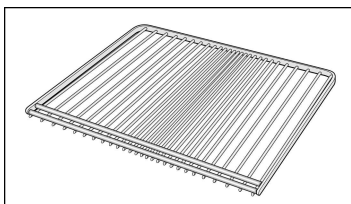
Ideal para pizzas, produtos ultracongelados, bolos redondos grandes. Pode utilizar a chapa para pizza em vez do tabuleiro esmaltado. Coloque a chapa sobre a grelha.



Terrina de vidro

Para todos os tipos de assados de carne ou de peixe. Utilize sempre juntamente com a grelha.

Coloque a terrina de vidro a meio da grelha para obter um assado homogéneo.



Grelha

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

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”.

Em primeiro lugar verifique se na indicação se encontra o símbolo  e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar

Acertar a hora.

1. Toque no relógio .

Na indicação aparece 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.

2. Com o campo Menos – ou Mais + acerte a hora actual.

3. Confirme com ok.
O aparelho está pronto a funcionar.

Aquecer o forno

Como proceder

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

1. Toque no interruptor principal ① até na indicação aparecer o símbolo □.
2. Regule o calor superior e inferior □. Para tal, toque na seta ^ até na indicação aparecer o símbolo □.
3. Toque no campo Mais + até na indicação da temperatura piscar 240 °C.
4. Inicie o forno com ok.

Desligue o forno após 60 minutos com o interruptor principal ①.

Limpar previamente os acessórios

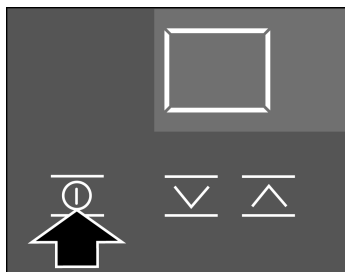
Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Ligar e desligar o forno

Interruptor principal

O interruptor principal ① permite-lhe ligar e desligar o forno.

Ligar



Toque no símbolo principal ① até aparecer □ na indicação.

Se não regular o forno nos próximos minutos, o símbolo principal desliga-se automaticamente. O símbolo □ apaga-se.

Desligar

Toque no símbolo principal ① até a regulação apagar.

As horas

a contagem do tempo regulado no despertador ou eventualmente a indicação de calor residual são independentes do interruptor principal.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

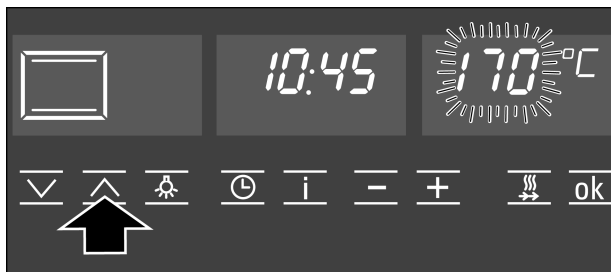
Tabelas e conselhos

No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

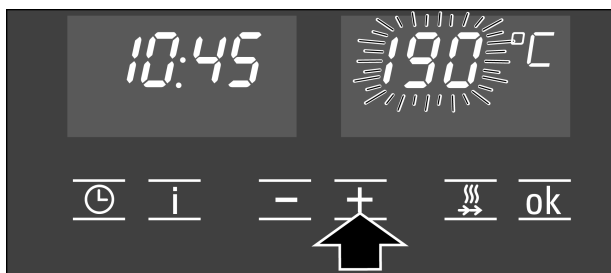
Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C

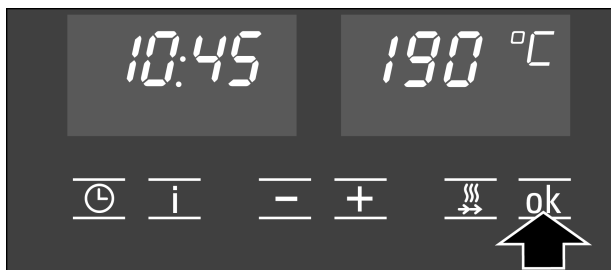
1. Ligue o interruptor principal ①. Na indicação aparece o símbolo .
2. Com a seta $\wedge$ ou $\vee$ regule o tipo de aquecimento pretendido.



3. Com o campo Menos – ou Mais + regule a temperatura ou potência do grelhador desejadas.



4. Inicie o forno com ok.



Bip curto

Se se esquecer de iniciar o forno, após alguns segundos será emitido um bip para o lembrar de que tem de iniciar com ok.

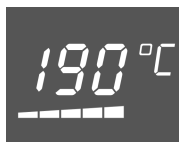
Desligar

Quando a refeição estiver pronta, desligue a o interruptor principal ①.

Alterar a regulação

Pode alterar o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência do grelhador em qualquer altura. Confirme as alterações com a tecla ok.

Controlo de aquecimento



O controlo de aquecimento mostra a subida da temperatura no forno. Assim que todos os campos estiverem preenchidos é a altura ideal para a introdução do prato a confeccionar.

Durante o funcionamento do grelhador e a descongelação (20 °C) o controlo de aquecimento não aparece.

Durante a fase de pré-aquecimento pode-se consultar:

– a temperatura aproximada do forno, tocando no sensor Info i.

– o tempo aproximado restante que o forno leva para alcançar a temperatura desejada, tocando duas vezes no sensor Info i.

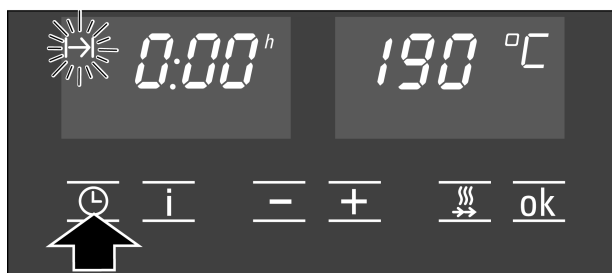
As indicações de tempo que aparecem no painel indicador só são consideradas correctas se o pré-aquecimento tiver sido realizado sem que o alimento tenha sido introduzido no forno. Estas informações não são indicadas na função grelhar.

Pretende que o forno desligue automaticamente

5. Toque no relógio ⌚ até o símbolo de tempo de duração I→I começa a piscar.

Regule tal como é descrito nos pontos 1 a 4. Introduza ainda o tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato.

Exemplo: Tempo de duração de 45 minutos



6. Com o campo Menos – ou Mais + regule o tempo de duração pretendido.

Mais +
Valor proposto = 30 min.
Menos –
Valor proposto = 10 min.



7. Iniciar com ok ou adiar a hora de conclusão, conforme descrito em "Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente".

Quando inicia o forno com ok o símbolo de tempo de duração I→I acende na indicação.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Na indicação do relógio aparece 0:00. Pode anular o sinal antes do tempo com relógio ⌚. Quando desligar o interruptor principal ①, as horas aparecem de novo.

Apagar o tempo de duração

Toque no relógio ⌚ até o símbolo de tempo de duração ⏸ começa a piscar. Toque no campo Menos – até aparecer um zero na indicação. Toque na tecla ok. O funcionamento em curso é interrompido.

Alterar a regulação

Toque no relógio ⌚. Com o campo Mais + ou Menos – altere o tempo de duração. Confirme com ok.

Anular a regulação

Desligue o interruptor principal ①.

Consultar as regulações

Consulte a hora de conclusão →⌚ ou as horas ⌚: toque no relógio ⌚, até o respectivo símbolo aparecer na indicação. O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

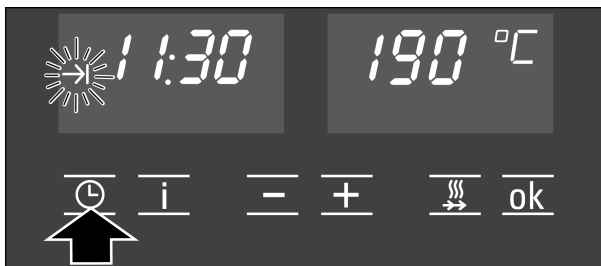
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Tenha em atenção que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo dentro do forno.

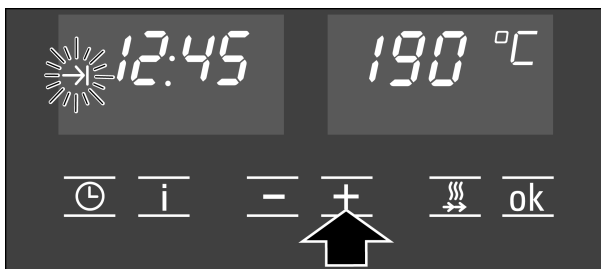
Exemplo: São 10h45. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m.

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 6. O forno ainda não pode ser iniciado.

- 7.** Toque no relógio ⌚. O símbolo da hora de fim →⌚ começa a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



8. Com o campo Mais + adie a hora de conclusão.



9. Confirme com ok.

Na indicação aparece a hora de conclusão até o forno ser iniciado. Posteriormente, o tempo de duração começa a decorrer na indicação.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Na indicação do relógio aparece 0:00. Se desligar o interruptor principal ① aparecem as horas de novo.

Nota

Enquanto estiver a piscar um símbolo na indicação, pode alterar a regulação. Quando o símbolo acende, o passo de regulação foi aceite. Pode alterar o tempo de aceitação. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Indicação de calor residual

Ao desligar o forno, poderá verificar o calor residual do forno no controlo de aquecimento. Se todos os campos estiverem preenchidos, o forno tem uma temperatura de aprox. 270 °C.

Quando a temperatura tiver descido para aprox. 60 °C, o controlo de aquecimento apaga-se.

Aproveitar o calor residual

O calor residual permite manter os alimentos quentes no forno.

Ao cozinhar pratos com tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 5 a 10 minutos antes do fim. O prato acabará de cozer com o calor residual, poupando energia.

Aquecimento rápido

Permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente.

Pode utilizar o aquecimento rápido para os tipos de aquecimento seguintes:

 = Calor superior e inferior

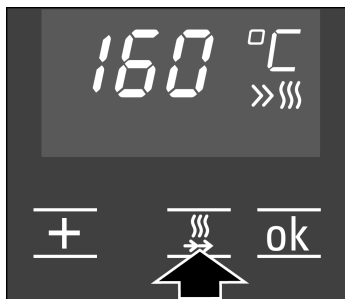
 = Calor intensivo

 = Ar quente circulante

 = Calor inferior com circulação de ar quente

 = Calor inferior

Como proceder



Cancelar o aquecimento rápido

Notas

Regule o forno como desejado.

Toque no aquecimento rápido .

Na indicação da temperatura acende o símbolo . O forno começa a aquecer. Os campos de controlo de aquecimento são preenchidos.

Assim que todos os campos do controlo de aquecimento estiverem preenchidos, soa um sinal sonoro e o símbolo  apaga-se. Coloque o seu prato no forno.

Toque no aquecimento rápido . Na indicação da temperatura apaga-se o símbolo .

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura estiver regulada para menos de 100 °C. Se a temperatura no forno for apenas sensivelmente inferior à temperatura regulada, o aquecimento rápido não é necessário e não é activado.

Se alterar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é interrompido.

Durante a fase de pré-aquecimento pode-se consultar:

– a temperatura aproximada do forno, tocando no sensor Info .

– o tempo aproximado restante que o forno leva para alcançar a temperatura desejada, tocando duas vezes no sensor Info .

As indicações de tempo que aparecem no painel indicador só são consideradas correctas se o pré-aquecimento tiver sido realizado sem que o alimento tenha sido introduzido no forno. Estas informações não são indicadas na função grelhar.

Programa automático

Com o Programa Automático, a confecção de receitas é muito fácil. Esta função é composta por 14 programas. Cada um deles corresponde a uma receita diferente (consulte as receitas no livro de receitas em anexo).

Só terá de escolher a receita que pretende confeccionar e consultar o número do programa correspondente (p. ex.: **P02**), pesar o alimento e introduzi-lo no forno.

Nota

Quando confeccionar uma receita utilizando esta função, é necessário ter em conta todas as condições que aparecem no livro de receitas em anexo. Para a confecção de outras receitas não incluídas no livro de receitas em anexo, não pode utilizar o programa automático.

Quanto tempo demora o cozinhado?

Para que saiba quanto tempo demora a confecção do prato, efectue a regulação, tal como descrito no ponto 1 a 6. O tempo de duração aparece na indicação.

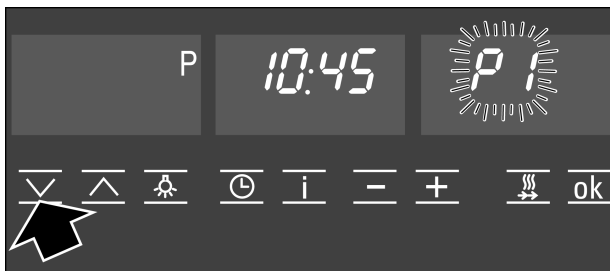
Cancelar o programa: alterar o tipo de aquecimento ou desligar o interruptor principal ①.

Como regular

Procurar o programa adequado na tabela de assados.

Exemplo: Escalibada, 1,2 kg,
Programa P2.

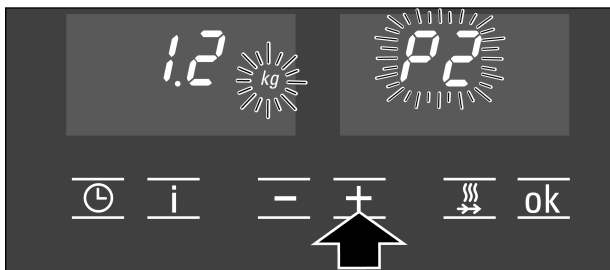
1. Ligue o interruptor principal ①.
2. Com a seta $\wedge$ ou $\vee$ selecione o tipo de aquecimento Automático de programas.
Na indicação aparece P.



3. Com o campo Mais + regule o número do programa desejado.
4. Confirme com ok.
Na indicação do relógio aparece o peso proposto.



5. Com o campo Mais + ou Menos – regule o peso.



6. Confirme com ok.
7. Inicie o programa com ok ou adie a hora de conclusão, conforme descrito a seguir.

O tempo de duração terminou

Cancelar o programa

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 6.

7. Enquanto o programa regulado estiver a piscar, toque no relógio  até o símbolo de hora de fim  começa a piscar.

Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.

8. Com o campo Mais + adie a hora de conclusão.

9. Confirme com ok.

Na indicação aparece a hora de conclusão. O símbolo da hora de fim  acende. O forno liga no momento certo.

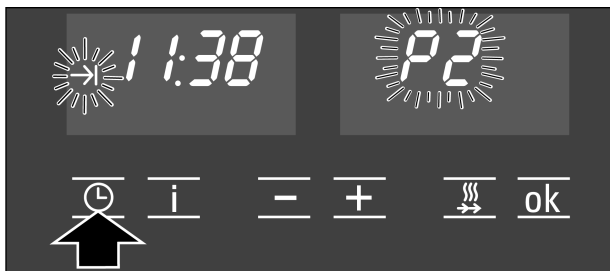
Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Quando desligar o interruptor principal , as horas aparecem de novo.

altere o tipo de aquecimento ou desligue o interruptor principal .

Utilizar apenas carne ou peixe frescos.

Não deixar ficar os alimentos muito tempo dentro do forno. A carne e o peixe, sem refrigeração, deterioram-se facilmente.

Exemplo: Programa P2. Pretende que o prato esteja pronto às 12h15.



O tempo de duração terminou

Nota

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Quando desligar o interruptor principal ①, as horas aparecem de novo.

Consultar o peso: Tocar em Info i. Depois do programa ter sido iniciado, o peso é mostrado durante alguns segundos na indicação.

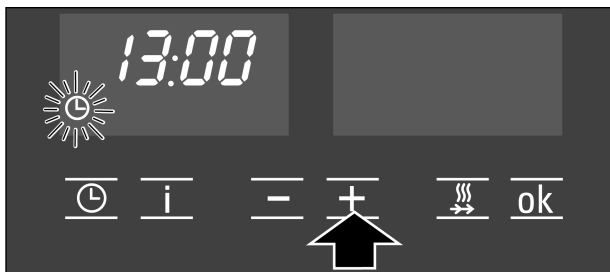
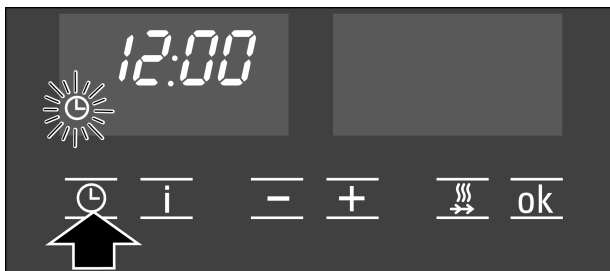
Horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após um corte de energia, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acertar a hora.

Como regular

Exemplo: 13h00m

1. Toque no relógio ⌚. Na indicação aparece 12.00 e o símbolo ⌚ começa a piscar.
2. Com o campo Menos – ou Mais + acerte a hora.
3. Confirme com ok. A hora é aceite. O símbolo ⌚ apaga-se.



Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

O forno tem de ser desligado. Toque no relógio ⌚ até o símbolo ⌚ começar a piscar na indicação. Com o campo Menos – ou Mais + altere a hora. Confirme com ok.

Ocultar a hora

Pode regular a hora de modo a só ser visível durante o funcionamento.

Para o efeito, tem de modificar a regulação base.

Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

O despertador tem um sinal especial,

Como regular

Exemplo: 20 minutos

1. Toque no relógio ⌚ até na indicação o símbolo de despertador ⏰ começar a piscar.



2. Com o campo Menos – ou Mais + regule o despertador.

Campo Mais +
Valor proposto 10 min.
Campo Menos –
Valor proposto 5 min.



3. Inicie o despertador com ok.
A contagem decrescente do tempo é mostrada.

O tempo terminou	Soa um sinal sonoro. Toque no relógio ☹. A indicação do despertador apaga-se.
Alterar o tempo do despertador	Toque no relógio ☹. O símbolo ⚡ começa a piscar. Com o campo Menos – ou Mais + altere o tempo. Iniciar com ok.
Anular a regulação	Se desligar o interruptor principal o despertador regulado continua a funcionar. Toque no relógio ☹. Com o campo Menos – reponha o tempo para 0:00. Confirme com ok. A indicação das horas volta a aparecer.
É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração	Ambos os símbolos acendem na indicação. A contagem do tempo do despertador é mostrada. Consultar o tempo de duração I→I, a hora de conclusão →I ou as horas ☹: Tocar no relógio ☹ até o símbolo de tempo de duração I→I, hora de fim →I ou horas ☹ aparecer. O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

	Função	Possibilidade 1	Possibilidade 2	Possibilidade 3
In 1	Horas na indicação do relógio	A indicação das horas é mostrada de forma permanente.	A indicação das horas é mostrada apenas durante o funcionamento*	–
In 2	Tempo de duração do sinal após ter decorrido o tempo regulado	curto	média	longo
In 3	Tempo de aceitação e passos de regulação	aprox. 20 segundos	aprox. 30 segundos	aprox. 40 segundos

	Função	Possibilidade 1	Possibilidade 2	Possibilidade 3
In 4	A turbina de arrefecimento continua a funcionar, até ser atingida uma determinada temperatura no forno	Funcionamento por inércia curto	Funcionamento por inércia médio	Funcionamento por inércia longo
In 5	Luminosidade da indicação	fraco	média	forte
In 6	Sinal sonoro aquando do início	desl.		–

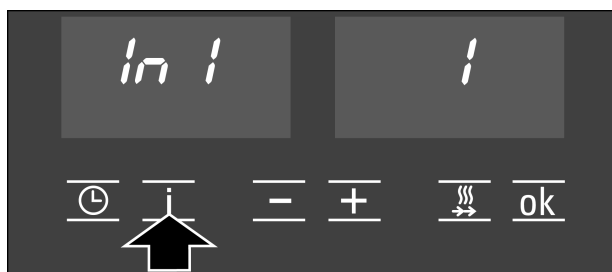
* Excepção: As horas são mostradas enquanto a indicação do calor residual for exibida.

Modificar as regulações base

Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.

Exemplo: A indicação das horas é mostrada apenas durante o funcionamento.

1. Toque em Info i até aparecer In 1 na indicação.



2. Com o campo Mais + ou Menos – altere a regulação base.

Com Info i pode alterar todos os níveis de regulação de modo contínuo e com o campo Mais + ou Menos –. Para terminar, confirme as alterações com ok.



Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno ou alterem uma regulação, este possui um fecho de segurança para crianças.

Bloquear o forno

Toque no campo ok até o símbolo de chave  acender na indicação.

Agora o forno já não pode ser regulado. A regulação não pode ser alterada.

Atenção: Se o campo interruptor principal ① for tocado, a regulação actual é apagada. O fecho de segurança para crianças mantém-se activo.

Anular o bloqueio

Toque no campo ok até o símbolo de chave  apagar na indicação.

Nota

Se desejar regular o forno no estado bloqueado, na indicação começa a piscar o símbolo . Anule o bloqueio.

Limite de tempo automático

Se alguma vez se esquecer de desligar o forno, o limite de tempo automático é activado. O funcionamento do forno é interrompido. Este processo ocorre de forma dependente da temperatura ou da potência do grelhador regulados.

Quando o forno deixa de aquecer, aparece a indicação da relógio 5. Quando o aquecimento é interrompido soa um sinal sonoro.

O aquecimento fica interrompido até desligar o interruptor principal ①. O 5 apaga-se. Agora pode voltar a regular o forno.

Anular o limite de tempo automático

Introduza um tempo de duração, o forno ligar-se-á à hora desejada.

O limite de tempo é anulado.

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.

Não utilize produtos corrosivos nem abrasivos. Se algum produto deste tipo entrar em contacto com a parte exterior do forno, limpe imediatamente.

Não limpe a parte exterior do forno com esfregões de metal duros porque pode partir o vidro.

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

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 retirar a porta do forno.

Remover o forno porta-carro

Puxe-o para fora até ao batente, eleve-o ligeiramente e, depois, retire-o e coloque-o cuidadosamente no chão.

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

Limpar as superfícies catalíticas do forno

A parte posterior, o tecto 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 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.

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.

Retire os acessórios e a loiça do forno.

Atenção

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

Níveis de limpeza

Dependendo do grau de sujidade das peças sujeitas a auto-limpeza, tem à disposição vários níveis de limpeza.

Níveis de limpeza:

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Como regular

Ligue o sensor principal ①.

1. Com a seta para cima $\wedge$ ou para baixo $\vee$, regule ^{clean}. O valor proposto do nível de limpeza 2 aparece na indicação da temperatura.

Com o campo Mais + ou Menos – pode alterar o nível de limpeza.

2. Confirme com ok. O tempo de duração aparece na indicação.

Após a limpeza o forno desliga-se automaticamente. A indicação das horas volta a aparecer.

Enquanto na indicação estiver a piscar o símbolo ^{clean}, pode adiar a hora de conclusão.

Regule conforme descrito no ponto 1.

2. Toque no relógio $\odot$ até o símbolo de hora de fim $\rightarrow$ começa a piscar.
3. Com o campo Mais + adie a hora de conclusão.
4. Confirme com ok.

Retrasar el tiempo de finalización

Una vez el horno se haya enfriado

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

Vedante

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

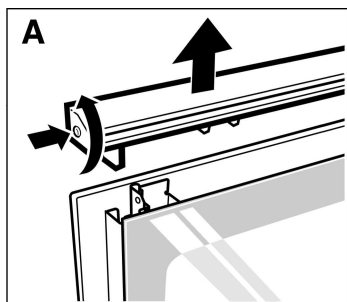
Acessórios

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.

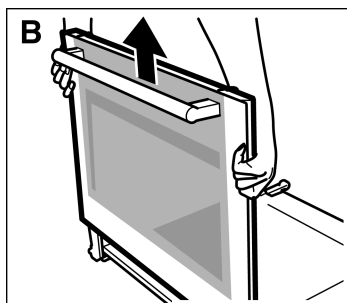
Limpeza dos vidros

Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros do forno porta-carro.

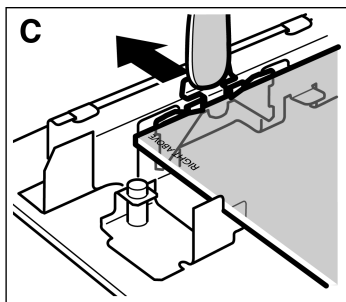
Desmontagem



1. Retire o forno porta-carro.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A)



3. Segure nos vidros do lado direito e do lado esquerdo e retire-os por cima. (Figura B) Deite-a com a pega para baixo sobre um pano. O vidro de dentro com o gancho permanece no forno porta-carro.

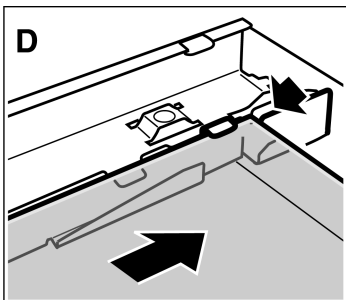


4. Empurre consecutivamente as molas de fixação dianteiras, à direita e à esquerda, para fora. Se for difícil empurrar as molas utilize uma colher para ajudar. (Figura C)
Retire o vidro de cima.

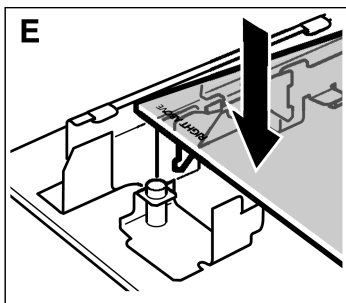
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Montagem

Certifique-se de que a inscrição “Right above” que se encontra no canto inferior esquerdo do vidro está invertida.



1. Empurre o vidro inclinado para trás. (Figura D)
2. Pressione as molas de fixação, do lado direito e do lado esquerdo, para fora, de modo a que o vidro fique apoiado.



3. Pressione bem o vidro à frente, de modo a que o mesmo encaixe. Verifique se o vidro está bem fixo. (Figura E)
4. Volte a inserir os vidros no suporte do forno porta-carro.
5. Coloque e aparafuse a cobertura. Se não conseguir aparafusar a cobertura, verifique se os vidros estão correctamente colocados no respectivo suporte.
6. Volte a fechar o forno porta-carro.

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

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 correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	O aparelho está bloqueado.	Toque ok até o símbolo de chave  apagar na indicação.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte de novo as horas.
O forno não aquece.	A porta do forno não está bem fechada.	Fechar a porta do forno completamente.
	O forno não é iniciado.	Toque em ok.
O forno não aquece. Na indicação de temperatura aparece um quadrado.	O aparelho encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o fusível na caixa respectiva. Aguarde aprox. 20. Volte a ligar o fusível. Volte a ligar o fusível. Agora, no espaço de 2 minutos, toque em aquecimento rápido durante 6 segundos até o quadrado desaparecer na indicação.
Na indicação das horas aparece um “5”.	O forno foi utilizado durante demasiado tempo sem que a regulação fosse alterada. O limite de tempo automático foi activado.	Desligue o interruptor principal ①.
Na indicação aparece “E01” ou “E04”.	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “Er2”.	Ligação à rede incorrecta.	Desligue o fusível na caixa respectiva e providencie para que o aparelho seja ligado correctamente.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
Na indicação aparece E03”.	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento.	A turbina de arrefecimento trabalha. Após o arrefecimento a mensagem “E03” desaparece e o forno volta a aquecer.
Na indicação aparece “E05”.	Erro de comunicação	Desligar o fusível na caixa de fusíveis, aguardar aprox. 20 segundos e voltar a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “E10”.	Erro de dados	Desligar o fusível na caixa de fusíveis, aguardar aprox. 20 segundos e voltar a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “E11”.	Um campo foi tocado durante demasiado tempo.	Toque em todas as teclas e comando individualmente. Se a mensagem de erro não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “E15”.	O forno aqueceu demasiado.	Deixe o forno arrefecer e de seguida pode voltar a operá-lo. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos especializados da Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

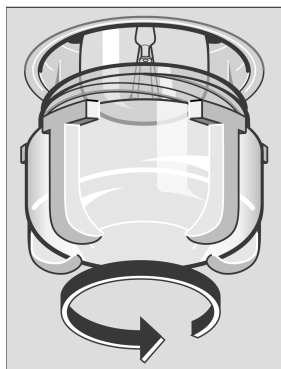
Substituir a lâmpada do forno

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.



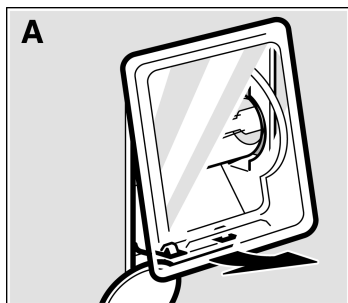
Antes de substituir a lâmpada de incandescência, verifique se o forno está desligado para não apanhar um choque eléctrico.

Como proceder

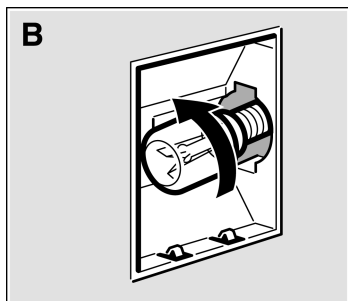


1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Desaparafuse a tampa de vidro rodando para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Voltar a enroscar a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e volte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

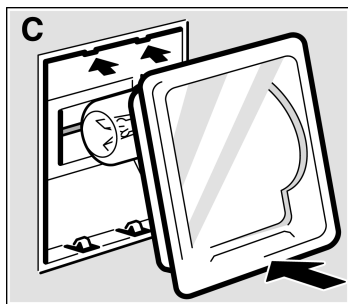
Lâmpada localizada na parede lateral do forno



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. Retire a tampa de vidro. Para tal, abra a tampa de vidro em baixo com a mão. Figura A.
Se a cobertura de vidro for difícil de remover utilize uma colher para ajudar.



4. Desaparafuse a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. Figura B.



5. Coloque novamente a tampa de vidro.
Certifique-se de que o arqueamento do vidro se encontra do lado direito.
Coloque o vidro em cima e carregue com força por baixo. Figura C. O vidro encaixa.
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

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

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 calor intensivo.

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		160-180	50-60
	3 formas rectangulares*	2+3		140-160	70-100
Bolos batidos finos (por ex., bolo de areia)	Forma de buraco ou forma rectangular	2		140-160	60-70
	3 formas rectangulares	2+3		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		160-180	20-30
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada**	Forma de mola preta	2		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		200-220	40-50

* Tenha em atenção a posição da forma rectangular.

** 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		170-190	20-30
	2 tabuleiros	2+3		150-170	35-45
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro	3		170-190	40-50
	2 tabuleiros	2+3		140-160	50-60
"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 esmaltado	2		190-210	55-65
Pizzas	Tabuleiro	2		190-210	25-35
	2 tabuleiros	2+3		170-190	40-50

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		150-170	10-20
	2 tabuleiros	2+3		130-150	25-35
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	100-150
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		110-130	30-40
	2 tabuleiros	2+3		100-120	35-45
Massa folhada	Tabuleiro	3		180-200	20-30
	2 tabuleiros	2+3		180-200	30-40

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.	Orientar-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.	Espeite o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrfite 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.	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.

Carne, aves, peixe

Recipiente	Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. 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	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Pá de vaca	1 kg	destapado	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	1		230-240	60

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Bifes, bem passados		Grelha*	5		Nível 3	20
Bifes, rosa		Grelha*	5		Nível 3	15
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1 kg	destapado	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, joelho)	1 kg	destapado	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Corça com osso	1 kg	tapado	2		210-230	70
Carne picada assada	750 g	destapado	1		180-200	70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha***	4		3	12
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	destapado	1		160-180	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		210-230	40-50
Frango em pedaços	250 g cada	Grelha	2		210-230	30-40
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		200-220	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		160-180	110-130
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		180-200	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, potência do grelhador	Tempo de duração, minutos
Peixe, grelhado	cada 300 g	Grelha*	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	40-50
	1,5 kg		2		190-210	50-60
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	3		2	20-25

* Coloque o tabuleiro esmaltado 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		170-190	50-60
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de ir ao forno, tabuleiro esmaltado	2 2	 	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* (por ex., gratinado de batata)		Forma de soufflé ou tabuleiro esmaltado	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Dourar tostas	4 peças	Grelha	5		3	6-7
	12 peças		5		3	4-5
Gratinar tostas	4 peças	Grelha**	4		3	7-10
	12 peças		4		3	5-8

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

** Coloque o tabuleiro esmaltado sempre 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	Adequado para	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pizza*	Pizza com base fina	2		200-220	15-25
	Pizza com base alta	2		180-200	20-30
	Pizza-baguete	2		180-200	20-30
	Mini-pizza	2		190-210	10-20
Derivados de batata*	Batatas fritas	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Batatas salteadas	2		200-220	20-30
	Almofadas de batata recheadas	2		200-220	15-25
Produtos de pasteleria*	Pãezinhos	3		190-210	10-20
	Croissants	2		200-220	5-15
	Rosquilhas	3		200-220	10-20
Assados*	Barrinhas de peixe	2		200-220	5-15
	Sticks de frango	2		200-220	10-25
	Hamburgues de legumes	2		200-220	15-30

Prato	Adequado para	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Strudel*	"Strudel" de maçã	3		190-210	30-40

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

Assar lentamente

"Assar lentamente" é o tipo de preparação ideal para peças de carne que se querem tenras, mal passadas ou ao ponto. A carne fica muito succulenta e extremamente macia. Vantagem: dá espaço de manobra suficiente ao preparar-se refeições completas, pois a carne assada lentamente é fácil de manter quente.

Recipiente adequado

Utilize um recipiente raso, por ex., uma travessa de servir de porcelana.

Como proceder

1. Premir o interruptor principal ①.
2. Com a seta para cima $\wedge$ regule o calor superior e o calor inferior .
3. Toque no campo Menos –, até surgir 90 °C.
4. Inicie o forno com ok.
5. Pré-aqueça o forno, aquecendo simultaneamente uma travessa sobre a grelha no nível 2.
6. Aqueça um pouco de gordura numa frigideira em lume forte. Frite ligeiramente a carne em lume forte e coloque-a na travessa pré-aquecida.
7. Volte a colocar a travessa com a carne no forno e continue a cozedura. Para a maioria das carnes 90 °C é a temperatura ideal de continuação de cozedura.

Indicações para assar lentamente

Utilize apenas carne fresca.

Asse a carne a uma temperatura bastante quente e durante o tempo suficiente.

Não tape a carne durante a continuação de cozedura no forno.

Mesmo as peças de carne grandes não precisam de ser viradas.

Após a assadura lenta a carne pode ser imediatamente trinchada. Não é necessário um período de repouso.

Este método de preparação especial faz com que a carne fique sempre com uma coloração rosa por dentro, não significando isso que esteja crua ou mal passada.

Tabela

Todas as partes tenras da vaca, porco, vitela e carneiro são adequadas para assar lentamente. Os tempos aplicáveis à fritura ligeira e pós-cozedura dependem do tamanho da peça de carne.

O tempo de fritura ligeira diz respeito à colocação na gordura quente.

Prato	Fritar ligeiramente na zona de cozinhar (minutos)	Continuação de cozedura no forno (minutos)
Pedaços de carne pequenos		
Cubos ou tiras	Em toda a volta 1-2	20-30
Pequenos escalopes, bifes ou medalhões	Cada lado 1-2	35-50
Pedaços de carne de tamanho médio		
Lombo inteiro (400-800 g)	Em toda a volta 4-5	75-120
Lombo de borrego (aprox. 450 g)	Cada lado 2-3	50-60
Costeleta dupla	Em toda a volta 7-9	100-120
Pedaços de carne grandes		
Lombo inteiro (a partir de 900 g)	Em toda a volta 6-8	120-150
Assar (600 g-1 kg)	Em toda a volta 8-10	120-150
Assar (1,1-2 kg)	Em toda a volta 8-10	180-270

Conselhos para assar lentamente

A carne assada lentamente não fica tão quente como a carne assada normalmente.	Aqueça os pratos e sirva o molho muito quente.
Se desejar manter quente a carne assada lentamente.	Após a assadura lenta, volte a regular com o botão rotativo uma temperatura de 70 °C. Os pedaços de carne pequenos podem ser mantidos quentes até 45 minutos e os grandes até 2 horas.

Pratos especiais

Este fogão permite regular temperaturas até 270 °C. Desta forma a pizza tostada ou os crepes flamejados saem especialmente bem. Experimente!

	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração
Pizza	Forma para pizza ou tabuleiro esmaltado	1		300	7-12 Min.
Crepes flamejados (massa levedada com cobertura fina) pré-aquecer		3		300	7-12 Min.
Carne envolta em massa de pão pré-aquecer entre 280-300 °C	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	110-120 Min.
750 g a 1 kg de carne e igual quantidade de massa de pão.					
Peixe inteiro, 2 kg (por ex., salmão, fresco)	Grelha*	2		280-300 95	10 Min. 50-60 Min.
Colocar o peixe preparado na grelha. Pré-aquecer o forno para 270 °C, deixar o peixe assar durante 10 minutos a esta temperatura e de seguida diminuir para 95 °C.					

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	Acessório	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		20 °C
Outros produtos ultracongelados* Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria	Grelha	2		50 °C

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

Na amplitude de 30 a 60 °C, a lâmpada do forno mantém-se apagada. Assim, é possível uma regulação fina otimizada.

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 rodela	2 + 3		80	aprox. 5
800 g de pêras aos quartos	2 + 3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	2 + 3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas lavadas	2 + 3		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 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. Toque no sensor principal ①.
5. Com a seta $\wedge$ regule o Calor inferior $\square$.
6. Toque no campo Mais + até na indicação aparecer 170 - 180 °C.
7. Inicie o forno com ok.

Fazer conservas de frutos

Assim que nos frascos for atingido o ponto pérola, isto é, surgirem bolhinhas em pequenos intervalos, após cerca de 40 a 50 minutos, desligue o sensor principal ①.

Após 25 a 35 minutos de calor residual no forno, 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.

Frutos em frascos de um litro	A partir da efervescência	Calor residual
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 surgirem pequenas bolhas nos frascos, diminua a temperatura para cerca de 120-140 °C. Inicie de novo com ok. Consulte na tabela o momento em que pode desligar o fogão. Deixe os legumes repousar mais 30-35 minutos no forno.

Legumes com decocção a frio em frascos de um litro	A partir da efervescência 120-140 °C	Calor residual
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

Como aparece a acrilamida?

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.

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 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
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro	3		170-190	20-30
Bolos pequenos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecer)	2 tabuleiros*	2+3		140-160	25-35
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro	3		170-190	40-50
	2 tabuleiros	2+3		140-160	50-60
Bolo de maçã	2 grelhas* + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm*	2+3		180-200	70-80
	Tabuleiro esmaltado + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm*	1		190-210	70-80

* Ao cozinhar no forno a dois níveis, coloque sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior.
** Disponha os bolos na acessórios em posições desencontradas na diagonal.
Poderá adquirir os tabuleiros e as grelhas como acessórios originais nas lojas da especialidade.

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		Fase 3	1–2
Hamburguer 12 unidades*	Grelha	4		Fase 3	25-30

* Virar decorridos 2/3 do tempo. Coloque o tabuleiro esmaltado 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>

9000245756 (1W05XY) 00 8702