



HBN 53K 552



es Instrucciones de uso
y montaje

pt Instruções de serviço
e de montagem



Household Appliances



BOSCH

**Para que el cocinar sea tan placentero como el comer**

Leer estas instrucciones de uso. Entonces podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de la cocina.

Se obtendrá información importante sobre la seguridad. Conocerá cada una de las partes de su nueva cocina. Y nosotros le enseñaremos paso a paso cómo programarla. Es muy sencillo.

En las tablas se pueden encontrar los valores de ajuste y las alturas de inserción para muchos platos útiles. Todos los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Y si aparece alguna avería, aquí podrá encontrarse información sobre cómo subsanar usted mismo estas pequeñas averías.

Un índice detallado le ayudará a orientarse rápidamente.

Y ¡buen provecho!

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
Selector de funciones	8
Selector de temperaturas	9
Teclas de manejo y panel indicador	10
Mandos giratorios escamoteables	10
Tipos de calentamiento	10
Horno y accesorios	13
Ventilador	15
Antes del primer uso	15
Calentar el horno	15
Limpieza previa de los accesorios	15
Programar el horno	16
Así se programa	16
El horno se desconecta automáticamente	17
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	18
Calentamiento rápido	19
Así se programa	19
Hora	20
Así se programa	20
Reloj avisador	21
Así se programa	21
Ajustes básicos	22

Contenido

Modificar los ajustes básicos	23
Seguro para niños	24
Cuidados y limpieza	25
Parte externa del aparato	25
Horno	26
Limpieza de los vidrios	29
Limpieza de las rejillas	31
Junta	32
Accesorios	32
¿Qué hacer en caso de avería?	32
Sustituir la lámpara de iluminación del horno	33
Servicio de Asistencia Técnica	33
Embalaje y aparatos usados	34
Tablas y sugerencias	35
Pasteles y repostería	35
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	39
Carne, aves, pescado	40
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	45
Alimentos precocinados congelados	46
Descongelación	47
Desecar	47
Cocción de mermelades	48
Consejos prácticos para el ahorro de energía	50
Acrilamida en los alimentos	50
¿Qué se puede hacer?	51
Comidas normalizadas	52

Contenido

Instrucciones de montaje	53
Advertencias importantes	53
Montaje del horno	54

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso.
Sólo entonces podrá manejarse correctamente la cocina.

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

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 la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no ase disfrutará del derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.
Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos.

Horno caliente



Abrir con cuidado la puerta del horno.
Puede salir vapor caliente.
No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.
No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!
No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno.
El aislamiento del cable puede derretirse.
¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Si el aparato se ha averiado, desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno, papel de aluminio o recipientes en la solera

No introduzca ninguna bandeja de horno en la solera, no la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella, ya que se origina una acumulación térmica, los tiempos de cocción dejan de ser correctos y se daña el esmalte.

Piezas replegables

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

Papel especial para hornear

En caso de seleccionar la modalidad de calentamiento «Aire caliente 3D forzado» , no forrar el horno o las bandejas de horneado con papel especial para hornear suelto, dado que éste podría resultar aspirado por el ventilador durante la fase de calentamiento, dando lugar a importantes daños en el ventilador y el circuito de calentamiento del horno.

Agua en el horno

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

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

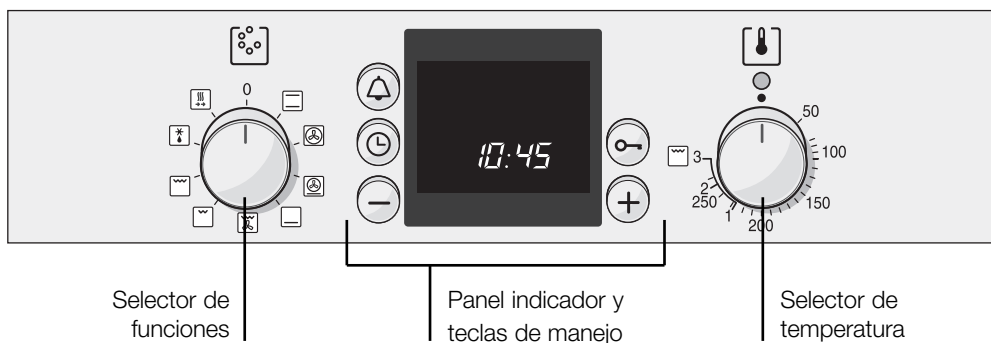
No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

Su nuevo horno

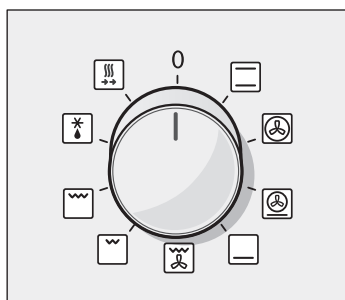
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones



A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno.

Ajustes

	Calor superior e inferior
	Aire caliente 3D*
	Aire caliente intensivo / escalón para pizza
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente

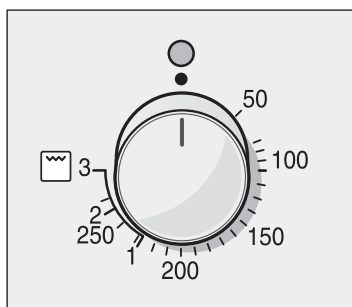
Ajustes

	Grill variable de superficie reducida
	Grill variable de superficie amplia
	Descongelar
	Calentamiento rápido

*Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética conforme a la norma EN50304.

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

Selector de temperaturas



Programar con el selector de temperaturas la temperatura o el escalón del grill.

Temperatura

50–270	Márgenes de temperatura en °C
--------	-------------------------------

Grill

1	Grill flojo
2	Grill medio
3	Grill potente

El símbolo situado encima del selector de temperaturas se enciende cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. Al asar al grill el símbolo no se ilumina.

Escalones del grill

Al asar con grill variable, en la superficie reducida  o amplia , el escalón del grill se ajusta con el selector de temperaturas.

Teclas de manejo y panel indicador



Tecla de reloj avisador 	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla de reloj 	Para ajustar la hora, la duración del horno $\rightarrow$ y el tiempo de finalización $\rightarrow$ l.
Tecla menos -	Para disminuir los valores de ajuste.
Tecla más +	Para aumentar los valores de ajuste.
Tecla de llave 	Para conectar y desconectar el seguro para niños.

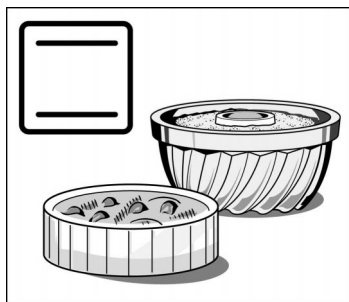
En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

El selector de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda, el selector de temperaturas sólo a la derecha.

Tipos de calentamiento

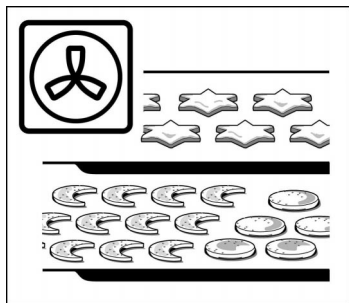


El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

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 resulta apropiado el calor superior e inferior.



Aire caliente 3D

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

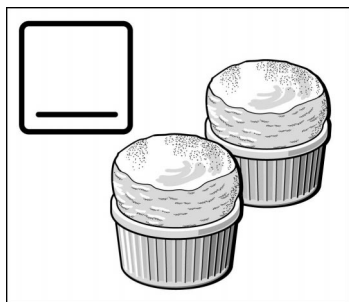
Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en dos niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado. El aire caliente 3D es la opción más apropiada para desecar.



Aire caliente intensivo / escalón para pizza

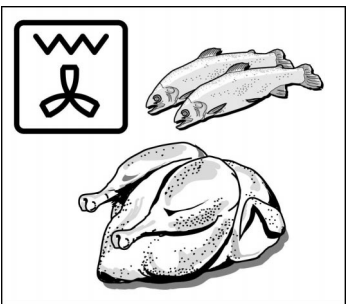
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

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.



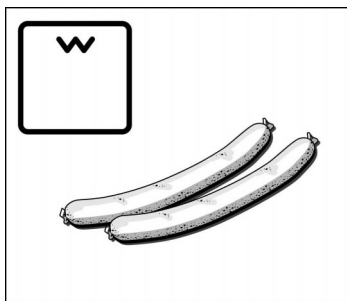
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo.



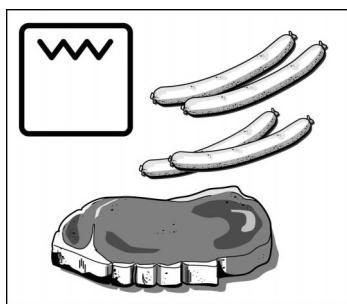
Grill de infrarrojos con aire caliente

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 sabroso color dorado en toda su superficie.



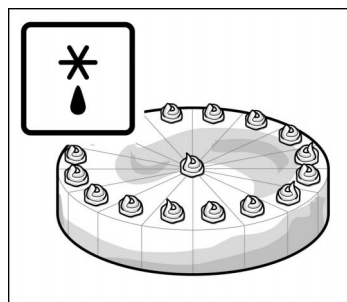
Grill variable de superficie reducida

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 trozos de carne en la parte central de la parrilla.



Grill variable de superficie amplia

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.

Horno y accesorios



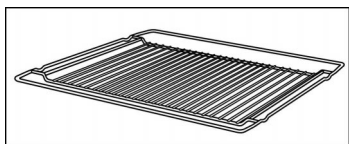
Los accesorios pueden introducirse en el horno a 3 alturas diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

En caso de trabajar con la modalidad de aire caliente 3D  forzado, no debe utilizarse el piso »2« a fin de no perjudicar la circulación del aire.

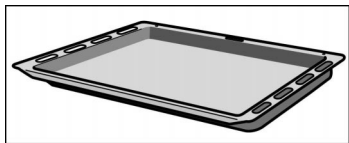
Accesorios

Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. Indicar la referencia HEZ correspondiente.



Parrillas HEZ 334000

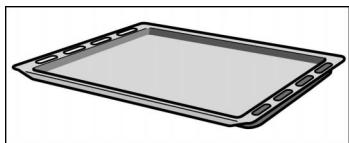
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados
Introducir las parrillas con la curvatura hacia abajo .



Bandeja universal HEZ 332000

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

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



Bandeja esmaltada HEZ 331000

para pasteles y galletas.

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

Accesorios especiales*

Parrilla de inserción HEZ324000	Para asar al grill. Coloque la parrilla siempre en la bandeja universal. De este modo se recoge la grasa o el jugo de la carne que gotean.
Bandeja universal HEZ332010 con recubrimiento antiadherente	Pasteles jugosos, repostería, platos congelados y acados grandes se desprenden con más facilidad de la bandeja universal.
Bandeja para grill HEZ325000	Para asar al grill en lugar de a la parrilla o para proteger el horno contra salpicaduras.
Bandeja de horno esmaltada HEZ331010 con recubrimiento antiadherente	Los pasteles y las galletas se desprenden mejor de la bandeja.
Bandeja para pizza HEZ317000	Para pizzas, alimentos congelados y pasteles grandes.
Bandeja de vidrio HEZ336000	Bandeja de horno profunda de cristal también apropiada como bandeja para la mesa.
Corredora de extracción telescópica triple HEZ338307	Los rieles extraíbles en las alturas 1,2 y 3 permiten extraer los accesorios por completo sin que se vuelquen.

* Consulte la amplia oferta de accesorios para su horno en nuestros prospectos o en Internet. Puede adquirir los accesorios especiales en su distribuidor especializado.

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 puerta.

Antes del primer uso

Si en la indicación
Parpadean el símbolo  y
tres ceros

En este capítulo 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 capítulo „Qué hay que tener en cuenta“.

En primer lugar comprobar si en la indicación visual en el horno parpadean el símbolo  y tres ceros.

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj .
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj  parpadeará.

2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla –.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente
forma

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

1. Colocar el selector de funciones en .

2. Programar 240 °C con el selector de temperaturas.

Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

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

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

El horno se desconecta automáticamente

El horno se conecta y desconecta automáticamente

Tablas y sugerencias

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

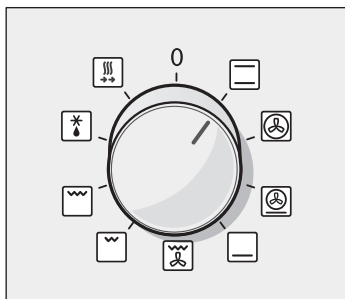
Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

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

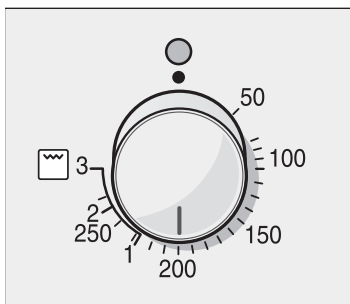
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Así se programa

Ejemplp: Calor superior e inferior □, 190° C



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



2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.

Desconexión

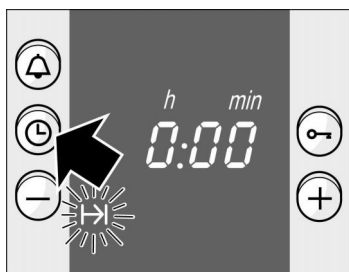
Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

Modificación de los ajustes

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

El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración 45 minutos



3. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

El símbolo duración I➔I parpadea.

4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla –.

Tecla + valor propuesto = 30 minutos.

Tecla – valor propuesto = 10 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno.
El símbolo I➔I se ilumina en la indicación visual.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.

Pulsar dos veces la tecla ⌚ y desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Modificar la duración con la tecla + o la tecla –.

Cancelar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el selector de funciones.

Ajustar la duración cuando la hora está oculta

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y ajustar como se indica en el punto 4.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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



Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4. El horno se pone en marcha.

5. Pulsar la tecla de reloj ⌚ tantas veces hasta que el símbolo fin →! parpadee.
En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.

6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En la indicación puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar dos veces la tecla ⌚ y desconectar el selector de funciones.

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el capítulo Ajuste básico.

Calentamiento rápido

Así es posible calentar el horno con gran rapidez.

Así se programa

1. Colocar el selector de funciones en calentamiento rápido .
2. Ajustar la temperatura deseada con el selector de temperaturas.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno.
El símbolo  se ilumina en la indicación visual.

El calentamiento rápido ha finalizado

El símbolo  se apaga.

Introducir el plato en el horno y programarlo.

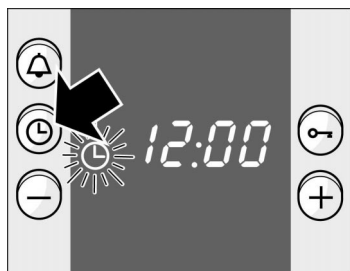
Hora

Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, en la indicación visual parpadea el símbolo ⌚ y tres ceros. Poner el reloj en hora.

El selector de funciones debe estar desconectado.

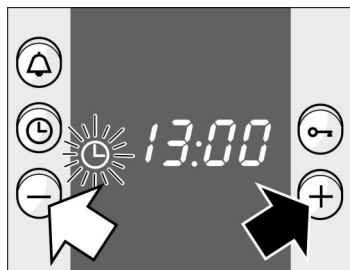
Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ⌚.



2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora.

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

Ocultar la hora

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y modificar con la tecla + o la tecla -.

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo será visible al programar.

Para ello hay que modificar el ajuste básico.

Consultar el capítulo Ajustes básicos.

Reloj avisador

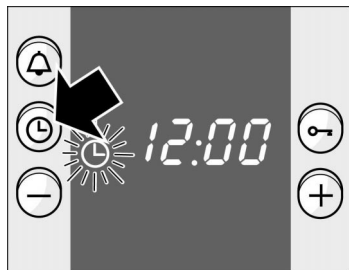
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial. Así es posible oír si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o la duración del tiempo de cocción del horno.

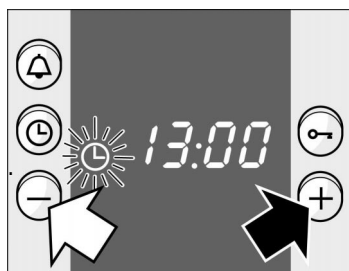
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla de reloj avisador .
El símbolo  parpadea.



2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla -.
Tecla + valor propuesto = 10 minutos.
Tecla - valor propuesto = 5 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en la indicación visual. El tiempo transcurre de manera visible.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador .
La indicación visual del reloj avisador se apaga.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Ajustar el tiempo con la tecla + o la tecla -.

Borrar el ajuste

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Pulsar la tecla de reloj avisador . Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero.

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consultar la duración restante , el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

Ajustes básicos

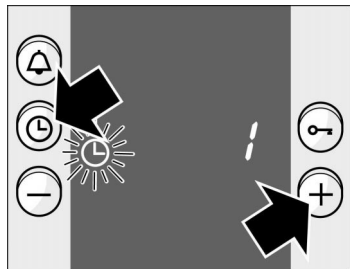
El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora  I = hora visible	Indicación de la hora	Hora  = hora ocultada
Duración de la señal  2 = aprox. 2 min.	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal I = aprox. 10 s. 3 = aprox. 5 min.
Tiempo de aplicación  2 = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste.	Tiempo de aplicación I = corto 3 = largo

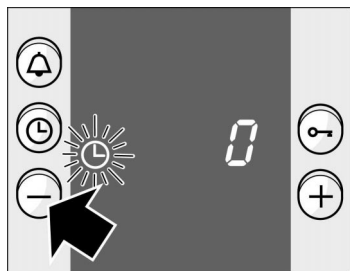
Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora

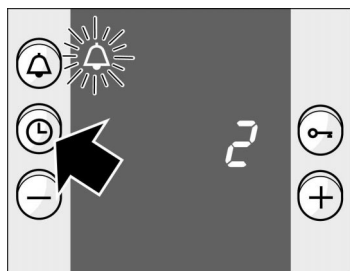
No debe haber ningún funcionamiento ajustado.



1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj ☹ y la tecla + hasta que aparezca un ! en la indicación visual. Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o la tecla -.



3. Confirmar con la tecla de reloj ☹.

En la indicación aparece un 2 para el ajuste básico de la duración de la señal.

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

Corrección

Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla de reloj ☹.

Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj ☹.

Si no se desea confirmar un ajuste básico, pulsar la tecla de reloj ☹. Aparecerá el siguiente ajuste básico.

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños

Bloquear el horno

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

Pulsar la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo .

Esto tarda aprox. 4 segundos.

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico se borra el seguro para niños que se había programado.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Parte externa del aparato

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

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

Indicación

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

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara del horno.

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.

Aparatos con frontal de aluminio

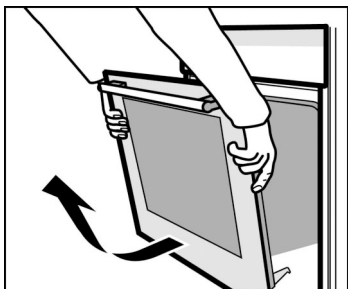
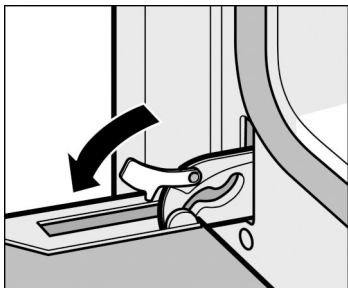
Utilizar un detergente suave para ventanas. Limpiar la superficie con una paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

Horno

Conectar la lámpara del horno

Cómo descolgar la puerta del horno



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

Para facilitar la limpieza del horno

es posible conectar la lámpara y descolgar la puerta.

Situar el selector de funciones en .

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.

 Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras.
¡Peligro de lesiones!

1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.
3. Inclinarse la puerta del horno.
Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha.
Cerrar un poco más y extraer.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo la secuencia inversa.

Superficies autolimpiables del horno

La placa posterior y las placas laterales del horno están revestidas con cerámica de alta porosidad. En esta capa, las salpicaduras producidas al hornear y asar se absorben y eliminan mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía se ve después de repetidos usos, proceder como se describe a continuación: Primero, limpiar las superficies esmaltadas del horno. Después, ajustar el aire caliente 3D  o el calor bóveda y solera .

Calentar el horno vacío durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El recubrimiento de cerámica se regenera.

Los residuos de color marrón o blanco se pueden eliminar entonces con una esponja suave y agua.

Una ligera decoloración de la capa no tiene influencia alguna en la autolimpieza.

Consejos y advertencias importantes

No utilizar nunca detergentes abrasivos.

La capa de alta porosidad se raya o se estropea.

No limpiar nunca la capa de cerámica con un limpiador para hornos.

Si cae limpiador para hornos en la placa posterior o en la bóveda por descuido, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y abundante agua.

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.

Por cierto:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada.

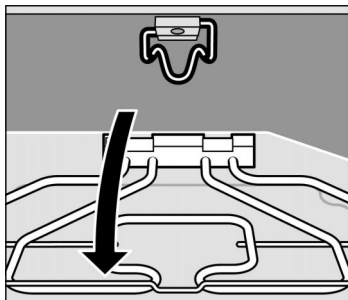
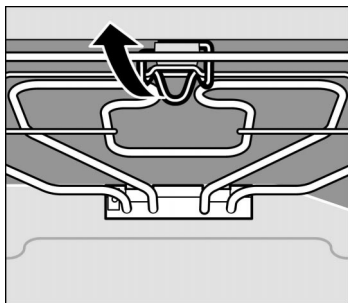
Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno.

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 tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

Abatir el calentador del grill



Limpiar el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.

¡Peligro de quemaduras!

Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible.

Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.

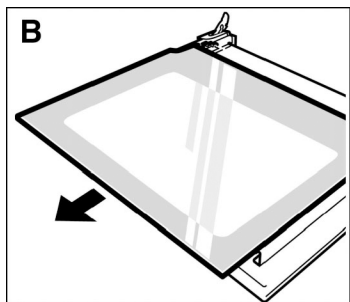
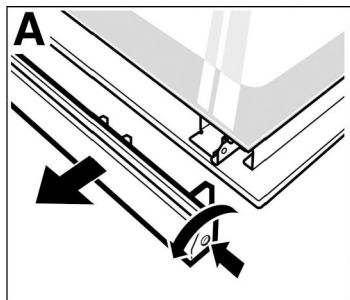
Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill.

Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

Limpieza de los vidrios

Desmontar



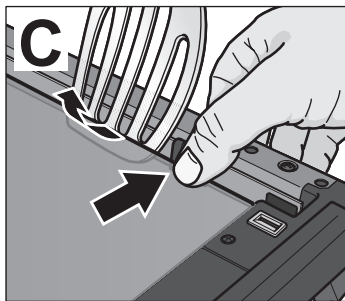
Es posible retirar los vidrios de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desatornille la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, afloje la fijación izquierda y derecha. (Figura A).

3. Extraer el vidrio superior. (Figura B).

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

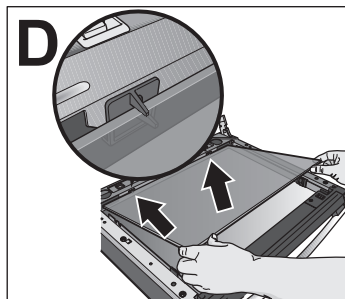
Desmontar



1. Cristal de la puerta interior

Presionar en un lateral con el pulgar sobre el clip de sujeción y desenclavar el cristal con ayuda de una espátula para volver asados. Hacer a continuación lo propio en el otro lado. (Figura C).

Montaje

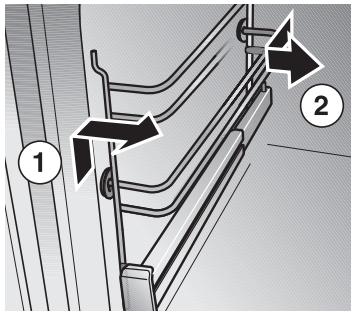


Montaje tras la limpieza:

1. Colocar el **cristal interior** en su alojamiento; encajar primero el lado derecho y continuación el otro lado. (Figura D).
2. Volver a introducir el vidrio superior. Observar que la superficie plana sea la cara externa.
3. Colocar y enroscar la tapa.
4. Volver a montar la puerta del horno.

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

Limpieza de las rejillas

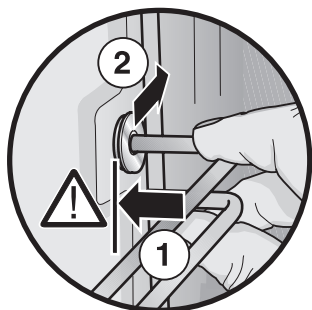


Desengancharlos

Los rejillas para las bandejas se pueden retirar de su emplazamiento para limpiarlos.

1. Empujar la **parte frontal** del rejillas hacia arriba; desengancharlo.
2. Tirar del rejillas **por su parte posterior** hacia adelante; desengancharlo.

Limpiar los rejillas con un lavavajillas manual y una esponja o un cepillo.

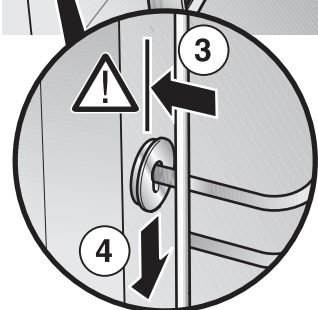
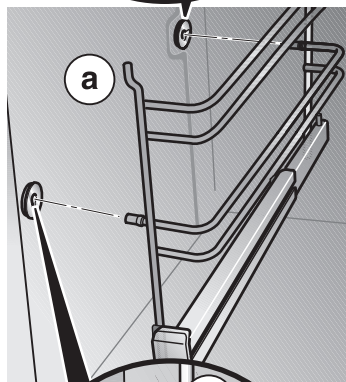


Enganchar los soportes

Los rejillas encajan en los laterales izquierdo y derecho.

⚠ Prestar atención al montaje correcto de los rejillas para las bandejas, de lo contrario las alturas de colocación de los accesorios no coincidirán.

La zona abombada (a) tiene que estar siempre hacia arriba.



1. Introducir la **parte posterior** del rejillas en su emplazamiento, hasta el tope.
2. Empujar el rejillas hacia atrás.

3. Hacer encajar el rejillas en su parte frontal.
4. Presionarlo hacia abajo.

Junta

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

Accesorios

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

¿Qué hacer en caso de avería?

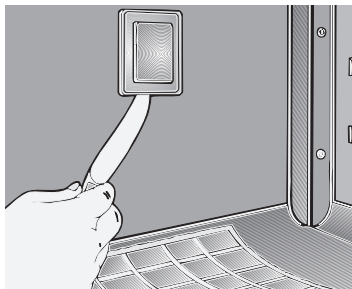
Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
El indicador de hora parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.

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

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

Sustituir la lámpara de iluminación del horno



Sustitución del vidrio protector

Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

Accionar a tal efecto el fusible automático o bien desconectar el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Desmonte el vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno, introduciendo a tal efecto la hoja de un cuchillo u objeto semejante entre el vidrio protector y el marco de soporte.
3. Sustituir la lámpara.
 - Lámpara modelo E 14, 230–240 V, 25 W, resistente a temperaturas hasta 300° C.
 - Estas lámparas se puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

Cuando el vidrio protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los vidrios 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

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.

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato.

La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto.

FD

Servicio de Asistencia Técnica ☎

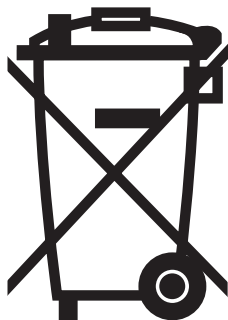
Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

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

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (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 3D. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

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 capítulo “Consejos prácticos para el horneado”, a continuación de la tablas, se facilita información adicional.

Aire caliente 3D **Calor superior/inferior**

Tipo de pastel	Altura de colocación	Temperatura, en ° C	Duración (en minutos)	Altura de colocación	Temperatura, en ° C
----------------	----------------------	---------------------	-----------------------	----------------------	---------------------

Masa batida

Pastel de escasa altura
con guarnición

1 bandeja	1	150–160	30–45	2	160–170
2 bandejas	1 + 3	150–160	35–55	–	–

Pastel en molde redondo /
rectangular

	1	150–160	60–75	1	160–170
--	----------	---------	--------------	----------	---------

Base para tartas de frutas	1	150–160	20–35	1	160–170
----------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Masa quebrada

Pastel de escasa altura con
guarnición seca, por ej. 'streusel'
(bolitas de azúcar, mantequilla y
harina)

1 bandeja	1	160–170	55–70	2	170–180
2 bandejas	1 + 3	160–170	60–75	–	–

Pastel de escasa altura con
guarnición húmeda
(por ej. crema)

1 bandeja	–	–	70–85	2	170–180
-----------	---	---	--------------	----------	---------

Pasteles en moldes	1	160–170	50–90	1	170–180
--------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Base para tartas de frutas (precalentar)	1	160–170	20–30	1	180–190
---	----------	---------	--------------	----------	---------

Masa de bizcocho

Brazo de gitano (precalentar)	1	180–190	10–15	2	190–200
-------------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Base para tartas de frutas	1	150–160	20–35	1	160–170
----------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Tarta de bizcocho (6 huevos)	1	150–160	30–45	1	160–170
------------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Tarta de bizcocho (3 huevos)	1	150–160	25–35	1	160–170
------------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Aire caliente 3D

Calor superior/inferior

Tipo de pastel	Altura de colocación	Temperatura, en ° C	Duración (en minutos)	Altura de colocación	Temperatura, en ° C
----------------	----------------------	---------------------	-----------------------	----------------------	---------------------

Masa de levadura

Pastel de escasa altura con guarnición seca, por ej. 'streusel' (bolitas de azúcar, mantequilla y harina)

1 bandeja	1	170–180	40– 60	2	170–180
2 bandejas	1 + 3	170–180	40– 60	–	–

Pastel de escasa altura con guarnición húmeda (por ej. crema)

1 bandeja	–	–	70– 90	2	160–170
-----------	---	---	--------	---	---------

Trenza

(500 gramos de harina)	1	160–170	35– 50	2	170–180
------------------------	---	---------	--------	---	---------

Pastel, molde bajo	1	160–170	35– 45	1	170–180
--------------------	---	---------	--------	---	---------

Pastel, molde alto	1	160–170	40– 50	1	170–180
--------------------	---	---------	--------	---	---------

Pastas/galletas

Merengue	1	80–90	130–160	2	80–90
----------	---	-------	---------	---	-------

Hojaldres (precalentar)

1 bandeja	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 bandejas	1+3	190–200	20– 30	–	–

Pasta de lionesas (precalentar)

1 bandeja	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 bandejas	1 + 3	190–200	25– 35	–	–

Masa batida (por ej. bollos, muffins)

1 bandeja	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 bandejas	1 + 3	150–160	25– 40	–	–

Masa quebrada (por ej. galletas de mantequilla)

1 bandeja	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 bandejas	1 + 3	130–140	15– 25	–	–

Pasteles picantes

Pizza (precalentar)

1 bandeja	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 bandejas	1 + 3	170–180	30– 45	–	–

Pastel de masa de levadura (precalentar)

	1	180–190	15– 25	1	200–220
--	---	---------	--------	---	---------

Quiche (precalentar)	1	180–190	40– 50	1	200–220
----------------------	---	---------	--------	---	---------

Pan (precalentar)

Inicio rápido de horneado	1	200	10– 15	1	240
---------------------------	---	-----	--------	---	-----

Horneado lento	1	180	40– 45	1	200
----------------	---	-----	--------	---	-----

Horneado con la función «pizza»

Las indicaciones que se facilitan en la tabla de horneado se refieren a bandejas de horneado esmaltada. Los valores pueden variar en función de la clase y cantidad de la masa, así como del molde.

Prestar atención a las indicaciones que se facilitan en la tabla de horneado respecto al precalentamiento del horno.

Al hornear por vez primera un producto, **se aconseja** utilizar siempre el valor más bajo de los consignados en la tabla. Recuerde: Una temperatura más baja hace que el alimento horneado tome un color dorado más uniforme.

En caso de preparar pasteles según propias recetas, deberá orientarse por los productos similares que figuren en la tabla.

Los valores que se facilitan en los cuadros han sido.

Plato	Recipiente	Altura de colocación	Temperatura, en ° C	Duración, en minutos
Pizza	Bandeja pastelera	1	180–200	20–30
Pastel de levadura	Bandeja pastelera	1	190–210	20–25
Tarta	Tartera o molde desarmable, de hojalata	1	200–210	30–35
Quiche	Tartera o molde desarmable, de hojalata	1	180–200	30–45
Tarta de requesón	Molde desarmable	1	160–170	60–75
Pastel de levadura suizo	Bandeja pastelera	1	190–200	35–45
Enrollado de hojaldre	Bandeja pastelera	1	190–210	35–45

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. Coloque el pastel la próxima vez en una altura inferior y rejillas (véase limpieza de las rejillas). El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.	Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.
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 3D  . 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.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Consejos prácticos para asar

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

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 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 variable de superficie amplia

Utilizar la parrilla y la bandeja universal.

Al realizar el asado con grill variable de superficie amplia (grill de infrarrojos con aire caliente) puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada ciclo de trabajo, a fin de evitar que puedan quemarse e incrustarse los restos de alimentos en el mismo.

Para obtener aves o asados (asado de cerdo con corteza) particularmente crujientes.

Volver las piezas grandes una vez transcurrida aprox. la mitad del tiempo de asado prescrito.

Dar la vuelta a las aves enteras una vez transcurridas las dos terceras partes de su tiempo de asado.

En los asados de pato y ganso, pinchar la piel debajo de las alas a fin de permitir la salida de la grasa.

Consejos prácticos para asar al grill variable

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 universal 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.

Tabla de asado

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

Tipo de carne	Aire caliente 3D 			Calor superior/inferior 	
	Altura de colocación	Temperatura, en ° C	Duración del ciclo minutos	Altura de colocación	Temperatura, en ° C
Cerdo					
Carne de cerdo, con corteza (por ej. espaldilla, manos)	1	160–170	100–130	–	–
Asado / Redondo de cerdo	1	160–170	90–120	1	190–210
Costillas de cerdo, tipo Kasseler (1kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Solomillo	1	170–180	30–45	1	200–230
Asado de carne picada (750 gramos)	1	170–190	60–70	1	190–210
Buey					
Solomillo	1	180–190	45–65	1	200–220
Roastbeef, poco hecho	1	180–190	30–45	1	200–220
Ternera					
Asado de ternera / Pecho	1	160–170	90–120	1	180–200
Manos	1	160–170	100–130	1	190–210
Cordero					
Pierna de cordero	1	180–190	70–110	1	200–220
Lomo	1	160–170	90–120	1	200–220
Aves					
Pollo 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220
Pato 2 kg	1	160–170	90–120	1	190–210
Ganso 3 kg	1	150–160	130–180	–	–
Caza					
Lomo de corzo	1	160–170	90–120	1	200–220
Asado de corzo	1	160–170	90–120	1	190–210
Asado de cerdo/ Asado de venado	1	160–170	100–120	1	190–210
Pescado					
(por ej. trucha)	1	160–170	30–40	2	180–200

Asado al grill

Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.



Prestar atención al asar al grill.

Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.

Grill de infrarrojos con aire caliente

Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).

Parrilla par colocar en la bandeja universal disponible como accesorio opcional en el comercio especializado del ramo.

Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la cantidad y naturaleza de la carne. Los valores han sido calculados para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Tipo de carne	Peso	Recipientes	Ajuste de temperatura	Altura de colocación	Duración
Carne de cerdo, con corteza	2 kg	Parrilla/Ban- deja universal	170–190° C	1	120–140 min.
Buey Roastbeef con corteza	1,5 kg	Parrilla/Ban- deja universal	200–220° C	1	45– 55 min.
Aves					
Medios pollos, 1 a 3 piezas	aprox. 500 g/pieza	Parrilla/Ban- deja universal	210–230° C	1	40– 50 min.
Pollos enteros 1 a 2 piezas	aprox. 1 kg/pieza	Parrilla/Ban- deja universal	190–210° C	1	45– 60 min.
Pato	2–2,5 kg	Parrilla/Ban- deja universal	150–170° C	1	90–120 min.
Ganso	3–3,5 kg	Parrilla/Ban- deja universal	150–160° C	1	130–180 min.

Grill

Utilizar la parrilla y la bandeja universal a la altura 1.

Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la cantidad y naturaleza de la carne. Los valores han sido calculados para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Tipo de carne	Escalón del grill	Altura de colocación	Posición de la parrilla	Duración		Observaciones
				Primera cara	Segunda cara	
Cerdo						
Filetes de solomillo (2–2,5 cm)	3	3		10–15 min.	5–10 min.	Practicar ligeros cortes en las mismas
Filetes de aguja	3	3		10–14 min.	6– 8 min.	
Salchichas	2–3	3		6–10 min.	5– 7 min.	
Buey						
Filete de solomillo	3	3		10–13 min.	4– 8 min.	Según lo hecha que se desee la carne, el tiempo de asado se puede reducir o aumentar.
Tournedós	3	3		8–11 min.	4– 6 min.	
Pescado						
Piezas pequeñas	2	2		10–15 min.	5–10 min.	Dar la vuelta

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

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

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

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

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

El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.

Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

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

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

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

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

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

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

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Plato	Recipiente	Altura de colocación	Tipo de calentamiento	Temperatura, en ° C	Duración, en minutos
Pizza (precalentar) base delgada	Parrilla forrada de papel para hornear	1		190–210	10–20
Pizza (precalentar) base gruesa	Parrilla forrada de papel para hornear	1		180–200	15–25
Productos con patatas (precalentar) (por ej. patatas fritas)	Bandeja universal	1		200–220	15–25
Pan y bollería (precalentar) (por ejemplo panecillos)	Parrilla forrada de papel para hornear	1		200–220	5–15
Enrollado de hojaldre (precalentar)	Bandeja pastelera	1		200–220	25–45

Nota

La bandeja universal y bandeja pastelera se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios.
La deformación desaparece durante el horneado.

Descongelación

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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato	Accesorios	Altura calenta- miento	Tipo de °C	Temperatura
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas.	Parrilla	1		El selector de temperatura permanece desconectado.
* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.				

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja universal 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	1+3		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	1+3		80	aprox. 1½

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 mermelades

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.



Poner los frascos sobre la bandeja en forma triangular, guardando una distancia de 5 cm respecto a la pared de fondo del 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 realmentet.

Así se programa

1. Colocar la bandeja universal en la altura 1.
Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando selector de funciones en .
5. Ajustar el selector de temperaturas en el escalón de aprox. 160 °C.

Fritas, pepinos y pulpa de tomate		Verdura (excepto pepinos)	
1	Colocar los frascos en la bandeja	1	Colocar los frascos en la bandeja
2	Seleccionar la función  y ajustar una temperatura de aprox. 160° C.	2	Seleccionar la función  y ajustar una temperatura de aprox. 160° C.
3	El frasco trasero, así como el derecho de la segunda fila, son los primeros en burbujear. Los frascos de 1/2 litro y 1 litro comienzan a burbujear al cabo de 50–60 minutos. Tan pronto como los demás frascos comiencen a burbujear, desconectar el horno.	3	El frasco trasero, así como el derecho de la segunda fila, son los primeros en burbujear. Los frascos de 1/2 litro y 1 litro comienzan a burbujear al cabo de 50–60 minutos. Tan pronto como los demás frascos comiencen a burbujear, reducir la temperatura ajustada en el horno a 100° C.
4	Dejar los frascos en el horno cerrado durante unos minutos. – Frambuesas, fresas, cerezas, pepinos: 5–10 min. – Otras frutas: 10–15 min. – Pulpa de tomate, puré de compota de manzana: 15–20 min.	Dejar burbujear los frascos en el horno cerrado durante aprox. 60 minutos.	
		Desconectar el horno.	
		Dejar reposar los frascos 15–30 minutos en el horno cerrado.	

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

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

¿Cómo se forma la acrilamida?

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.

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo.

No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por

altas temperaturas

un contenido de agua reducido en los alimentos
productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

Patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de pastelería (galletas y bizcochos).

¿Qué se puede hacer?

Generalidades

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.

Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por 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 3D a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente 3D a 170 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

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

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

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

Platos de ensayo

Prestar atención a las indicaciones relativas al precalentamiento.

Los valores reseñados en las tablas son válidos sin precalentamiento del horno.

Hornear

Según norma DIN 44547 y EN 60350

Plato	Accesorios y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos (precalentar)	Bandeja	2		150-170	15-25
	Bandeja	1		140-160	20-30
	2 bandejas	1+3		140-160	20-35
Tortitas	Bandeja	2		160-170	25-35
	Bandeja	1		150-160	25-35
Bizcocho al agua	Molde desarmable	1		160-170	30-40
	Molde desarmable	1		160-170	30-40
Pastel de levadura (de escasa altura)	Bandeja	2		170-180	45-55
	Bandeja	1		160-170	50-60
	2 bandejas	1+3		160-170	60-75
Pastel de manzana (manzanas cubiertas de masa)	Parrilla + Molde desarmables de hojatta ø 20 cm	1		170-180	70-80

Asar al grill

Plato	Accesorios y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración minutos
Tostadas (precalentar 10 minutos)	Parrilla*	3		3	0,5-1,5
Bistecs, 12 piezas**	Parrilla* + bandeja universal	3		3	Primera cara 10-15 Segunda cara 7-12

* Las parrillas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

** Dar la vuelta una vez transcurridas $\frac{2}{3}$ del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

Instrucciones de montaje

Advertencias y consejos para el electricista y especialista de cocinas

Advertencias importantes

Eliminar o evacuar los materiales de acuerdo con las normas y disposiciones de protección medioambiental vigentes en el país respectivo.

No utilizar el **asa de la puerta del horno** para transportar o montar la cocina.

Para la alimentación eléctrica se requiere de un tomacorriente con contactos protegidos. En caso de que la toma de corriente con puesta a tierra no sea accesible tras montar el horno, tiene que existir un dispositivo separador como el descrito en el apartado «La seguridad eléctrica». El horno para embutir se provee con un cable de conexión.

Atención: El acoplamiento del aparato a la red eléctrica y su puesta en marcha sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado.

Para conectar la cocina a la red eléctrica, emplear un cable de conexión modelo H05RR-F.

Consumo nominal, tensión nominal y número de modelo del aparato: véase la placa de características situada en la parte posterior de la puerta del horno, en la parte lateral inferior izquierda del marco de la puerta.

La placa de características del aparato se encuentra emplazada en el lateral del mismo.

La seguridad eléctrica del aparato sólo está garantizada si el sistema de conductores de protección del edificio o vivienda ha sido instalado correctamente y cumple las correspondientes normativas específicas.

El aparato sólo deberá ser conectado a la red eléctrica por un instalador-electricista registrado como tal en la empresa de abastecimiento de energía eléctrica de la zona. Como dispositivo de separación se admiten interruptores con una abertura de contacto superior a 3 mm y desconexión de todas las fases.

Entre éstos figuran interruptores LS, fusibles y contactores.

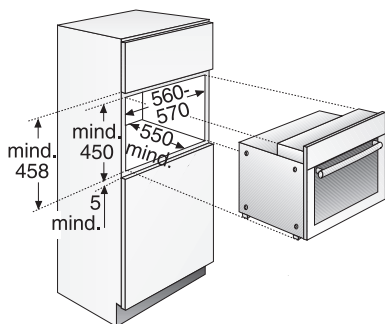
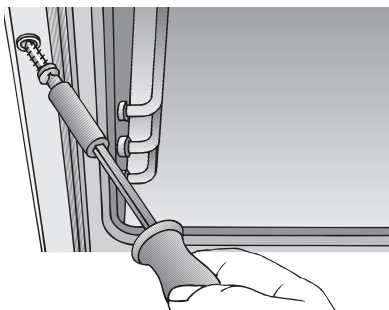
El esquema de conexión del aparato se encuentra en la parte posterior de la cocina.



En caso de tener que efectuar trabajos de **reparación** en la cocina, habrá que dejar ésta primero sin tensión.

El aparato correctamente montado deberá ser cubierto por todos lados con un recubrimiento adecuado, a fin de evitar que cualquier contacto con piezas y elementos de funcionamiento aislados.

Montaje del horno



Empujar la cocina cuidadosamente hacia la abertura del armario y alinearla horizontalmente.

Abrir la puerta del horno y fijar la cocina encastrable mediante los listones laterales al armario, utilizando un tornillo en cada lado. Los dos tornillos (se suministran conjuntamente con el horno en una bolsa) tienen que colocarse en posición ligeramente oblicua hacia fuera. Sólo deberán utilizarse estos tornillos.

Verificar si la cocina encastrable está montada firmemente y en posición horizontal. Cerciorarse asimismo si se han observado las medidas prescritas.

En los aparatos dotados de carriles telescópicos, éstos no deben desplazarse por sí mismos.

En los aparatos dotados de dispositivo de limpieza auxiliar del horno, al verter los 0,4 litros de líquido de limpieza sobre el fondo del horno, el líquido no deberá desplazarse hacia adelante.

Programas de muebles

Para la instalación de la cocina encastrable se pueden utilizar armarios adecuados de todos los programas de muebles de cocina. Los muebles empotrados deberán poseer enchapados o revestimientos de plástico termorresistentes hasta una temperatura de 90° C. Si los revestimientos de plástico o el pegamento empleado no son termorresistentes, los revestimientos pueden deformarse o incluso desprenderse.

Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo fogão. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado que a ajudará a orientar-se.

Bom apetite.

Índice

O que deve ter em atenção	59
Antes da montagem	59
Indicações de segurança	59
Causas de danos	60
O seu novo fogão	61
O panel de comandos	61
Selector de funções	61
Selector de temperatura	62
Teclas de comando e campo de indicação	63
Manípulos dos selectores rebaixáveis	63
Tipos de aquecimento	63
Forno e acessório	66
Turbina de arrefecimento	68
Antes da primeira utilização	68
Aquecer o forno	68
Limpar previamente os acessórios	68
Regular o forno	69
Como regular	69
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	70
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	71
Aquecimento rápido	72
Como regular	72
Horas	73
Como regular	73
Despertador	74
Como regular	74

Índice

Regulações base	75
Modificar as regulações base	76
Segurança para crianças	77
Manutenção e limpeza	78
Exterior do aparelho	78
Forno	79
Limpeza dos vidros	82
Limpar as armações	84
Vedante	85
Acessórios	85
Uma anomalia, que fazer?	85
Substituir a lâmpada do forno	86
Serviços de Assistência Técnica	86
Embalagem e aparelho antigo	87
Tabelas e conselhos	88
Bolos e bolachas	88
Conselhos para fazer bolos	92
Carne, aves, peixe	93
Grelhar	96
Grelhar com circulação de ar	96
Grelhados planos	97
Conselhos para assar e gelhar	98
Alimentos cozinhados e ultracongelados	99
Descongelar	100
Desidratar	100
Fazer conservas	101

Índice

Conselhos para poupar energia	103
Acrilamida nos alimentos	103
O que pode fazer	104
Refeições de teste	105
Instruções de montagem	106
Para o instalador e especialista de cozinhas ...	106
Instruções importantes	106
Montagem do forno	107

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

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.

Indicações de segurança

Forno quente



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

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

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

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

Reparações



As reparações indevidas são perigosas.
Perigo de choque eléctrico!
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

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

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiros, papel de alumínio ou recipientes no fundo do forno

Não coloque tabuleiros sobre o fundo do forno.
Não o forre com papel de alumínio.
Não coloque recipientes no fundo do forno.
Tal provoca uma acumulação do calor. Os tempos de assadura e cozedura indicados deixam de corresponder e o esmalte fica danificado.

Elementos de encaixe

Aplicar, cuidadosamente, os elementos de encaixe, para evitar danos.

Papel vegetal

Se trabalhar com circulação de ar quente 3D , não deverá colocar papel vegetal, solto, dentro do forno (por ex. para aquecer). A turbina de ar quente pode sugar o papel. Isto pode provocar danos no sistema de aquecimento e na turbina.

Água no forno

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

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro.
O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.
Neste caso, será melhor utilizar o tabuleiro universal mais fundo.

Arrefecimento com porta do forno aberta

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

Vedante do forno muito sujo

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

Utilização da porta do forno como assento

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

O seu novo fogão

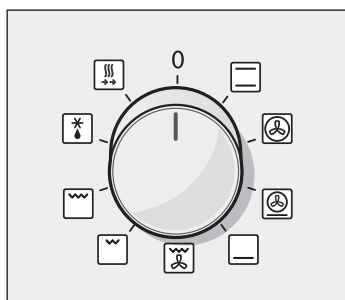
Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Seletor de funções



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

Posições

	Calor superior e inferior
	Circulação de ar quente 3D*
	Ar quente circulante intensivo / Potência para pizza
	Calor inferior
	Grelhar com circulação de ar

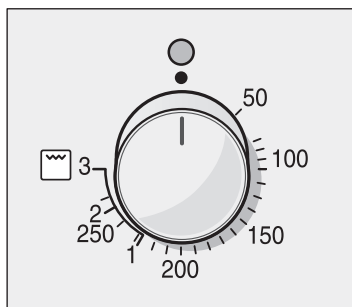
Posições

	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície
	Descongelar
	Aquecimento rápido

*Tipo de aquecimento, em que a classe de eficiência energética foi determinada segundo a norma EN50304.

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

Selector de temperatura



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

Temperatura

50–270	Gama de temperaturas em °C
--------	----------------------------

Grelhador

1	Grelhador fraco
2	Grelhador médio
3	Grelhador forte

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

Potências do grelhador

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

Tecclas de comando e campo de indicação



Tecla do despertador	Permite-lhe regular o despertador.
Tecla do relógio	Permite-lhe regular a hora, o tempo de duração para o forno e a hora de conclusão .
Tecla Menos -	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.
Tecla de chave	Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.

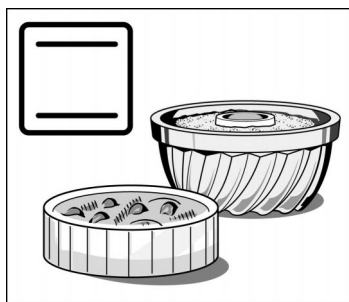
Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

Manípulos de selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda, o selector de temperatura apenas para a direita.

Tipos de aquecimento

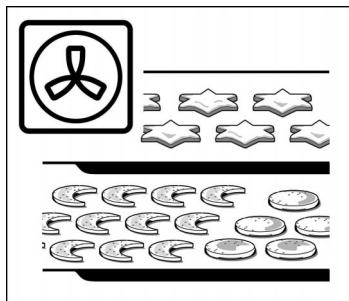


Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Calor superior e inferior

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

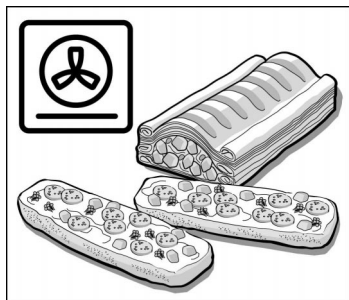
Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



Circulação de ar quente 3D

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor da resistência circular pelo forno. Com ar quente circulante 3D poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. Poderá cozinhar simultaneamente bolachas e massa folhada em dois níveis. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas da especialidade.

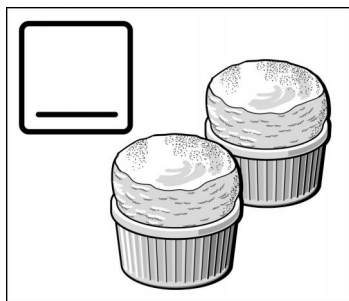
Para desidratar, o ar quente circulante 3D é o tipo de aquecimento mais adequado.



Ar quente circulante intensivo / Potência para pizza

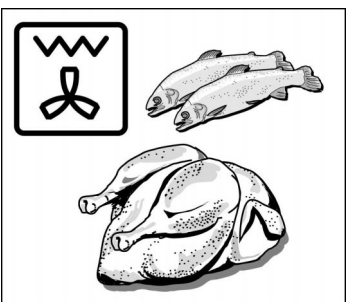
Neste modo, o calor inferior e a resistência circular estão em funcionamento.

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

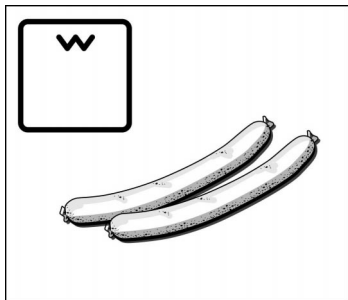
O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo.



Grelhar com circulação de ar

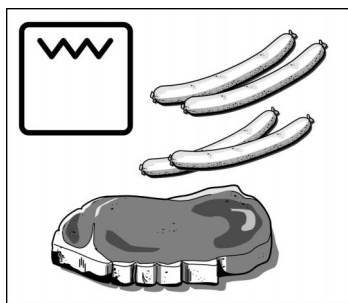
A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador.

Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



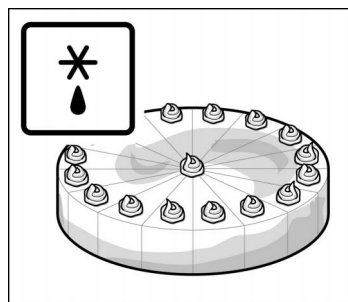
Grelhados planos, pequena superfície

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



Grelhados planos, grande superfície

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifés, 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 e acessório



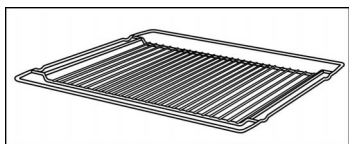
O acessório pode ser introduzido no forno em 3 níveis diferentes.

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

Em caso de funcionamento com **circulação de ar quente 3D** , o nível »2« não deve ser utilizado, para que não seja prejudicada a circulação do ar.

Acessórios

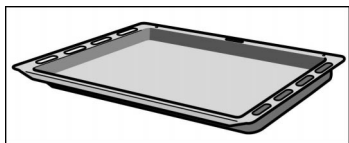
Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade. Indique a referência HEZ.



Grelhas HEZ 334000

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

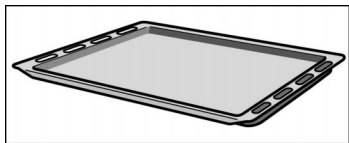
Introduza as grelhas com a curvatura para baixo .



Tabuleiro universal HEZ 332000

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

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



Tabuleiro esmaltado HEZ 331000

para bolos e bolachas.

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

Acessórios especiais*

Grelha de inserir HEZ324000	para grelhados. Coloque a grelha sempre no tabuleiro universal. Assim, a gordura e o suco da carne são recolhidos.
Tabuleiro universal HEZ332010 com revestimento anti-aderente	Bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e assados grandes soltam-se mais facilmente do tabuleiro universal.
Chapa de grelhados HEZ325000	para grelhar em alternativa à grelha ou como protecção contra salpicos no forno.
Tabuleiro esmaltado HEZ331010 com revestimento anti-aderente	Bolos e bolachas soltam-se mais facilmente do tabuleiro.
Tabuleiro para pizzas HEZ317000	para pizzas, produtos ultracongelados e bolos grandes.
Tabuleiro de vidro HEZ336000	Tabuleiro fundo de vidro, adequado também para servir à mesa.
Extensão telescópica tripla total HEZ338307	Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório totalmente para fora sem o perigo de se virar.
* Consulte a vasta oferta para o seu fogão nos nossos prospectos ou na Internet. Os acessórios especiais podem ser adquiridos no comércio especializado.	

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 do fogão aparece o símbolo  e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar

Acerte a hora.

1. Prima a tecla do relógio .
Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.

2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos. O fogão está agora pronto a funcionar.

Aquecer o forno

Como proceder

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

1. Coloque o selector de funções em .

2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpiar previamente os acessórios

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

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

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

O forno desliga-se automaticamente

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

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

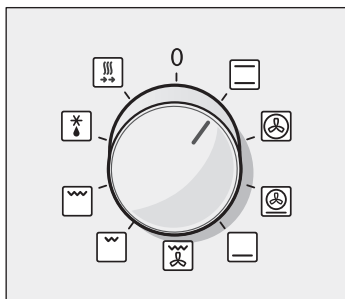
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas o conselhos

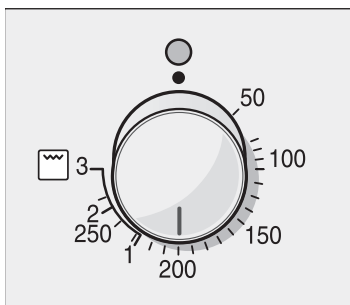
No capítulo “Tabelas e conselhos” encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Como regular

Esemplo: Calor superior e inferior □ 190° C



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



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

Desligar

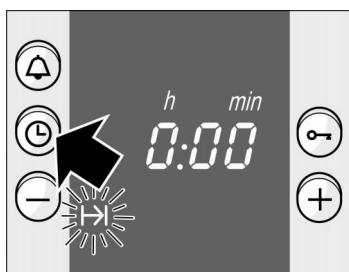
Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

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

Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



3. Prima a tecla do relógio ⌚.

O símbolo de tempo de duração I➔I começa a piscar.



4. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Tecla + valor sugerido = 30 minutos.

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

O forno o forno arranca após alguns segundos.
O símbolo I➔I acende na indicação.

O tempo de duração terminou

Modificar a regulação

Cancelar a regulação

Regular o tempo de duração, quando a hora estiver oculta

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima duas vezes a tecla ⌚ e desligue o selector de funções.

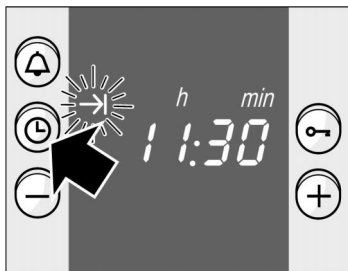
Prima a tecla do relógio ⌚. Modifique o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Prima a tecla do relógio ⌚. Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros. Desligue o selector de funções.

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue a regulação conforme descrito no ponto 4.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

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



O tempo de duração terminou

Nota

Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno arranca.

- 5.** Prima a tecla do relógio  até que o símbolo da hora de conclusão →I comece a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.

- 6.** Adie a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se.

Prima duas vezes a tecla  e desligue o selector de funções.

Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.

Aquecimento rápido

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente.

Como regular

1. Coloque o selector de funções na posição de aquecimento rápido .
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura desejada.

O forno arranca após alguns segundos.

Na indicação acende o símbolo .

O aquecimento rápido terminou

O símbolo  apaga-se.

Coloque o prato no forno e regule o forno.

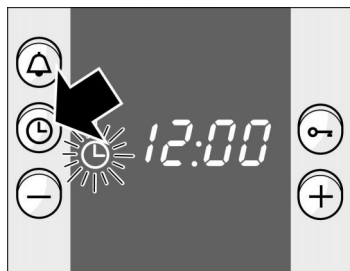
Horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora.

O selector de funções tem de ser desligado.

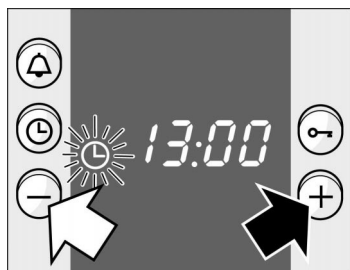
Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.



2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos.

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

Ocultar a hora

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue as modificações com a tecla + ou a tecla -.

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação.

Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Despertador

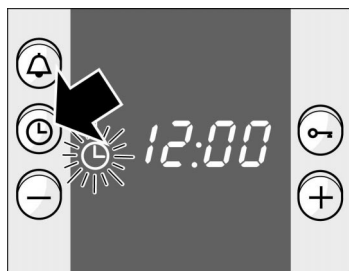
Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

O despertador tem um sinal especial, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou se o tempo de duração regulado para o forno chegou ao fim.

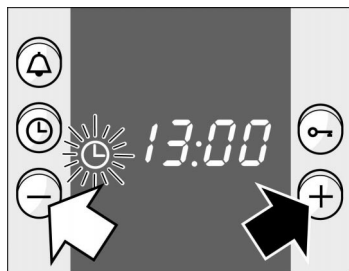
Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

Como regular

Exemplo: 20 minutos



1. Carregue na tecla do despertador .
O símbolo  começa a piscar.



2. Regule o tempo do despertador com a tecla + ou a tecla -.
Tecla + valor sugerido = 10 minutos.
Tecla - valor sugerido = 5 minutos.

O despertador começa a funcionar após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação. A contagem decrescente do tempo é mostrada.

O tempo terminou

Alterar o tempo do despertador

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla do despertador . A indicação do despertador apaga-se.

Prima a tecla do despertador . Regule o tempo com a tecla + ou a tecla -.

Anular a regulação

É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração

Prima a tecla do despertador . Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros.

Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação.

Consultar o tempo de duração restante , a hora de conclusão  ou as horas : prima a tecla do relógio  até aparecer o respectivo símbolo. O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

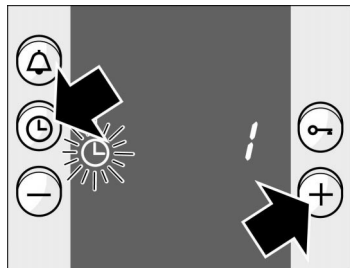
Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. A regulação base das horas, a duração do sinal e o tempo de aceitação da regulação podem ser alterados.

Regulação base	Função	Alterar para
Horas  I = Horas em primeiro plano	Indicação das horas	Horas  = Horas ocultas
Duração do sinal   = aprox. 2 min.	Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador	Signal duration I = aprox. 10 s  = aprox. 5 min.
Tempo de aceitação   = médio	Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida.	Tempo de aceitação I = curto  = longo

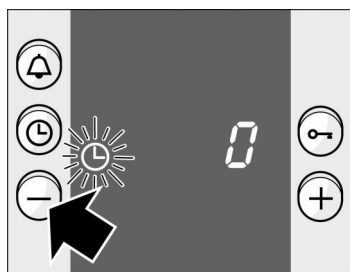
Modificar as regulações base

Exemplo: Ocultar a hora

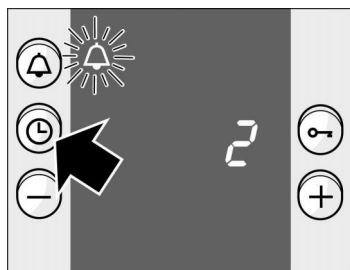


Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.

1. Prima a tecla do relógio  e a tecla + simultaneamente, até aparecer na indicação um . Esta é regulação base das horas em primeiro plano.



2. Modifique a regulação base com a tecla + ou a tecla -.



3. Confirme com a tecla do relógio .

Na indicação aparece um  que representa a regulação base da duração do sinal.

Não deseja modificar todas as regulações base

Correcção

Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e confirme com a tecla do relógio . Pode ainda modificar o tempo de aceitação. Por fim, prima a tecla do relógio .

Se não desejar modificar uma regulação base, prima a tecla do relógio . É apresentada a regulação base seguinte.

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.

Segurança para crianças

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

Boquear o forno

Prima a tecla de chave  , até aparecer na indicação o símbolo  . Isto demora cerca de 4 segundos.

Anular o bloqueio

Premir a tecla de chave  , até o símbolo  apagar.

Notas

É possível regular o despertador e acertar as horas com o forno bloqueado.

Em caso de falha de corrente, a regulação da segurança para crianças é anulada.

Manutenção e limpeza

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

Exterior do aparelho

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

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

Nota

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

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

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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

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

Aparelhos com painel frontal de alumínio

Utilize um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não largue pêlos. Empregue movimentos horizontais e não exerça pressão sobre a superfície.

Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que risquem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

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

Para facilitar a limpeza,

pode ligar a lâmpada do forno e retirar a porta do forno.

Coloque o selector de funções na posição .

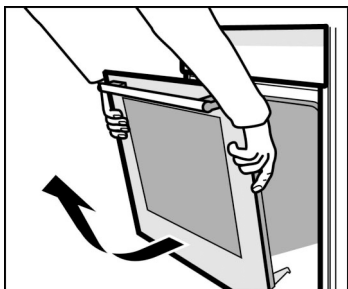
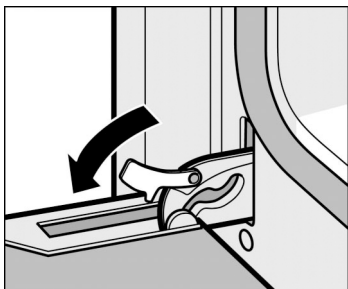
A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.

 Tenha atenção ao retirar a porta do forno, para não agarrar na dobradiça. Perigo de ferimento!

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.

Ligar a lâmpada do forno

Desencaixar a porta do forno



3. Incline a porta do forno.

Agarre-a com as duas mãos no lado esquerdo e no lado direito.

Feche-a um pouco mais e puxe-a.

Após a limpeza, volte a montar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

Limpiar de auto-limpeza no forno

A parede de trás e o as paredes laterais do forno têm um revestimento cerâmico altamente poroso, que absorve e elimina os salpicos dos assados enquanto o forno está a trabalhar. Quanto mais elevada for a temperatura e mais tempo o forno estiver a trabalhar, melhor será o resultado.

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

Comece por limpar as superfícies esmaltadas do forno. Em seguida, ligue o ar quente circulante 3D  ou o calor superior e inferior .

Aqueça o forno vazio durante cerca de 2 horas à temperatura máxima.

O revestimento cerâmico é regenerado.

Pode remover os resíduos acastanhados ou esbranquiçados com um pouco de água e uma esponja macia.

O revestimento pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a autolimpeza.

Indicações importantes

Nunca utilize detergentes abrasivos, pois podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.

Nunca limpe o revestimento de cerâmica com detergente limpa-fornos.

Se, acidentalmente, cair detergente limpa-fornos na parede de trás ou no tecto, limpe-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

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.

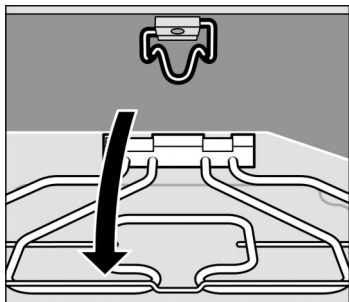
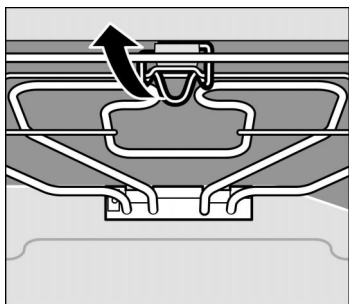
A propósito:

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

Rebater a resistência do grelhador para baixo



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

Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio.

Perigo de queimaduras!

Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre o cima, até o mesmo encaixar de forma audível.

Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.

Após a limpeza:

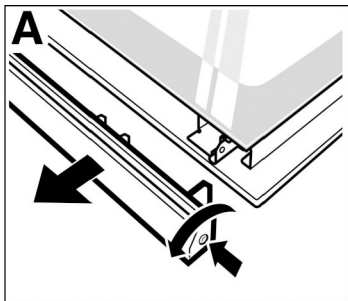
Volte a rebater a resistência do grelhador para cima.

Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

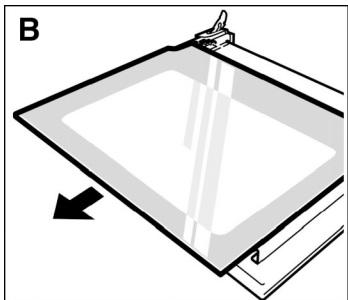
Limpeza dos vidros

Para uma limpeza mais eficaz os vidros da porta do forno podem ser retirados.

Desmontagem



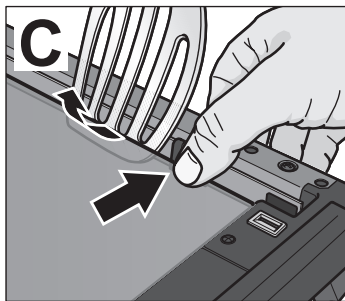
1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A).



3. Retire o vidro de cima. (Figura B).

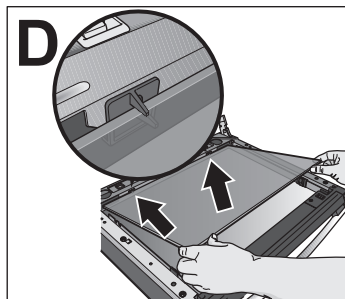
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Desmontagem



1. Com o polegar numa dos lados do **vidro interior da porta**, pressionar o clipe de suporte e desencaiar, por ex., com o utensílio de virar assados, depois do outro lado. (Figura C).

Montagem

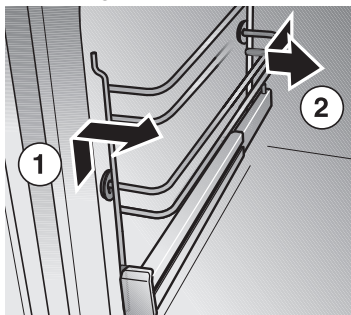


Montagem depois da limpeza:

1. Inserir o **vidro interior da porta** no apoio. Encaixar, primeiro, o lado direito e, depois, o outro lado. (Figura D).
2. Insira o vidro de cima. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.
3. Coloque e aparafuse a cobertura.
4. Volte a montar a porta do forno.

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

Limpiar as armações

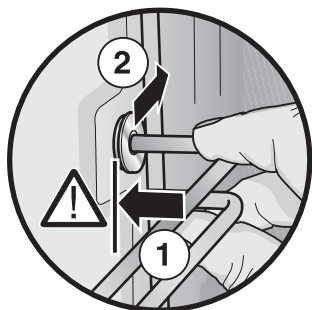


Desencaixar

As armações podem ser retiradas, para limpeza.

1. Pressionar **a parte frontal** da armações para cima e desencaixar.
2. Puxar **a parte de trás** da armações para a frente e desencaixar.

Limpar as armações com detergente da loiça e uma esponja ou uma escova.



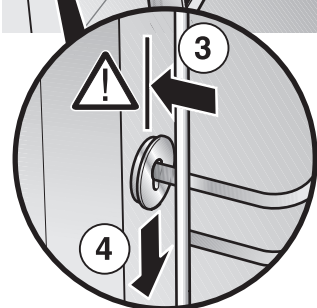
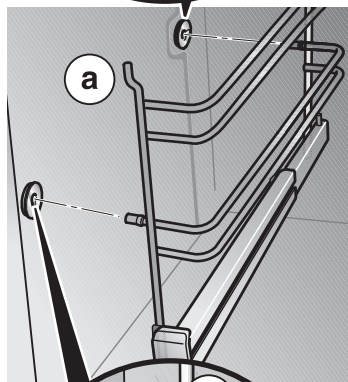
Suspender

Ajustar a armações à direita e à esquerda.

⚠ Não montar as armações torcidas, caso contrário a altura para inserção dos acessórios não fica correcta.

A parte abaulada (a) deve situar-se sempre em cima.

1. Encaixar a armações **atrás** até ao encosto.
2. Empurrar a armação para trás.



3. Encaixar a armação à frente até ao ancosto.
4. Empurrar a armação para baixo.

Vedante

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

Acessórios

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

Uma anomalia, que fazer?

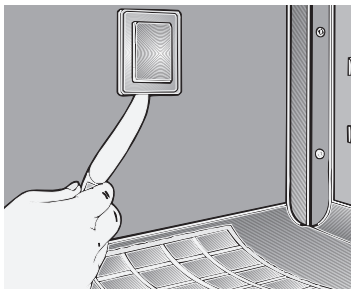
Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte de novo as horas.

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

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

Substituição da lâmpada do forno



Substituição da tampa de vidro

Atenção: Desligar o aparelho da corrente eléctrica!

Accionando o interruptor de segurança ou desapertando os fusíveis na caixa de segurança da sua casa.

1. Colocar um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Retirar a cobertura de vidro.
Utilizar, para isso, uma faca ou um objecto similar e proceder segundo a ilustração.
3. Substituir a lâmpada.
 - Tipo da lâmpada de incandescência E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, resistente até 300° C.
 - Esta lâmpada pode ser adquirida nos nossos Serviços Técnicos ou no comércio da especialidade.

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

Serviços de Assistência Técnica

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

Número E e Número FD

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

N.º E

FD

Serviços de Assistência Técnica ☎

Embalagem e aparelho antigo

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

Os aparelhos usados não são lixo inútil, se forem sujeitos a uma eliminação ambientalmente correcta permitem a aproveitação de matérias-primas valiosas.

Antes de reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante com a indicação „Atenção ferro-velho!“

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

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 ar quente circulante 3D. Apesar disso, os tempos de cozedura são mais prolongados e o bolo não aloura de modo tão uniforme.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

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.

Tipo de bolo	Ar quente 3D 			Calor superior e inferior 	
	Nível	Temperatura em ° C	Tempo de cozedura Minutos	Nível	Temperatura em ° C
Massas leves					
Bolo no tabuleiro com cobertura					
1 tabuleiro	1	150–160	30–45	2	160–170
2 tabuleiros	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Bolo em forma redonda/ forma bolo inglês	1	150–160	60–75	1	160–170
Tarte de fruta	1	150–160	20–35	1	160–170
Massas quebradas					
Bolo no tabuleiro com cobertura seca por ex. Pós decorativos					
1 tabuleiro	1	160–170	55–70	2	170–180
2 tabuleiros	1 + 3	160–170	60–75	–	–
Bolo no tabuleiro com cobertura húmida por ex. cobertura com natas					
1 tabuleiro	–	–	70–85	2	170–180
Bolo em forma	1	160–170	50–90	1	170–180
Tarte de fruta (pré-aquecer)	1	160–170	20–30	1	180–190
Massas de biscoito					
Torta de massa de biscoito (pré-aquecer)	1	180–190	10–15	2	190–200
Tarte de fruta	1	150–160	20–35	1	160–170
Tarte com massa de biscoito (6 ovos)	1	150–160	30–45	1	160–170
Tarte de massa de biscoito (3 ovos)	1	150–160	25–35	1	160–170

Tipo de bolo	Ar quente 3D 			Calor superior e inferior 	
	Nível	Temperatura em ° C	Tempo de cozedura Minutos	Nível	Temperatura em ° C
Massas levedadas					
Bolo no tabuleiro com cobertura seca por ex. Pós decorativos					
1 tabuleiro	1	170–180	40– 60	2	170–180
2 tabuleiros	1 + 3	170–180	40– 60	–	–
Bolo no tabuleiro com cobertura húmida por ex. cobertura com natas					
1 tabuleiro	–	–	70– 90	2	160–170
Coroa e trança de massa levedada					
500 g de farinha	1	160–170	35– 50	2	170–180
Bolo em forma baixa	1	160–170	35– 45	1	170–180
Bolo em forma alta	1	160–170	40– 50	1	170–180
Bolinhos					
Suspiros	1	80–90	130–160	2	80–90
Massa folhada (pré-aquecer)					
1 tabuleiro	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 tabuleiros	1+3	190–200	20– 30	–	–
Massa pré-cozida (pré-aquecer)					
1 tabuleiro	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 tabuleiros	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Massas leves (por ex. Muffins)					
1 tabuleiro	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 tabuleiros	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Massa quebrada (por ex. bolachas de manteiga)					
1 tabuleiro	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 tabuleiros	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Salgados					
Pizza (pré-aquecer)					
1 tabuleiro	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 tabuleiros	1 + 3	170–180	30– 45	–	–
Bolos flambeados (pré-aquecer)	1	180–190	15– 25	1	200–220
Quiche (pré-aquecer)	1	180–190	40– 50	1	200–220
Pão (pré-aquecer)					
Cozedura rápida	1	200	10– 15	1	240
Cozer completamente	1	180	40– 45	1	200

Cozer com a fase para pizzas

As indicações na tabela são valores orientativos, válidos para tabuleiros de esmalte. Os valores podem variar em função do tipo e quantidade de massa e da forma de bolo utilizada.

Respeitar as indicações na tabela sobre aquecimento prévio.

Recomendamos, na primeira tentativa, a selecção da temperatura mais baixa de entre as temperaturas indicadas. Em geral, a temperatura mais baixa produz um tostado mais uniforme.

Quando quiser fazer uma receita própria, oriente-se por um bolo semelhante constante da tabela.

As indicações referem-se à introdução com o forno frio.

Prato	Acessório	Nível	Temperatura em ° C	Duração Minutos
Pizza	Tabuleiro	1	180–200	20–30
Bolo flambeado	Tabuleiro	1	190–210	20–25
Torta	Forma de torta ou forma de molaem metal branco	1	200–210	30–35
Quiche	Forma de torta ou forma de molaem metal branco	1	180–200	30–45
Tarte de requeijão	Forma de mola	1	160–170	60–75
Bolo suíço	Tabuleiro	1	190–200	35–45
Strudel	Tabuleiro	1	190–210	35–45

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.

Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrfie sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduza 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. Verifique o nível do tabuleiro e armações (limpar as armações). 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.

O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo. O sumo da fruta transborda.

Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

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 3D . Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.

Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.

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

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

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

Indicações sobre assar

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

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

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

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

Indicações sobre grelhar com ar circulante

Utilizar a grelha e o tabuleiro universal.

Ao grelhar com ar circulante sobre a grelha, o forno pode ficar muito sujo, dependendo do alimento a grelhar. Por isso, limpar o forno, após cada utilização, para evitar que a sujidade fique queimada.

Para aves ou assados especialmente estaladiços (assado de porco com courato).

Virar o assado grande, decorrido cerca de metade do tempo.

Virar aves inteiras, após cerca de dois terços do tempo. No caso de patos e gansos, picar a pele por baixo das asas, para que a gordura fique bem assada.

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 universal 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.

Tabela de Assados

Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Tipo de Alimento	Ar quente 3D 			Calor superior e inferior 	
	Nível	Temperatura em ° C	Tempo de assadura Minutos	Nível	Temperatura em ° C
Carne de Porco					
Assar com courato (2 kg) (p.ex. cachaço, joelho)	1	160–170	100–130	–	–
Rolo de carne (1,5 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Kasseler (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Filé de porco	1	170–180	30–45	1	200–230
Rolo de carne picada (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Carne de vaca					
Filé	1	180–190	45–65	1	200–220
Rosbife (rosado)	1	180–190	30–45	1	200–220
Carne de vitela					
Peito para assar	1	160–170	90–120	1	180–200
Joelho	1	160–170	100–130	1	190–210
Borrego					
Perna	1	180–190	70–110	1	200–220
Lombo	1	160–170	90–120	1	200–220
Aves					
Frango 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220
Pato 2 kg	1	160–170	90–120	1	190–210
Ganso 3 kg	1	150–160	130–180	–	–
Caça					
Lombo de corço	1	160–170	90–120	1	200–220
Carne de corço para assar	1	160–170	90–120	1	190–210
Javali/veado para assar	1	160–170	100–120	1	190–210
Peixe à posta					
(por ex. trutas)	1	160–170	30–40	2	180–200

Grelhar

Utilizar a grelha e o tabuleiro universal.

 **Cuidado ao fazer grelhados.**
Manter as crianças afastadas.

Grelhar com circulação de ar

Colocar a grelha sobre o tabuleiro universal.
Pode adquirir grelhas adicionais como **acessórios originais nas lojas da especialidade.**

As indicações na tabela são valores orientativos.
Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade do alimento a grelhar e referem-se à introdução com o forno frio.

Tipo de alimento	Peso	Loiça	Regulação de temperatura	Nível	Duração
Carne de porco com courato	2 kg	Grelha/Tabuleiro universal	170–190° C	1	120–140 min.
Vaca Rosbife	1,5 kg	Grelha/Tabuleiro universal	200–220° C	1	45– 55 min.
Aves					
Metades de frango 1 a 3 unidades	ca. 500 g cada	Grelha/Tabuleiro universal	210–230° C	1	40– 50 min.
Frangos inteiros 1 a 2 unidades	ca. 1 kg cada	Grelha/Tabuleiro universal	190–210° C	1	45– 60 min.
Pato	2–2,5 kg	Grelha/Tabuleiro universal	150–170° C	1	90–120 min.
Ganso	3–3,5 kg	Grelha/Tabuleiro universal	150–160° C	1	130–180 min.

Grelhados planos

Utilizar a grelha e o tabuleiro universal no nível 1.

As indicações na tabela são valores orientativos. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade do alimento a grelhar e referem-se à introdução com o forno frio.

Tipo de alimento	Potência do grelhador	Nível	Posição da grelha	Duração		Observações
				1.º lado	2.º lado	
Porco						
Filé de porco (2–2,5 cm)	3	3		10–15 min.	5–10 min.	
Bife do lombo	3	3		10–14 min.	6–8 min.	
Salsichas frescas	2–3	3		6–10 min.	5–7 min.	Picar ligeiramente
Vaca						
Bifes	3	3		10–13 min.	4–8 min.	Colocar os frascos em triângulo (ver ilustração), deixando um intervalo de cerca de 5 cm em relação à parede traseira do forno.
Tornedós	3	3		8–11 min.	4–6 min.	
Peixe						
Peixes pequenos	2	2		10–15 min.	5–10 min.	Virar

Conselhos para assar e grelhar

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

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

Como verificar se o assado está pronto.

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

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

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

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

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

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

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

Ao regar o assado, formam-se vapores.

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

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em ° C	Duração Minutos
Pizza (pré-aquecer) com base fina	Grelha coberta com papel de vegetal	1		190–210	10–20
Pizza (pré-aquecer) com base grossa	Grelha coberta com papel de vegetal	1		180–200	15–25
Batatas (pré-aquecer) (por ex. Batatas fritas)	Tabuleiro universal	1		200–220	15–25
Produtos de padaria (pré-aquecer) (por ex. pãezinhos)	Grelha coberta com papel de vegetal	1		200–220	5–15
Strudel (pré-aquecer)	Tabuleiro	1		200–220	25–45

Nota

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

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* Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, de frutas, etc, Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria.	Grelha	1		O selector de temperatura fica desligado

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

Desidratar

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

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

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

Prato	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, horas
600 g de maçãs às rodelas	1+3		80	aprox. 5
800 g de pêras aos quartos	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas lavadas	1+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.



Colocar os frascos em triângulo (ver ilustração), deixando um intervalo de cerca de 5 cm em relação à parede traseira do 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 universal no nível 1. Coloque os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem no mesmo.
2. Deite $\frac{1}{2}$ litro de água quente (a aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o selector de funções em
5. Coloque o selector de temperatura na amplitude a aprox. 160 °C.

Frutas, pepinos e concentrado de tomate		Legumes (mas não pepinos)	
1	Colocar os frascos.	1	Colocar os frascos.
2	Seleccionar a função  e regular ca. de 160° C.	2	Seleccionar a função  e regular ca. de 160° C.
3	O frasco de trás e o frasco da direita, na segunda linha, começam a formar bolhinhas primeiro. Frascos de $\frac{1}{2} + 1$ l l após cerca ca. de 50–60 min. Desligar o forno, logo que os outros frascos comecem a formar bolhinhas.	3	O frasco de trás e o frasco da direita, na segunda linha, começam a formar bolhinhas primeiro. Frascos de $\frac{1}{2} + 1$ l l após cerca ca. de 50–60 min. Logo que os outros frascos comecem a formar bolhinhas, baixar a temperatura do forno para 100° C.
4	Deixar ficar os frascos no forno fechado ainda durante alguns minutos. – Framboesas, morangos cerejas, pepinos: 5–10 min. – Outras frutas: 10–15 min. – Concentrado de tomate, mousse de maçã: 15–20 min.	4	Deixar os frascos continuar a ferver durante cerca de 60 min. , com o forno fechado.
			Desligar o forno.
			Deixar ficar os frascos no forno fechado mais cerca de 15 a 30 min.

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, pãozinhos, 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 3D não exceda 180 °C.

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190 °C, com ar quente circulante 3D não exceda 170 °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

Respeitar as indicações sobre aquecimento prévio.

Os valores da tabela aplicam-se sem aquecimento rápido.

Cozer bolos

Conforme Norma DIN 44547 e EN 60350

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura Minutos
Biscoitos (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		150-170	15-25
	Tabuleiro	1		140-160	20-30
	2 tabuleiros	1+3		140-160	20-35
Bolinhos	Tabuleiro	2		160-170	25-35
	Tabuleiro	1		150-160	25-35
Biscoitos de água	Forma de mola	1		160-170	30-40
	Forma de mola	1		160-170	30-40
Bolo de massa levedada	Tabuleiro	2		170-180	45-55
	Tabuleiro	1		160-170	50-60
	2 tabuleiros	1+3		160-170	60-75
Bolo de maçã coberto	Grelha + forma de mola de folha-de-flandres ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grelhar

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do gelhador	Duração Minutos
Tosta (1pré-aquecer 10 min.)	Grelha*	3		3	0,5-1,5
Bifes de vaca 12 unidades**	Grelha* + tabuleiro universal	3		3	1.º lado 10-15 2.º lado 7-12

* Poderá adquirir as grelha como acessórios originais nas lojas da especialidade.

** Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo. Coloque o tabuleiro universal sempre no nível 1.

Instruções de montagem

Para o instalador e
especialista de cozinhas

Instruções importantes

Reciclar o **material de embalagem** de acordo com as normas em vigor.

Não utilizar a **pega da porta do forno** para o transporte ou embutir o aparelho.

Para a alimentação de corrente é necessária uma tomada com contacto de segurança.

Se, depois da montagem, a tomada com contacto de segurança deixar de estar acessível, deverá ser instalado um dispositivo de corte, tal como abaixo descrito em "A segurança eléctrica".

O forno de embutir é fornecido com um cabo de ligação.

Atenção: A ligação e a colocação em funcionamento só podem ser feitas por um especialista credenciado.

Para a ligação deve ser utilizado um cabo de ligação à rede com o tipo H05RR-F 3 G 1,5^².

Consumo nominal, tensão nominal e tipo do aparelho: Ver chapa de características por trás da porta do forno, em baixo à esquerda, junto ao bordo lateral do forno.

A chapa de características está localizada na lateral do aparelho.

A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se o sistema de protecção de terra da instalação do edifício corresponder às normas em vigor.

Por parte do instalador tem que ser previsto um dispositivo separador. Como dispositivo separador consideram-se interruptores com uma abertura de contacto superior a 3 mm e desconexão em todos os pólos. Aqui se incluem disjuntores e contactores.

O esquema de ligação eléctrica localiza-se na parte de trás do aparelho.

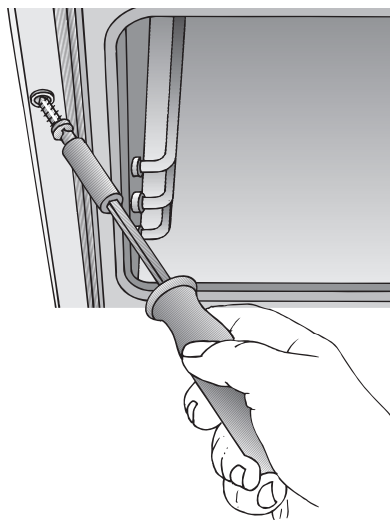


Em caso de reparação, o aparelho deve, em geral, ser totalmente desligado da corrente.

O aparelho montado de acordo com as normas, tem que estar coberto em todos os lados de modo que não seja possível o contacto, também com componentes isolados.

A cobertura só pode ser retirada com o auxílio de ferramentas.

Montagem do forno

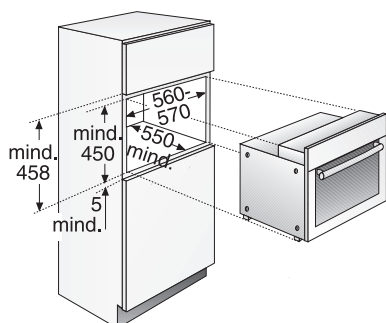


Introduzir o forno de embutir no nicho do armário e **alinhá-lo bem nivelado**.

Abrir a porta do forno e fixar o forno de embutir nas réguas laterais com um parafuso de cada lado do armário.

Ao aparafusar os dois parafusos (encontram-se dentro de um saco e são fornecidos juntamente com o forno), eles devem ser colocados com uma ligeira inclinação para fora. Favor, utilizar apenas estes parafusos.

Verificar se o forno de embutir está montado fixo e **nivelado** e se foram respeitadas as medidas indicadas.



Programa de móveis

Para o forno de embutir podem ser utilizados todos os armários para transformação de fogões de todos os programas de cozinhas. No caso de armários para transformação de fogões, os folheados de madeira ou revestimentos de plástico devem ser tratados com colas resistentes a temperaturas elevadas (90°). Se o revestimento de plástico ou as colas não forem suficientemente resistentes aquelas temperaturas, o revestimento pode deformar ou descolar.

