



Horno integrable HB.41R..0.
Forno integrável HB.41R..0.



BOSCH

[es] Instrucciones de uso2

[pt] Instruções de serviço 20

Consejos y advertencias de seguridad	2	Cambiar la lámpara del horno	10
Antes del montaje	2	Cristal protector	10
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Servicio de Asistencia Técnica.....	11
Causas de los daños	3	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	11
Su nuevo horno	4	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente.....	11
Panel de mando	4	Ahorrar energía	11
Mando de funciones	4	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	11
Reloj avisador con función de desconexión	4	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Mando de temperatura	5	cocina	11
Interior del horno.....	5	Pasteles y repostería.....	11
Accesorios	5	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	13
Antes del primer uso.....	6	Carne, aves, pescado.....	14
Calentar el horno	6	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	15
Limpieza de los accesorios	6		15
Programar el horno	6	Gratinados, soufflés, tostadas.....	16
Tipo de calentamiento y temperatura	6	Productos preparados.....	16
Duración del tiempo de cocción	6	Platos especiales.....	16
Calentamiento rápido.....	7	Descongelar	17
Función limpieza	7	Desecar	17
Antes de la limpieza	7	Cocción de mermeladas.....	17
Programación	7	Acrilamida en los alimentos.....	18
Después de la limpieza	7	Comidas normalizadas	19
Cuidados y limpieza	7	Hornear	19
Productos de limpieza	7	Asar al grill.....	19
Función luz.....	8		
Abatir la resistencia del grill	8		
Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho	8		
Descolgar y colgar la puerta del horno	9		
Montar y desmontar los cristales de la puerta	9		
Qué hacer en caso de avería	10		
Tabla de averías.....	10		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-eshop.com**

Consejos y advertencias de seguridad

Leer atentamente las instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando esté cerrada.

Interior del horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

- No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el interior del horno. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

¡Peligro de incendio!

- No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno. No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislante del cable puede derretirse.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Seguridad extra de la puerta

Con determinadas recetas que requieren tiempos prolongados de cocción a elevadas temperaturas, la puerta del horno puede alcanzar una temperatura alta. Si en su hogar hay niños pequeños, vigílelos mientras el horno está en funcionamiento.

Adicionalmente, existe un dispositivo de protección que impide el contacto directo con la puerta del horno. Este accesorio opcional (671383) puede solicitarse a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

¡Atención!

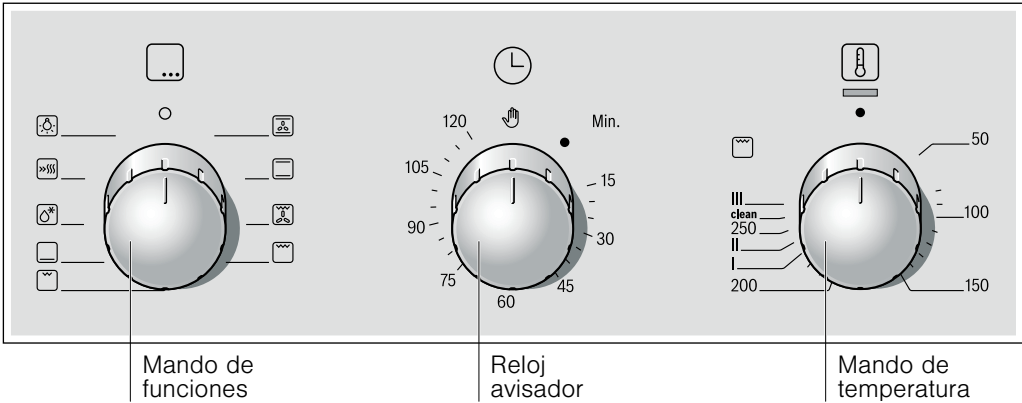
- Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno: No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.
- Agua en el horno caliente: No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
- Alimentos líquidos: No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de frutas: No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta del horno muy sucia: Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
- Puerta del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse. El cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.
- Asar al grill: Al asar al grill, no colocar la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana a una altura superior a 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el esmalte al extraerla. Utilice la altura 4 y 5 sólo para asar directamente sobre la parrilla.

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios escamoteables

En algunos hornos, los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Utilización
○ Posición cero	El horno está apagado.
Aire caliente*	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.

Posición	Utilización
Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

Reloj avisador con función de desconexión

Con el reloj avisador podrá programar un tiempo de hasta 120 minutos y programar una desconexión automática del horno.

Posición	Significado
Posición cero	El reloj avisador está desactivado.
● Min.	Fin del tiempo programado
15 - 120	Escala en minutos

Así se programa

Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta ajustar el tiempo deseado. Después de 120 hay un tope. No sobrepasarlo al girar.

Una vez transcurrido el tiempo

Sonará una señal acústica y el horno se desconectará. Girar el mando hasta la posición .

Nota: Si el tiempo de cocción que se quiere ajustar es inferior a 30 minutos, primero habrá que girar el mando hasta la posición 30 y a continuación retroceder hasta alcanzar el tiempo deseado.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.

Posición		Significado
●	Posición cero	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
I, II, III	Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie ☐ y de amplia superficie ☐.
		I = nivel 1, suave
		II = nivel 2, medio
		III = nivel 3, fuerte
clean		Función limpieza.

Cuando el horno calienta, la lámpara indicadora del mando de temperatura se enciende. En las pausas de calentamiento se apaga. La lámpara indicadora no se enciende con la función luz ☐ ni con la función descongelar ☐.

Nota: Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

Interior del horno

El horno incorpora un ventilador y una lámpara.

Luz

La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.

No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición ☐.

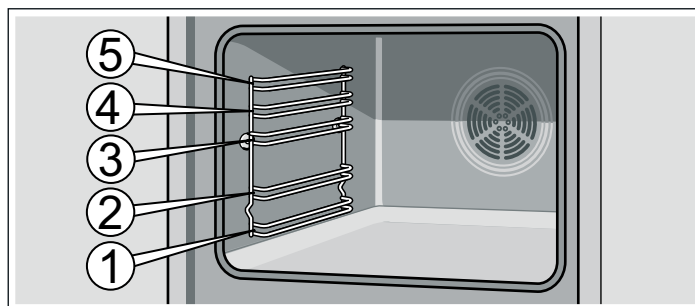
Ventilador

El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

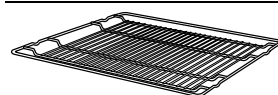
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

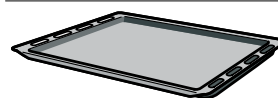
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrillada y platos congelados.

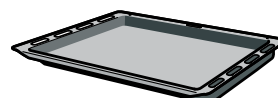
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo ☐.



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Bandeja universal esmaltada profunda

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, introduzca siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato.

Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Bandeja de horno esmaltada plana	HEZ361000	Para pasteles, pastas y galletas.
Bandeja universal esmaltada profunda	HEZ362000	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
Parrilla	HEZ364000	Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Bandeja para pizza	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Cacerola de metal	HEZ6000	La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el programa Automático o el Asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.
Cacerola de cristal	HEZ915001	La cacerola de cristal es idónea para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiada para el Programa automático o Asado automático.
Guías correderas triples de extracción completa	HEZ368301	Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.

2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

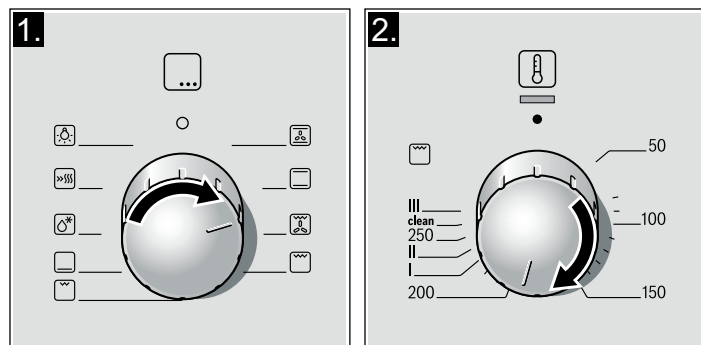
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

Nota: Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior  a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

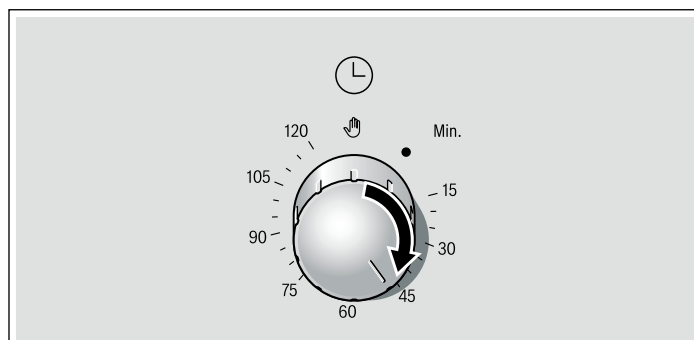
El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Duración del tiempo de cocción

El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta ajustar el tiempo deseado. Después de 120 hay un tope. No sobrepasarlo al girar.



El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. Situar el mando de funciones en la posición 0. El horno está apagado.

Cancelar el tiempo de cocción

Girar el reloj avisador hasta la posición 0.

Notas

- Una vez haya sonado la señal acústica, volver a girar el reloj avisador hasta la posición 0.
- Si el tiempo de cocción que se quiere ajustar es inferior a 30 minutos, primero habrá que girar el mando hasta la posición 30 y a continuación retroceder hasta alcanzar el tiempo deseado.

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el calentamiento rápido  con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura deseada con el mando de temperatura.
La lámpara indicadora sobre el mando de temperatura se ilumina.

El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

La lámpara indicadora se apaga. Introducir el alimento en el horno y seleccionar la función y temperatura deseadas.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Función limpieza

La función limpieza regenera las superficies autolimpiables del interior del horno.

La pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Gracias a esta función es posible regenerar aquellas superficies autolimpiables que ya no pueden limpiarse correctamente por sí solas.

Antes de la limpieza

Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del interior del horno.

Limpiar la base del interior del horno y las paredes esmaltadas

Antes de programar la función limpieza, limpiar las superficies no autolimpiables del interior del horno. En caso contrario aparecen manchas imposibles de eliminar.

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre. En caso de suciedad fuerte, utilizar un

estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Programación

La limpieza dura aproximadamente una hora.

1. Situar el mando de funciones en Aire caliente .
2. Situar el mando de temperatura en **clean**.
Tras una hora, desconectar el mando de funciones.

Cancelar la limpieza

Situar el mando de funciones en la posición 0.

Después de la limpieza

Una vez se ha enfriado por completo el interior del horno, limpiar con un paño húmedo los restos de sal de las superficies autolimpiables.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas o raíles	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables del interior del horno

En algunos hornos, la pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Gracias a la función limpieza, es posible regenerar aquellas superficies autolimpiables que ya no pueden limpiarse correctamente por sí solas. Consultar al respecto el capítulo *Función limpieza*.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si por descuido cae limpiador para hornos sobre ella, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Función luz

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

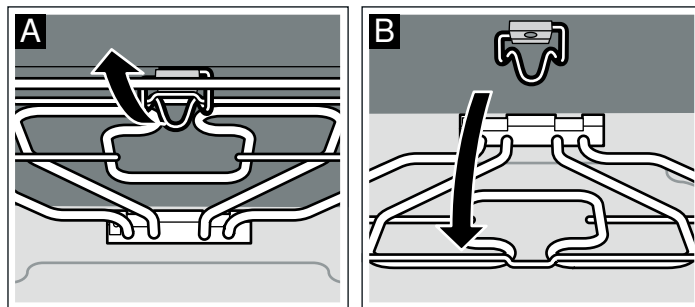
Abatir la resistencia del grill

Para facilitar la limpieza, en algunos hornos se puede abatir la resistencia del grill.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El horno debe estar frío.

1. Tirar hacia delante del asa del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja (figura A).
2. Al mismo tiempo, sujetar la resistencia del grill y abatirla hacia abajo (figura B).



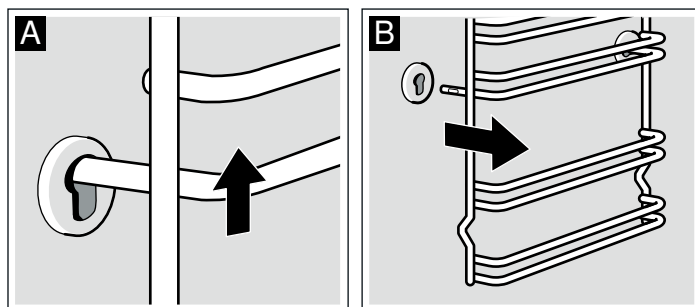
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba la resistencia del grill. Empujar el asa de sujeción hacia abajo y encajar la resistencia del grill.

Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho

Es posible retirar las rejillas o raíles izquierdo y derecho para limpiarlos. El horno debe estar frío.

Descolgar las rejillas o raíles

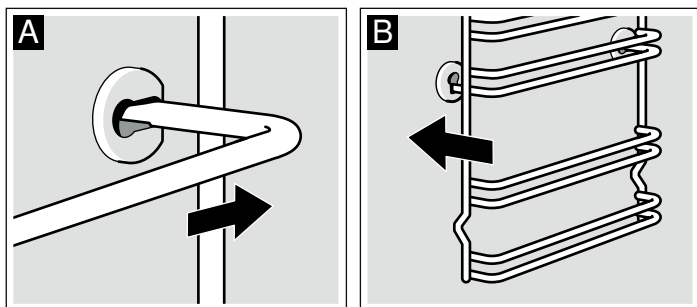
1. Levantar la rejilla o el raíl por la parte delantera
2. y descolgarla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla o raíl completamente hacia adelante y extraerlo (figura B).



Limpiar las rejillas o los raíles con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas o raíles

1. Insertar primero la rejilla o el raíl en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera (figura B).

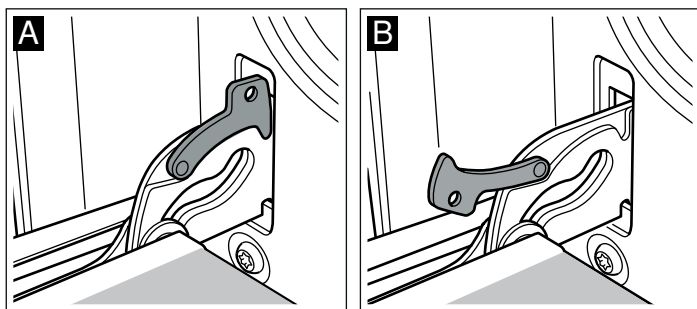


Las rejillas o raíles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

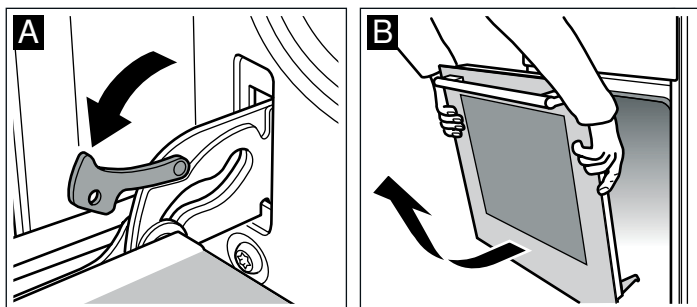


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

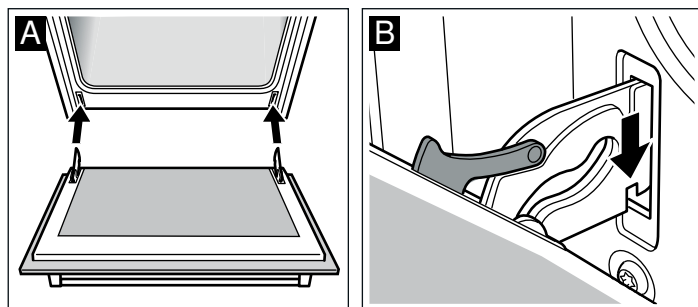
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope (figura B). Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

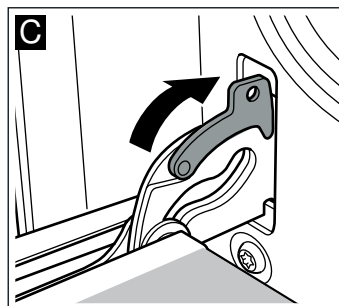
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas (figura A).
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados (figura B).



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

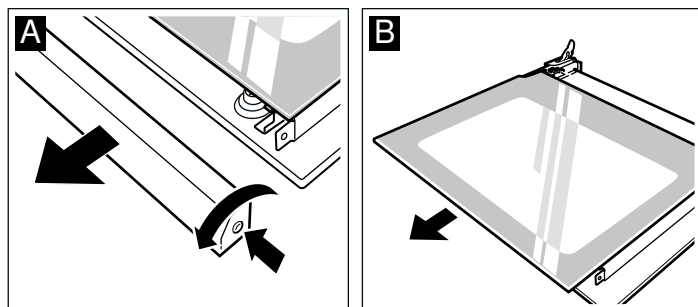
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

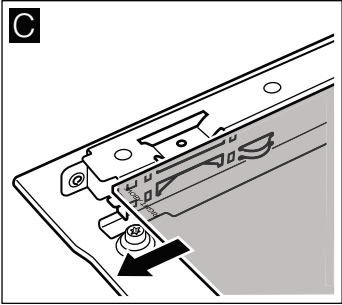
Desmontar

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la cubierta superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha (figura A).
3. Alzar y extraer el cristal superior (figura B).



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Extraer el cristal inferior (figura C).

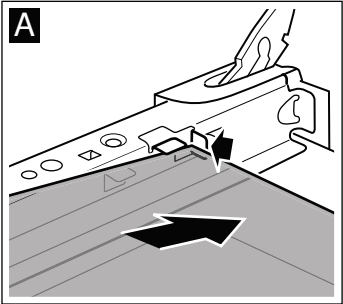


Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio, ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

Montar

Para puertas de dos cristales realizar del paso 2 al 4.

1. Introducir el cristal inferior hacia atrás inclinándolo (figura A).
Al montar los cristales, observar que la inscripción "right above" abajo en la izquierda se encuentre invertida.



- 2. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo, con la superficie lisa hacia fuera.
- 3. Colocar la cubierta y atornillarla.
- 4. Colgar la puerta del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
El horno no calienta.	El reloj avisador está en la posición ● Min.	Girar el reloj avisador hasta la posición 🕒.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

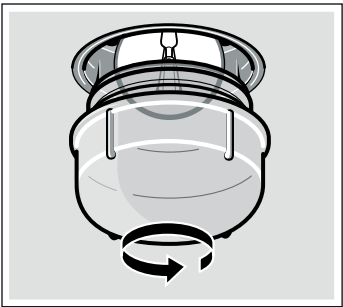
Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.

- 1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
- 2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



- 3. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
- 4. Volver a enroscar el cristal protector.
- 5. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.

FD-Nr.

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.
- Mantener la puerta del horno cerrada durante los ciclos de cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo

pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el interior del horno vacío y frío.
Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del interior del horno que no sean necesarios. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Con Calor superior e inferior  se consigue el mejor horneado de pasteles.

Si se hornea con Aire caliente , se recomiendan las siguientes alturas para introducir los accesorios:

- Pasteles en moldes: altura 2
- Pasteles en la bandeja: altura 3

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente .

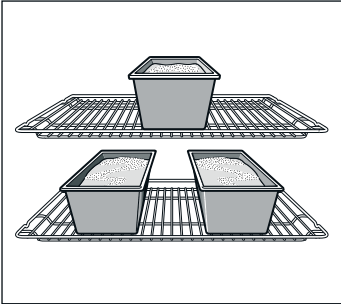
Alturas de horneado en 2 niveles:

- Bandeja esmaltada: altura 3
- Bandeja de aluminio: altura 1

Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

En las tablas hay numerosos consejos para cada plato.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre la parrilla tal y como se muestra en la imagen.



Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de cristal los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Si se precalienta el horno, los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos.

Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.

Para hornear sólo una tarta en un nivel, colocar el molde en la bandeja esmaltada.

Si se hornean varios pasteles al mismo tiempo, se pueden colocar los moldes juntos en la parrilla.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.

Pasteles en la bandeja de horno		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja de horno	2		200-220	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana	1+3		170-180	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda	1+3		170-180	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana	1+3		170-190	30-45
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda	1+3		170-190	30-45

Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el Servicio de Asistencia Técnica.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	40-50
Panecillos (p. ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	3		200-220	20-20

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja esmaltada	3		150-160	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana	1+3		140-150	25-30
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda	1+3		140-150	25-30
Merengues	Bandeja esmaltada	3		80-90	180-210
Buñuelos de viento	Bandeja esmaltada	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja esmaltada	3		110-130	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana	1+3		100-120	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda	1+3		100-120	35-45

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a una altura menor 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 quesón) 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 más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	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

Recipientes

Se puede usar cualquier recipiente resistente al calor. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja esmaltada.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. Comprobar que la tapa de la cacerola encaja y cierra bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:
Recipiente sin tapa = abierto
Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Para asar al grill, precalentar el horno durante unos 3 minutos antes de introducir el producto en el interior del horno.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Poner la bandeja esmaltada a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

No poner la bandeja de horno o la bandeja universal a la altura 4 ó 5. Debido al fuerte calor, ésta podría deformarse y dañar el interior del horno al extraerla.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurrido ⅔ del tiempo de cocción.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.

Carne

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo de cocción, minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1,0 kg	cerrado	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Lomo de vaca	1,0 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, poco hecho	1,0 kg	abierto	1		210-230	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla	5		3	20
Bistecs, poco hechos			5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1,0 kg	abierto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Carne de cerdo con corteza de tocino (p. ej. espalda, pierna)	1,0 kg	abierto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1,0 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	de 750 g de carne	abierto	1		170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla	4		3	15
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		150-170	110

Aves

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Si se cocina pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	40-50
Pollo, trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1,0 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3,0 kg	Parrilla	2		170-190	110-130
Pavo joven	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110

Pescado

Dar la vuelta a las piezas de pescado tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Si se hornean filetes de pescado, añadir unas cuantas cucharadas soperas de líquido para rehogar.

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo de cocción, minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla	4		2	20-25

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

Para asar directamente sobre la parrilla sin recipientes, introducir la bandeja esmaltada a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son solo valores orientativos.

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo de cocción, minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados sazonados con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para gratinar o bandeja esmaltada	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla	3+1		170-180	8-12

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

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo minutos
Patatas fritas	Parrilla o bandeja esmaltada	3		190-210	20-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Bandeja esmaltada	3		190-200	20-25

Nota: La bandeja 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.

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios y las rejillas o raíles izquierdo y derecho del interior del horno.

Preparar yogur

- 1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
- 2. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).
- 3. Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente.

- 4. Precalentar el interior del horno como se indica.
- 5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

- 1. Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
- 2. Precalentar el interior del horno como se indica.
- 3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Plato	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura	Tiempo
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C	5 min. 8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C, apagara el aparato e introducir la masa de levadura en el interior del horno.	5-10 min. 20-30 min.

Descongelar

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		El mando de temperatura permanece apagado

Desecar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

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

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando.

Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, horas
600 g de manzanas en rodajas	1+3		80	aprox. 5 h
800 g de peras cortadas a trozos	1+3		80	aprox. 8 h
1,5 kg de ciruelas	1+3		80	aprox. 8-10 h.
200 g de hierbas aromáticas, limpias	1+3		80	aprox. 1½ h.

Cocción de mermeladas

Para la cocción, los tarros y las gomas elásticas deben estar limpios y en perfecto estado. Utilizar tarros de igual tamaño en la medida de lo posible. Los valores de las tablas se refieren a tarros redondos de un litro.

¡Atención!

No utilizar tarros de mayor tamaño ni altura. Las tapas podrían estallar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y la temperatura del contenido de los tarros. Antes de desconectar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

Preparación

1. Verter la fruta o la verdura en los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.

3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.

4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros al mismo tiempo en el interior del horno.

Programación

1. Colocar la bandeja esmaltada en la altura 2. Colocar los tarros sobre la bandeja de manera que no se toquen.
2. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en Calor inferior .
5. Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

Cocción de mermeladas

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas a intervalos breves. Apagar el horno.

Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el interior del horno, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la mermelada.

Fruta en tarros de un litro de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox. 35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno

Sacar los tarros del interior del horno cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Los tarros podrían estallar.

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida	
General	■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior e inferior máx. 200 °C Con aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior e inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g. por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior y la bandeja de aluminio en el nivel inferior.

Galletas de mantequilla:

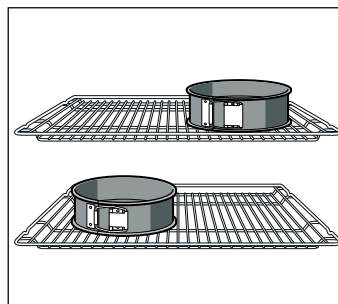
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana recubierto en 1 nivel:

Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana recubierto en 2 niveles:

Colocar moldes desmontables oscuros superpuestos.



Pasteles en moldes desmontables de hojalata:

Hornear con Calor superior e inferior  en 1 nivel. Utilizar la bandeja esmaltada en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desmontables.

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla (precalentar*)	Bandeja de horno plana	2		160-170	20-30
	Bandeja universal profunda	3		150-160	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana	1+3		140-160	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda	1+3		140-160	20-30
Pastelitos 20 piezas	Bandeja esmaltada	3		150-170	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar*)	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana	1+3		140-150	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda	1+3		140-150	30-40
Bizcocho de agua (precalentar*)	Molde desmontable	1		170-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		160-180	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana	1+3		150-160	30-45
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda	1+3		150-160	30-40
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas + 2 moldes desmontable de hojalata Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desmontable de hojalata Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

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

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja esmaltada en la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	5+1		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrido 2/3 del tiempo.

Instruções de segurança	20
Antes da montagem	20
Instruções de segurança	20
Causas dos danos	21
O seu novo forno	22
Painel de comandos	22
Comando de funções	22
Alarme com função de desconexão	22
Comando de temperatura	23
Interior do forno	23
Acessórios	23
Antes da primeira utilização	24
Aquecer o forno	24
Limpeza dos acessórios	24
Regular o forno	24
Tipo de aquecimento e temperatura	24
Tempo de cozedura	24
Aquecimento rápido	25
Função de limpeza	25
Antes da limpeza	25
Programação	25
Depois da limpeza	25
Cuidados e limpeza	26
Produtos de limpeza	26
Função luz	26
Rebater a resistência do grelhador	27
Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito	27
Montar e desmontar a porta do forno	27
Montar e desmontar os vidros da porta	28

O que fazer em caso de avaria	28
Tabela de avarias	28
Substituir a lâmpada do forno	28
Vidro de protecção	29
Serviço de Assistência Técnica	29
Número E e número FD	29
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente ..	29
Poupar energia	29
Eliminação de resíduos não poluente	29
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	30
Bolos e biscoitos	30
Sugestões e conselhos práticos para a cozedura	31
Carne, aves, peixe	32
Conselhos para assar e grelhar	34
Gratinados, soufflés, torradas	34
Alimentos preparados	34
Pratos especiais	35
Descongelar	35
Secar	35
Cozedura de doces	35
Acrilamida nos alimentos	36
Refeições de teste	37
Cozer	37
Grelhar	37

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

Instruções de segurança

Ler atentamente as instruções deste manual. Guardar as instruções de serviço e montagem. Se o aparelho for dado a outra pessoa, deve incluir o manual correspondente.

Estas instruções de serviço são válidas tanto para fornos independentes como polivalentes. No caso dos fornos polivalentes, ler as instruções de serviço que acompanham a placa para ficar a conhecer o funcionamento dos elementos de comando da mesma.

Antes da montagem

Danos durante o transporte

Verificar o aparelho depois de retirar da embalagem. Em caso de danos ocorridos durante o transporte, não ligar o aparelho; contactar a Assistência Técnica e enviar um relatório escrito descrevendo todos os danos registados, caso contrário perderá o direito de exigir qualquer tipo de indemnização.

Ligação eléctrica

Só um técnico especialista autorizado pode ligar o aparelho. A garantia é anulada em caso de danos devidos a uma ligação incorrecta.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e a ligação do aparelho devem ser realizadas por um técnico autorizado. A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos (lesões pessoais e morte por electrocussão). O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado nem pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

Instruções de segurança

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar o aparelho apenas para a preparação de alimentos.

O aparelho não deve ser utilizado sem vigilância, por adultos ou crianças

- se sofrerem de qualquer tipo de diminuição das suas capacidades físicas ou mentais, ou
- se não tiverem a experiência ou os conhecimentos suficientes

Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

A porta do forno deve ficar fechada enquanto o forno estiver em funcionamento. Por segurança, recomenda-se manter sempre a porta do forno fechada, mesmo quando o forno está desligado.

Não pendurar-se, sentar-se ou brincar com a porta do forno, mesmo quando está fechada.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

- Nunca tocar no espaço interior do forno nem nas resistências enquanto estiverem quentes. Abrir cuidadosamente a porta do forno. Pode sair vapor quente. Manter as crianças afastadas do aparelho.
- Não derramar água no interior do forno enquanto estiver quente. Pode produzir vapor de água quente.
- Não preparar alimentos utilizando grandes quantidades de bebidas alcoólicas com alto teor de álcool. Os vapores do álcool podem provocar um incêndio no interior do forno. Utilizar bebidas alcoólicas com alto teor de álcool apenas em pequenas quantidades e abrir a porta do forno com cuidado.

Perigo de incêndio!

- Nunca introduzir objectos inflamáveis dentro do forno. Não abrir a porta caso esteja a sair fumo do aparelho. Desligar o aparelho. Desligar a ficha ou o fusível da caixa de fusíveis.
- Fixar bem o papel vegetal aos acessórios quando pré-aquecer o aparelho. Quando abrir a porta do aparelho, produz-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Segurar o papel vegetal sempre com um recipiente ou uma forma. Cobrir com papel vegetal apenas a superfície necessária. O papel vegetal não deve ultrapassar o tamanho do acessório.

Perigo de curto-circuito!

Nunca fixar os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O revestimento isolante do cabo pode derreter.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

Não retirar do forno os acessórios ou recipientes quentes sem utilizar pegas.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada. Desligar a ficha ou o fusível na caixa de fusíveis, em caso de avaria do aparelho. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Segurança extra para a porta

Com determinadas receitas que exigem tempos de cozedura prolongados a altas temperaturas, a porta do forno pode atingir uma temperatura elevada. Se tiver crianças pequenas em casa, vigie-as enquanto o forno estiver em funcionamento.

Além disso, existe um dispositivo de protecção que impede o contacto directo com a porta do forno. Pode solicitar este acessório opcional (671383) através do nosso Serviço de assistência técnica.

Causas dos danos

Atenção!

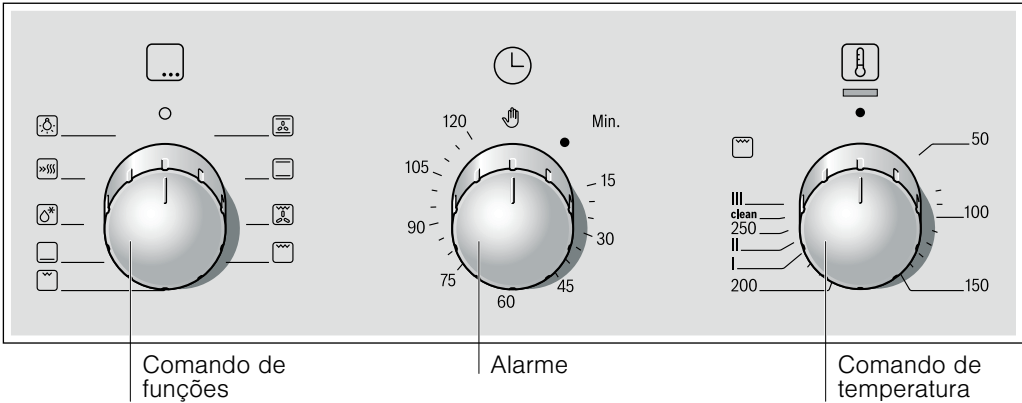
- Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno: Não colocar acessórios na base do forno. Não cobrir a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não colocar recipientes na base do forno se a temperatura regulada for superior a 50 °C. Aquecem demasiado. Os tempos de cozedura deixam de ser válidos e o esmalte fica danificado.
- Água no forno quente: Não derramar água no interior do forno enquanto estiver quente. Forma-se vapor de água. A oscilação térmica pode provocar danos no esmalte e nos acessórios.
- Alimentos líquidos: Não conservar alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.
- Sumo de fruta: Não encher demasiado o tabuleiro quando fizer bolos de fruta sumarentos. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas impossíveis de eliminar. Sempre que possível, utilizar o tabuleiro esmaltado fundo.
- Arrefecer com a porta aberta: Deixar arrefecer o forno apenas com a porta fechada. As partes frontais dos móveis contíguos podem danificar-se pouco a pouco mesmo com a porta do forno ligeiramente aberta.
- Junta do forno muito suja: Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fica bem fechada durante o funcionamento. As partes frontais dos móveis contíguos podem deteriorar-se. Manter o vedante do forno sempre limpo.
- Porta do forno como superfície de apoio: Não apoiar-se nem sentar-se na porta do forno aberta. Não colocar recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
- Transportar o aparelho: Não transportar nem segurar o aparelho pelo puxador da porta. O puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se. O vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.
- Grelhar: Na função grelhar, não colocar o tabuleiro universal fundo ou o tabuleiro de forno plano a uma altura superior a 3. Com o calor intenso, este pode ficar deformado e danificar o esmalte ao ser retirado. Utilizar a altura 4 e 5 apenas para assar directamente sobre a grelha.

O seu novo forno

Apresentamos-lhe o seu novo forno. Este capítulo descreve as funções do painel de comandos e dos respectivos elementos individuais. Também inclui informações sobre os acessórios e os componentes do espaço interior do forno.

Painel de comandos

Apresentamos-lhe uma vista geral do painel de comandos. Os elementos podem variar consoante o modelo do aparelho.



Comandos giratórios retrácteis

Em alguns fornos, os comandos giratórios são retrácteis. Para bloquear ou desbloquear o comando giratório, pressionar o mesmo quando estiver na posição zero.

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○ Posição zero	O forno está desligado.
Ar quente*	Para bolos e outra pastelaria. É possível cozinhar em dois níveis. Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme no forno.
Calor superior e inferior*	Para bolos, gratinados e assados de carne magra, p. ex., de vitela ou caça, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.
Grelhador com ar quente	Assar pedaços de carne, aves e peixe. A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. A turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador à volta dos alimentos.
Grelhador, grande superfície	Grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida.
Grelhador, pequena superfície	Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, peixe e fazer torradas. A parte central da resistência da grelha aquece.
Calor inferior	Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.

* Tipo de aquecimento através do qual se determina a classe de eficiência de energia segundo a norma EN60350.

Posição	Utilização
Descongelar	Descongelar, p. ex., carne, aves, pão e bolos. A turbina faz circular o ar quente à volta do alimento.
Aquecimento rápido	O forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.
Luz	Acender a lâmpada do interior do forno.

* Tipo de aquecimento através do qual se determina a classe de eficiência de energia segundo a norma EN60350.

Quando se selecciona um tipo de aquecimento, a lâmpada do interior do forno acende.

Alarme com função de desconexão

Com o alarme, poderá programar um tempo até 120 minutos e programar a desconexão automática do forno.

Posição	Significado	
	Posição zero	O alarme está desactivado.
● Min.	Fim do tempo programado	Sinal que aparece quando termina o tempo programado do alarme.
15 - 120	Escala em minutos	Margens de tempo

Como programar

Rodar o alarme para a direita até regular o tempo pretendido. A seguir a 120 existe um travão. Não o ultrapasse rodando o comando.

Depois de terminado o tempo

Será emitido um sinal sonoro e o forno desliga-se.

Rodar o comando até à posição .

Nota: Se o tempo de cozedura que se pretende regular for inferior a 30 minutos, tem primeiro de rodar o comando até à posição 30 e, em seguida, retroceder até alcançar o tempo pretendido.

Comando de temperatura

O comando de temperatura permite seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador.

Posição	Significado
●	Posição zero O forno não aquece.
50-270	Margem de temperatura Temperatura do interior do forno em °C.
I, II e III.	Níveis do grelhador Os níveis para o grelhador de pequena superfície ☐ e de grande superfície ☐. I = nível 1, suave II = nível 2, médio III = nível 3, forte
clean	Função de limpeza.

Quando o forno aquece, o indicador luminoso do comando de temperatura acende. Nos intervalos do aquecimento, apaga-se. O indicador luminoso não se acende com a função luz ☐ nem com a função descongelar ☐.

Nota: Quando utilizar o grelhador, em tempos de cozedura superiores a 15 minutos, regular o comando de temperatura para grelhador suave.

Interior do forno

O forno inclui um ventilador e uma lâmpada.

Luz

A lâmpada do interior do forno mantém-se acesa enquanto o forno está em funcionamento.

Não obstante, é possível acender a lâmpada com o forno desligado, colocando o comando de funções na posição ☐.

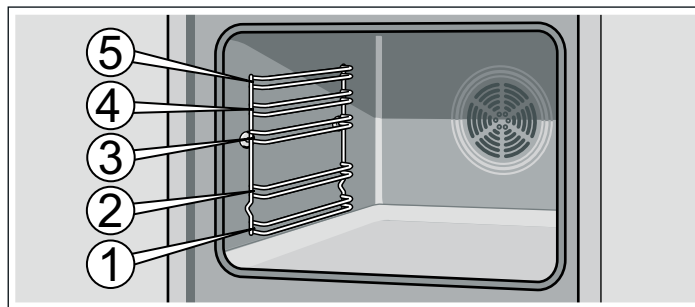
Ventilador

O ventilador liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tapar o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

Acessórios

É possível colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Depois de arrefecidos, desaparece a deformação sem afectar o funcionamento.

O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

Os acessórios podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica, em estabelecimentos especializados ou na Internet. Indicar o número HEZ.



Grelha

Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.

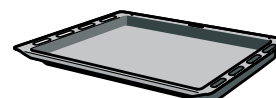
Introduzir a grelha com a curvatura voltada para baixo ☐.



Tabuleiro de forno plano de esmalte

Para bolos, massas e bolachas.

Introduzir o tabuleiro no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.



Tabuleiro universal fundo de esmalte

Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também é possível utilizá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.

Introduzir o tabuleiro no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.

Acessórios especiais

Os acessórios especiais podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Nos nossos folhetos e na Internet é apresentada uma ampla oferta de acessórios para o forno. A disponibilidade e a possibilidade de efectuar pedidos on-line dos acessórios especiais variam em função do país. Para tal, consultar a documentação de compra.

Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Ao comprá-los, introduzir sempre a denominação exacta (E-N.º) do seu aparelho.

Acessórios especiais	Número HEZ	Utilização
Tabuleiro de forno plano de esmalte	HEZ361000	Para bolos, massas e bolachas.
Tabuleiro universal fundo de esmalte	HEZ362000	Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também é possível utilizá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.

Acessórios especiais	Número HEZ	Utilização
Grelha	HEZ364000	Para recipientes de cozinha, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.
Tabuleiro para pizzas	HEZ317000	Ideal para pizzas, alimentos congelados ou bolos redondos grandes. O tabuleiro para pizzas pode ser utilizado em vez do tabuleiro universal fundo. Colocar o tabuleiro sobre a grelha e orientar-se pelos dados indicados nas tabelas.
Tacho de metal	HEZ6000	É possível usar o tacho nas zonas de assados da placa de cozedura vitrocerâmica. Adequa-se à cozedura com técnica de sensores, bem como ao programa Automático ou aos assados automáticos. O tacho é esmaltado por fora e tem um revestimento anti-aderente no interior.
Tacho de vidro	HEZ915001	O tacho de vidro é ideal para preparar estufados e gratinados no forno. Especialmente adequado para o Programa automático ou assados automáticos.
Guias corrediças triplas de extracção total	HEZ368301	As corrediças de extracção das alturas 1, 2 e 3 permitem retirar completamente os acessórios sem que caiam.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno. Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio e fechado. O mais eficaz é aquecer o forno durante uma hora com calor superior e inferior  a 240 °C. Verificar se não há restos da embalagem no interior do forno.

1. Seleccionar o calor superior e inferior  com o comando de funções.

2. Seleccionar 240 °C com o comando de temperatura.

Desligar o forno uma hora depois. Para tal, colocar o comando de funções na posição zero.

Limpeza dos acessórios

Antes de serem utilizados pela primeira vez, os acessórios devem ser limpos a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

Regular o forno

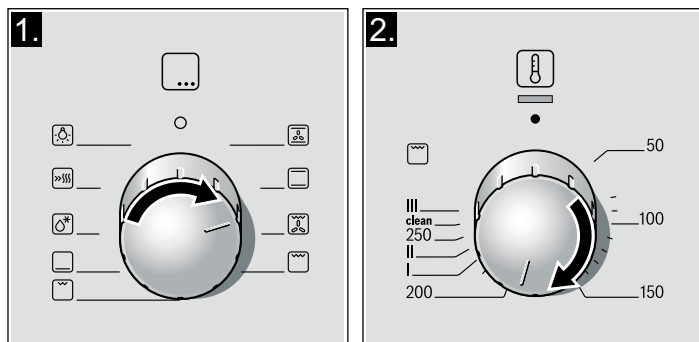
Existem várias possibilidades de regulação do seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador pretendidos.

Nota: Recomenda-se pré-aquecer sempre o forno antes de introduzir o alimento para evitar que se gere uma condensação excessiva no vidro.

Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo da imagem: calor superior e inferior  a 190 °C.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento com o comando de funções.
2. Seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Rode o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Alterar as regulações

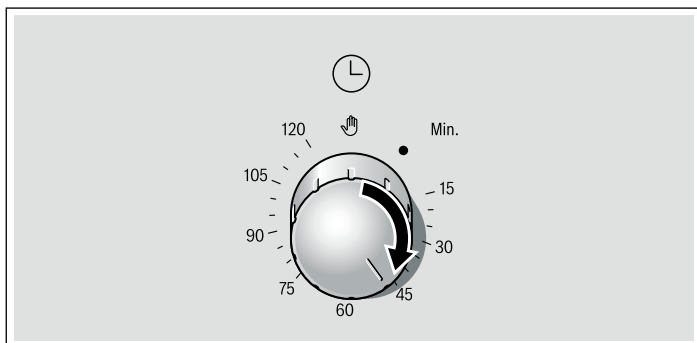
É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respectivo selector.

Tempo de cozedura

O forno permite programar o tempo de cozedura para cada alimento. Depois de terminado o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, não é necessário interromper outras tarefas para desligar o forno e não há o perigo de, acidentalmente, ultrapassar o tempo de cozedura. Exemplo da imagem: tempo de cozedura de 45 minutos.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento com o comando de funções.
2. Seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.

3. Rodar o alarme para a direita até regular o tempo pretendido. A seguir a 120 existe um travão. Não o ultrapasse rodando o comando.



O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Colocar o comando de funções na posição 0. O forno está desligado.

Cancelar o tempo de cozedura

Rodar o alarme até à posição 0.

Notas

- Assim que seja emitido o sinal sonoro, rode novamente o alarme até à posição 0.
- Se o tempo de cozedura que se pretende regular for inferior a 30 minutos, tem primeiro de rodar o comando até à posição 30 e, em seguida, retroceder até alcançar o tempo pretendido.

Aquecimento rápido

Com a função de aquecimento rápido, o forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.

Deve utilizar-se o aquecimento rápido para temperaturas superiores a 100 °C.

Para se conseguir um resultado de cozedura uniforme, o alimento não deve ser colocado no forno antes de o aquecimento rápido terminar.

1. Seleccionar o aquecimento rápido com o comando de funções.
2. Seleccionar a temperatura pretendida com o comando de temperatura.
O indicador luminoso situado por cima do comando de temperatura acende.

O forno começa a aquecer.

Fim do aquecimento rápido

O indicador luminoso apaga-se. Introduzir o alimento no forno e seleccionar a função e a temperatura pretendidas.

Cancelar o aquecimento rápido

Colocar o comando de funções na posição zero. O forno desliga-se.

Função de limpeza

A função de limpeza regenera as superfícies de auto-limpeza do interior do forno.

A parede posterior interna, as paredes laterais ou o tecto podem estar revestidos de cerâmica de alta porosidade. Este revestimento absorve os salpicos resultantes da cozedura e assado e dissolve-os enquanto o forno estiver em funcionamento. Graças a esta função, é possível regenerar aquelas superfícies de auto-limpeza que já não podem limpar-se correctamente sozinhas.

Antes da limpeza

Retirar os recipientes e os acessórios não apropriados do interior do forno.

Limpar a base do interior do forno e as paredes esmaltadas

Antes de programar a função de limpeza, limpar as superfícies sem auto-limpeza do interior do forno. Caso contrário, vão aparecer manchas impossíveis de eliminar.

Utilizar um pano de limpeza e água quente com um pouco de sabão ou vinagre. Em caso de sujidade forte, utilizar um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilizar apenas quando o interior do forno estiver frio. Não limpar as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.

Programação

A limpeza dura aproximadamente uma hora.

1. Colocar o comando de funções na posição de ar quente.
2. Ponha o comando de temperatura em **clean**
Depois de uma hora, desligar o comando de funções.

Cancelar a limpeza

Colocar o comando de funções na posição 0.

Depois da limpeza

Depois do interior do forno ter arrefecido completamente, limpar com um pano húmido os restos de sal das superfícies de auto-limpeza.

Cuidados e limpeza

O forno pode conservar durante muito tempo o aspecto reluzente e a capacidade funcional desde que se efectue regularmente a limpeza e a manutenção pertinentes. Segue-se uma descrição de como efectuar o tratamento cuidadoso e a limpeza do forno.

Notas

- É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.
- As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.
- O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno. Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

Produtos de limpeza

Ter em conta as indicações da tabela para não danificar as várias superfícies do forno utilizando um produto de limpeza inadequado. Não utilizar

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- produtos fortes que contenham álcool,
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave: Não utilizar limpa-vidros ou raspadores para vidro.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave: Limpar imediatamente as manchas de cal, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de assistência técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento do aço inoxidável e adequados para as superfícies quentes. Aplicar o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar um raspador para vidro.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano.
Vedante Não retirar!	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. Não esfregar.

Zona	Produtos de limpeza
Grelhas ou calhas	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.
Guias corredeiras	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano ou uma escova. Não pôr de molho nem lavar na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.

Limpar as superfícies de auto-limpeza do interior do forno

Em alguns fornos, a parede posterior interna, as paredes laterais ou o tecto podem estar revestidos de cerâmica de alta porosidade. Este revestimento absorve os salpicos resultantes da cozedura e assado e dissolve-os enquanto o forno estiver em funcionamento. Quanto mais elevada for a temperatura e mais tempo o forno estiver em funcionamento, melhor será o resultado.

Graças à função de limpeza, é possível regenerar aquelas superfícies de auto-limpeza que já não podem limpar-se correctamente sozinhas. Sobre este tema, consultar o capítulo *Função de limpeza*.

A ligeira descoloração do revestimento não afecta a auto-limpeza.

Atenção!

- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. Estes riscam e deterioram o revestimento de alta porosidade.
- Não limpar o revestimento de cerâmica com produtos de limpeza para fornos. Se, acidentalmente, forem derramados produtos de limpeza para fornos em cima do revestimento, limpar de imediato com uma esponja e água abundante.

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

Utilizar um pano de limpeza e água quente com um pouco de sabão ou vinagre.

Em caso de sujidade forte, utilizar um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilizar apenas quando o interior do forno estiver frio. Não limpar as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.

Função luz

Para facilitar a limpeza do forno, é possível acender a lâmpada do interior do forno.

Acender a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

A lâmpada acende-se. O comando de temperatura deve estar desligado.

Apagar a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

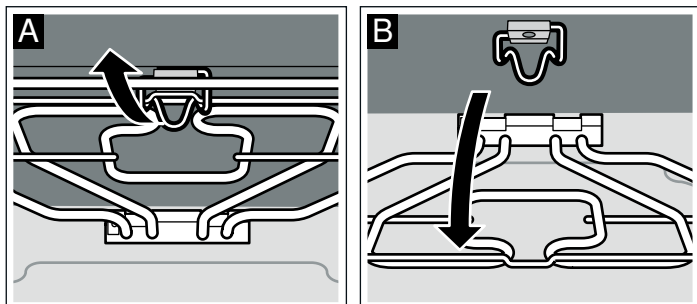
Rebater a resistência do grelhador

Para facilitar a limpeza, em alguns fornos é possível rebater a resistência do grelhador.

⚠ Perigo de queimaduras!

O forno deve estar frio.

1. Puxar o puxador do grelhador rebatível para si e empurrar para cima até ouvir um estalido (figura A).
2. Ao mesmo tempo, segurar a resistência do grelhador e empurrá-la para baixo (figura B).



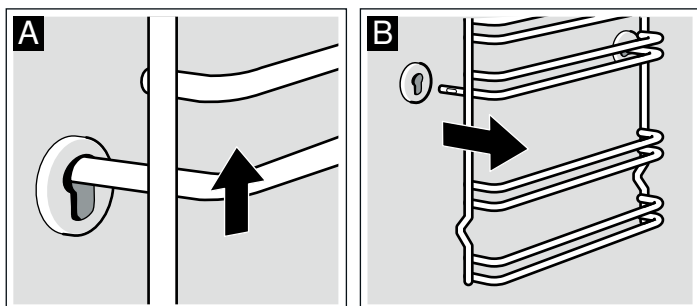
Terminada a limpeza, volte a deslocar para cima a resistência do grelhador. Empurrar o puxador de sustentação para baixo e encaixar a resistência do grelhador.

Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito

É possível retirar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, para serem limpas. O forno deve estar frio.

Desmontar as grelhas ou calhas

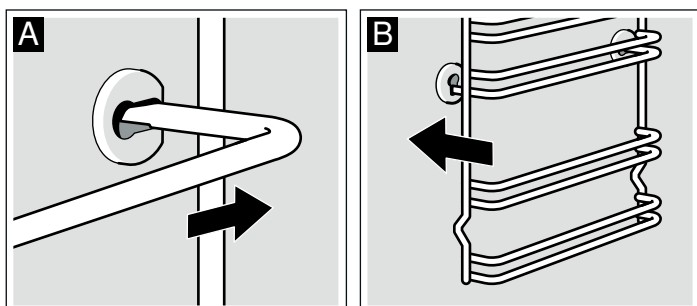
1. Levantar a grelha ou calha pela parte da frente
2. e desmontá-la (figura A).
3. Depois puxar completamente a grelha ou calha e retirá-la (figura B).



Limpar as grelhas ou calhas com detergente para a loiça e uma esponja. Para as manchas resistentes recomenda-se uma escova.

Montar as grelhas ou calhas

1. Primeiro, inserir a grelha ou a calha na ranhura posterior fazendo um pouco de pressão para trás (figura A)
2. e depois introduzir na ranhura frontal (figura B).

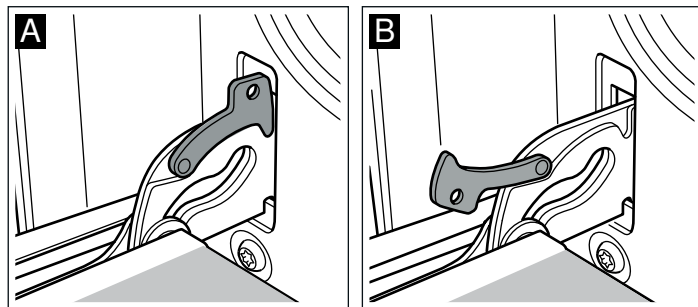


As grelhas ou calhas ajustam-se à esquerda e à direita. A curvatura deve estar sempre voltada para baixo.

Montar e desmontar a porta do forno

Para facilitar a desmontagem da porta e a limpeza dos vidros, é possível desprender a porta do forno.

As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta. Se se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.

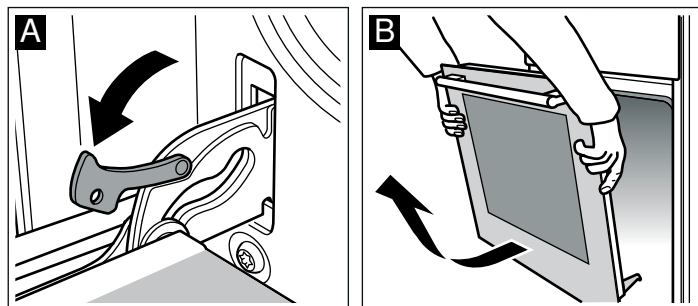


⚠ Perigo de lesões!

Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente. Verificar sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando se desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

Desmontar a porta

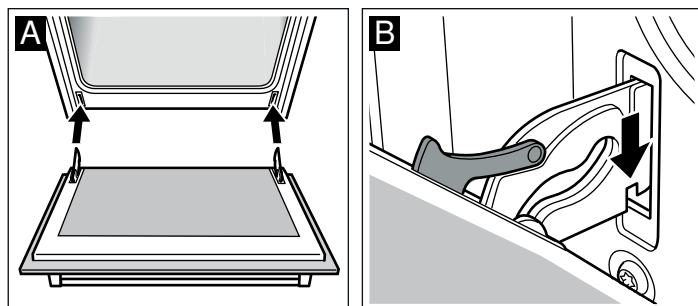
1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Retirar as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda (figura A).
3. Fechar a porta do forno até acima (figura B). Segurar na porta com ambas as mãos dos dois lados. Fechá-la um pouco mais e retirá-la.



Montar a porta

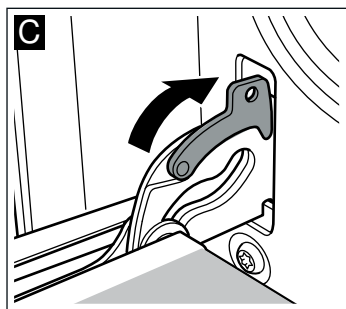
Voltar a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

1. Quando voltar a montar a porta, verificar se as duas dobradiças encaixam exactamente dentro das respectivas aberturas (figura A).
2. A ranhura inferior das dobradiças deve encaixar dos dois lados (figura B).



Se as dobradiças não ficarem correctamente montadas, podem provocar um desalinhamento da porta.

3. Fechar novamente as alavancas de bloqueio (figura C).
Fechar a porta do forno.



⚠ Perigo de lesões!

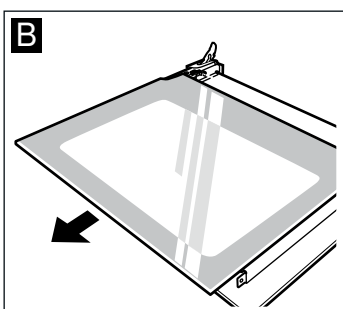
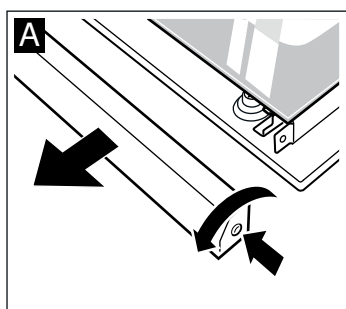
Não tocar na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Montar e desmontar os vidros da porta

É possível retirar os vidros da porta do forno para facilitar a limpeza.

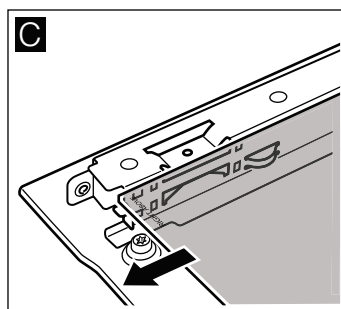
Desmontar

1. Desmontar a porta do forno e colocá-la sobre um pano com o puxador voltado para baixo.
2. Desaparafusar a tampa superior da porta do forno. Para tal, desapertar os parafusos situados do lado esquerdo e direito (figura A).
3. Levantar e retirar o vidro superior (figura B).



Para portas com três vidros efectuar ainda o seguinte passo:

4. Retirar o vidro inferior (figura C).



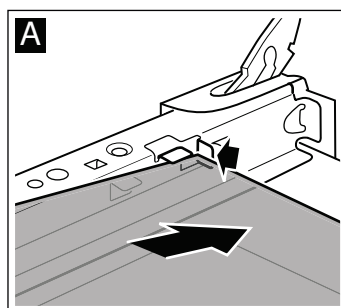
Limpar os vidros com um limpa-vidros e um pano suave.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem corrosivos, raspadores para vidro nem esfregões de metal duros porque pode danificar o vidro.

Montar

Para portas com dois vidros efectuar os passos de 2 a 4.

1. Introduzir o vidro inferior para trás, inclinando-o (figura A).
Ao montar os vidros, verificar se a inscrição "right above" no canto inferior esquerdo está invertida.



2. Introduzir o vidro superior para trás inclinando-o, com a superfície lisa voltada para fora.
3. Colocar a tampa e aparafusá-la.
4. Montar a porta do forno.

Voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

O que fazer em caso de avaria

Muitas vezes, quando ocorre uma avaria, pode tratar-se de uma pequena anomalia fácil de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tentar resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não funciona.	O fusível está danificado.	Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Corte no fornecimento eléctrico.	Verificar se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam.
O forno não aquece.	O alarme está na posição ● Min.	Rodar o alarme até à posição 🖐.

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de assistência técnica com formação adequada.

Substituir a lâmpada do forno

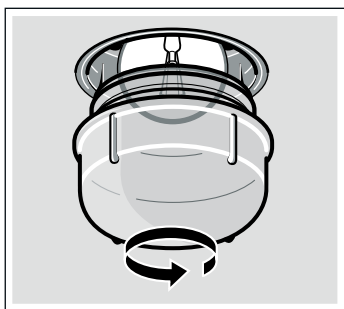
Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deverá ser substituída. É possível adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, através do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas. Utilizar apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

Desconectar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Assegurar-se de que está correctamente desligado.

1. Colocar um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.

2. Retirar o vidro de protecção, desapertando-o para o lado esquerdo.



3. Substituir a lâmpada por um tipo de lâmpada idêntico.
4. Voltar a apertar o vidro de protecção.
5. Retirar o pano de cozinha e voltar a ligar o aparelho à corrente.

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos. É possível obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indicar o n.º do produto e o n.º de fabrico do aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se na parte lateral direita da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

Tenha em atenção que no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446

BR Sao Paulo 11 2126-1950

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

Neste capítulo damos conselhos sobre como poupar energia durante o tempo de cozedura, bem como sobre o modo adequado de eliminar o aparelho.

Poupar energia

- Pré-aquecer o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.
- Utilizar formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.
- Manter a porta do forno fechada durante os tempos de cozedura.
- Se tiver vários bolos para cozer, faça-o de preferência um a seguir ao outro. O forno ainda estará quente. Desta forma, reduz-se o tempo de cozedura por cada bolo. Também é possível colocar duas formas rectangulares de cada vez, lado a lado.

- Nos tempos de cozedura longos, é possível desligar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

Eliminação de resíduos não poluente

Eliminar a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho.
Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Apenas deve forrar os acessórios com papel antiaderente após o pré-aquecimento.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.
Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

Com calor superior e inferior  consegue-se uma melhor cozedura de bolos.

Se cozer com a função Ar quente , recomenda-se os seguintes níveis para introduzir os acessórios:

- Bolos em formas: nível 2
- Bolos no tabuleiro: nível 3

Cozer em vários níveis

Utilizar o modo Ar quente .

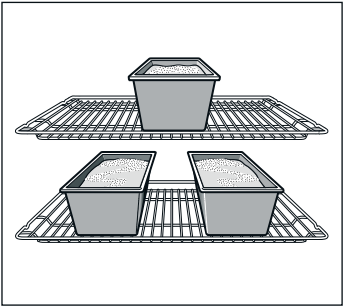
Níveis de cozedura em 2 níveis:

- Tabuleiro esmaltado nível 3
- Tabuleiro de alumínio: nível 1

Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

As tabelas apresentam inúmeros conselhos adaptados a cada prato.

Se forem utilizadas 3 formas rectangulares de cada vez, coloque-as sobre a grelha tal como se mostra na imagem.



Formas

As mais adequadas são as formas escuras de metal para bolos.

Se utilizar formas claras de metal fino ou formas de vidro, o tempo de cozedura prolonga-se e o bolo não aloura tão uniformemente.

Se pretender utilizar formas de silicone, siga as indicações e receitas do fabricante das formas. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As quantidades de massa e as indicações da receita podem divergir.

Tabelas

Na tabela são apresentados os tipos de aquecimento ideais para cada tipo de bolo ou sobremesa. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e da consistência da massa. Por esta razão, nas tabelas de cozedura são sempre apresentadas margens de tempo. Deve sempre começar-se por experimentar o tempo mais curto. Com uma temperatura mais baixa, consegue-se uma cozedura mais uniforme. Caso seja necessário, deve aumentar-se para o tempo seguinte.

Se pré-aquecer o forno, os tempos de cozedura devem reduzir-se cerca de 5 ou 10 minutos.

São disponibilizadas informações adicionais em Sugestões para cozedura, como anexo das tabelas.

Para cozer apenas uma tarte num nível, colocar a forma no tabuleiro esmaltado.

Se cozer várias tartes ao mesmo tempo, podem juntar-se as formas sobre a grelha.

Bolos com preparação em formas	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura, minutos
Tarte	Forma de folha-de-flandres para tartes, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Forma de folha-de-flandres para tartes, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Bolos*	Forma de folha-de-flandres para tartes, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Para cozer mais de um bolo de cada vez, colocar várias formas sobre a grelha.

Bolos com preparação no tabuleiro do forno		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura, minutos
Pizzas	Tabuleiro de forno	2		200-220	25-35
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro de forno plano	1+3		170-180	30-40
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal fundo	1+3		170-180	30-40
Massa folhada	Tabuleiro de forno	3		170-190	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro de forno plano	1+3		170-190	30-45
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal fundo	1+3		170-190	30-45

É possível adquirir um tabuleiro de forno adicional numa loja especializada ou através do Serviço de assistência técnica.

Pão e pãezinhos		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura, minutos
Pão de fermento com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270	8
				200	35-45
Pão de massa fermentada com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270	8
				200	40-50
Pãezinhos (p. ex. de centeio)	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	20-20

* Nunca deitar água directamente no interior do forno quente.

Pastelaria		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolinhos	Tabuleiro esmaltado	3		150-160	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro de forno plano	1+3		140-150	25-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal fundo	1+3		140-150	25-30
Suspiros	Tabuleiro esmaltado	3		80-90	180-210
Sonhos	Tabuleiro esmaltado	2		190-210	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro esmaltado	3		110-130	30-40
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro de forno plano	1+3		100-120	35-45
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal fundo	1+3		100-120	35-45

É possível adquirir os tabuleiros adicionais como acessórios opcionais em lojas especializadas.

Sugestões e conselhos práticos para a cozedura

Se pretender utilizar uma receita própria.	Pode utilizar como referência um alimento semelhante que esteja indicado na tabela de cozedura.
Forma de verificar se o bolo de massa batida já está no ponto.	Cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura assinalado na receita, espetar um palito de madeira fino no ponto mais alto do bolo. Se ao retirar o palito este estiver limpo, sem restos de massa, o bolo está pronto.
A tarte ficou achatada.	Da próxima vez, pôr menos líquido ou seleccionar uma temperatura de cozedura 10 graus inferior. Cumprir os períodos de tempo indicados na receita para bater a massa.
A tarte cresceu no centro, mas os extremos têm menos altura.	Não untar a forma. Quando o bolo estiver cozido, separá-lo cuidadosamente da forma com a ajuda de uma faca.
O bolo fica demasiado cozido por cima.	Colocar o bolo num nível inferior no forno, seleccionar uma temperatura de cozedura mais baixa e deixá-lo cozer durante mais tempo.
O bolo fica demasiado seco.	Espetar um palito várias vezes no bolo já cozido. Verter umas gotas de sumo de fruta ou de alguma bebida alcoólica sobre o mesmo. Da próxima vez, seleccionar uma temperatura de cozedura 10 graus superior e reduzir o tempo de cozedura.

O pão ou outra pastelaria (por exemplo, tarte de requeijão) têm bom aspecto por fora, mas por dentro estão pastosos (húmidos, com zonas molhadas).	Da próxima vez, pôr menos líquido e deixar o alimento um pouco mais de tempo no forno, a uma temperatura inferior. Nos bolos com cobertura molhada, cozer primeiro a base. Depois, espalhar sobre a base do bolo amêndoas picadas ou pão ralado, antes de guarnecer. Cumprir as indicações da receita e os tempos de cozedura.
Os bolinhos ficaram cozidos de forma irregular.	Seleccionar uma temperatura inferior; os bolinhos ficam mais uniformes. Cozer os bolinhos mais delicados com calor superior e inferior  a um nível. O excesso de papel vegetal também pode influenciar a circulação do ar. Cortá-lo sempre à medida do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou com a base demasiado clara.	Da próxima vez, colocar o bolo num nível inferior.
O sumo da fruta espalha-se.	Da próxima vez, se disponível, utilizar o tabuleiro universal.
Os bolinhos feitos com fermento podem pegar-se uns aos outros durante a cozedura.	Tente deixar um espaço de cerca de 2 cm entre os bolinhos. Desta forma, terão espaço suficiente para crescer e ficar cozidos em toda a volta.
Cozeu-se em níveis diferentes. No tabuleiro superior os bolinhos ficaram mais escuros do que no inferior.	Para cozer em níveis diferentes, utilizar sempre o ar quente  . Embora se coloquem vários tabuleiros para cozer simultaneamente, isso não significa que devam estar prontos ao mesmo tempo.
A cozedura de bolos molhados produz água de condensação.	A cozedura pode criar vapor de água. Uma parte deste vapor é extraída pelo puxador da porta do forno, podendo condensar-se no painel de comandos ou nas partes frontais dos móveis adjacentes, em forma de gotas de água. Este fenómeno tem influência física.

Carne, aves, peixe

Recipientes

Pode utilizar-se qualquer recipiente resistente ao calor. Para assar pedaços de grande tamanho pode também utilizar-se o tabuleiro esmaltado.

O mais adequado é utilizar recipientes de vidro. Verificar se a tampa do tacho encaixa e fecha bem.

Se forem utilizados recipientes esmaltados, deve juntar-se mais líquido.

Se forem utilizados tachos de aço inoxidável, a carne não fica tão dourada, podendo ainda ficar mal cozinhada. Se tal acontecer, aumentar o tempo de cozedura.

Dados de referência nas tabelas:

Recipiente sem tampa = aberto

Recipiente com tampa = fechado

Colocar o recipiente sempre no centro da grelha.

Os recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. O vidro pode estalar se a base de apoio estiver húmida ou fria.

Assar

No caso de carne magra, adicione um pouco de líquido. O fundo do recipiente deve ficar coberto até ½ cm de altura.

No caso de carne para estufar, adicione líquido abundante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1 - 2 cm de altura.

A quantidade de líquido depende do tipo de carne e do material do recipiente. Se cozinhar carne numa assadeira esmaltada, é necessário um pouco mais de líquido do que num recipiente de vidro.

As assadeiras de aço inox são apropriadas apenas em determinadas condições. A carne coze mais lentamente e fica menos tostada. Regule uma temperatura superior e/ou prolongue o tempo de cozedura.

Grelhar

Grelhar sempre com o forno fechado.

Para grelhar, pré-aquecer o forno durante cerca de 3 minutos, antes de introduzir o alimento no forno.

Colocar os pedaços directamente sobre a grelha. Se apenas se preparar um pedaço, o resultado será melhor se se utilizar a parte central da grelha

Colocar o tabuleiro esmaltado no nível 1. Assim, o sumo da carne é recolhido e o forno mantém-se mais limpo.

Não colocar o tabuleiro de forno ou o tabuleiro universal no nível 4 ou 5. Com o calor intenso, estes podem ficar deformados e danificar o interior do forno ao serem retirados.

Tanto quanto possível, ter pedaços com a mesma espessura. Desta forma, ficam dourados de forma homogénea e mantêm-se suculentos. Salgar os bifes/filetes depois de grelhados.

Virar os pedaços depois de ter passado ⅔ do tempo de cozedura.

A resistência do grelhador liga e desliga automaticamente. Isto é normal. A frequência com que tal acontece depende do nível de grelhador programado.

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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.

Depois de pronto, embrulhe o rosbife em papel de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

Se assar carne de porco com courato, faça cortes em cruz no courato e coloque o assado no recipiente com o courato virado para baixo.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Carne de vaca estufada (p. ex. costeletas)	1,0 kg	fechado	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Lombo de vaca	1,0 kg	aberto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Rosbife, mal passado	1,0 kg	aberto	1		210-230	40
Bifes, bem passados		Grelha	5		3	20
Bifes, mal passados			5		3	15
Carne de porco sem toucinho (p. ex. pescoço)	1,0 kg	aberto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Carne de porco com toucinho (p. ex. lombo, perna)	1,0 kg	aberto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Costeletas de porco fumadas, com osso	1,0 kg	fechado	2		210-230	70
Assado de carne picada	750 g de carne	aberto	1		170-190	70
Salsichas	aprox. 750 g	Grelha	4		3	15
Vitela assada	1,0 kg	aberto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Perna de borrego desossada	1,5 kg	aberto	1		150-170	110

Aves

Os pesos da tabela fazem referência a aves sem recheio e preparadas para assar.

Colocar as aves inteiras sobre a grelha, primeiro com o peito para baixo. Virar depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Virar a carne do assado, pedaços de peru ou o peito de peru, depois de metade do tempo de cozedura ter passado. Virar os pedaços de carne de aves depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Se cozinhar pato ou ganso, furar a pele debaixo das asas para libertar a gordura.

As aves ficam muito douradas e estaladiças se, perto do final do tempo de cozedura, untar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura, minutos
Metades de frango, de 1 a 4 pedaços	de 400 g cada pedaço	Grelha	2		200-220	40-50
Frango, trinchado	de 250 g cada pedaço	Grelha	2		200-220	30-40
Frango inteiro, de 1 a 4 unidades	de 1,0 kg cada unidade	Grelha	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		180-200	90-100
Ganso	3,0 kg	Grelha	2		170-190	110-130
Peru jovem	3,0 kg	Grelha	2		180-200	80-100
2 pernas de peru	de 800 g cada pedaço	Grelha	2		190-210	90-110

Peixe

Virar os pedaços de peixe, depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Não é necessário virar peixes inteiros. Colocar o peixe inteiro no forno, em posição de nadar, com a barbatana dorsal para cima. Para que o peixe se mantenha estável, colocar uma

batata cortada, ou um pequeno recipiente que possa ir ao forno, dentro do abdómen do peixe.

Se cozer filetes de pescada, junte algumas colheres de sopa de líquido para refogar.

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

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Peixe assado no grelhador	300 g	Grelha	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Peixe em postas	300 g cada pedaço	Grelha	4		2	20-25

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.
Pretende 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 ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns 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 mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.
Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.	Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Gratinados, soufflés, torradas

Colocar o recipiente sempre sobre a grelha.

Para assar directamente sobre a grelha sem recipientes, introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1. Assim, mantém-se o forno limpo.

O estado do gratinado dependerá da altura do mesmo e do tamanho do recipiente. Os dados apresentados na tabela são apenas valores de referência.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Soufflés doces (p. ex. soufflé de requeijão com fruta)	Forma para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados temperados com ingredientes cozinhados (p. ex. gratinado de massa)	Forma para soufflés ou tabuleiro esmaltado	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados temperados, com ingredientes crus* (p. ex. gratinado de batatas)	Forma para gratinar ou tabuleiro esmaltado	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Dourar torradas	Grelha	5		3	4-5
Gratinar torradas	Grelha	3+1		170-180	8-12

* O gratinado não deve ter uma altura superior a 2 cm.

Alimentos preparados

Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.

Ao tapar os acessórios com papel vegetal, garantir que este papel se adapta a temperaturas elevadas. Adaptar o tamanho do papel ao tamanho do prato que se vai preparar.

O resultado final dependerá directamente do tipo de alimento. Poderá haver irregularidades e diferenças de cor nos alimentos crus.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Batatas fritas	Grelha ou tabuleiro esmaltado	3		190-210	20-30
Pizza	Grelha	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Tabuleiro esmaltado	3		190-200	20-25

Nota: O tabuleiro pode deformar-se durante a cozedura de alimentos congelados. Tal deve-se às diferenças de temperatura a que ficam sujeitos os acessórios. A deformação desaparece durante a cozedura.

Pratos especiais

A baixas temperaturas consegue-se um óptimo iogurte cremoso, bem como uma massa de levedura fofa.
Retirar, em primeiro lugar, os acessórios e as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, do interior do forno.

Preparar iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % de matéria gorda) e deixar arrefecer até atingir os 40 °C.
2. Misturar 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).
3. Vertê-lo para taças ou boiões e cobri-los com película aderente.

Prato	Recipientes	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura	Tempo
logurte	Colocar as taças ou os boiões	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Deixar crescer a massa com fermento	Colocar um recipiente resistente ao calor	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho e colocar a massa com fermento no forno.	5-10 min. 20-30 min.

Descongelar

O tempo de descongelação depende do tipo e da quantidade dos alimentos.
Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.
Retirar os alimentos congelados da embalagem e colocá-los num recipiente apropriado sobre a grelha.
Colocar a ave num prato com o peito virado para baixo.

Alimentos congelados	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura
P. ex. tartes de nata, tartes de creme de manteiga, tartes com glacé de chocolate ou açúcar, frutas, frango, enchidos e carne, pão e pãezinhos, bolos e outros alimentos de pastelaria	Grelha	1		O comando de temperatura permanece apagado

Secar

Utilizar apenas frutas e legumes de qualidade e bem lavados.
Deixar escorrer e secar bem.
Tapar o tabuleiro esmaltado e a grelha com papel vegetal ou papel pergaminho.
Virar as frutas ou os legumes de vez em quando.
Quando já estiverem cozidos, secá-los e tirá-los do papel.

Prato	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura, horas
600 g de maçãs às rodelas	1+3		80	aprox. 5 h
800 g de pêras cortadas aos pedaços	1+3		80	aprox. 8 h
1,5 kg de ameixas	1+3		80	aprox. 8-10 h.
200 g de ervas aromáticas, limpas	1+3		80	aprox. 1½ h.

Cozedura de doces

Para a cozedura, os boiões e os aros elásticos devem estar limpos e em perfeito estado de utilização. Utilizar boiões de tamanho igual dentro da medida do possível. Os valores das tabelas referem-se a frascos redondos de litro.
Atenção!
Não utilizar boiões com um tamanho ou altura maior. As tampas podem estalar.
Utilizar apenas fruta e legumes em perfeito estado. Lavá-los muito bem.
Os tempos indicados nas tabelas são valores de referência. Podem variar consoante a temperatura ambiente, o número de boiões, a quantidade e a temperatura do seu conteúdo. Antes

4. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.
 5. Em seguida, colocar as taças ou boiões sobre a base do interior do forno e confeccionar segundo as indicações.
- Deixar crescer a massa de levedura**
1. Preparar a massa de levedura da forma habitual. Verter a massa num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tapá-lo.
 2. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.
 3. Desligar o aparelho e deixar crescer a massa no interior do forno, depois de desligado.

de desligar o aparelho, assegurar-se de que se formaram borbulhas no interior dos boiões.

Preparação

1. Deitar a fruta ou os legumes nos boiões, mas não encher até cima.
2. Limpar as bordas dos boiões; devem estar limpos.
3. Colocar em cada boião um aro de borracha húmido e uma tampa.
4. Fechar os boiões com braçadeiras.

Não colocar mais de seis boiões ao mesmo tempo no interior do forno.

Programação

- 1. Colocar o tabuleiro esmaltado no nível 2. Colocar os boiões sobre o tabuleiro de forma a que não se toquem.
- 2. Verter ½ litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro esmaltado.
- 3. Fechar a porta do forno.

- 4. Colocar o comando de funções na posição de calor inferior .
- 5. Regular a temperatura entre 170 e 180 °C.

Cozedura de doces

Após aprox. 40-50 minutos, começam a formar-se borbulhas a intervalos breves. Desligar o forno.

Retirar os boiões do forno após aprox. 25-35 minutos (durante este tempo aproveita-se o calor residual). Se os deixar arrefecer no forno durante mais tempo, podem formar-se germes que favorecem a acidulação do doce.

Fruta em frascos de litro	A partir do aparecimento das borbulhas	Calor residual
Maçãs, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos

Cozedura de legumes

Logo que se formem pequenas borbulhas nos boiões, voltar a regular a temperatura para aprox. 120-140 °C. Aprox. 35-70 minutos consoante o tipo de legume. Decorrido este tempo, desligar o forno e aproveitar o calor residual.

Legumes com caldo frio em frascos de litro	A partir do aparecimento das borbulhas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba vermelha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve de Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, nabiças, couve lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os boiões do forno

Retirar os boiões do interior do forno quando a cozedura estiver concluída.

Atenção!

Não colocar os boiões quentes sobre uma base fria ou húmida. Podem estalar.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida é produzida especialmente nos produtos de cereais e batata preparados a temperaturas elevadas, p. ex., batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão e doçaria fina (bolachas, massas com especiarias, bolachas de Natal).

Conselhos para preparar alimentos com baixo teor de acrilamida	
Geral	■ Limitar o tempo de cozedura o mais possível. ■ Dourar os alimentos sem que tostem demasiado. ■ Os alimentos grandes e grossos contêm pouca acrilamida.
Cozinhar	Com calor superior e inferior máx. a 200 °C Com ar quente máx. a 180 °C.
Massas e bolachas	Com calor superior e inferior máx. a 190 °C. Com ar quente máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribuir numa só camada e de forma homogénea pelo tabuleiro. Cozinhar pelo menos 400 g por tabuleiro para que as batatas não fiquem secas

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos.

Em conformidade com as normas EN 50304/EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

Cozer

Cozer em 2 níveis:

Colocar sempre o tabuleiro universal fundo no nível superior e o tabuleiro de alumínio no nível inferior.

Bolinhos de manteiga:

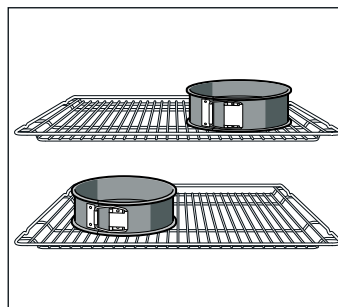
Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã com cobertura em 1 nível:

Colocar formas desmontáveis escuras separadas entre si.

Bolo de maçã com cobertura em 2 níveis:

Colocar formas desmontáveis escuras sobrepostas.



Bolos em formas de folha-de-flandres desmontáveis:

Cozer com calor superior e inferior  em 1 nível. Utilizar o tabuleiro esmaltado em vez da grelha e colocar por cima as formas desmontáveis.

Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolinhos de manteiga (pré-aquecimento*)	Tabuleiro de forno plano	2		160-170	20-30
	Tabuleiro universal fundo	3		150-160	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro de forno plano	1+3		140-160	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal fundo	1+3		140-160	20-30
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro esmaltado	3		150-170	20-30
Bolinhos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecimento*)	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro de forno plano	1+3		140-150	30-40
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal fundo	1+3		140-150	30-40
Bolo de água (pré-aquecimento*)	Forma desmontável	1		170-180	30-40
Bolo de tabuleiro com fermento	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	30-40
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro de forno plano	1+3		150-160	30-45
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal fundo	1+3		150-160	30-40
Bolo de maçã com cobertura	2 grelhas + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Tabuleiro esmaltado + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer o forno.

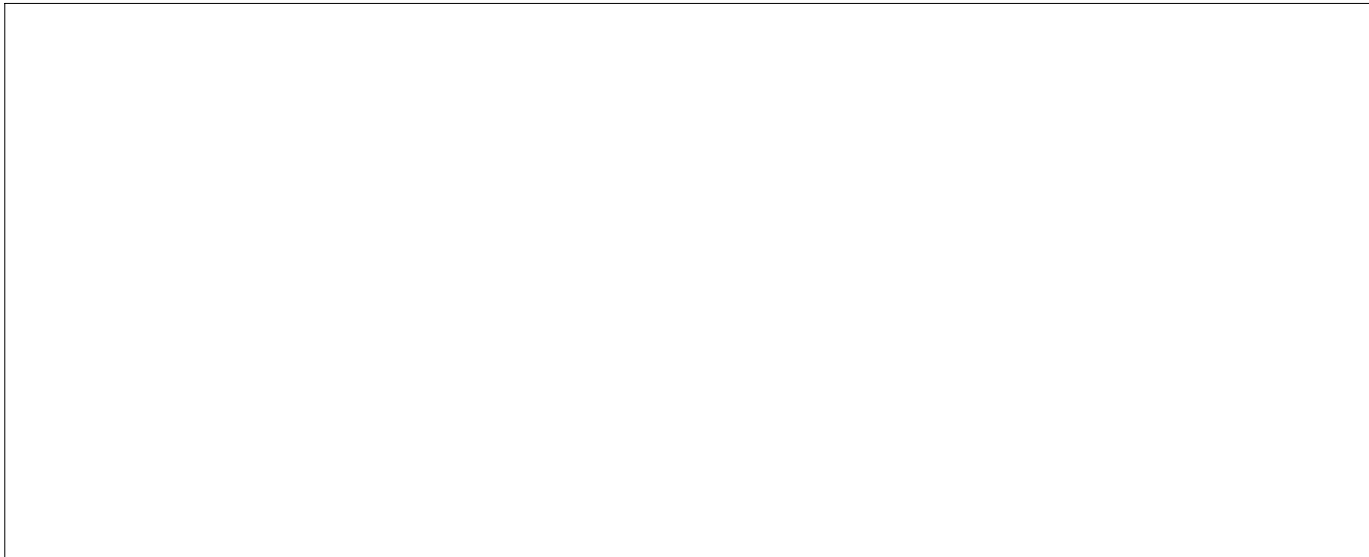
É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em lojas especializadas.

Grelhar

Se os alimentos forem directamente colocados sobre a grelha, introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1. Deste modo, o sumo da carne é recolhido e o forno mantém-se mais limpo.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo em minutos
Dourar torradas (pré-aquecimento de 10 min.)	Grelha	5		3	1/2-2
Hambúrguer de vitela, 12 unidades* (sem pré-aquecimento)	Grelha + tabuleiro esmaltado	5+1		3	25-30

* Virar depois de terem passado 2/3 do tempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000340479

01
910705