



BOSCH
Invented for life



ES Instrucciones de uso
PT Instruções de serviço

03
38

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	8
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Mando de funciones	10
Mando de temperatura	11
Interior del horno	11
Accesorios	12
Antes del primer uso	14
Calentar el horno	14
Limpieza de los accesorios	14
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	15
Cuidados y limpieza	16
Productos de limpieza	16
Función luz	18
Descolgar y colgar las rejillas	18
Descolgar y colgar la puerta del horno	19
Qué hacer en caso de avería	21
Tabla de averías	21
Cambiar la lámpara de la placa superior del horno .	22
Cristal protector	22
Servicio de Asistencia Técnica	23
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	24

Contenido

Ahorrar energía	24
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	24
Tablas y sugerencias	25
Pasteles y repostería	25
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	28
Carne, aves, pescado	29
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	32
Gratinados, soufflés, tostadas	33
Alimentos precocinados congelados	34
Cocción de mermeladas	34
Comidas normalizadas	37

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.

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 este cerrada.

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.

¡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.

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de incendio!

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 solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

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 solo 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, vigíelos 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

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 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.

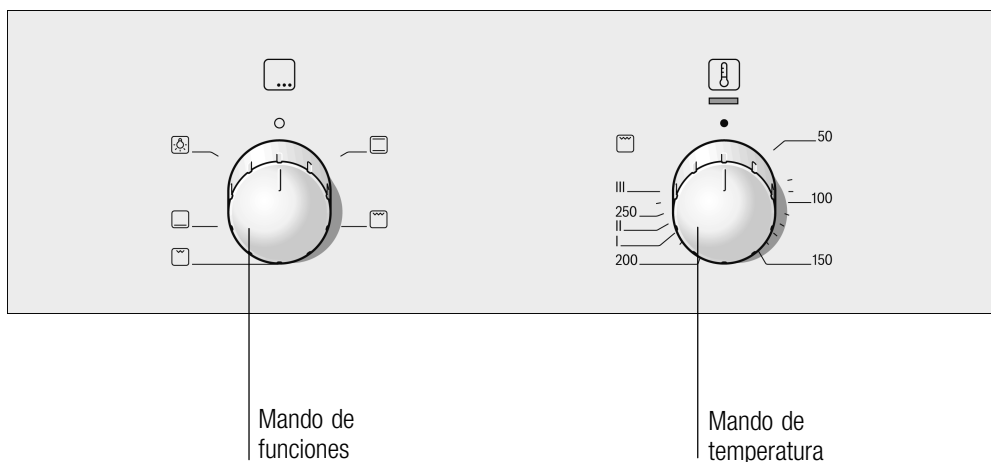
Su nuevo horno

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.
 Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 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.
 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

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

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

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 .



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

Interior del horno

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

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.

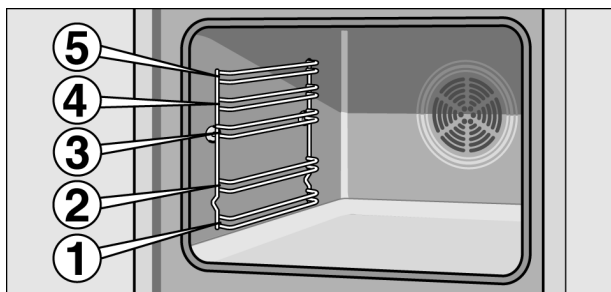
Luz

La lámpara 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 .

Accesorios

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

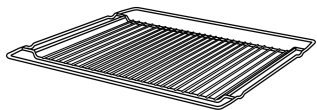
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



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.

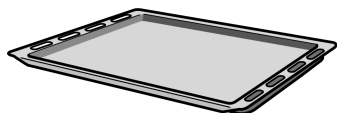
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

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

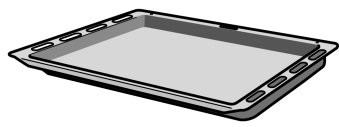
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja 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 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 esmaltada profunda con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica.

La disponibilidad de los accesorios especiales es distinta en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Bandeja esmaltada plana
HEZ 361000

Para pasteles, pastas y galletas.

Bandeja esmaltada profunda
HEZ 362000

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 HEZ 364000

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

Bandeja de vidrio HEZ 366000

Una bandeja honda de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.

Bandeja para pizza HEZ 317000

Ideal para pizza, alimentos congelados pasteles redondos o grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja esmaltada profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.

Cacerola de metal HEZ 26000

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 asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.

Cacerola de cristal HEZ 915001

La cacerola de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el asado automático.

Guías correderas triples de extracción completa
HEZ 338356

Los rieles de extracción de las alturas 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

El horno se programa fácilmente mediante el mando de funciones y el mando de temperatura.

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar el tipo de calentamiento y la temperatura adecuados para muchos platos.

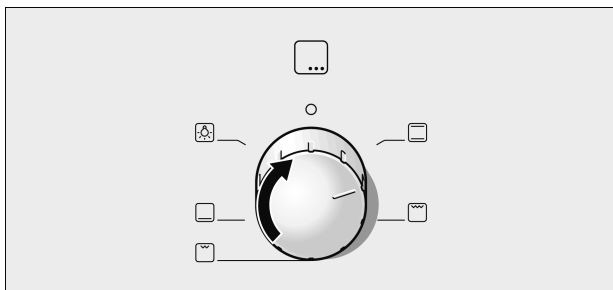
Nota

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

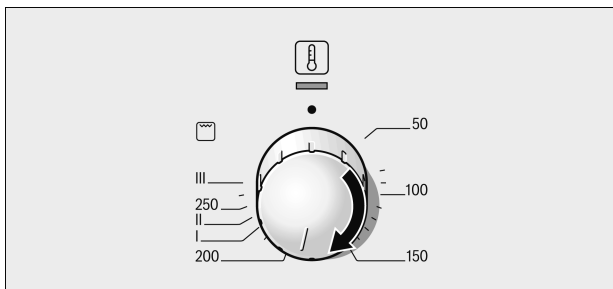
Tipo de calentamiento y temperatura

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 mando correspondiente.

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.

Consejos y advertencias

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,
- 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.
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 un rascador 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	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

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.

Función luz

Conectar la lámpara del horno

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

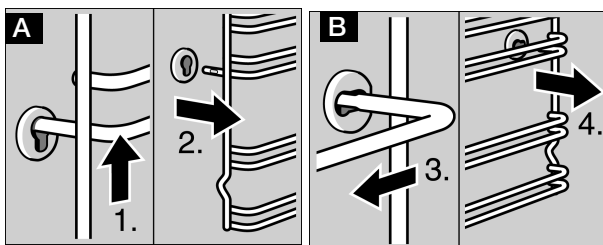
Girar el mando de funciones hasta la posición .

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

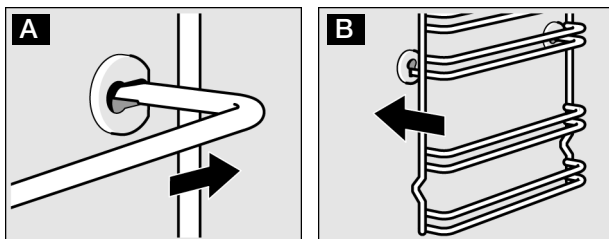
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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

Colgar las rejillas

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



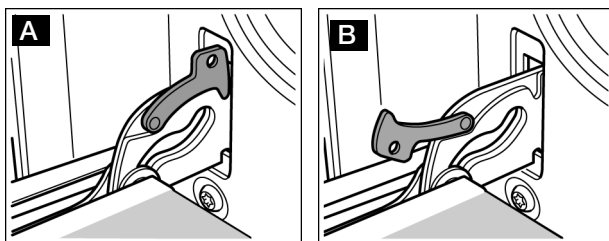
Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

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.

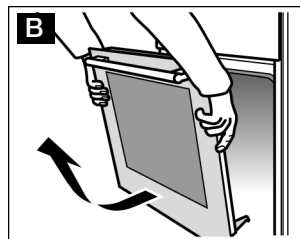
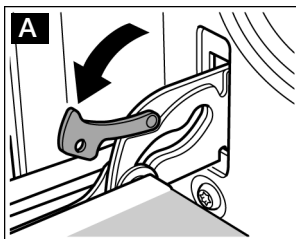


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

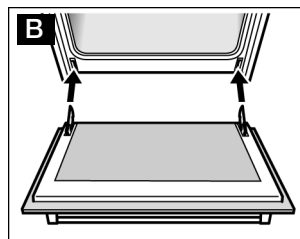
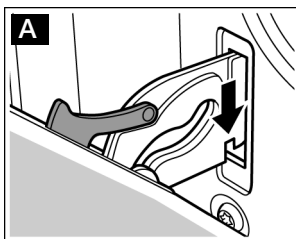
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

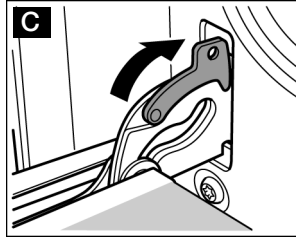
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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.

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 la 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 halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.



¡Peligro de descarga eléctrica!

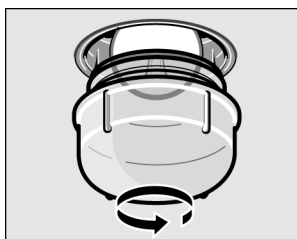
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara de la placa superior 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.



1. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Desconectar el aparato de la red eléctrica.
Asegurarse de que está bien desconectado.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



4. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
5. Volver a enroscar el cristal protector.
6. 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

N.º de producto y n.º de fabricación

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios. Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º FD:
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

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.

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo 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 juntos.

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.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Si se quiere utilizar una receta propia, se puede orientar por un producto similar que figure en la tabla de cocción.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

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

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

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		170-190	50-60
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		150-170	60-70
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		150-170	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora*	Molde desarmable de metal oscuro	1		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2		160-180	50-60
Pasteles salados (p. ej. quiche, pastel de cebollas)	Molde desarmable	1		180-200	50-60

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

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja esmaltada	2		160-180	20-30
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja esmaltada	3		170-190	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja esmaltada	3		170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	2		170-190	30-40

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Bollo con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3		160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja esmaltada	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja esmaltada	2		180-200	55-65
Pizzas	Bandeja esmaltada	2		220-240	25-35

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	3		200-220	20-30

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja esmaltada	3		150-170	10-20
Merengues	Bandeja esmaltada	3		70-90	100-120
Buñuelos de viento	Bandeja esmaltada	2		200-220	30-40
Almendrados	Bandeja esmaltada	3		100-120	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja esmaltada	3		200-220	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Carne, aves, pescado

Recipiente

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Consejos prácticos para asar

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

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

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

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

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

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

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

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tiempo de cocción, minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	2		220-240	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5		3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	cerrado	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2 kg		2		210-230	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		200-220	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tiempo de cocción, minutos
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	2		180-200	120

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

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

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

Aves

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

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

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

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

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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		220-240	50-60
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		220-240	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		220-240	60-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		210-230	90-100

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Ganso	3 kg	Parrilla	2		200-220	100-120
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		210-230	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		210-230	100-120

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tiempo de cocción, minutos
Pescado, asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		2	20-25
Pescado, al horno	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		3	20-25

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.	Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

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

Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, 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 gratinar, bandeja esmaltada plana	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)	Molde para gratinar, bandeja esmaltada plana	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4		3	5-8

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

** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja esmaltada	3		200-220	30-40
Patatas fritas*	Bandeja esmaltada	3		210-230	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	3		200-220	20-25

* Colocar papel de hornear sobre el accesorio. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

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.

Cocción de mermeladas

Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

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

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

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

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

Así se programa

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

Cocción de mermeladas

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

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

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

Cocción de verduras

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

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

Retirar los tarros del horno

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

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja esmaltada	3		150-170	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja esmaltada	3		160-180	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		170-180	25-35
Pastel de manzana recubierto	Bandeja esmaltada+ 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Colocar los pasteles en diagonal sobre la bandeja esmaltada.

Asar al grill

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

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

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Índice

Instruções de segurança	40
Antes da montagem	40
Indicações de segurança	41
Causas dos danos	42
O seu novo forno	44
Painel de comandos	44
Selector de funções	45
Comando de temperatura	45
Interior do forno	46
Acessórios	46
Antes da primeira utilização	48
Aquecer o forno	48
Limpeza dos acessórios	49
Regular o forno	49
Tipo de aquecimento e temperatura	49
Manutenção e limpeza	50
Produtos de limpeza	51
Função luz	52
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	52
Montar e desmontar a porta do forno	53
O que fazer em caso de avaria	55
Tabela de avarias	55
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	56
Vidro de protecção	56
Serviço de Assistência Técnica	57
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	58

Índice

Poupar energia	58
Eliminação de resíduos não poluente	58
Tabelas e sugestões	59
Bolos e doçaria	59
Conselhos para fazer bolos	62
Carne, aves, peixe	63
Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados	66
Soufflés, gratinados, tostas	67
Alimentos cozinhados e ultracongelados	67
Cozedura de doces	68
Refeições de teste	70

Instruções de segurança

Leia atentamente as instruções deste manual. Guarde as instruções de serviço e montagem. Se der o aparelho a outra pessoa, inclua o manual correspondente.

Estas instruções de serviço são válidas tanto para fornos independentes como polivalentes. No caso dos fornos polivalentes, leia 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

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso haja danos provocados durante o transporte, não ligue o aparelho.

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 e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado nem pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

Indicações de segurança

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

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar. Por precaução, recomenda-se que mantenha a porta do forno sempre fechada, incluindo quando estiver apagado.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, Pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água quente.

Perigo de queimaduras!
Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!
Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do forno sem pegas de cozinha.

Reparações indevidas

Perigo de choque!
As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Segurança extra da 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

Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno

Não coloque acessórios na base do forno. Não cubra a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não coloque 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 derrame 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 conserve alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.
Sumo de fruta	Não encha 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, utilize o tabuleiro esmaltado fundo.
Arrefecer com a porta aberta	Deixe 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.
Vedante do forno muito sujo	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. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.
Porta do forno como superfície de apoio	Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta. Não coloque recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
Transportar o aparelho	Não transporte nem segure 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.

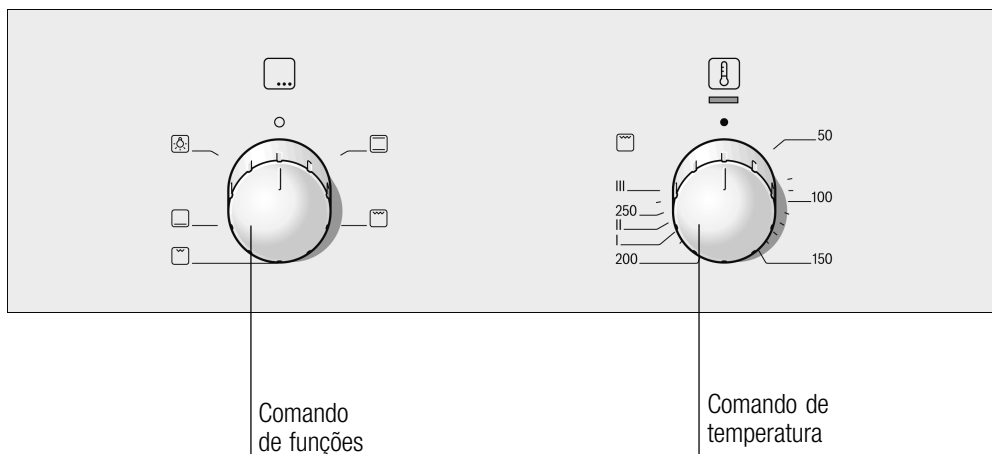
O seu novo forno

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 a seguir uma vista geral do painel de comandos.

Em função do tipo do aparelho, poderão existir pequenas divergências nos pormenores.



Botões rebatíveis

Em alguns fornos, os botões são rebatíveis. Para fixar ou soltar o botão, pressione-o quando estiver na posição zero.

Selector de funções

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

Posição	Utilização
 Posição "zero"	O forno está desligado.
 Calor superior/inferior*	Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça. O calor provém uniformemente de cima e de baixo.
 Grelhar, grande superfície	Para grelhar bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Grelhar, pequena superfície	Para grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe. A parte central da resistência do grelhador fica quente.
 Calor inferior	Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente. O calor provém de baixo.
 Lâmpada do forno	Ligar a lâmpada do forno.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética, de acordo com a Norma EN50304.

Ao regular o forno, a lâmpada do forno acende,

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	A temperatura do interior do forno em °C.
I, II, 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

Quando o forno aquece, a lâmpada indicadora do comando de temperatura acende-se e nas pausas do aquecimento apaga-se. A lâmpada indicadora não se acende com a função luz .



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

Interior do forno

Ventilador

O interior do forno inclui um ventilador e uma lâmpada.

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

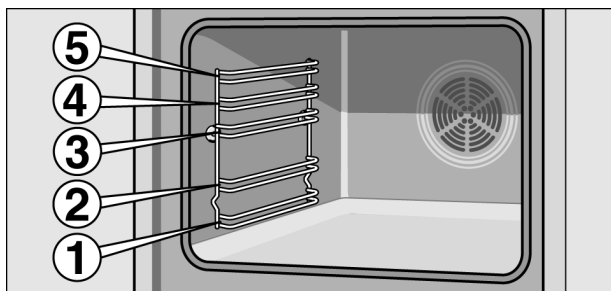
Luz

A lâmpada do forno mantém-se acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. No entanto, pode acender a lâmpada mesmo com o forno apagado colocando o comando de funções na posição .

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

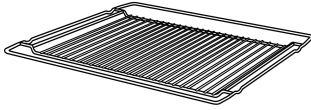
É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



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.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.



Grelha

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

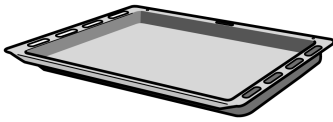
Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



Tabuleiro esmaltado plano

Para bolos e bolinhos.

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



Tabuleiro esmaltado fundo

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

Introduza o tabuleiro esmaltado fundo no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.

Acessórios especiais

É possível adquirir os acessórios especiais numa loja especializada ou através do Serviço de Assistência Técnica.

A disponibilidade dos acessórios especiais varia consoante o país. Para tal, consulte a documentação de compra.

Tabuleiro esmaltado HEZ 361000

Para bolos e bolinhos.

Tabuleiro universal HEZ 362000

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

Grelha HEZ 364000

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

Tabuleiro de vidro HEZ 366000	Um tabuleiro de vidro fundo. Ideal para usar como prato de servir.
Tabuleiro para pizza HEZ 317000	Ideal para pizza, alimentos congelados, bolos redondos ou grandes. Pode usar o tabuleiro para pizza em vez do tabuleiro universal. Coloque o tabuleiro sobre a grelha e oriente-se pelos dados indicados nas tabelas.
Tacho de metal HEZ 26000	Pode usar o tacho nas zonas de assados da placa de cozedura vitrocerâmica. Adequa-se à cozedura com técnica de sensores, bem como aos assados automáticos. O tacho é esmaltado por fora e tem um revestimento antiaderente no interior.
Tacho de vidro HEZ 915001	O tacho de vidro é ideal para preparar estufados e gratinados no forno. Especialmente adequado para assados automáticos.
Guias corredeiras triplas de extracção total HEZ 338356	As corredeiras de extracção das alturas 1, 2 e 3 permitem retirar completamente os acessórios sem que caiam.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve seguir os passos abaixo.

Ainda antes disso, leia o capítulo *Instruções 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. Verifique se não há restos da embalagem no interior do forno.

1. Seleccione o calor superior e inferior  com o comando de funções.
2. Seleccione 240 °C com o comando de temperatura.

Desligue o forno uma hora depois. Para tal, coloque o comando de funções na posição zero.

Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

Regular o forno

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

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

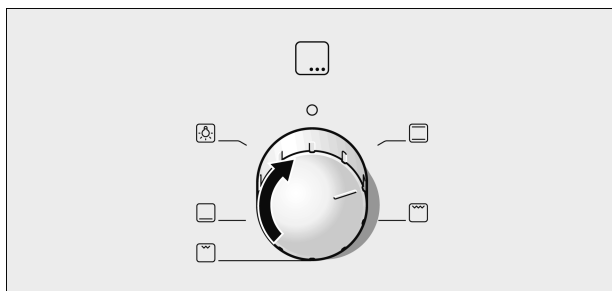
Nota

Recomenda-se que pré-aqueça sempre o forno antes de introduzir o alimento de modo a evitar que se formem condensações em excesso no vidro.

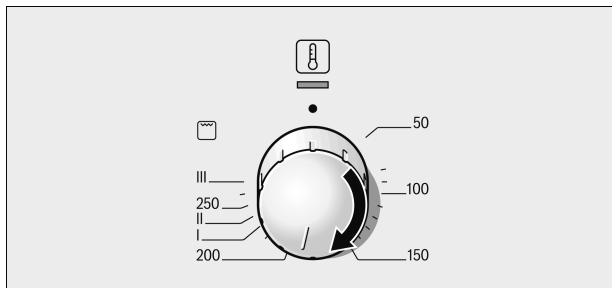
Tipo de aquecimento e temperatura

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

1. Selecciona o tipo de aquecimento com o comando de funções.



2. Selecciona a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.



O forno começa a aquecer.

Coloque o comando de funções na posição zero.

É possível modificar a qualquer momento o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador com o comando correspondente.

Apagar o forno

Modificar as regulações

Manutenção e limpeza

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

Conselhos e advertências

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

Tenha em conta as indicações da tabela para não danificar as diversas superfícies do forno usando um produto de limpeza inadequado.

Não utilize:

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.

Lave bem os panos novos antes de os usar.

Zona

Produtos de limpeza

Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave. Limpe imediatamente as manchas de água, 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 cuidadoso do aço inoxidável e que são adequados para as superfícies quentes. Aplique o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano.
Vedante (não retirar)	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano. Não esfregue.
Grelhas	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

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

Em caso de sujidade forte, utilize um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilize-o apenas quando o espaço interior do forno estiver frio.

Função luz

Acender a lâmpada do forno

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

Rode o comando de funções até à posição .

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

Apagar a lâmpada do forno

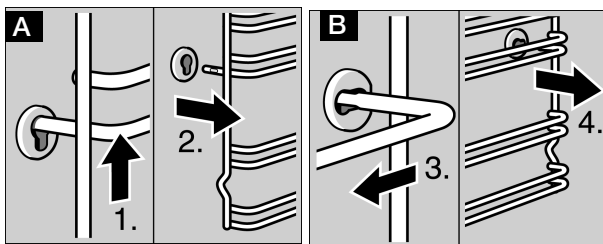
Rode o comando de funções até à posição .

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Desengatar as estruturas de suporte

Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza. O forno tem de estar frio.

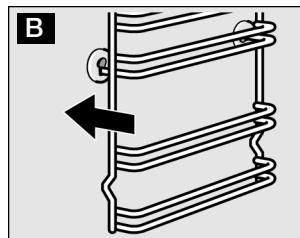
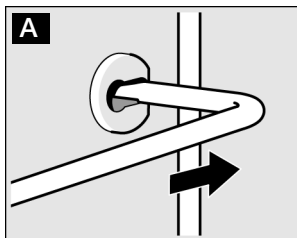
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

1. Primeiro insira a estrutura na bucha de trás, e empurre um pouco para trás (Figura A)
2. depois engate-a na bucha da frente. (Figura B)



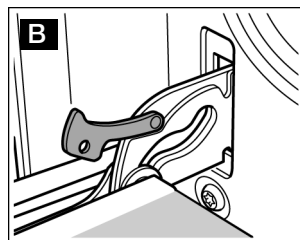
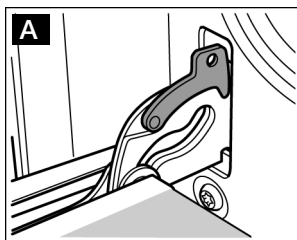
As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. A reentrância tem de ficar sempre em baixo.

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 abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.

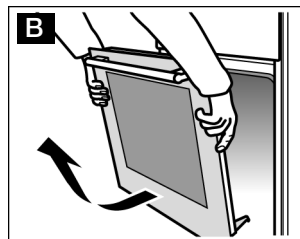
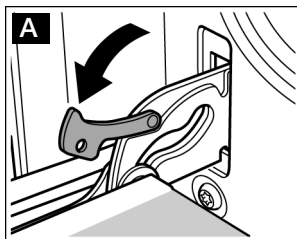


Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente.

Verifique sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

Desmontar a porta

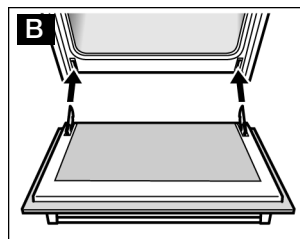
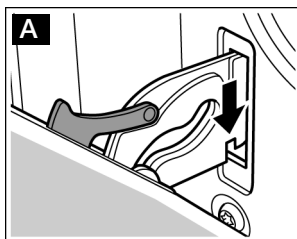
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

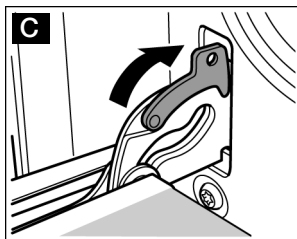
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

1. Quando voltar a montar a porta, verifique 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. Feche novamente as alavancas de bloqueio. (Figura C). Feche a porta do forno.



Perigo de lesões! Não toque na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente.
Avise o Serviço de Assistência Técnica.

O que fazer em caso de avaria

Muitas vezes, quando há uma avaria, costuma ser uma pequena anomalia fácil de reparar. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, tente resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não funciona.	O fusível está defeituoso.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam.



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.

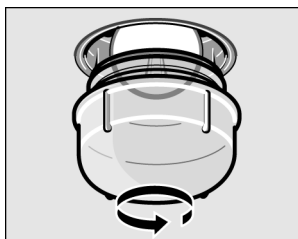
Mudar a lâmpada da placa superior do forno

Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deve substituí-la. É possível adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura através do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.



- 1. Perigo de descarga eléctrica!**
Desligue o aparelho da corrente. Certifique-se de que está bem desligado.
- 2. Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.**
- 3. Retire o vidro de protecção desenroscando-o para a esquerda.**



- 4. Substitua a lâmpada por um tipo de lâmpada semelhante.**
- 5. Volte a enroscar o vidro de protecção.**
- 6. Retire o pano de cozinha e volte a ligar o aparelho à corrente.**

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos.

Pode obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indique o n.º do produto e o n.º de fabrico do aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

N.º do produto e n.º de fabrico

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças e realizar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços.
Pode encontrar os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica na documentação anexa.

Quando contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, indique o número do produto (E) e o número de fabrico (FD) do aparelho.
A etiqueta de características com os números correspondentes está situada do lado direito da porta do forno.
Para evitar incómodos caso seja necessário, recomenda-se que anote os dados do seu aparelho bem como o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica no campo seguinte.

N.º do produto.	N.º FD:
Serviço de Assistência Técnica ☎	

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-aqueça o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.

Utilize formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.

Abra a porta do forno o menos possível durante o tempo 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 pode colocar duas formas rectangulares juntas.

Nos tempos de cozedura longos, pode apagar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

Eliminação de resíduos não poluente



Elimine 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.

Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de pratos e as melhores regulações para os confeccionar. Pode consultar o tipo de acessórios que se pode utilizar e a altura a que se devem colocar. Além disso, encontra sugestões sobre os recipientes e a preparação, bem como uma pequena ajuda caso algo corra mal.

Se quiser preparar uma receita própria, pode orientar-se pela informação de um produto equivalente que conste da tabela de cozedura.

Bolos e doçaria

Formas para cozer os bolos

As formas mais adequadas são as metálicas de cor escura.

Coloque a forma sempre na grelha.

Tabelas

O quadro de cozedura seguinte foi elaborado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio. Assim, poupará energia. Se pré-aquecer o forno, os tempos de cozedura indicados são encurtados em 5 a 10 minutos.

Nas tabelas pode consultar o tipo de aquecimento que melhor se adequa ao tipo de bolo ou massa. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e consistência da massa. Por esta razão, as tabelas de cozedura indicam sempre umas margens de tempo. Primeiro, experimente com o valor mais baixo. Com uma temperatura mais baixa, consegue-se uma cozedura mais uniforme. Caso seja necessário, da próxima vez pode aumentar a temperatura.

Na secção "Conselhos práticos para cozedura", pode encontrar mais informações.

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

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

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca	Tabuleiro esmaltado	2		160-180	20-30
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	60-70

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		150-170	90-100
"Strudel", doce	Tabuleiro esmaltado	2		180-200	55-65
Pizza	Tabuleiro esmaltado	2		220-240	25-35

Pão e pãezinhos		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pão de fermento com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270-200	8-35-45
Pão de massa fermentada com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270-200	8-40-50
Pãezinhos (p ex. de centeio)	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	20-30

* Nunca deite água directamente no interior do forno quente.

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

Conselhos para fazer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria.	Orientar-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido.	A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não barre o aro da forma de mola. Depois da cozedura solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule uma temperatura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., cheesecake) tem bom aspecto, mas está pastoso por dentro (encruado, com marcas de humidade).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura suculenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza os bolos sensíveis com calor superior e inferior  num só nível. O papel anti-aderente também não deve sobressair porque pode influenciar a circulação do ar. Corte o papel anti-aderente sempre ao tamanho do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
Ao cozer bolos suculentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comandos ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

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

Indicações sobre assar

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

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

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

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

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

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

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

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

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

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

Carne

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

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo)	1 kg	tapado	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Pá de vaca	1 kg	destapado	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	2		220-240	40
Bifes, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifes, rosa		Grelha***	5		3	15
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1 kg	destapado	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, Joelho)	1 kg	tapado	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2 kg		2		210-230	180
Corça com osso	1 kg	tapado	2		210-230	70
Carne picada assada	750 g	destapado	2		200-220	70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha***	4		3	15
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	destapado	2		180-200	120

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

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

*** Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Aves

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

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

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

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

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

Aves	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura °C	Duração, minutos
Metades de frango 1 a 4 unidades	400 g cada	Grelha	2		220-240	50-60
Frango em pedaços	250 g cada	Grelha	2		220-240	30-40
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		220-240	60-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		210-230	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		200-220	100-120
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		210-230	80-100
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2		210-230	100-120

Peixe

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

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Peixe, grelhado	300 g cada	Grelha*	3		2	20-25
Peixe, assado	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	4		3	20-25

* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados

No quadro de orientação não há referências ao peso do assado que se deseja preparar.	Programa o peso inferior mais próximo e prolongue o tempo de cozedura.
De que forma se pode verificar se o assado está no ponto?	Utilize um termómetro para carne (disponível em lojas especializadas) ou efectue a “prova da colher”. Pressione o assado com a colher. Se a carne estiver consistente ao ser pressionada pela colher, então o assado está no ponto; se não, deverá permanecer mais algum tempo no forno.
O assado ficou demasiado escuro e a crosta está queimada em vários pontos.	Verifique se a altura e a temperatura seleccionadas estão correctas.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez utilize um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho não tem cor e parece aguado.	Da próxima vez utilize um recipiente maior ou adicione menos líquido.
Ao fazer-se o molho do assado produz-se vapor de água.	Grande parte deste vapor é evacuada através da saída de vapores, podendo condensar-se no painel de comandos que está mais frio ou nas partes frontais dos móveis adjacentes, em forma de gotas de água. Este fenómeno deve-se a motivos físicos.

Soufflés, gratinados, tostas

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

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de ir ao forno, tabuleiro esmaltado	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Soufflés com ingredientes crus* (por ex., gratinado de batata)	Forma de soufflé ou tabuleiro esmaltado	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Dourar tostas	Grelha	5		3	4-5
Gratinar tostas	Grelha**	4		3	5-8

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

** Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.
A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

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

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

Nota

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

Cozedura de doces

Preparativos:

Utilize boiões e aros de borracha limpos e em perfeito estado. Os boiões devem ser, na medida do possível, do mesmo tamanho. Os valores da tabela referem-se a boiões redondos com capacidade de 1 litro. Atenção! Não utilize boiões com um tamanho ou altura maior. As tampas podem estalar.

Use apenas fruta e legumes em perfeito estado. Lave-os sempre a fundo.

Deite a fruta ou os legumes nos boiões. Se necessário, volte a limpar as bordas dos boiões. Têm de estar limpas. Coloque o aro de borracha e a tampa molhados sobre o boião cheio. Feche os boiões com uma braçadeira.

Não coloque mais de seis frascos ao mesmo tempo no forno.

Os tempos indicados são valores de referência. A temperatura ambiente, o número de boiões e a temperatura do conteúdo do boião podem alterar esses valores. Antes de desligar o forno, certifique-se de que o conteúdo dos boiões está realmente a borbulhar.

Como programar?

1. Coloque o tabuleiro esmaltado plano na altura 2. Ponha os frascos sobre o tabuleiro de modo a que não se toquem.
2. Deite meio litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro esmaltado plano.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o comando de funções em .
5. Regule o comando de temperatura entre 170 e 180 °C.

Cozedura de doces

Quando começar a aparecer borbulhas dentro dos boiões a intervalos breves - passados 40 a 50 minutos - desligue o comando de temperatura. Mantenha o comando de funções ligado.

Passados 25 a 35 minutos de calor residual do forno, retire os boiões do mesmo. Se os deixar arrefecer no forno durante um período de tempo prolongado, está a fomentar o aparecimento de germes e a acidulação do doce. Desligue o comando de funções.

Fruta em boiões com 1 litro de capacidade	a partir do aparecimento das borbulhas	Aquecimento posterior
Maçãs, groselhas, morangos	Desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêsegos, groselhas	Desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	Desligar	aprox. 35 minutos

Cozedura de legumes

Quando começar a aparecer borbulhas no boião, reduza a temperatura de 120 para 140 °C com o comando de temperatura. Consulte na tabela o momento em que deve desligar o comando de temperatura. Deixe os legumes no forno mais 30-35 minutos. Durante este tempo, mantenha o comando de funções ligado.

Legumes com caldo frio em boiões com um litro de capacidade	a partir do aparecimento das borbulhas 120-140 °C	Aquecimento posterior
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

Quando retirar os boiões do forno, não os coloque sobre uma base fria nem húmida; podem estalar.

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e
EN 60350

Cozer bolos

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

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

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

Grelhar

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

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

* Virar a meio do tempo.

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