



BOSCH
Invented for life



ES	Instrucciones de uso	03
PL	Instrukcja obsługi	48
PT	Instruções de serviço	93

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Mando de funciones	10
Teclas de manejo y panel indicador	11
Mando de temperatura	11
Interior del horno	12
Accesorios	12
Antes del primer uso	14
Calentar el horno	14
Limpieza de los accesorios	15
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	15
Calentamiento rápido	16
Programar las funciones de tiempo	17
Reloj avisador	17
Duración del tiempo de cocción	18
Seguro para niños	20
Cuidados y limpieza	21
Productos de limpieza	21
Función luz	22
Función Clean	23
Descolgar y colgar las rejillas	24

Contenido

Abatir la resistencia del grill	25
Descolgar y colgar la puerta del horno	26
Montar y desmontar los cristales de la puerta	28
Qué hacer en caso de avería	29
Tabla de averías	29
Cambiar la lámpara del horno	30
Cristal protector	31
Servicio de Asistencia Técnica	31
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	32
Ahorrar energía	32
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	32
Tablas y sugerencias	33
Pasteles y repostería	33
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	35
Carne, aves, pescado	37
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	40
Gratinados, soufflés, tostadas	41
Descongelar	42
Desecar	42
Alimentos precocinados congelados	43
Cocción de mermeladas	44
Comidas normalizadas	46

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.

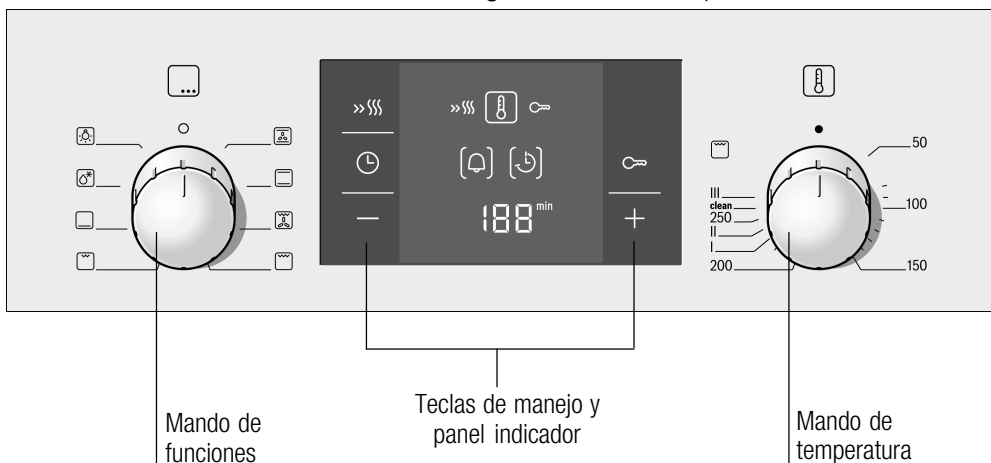
Agua en el horno caliente	No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
Alimentos líquidos	No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del 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; <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. 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.

Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar las teclas con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

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.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
 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.

Quando se selcciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

Teclas de manejo y panel indicador

Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Tecla	Utilización
>>>> Calentamiento rápido	Calentar el horno de forma especialmente rápida.
🕒 Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador 🕒 y la duración del tiempo de cocción 🕒.
🔒 Seguro para niños	Bloquear y desbloquear el panel de mando.
- Menos	Reducir los valores programados.
+ Más	Aumentar los valores programados.

En el panel indicador, los corchetes [] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.

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, el símbolo 🕒 se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina con la función luz ☐ ni con la función descongelar ☐.



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.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

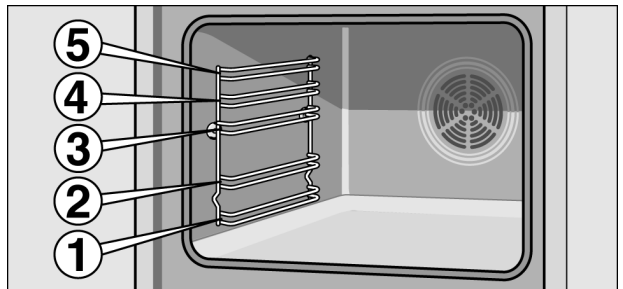
Luz

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

Accesorios

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

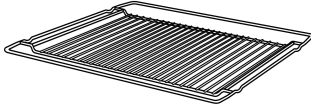
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



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.

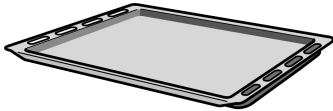
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

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

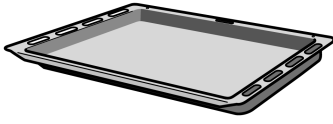
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



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

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. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración). Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

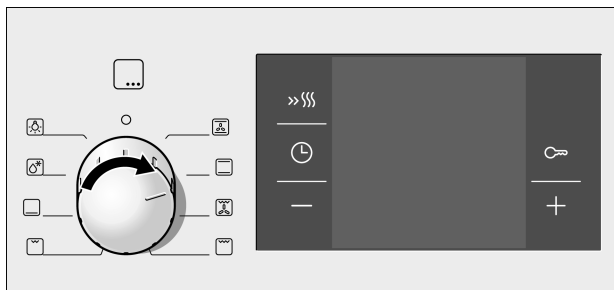
Nota

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

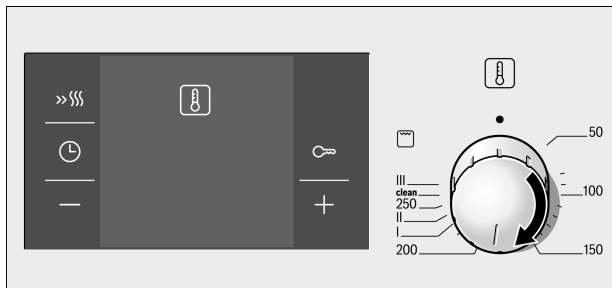
Tipo de calentamiento y temperatura

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 .

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. Son apropiados los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente
- Calor superior e inferior
- Calor inferior

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 tipo de calentamiento y la temperatura.

2. Pulsar brevemente la tecla >>SSS.

En el panel indicador se ilumina el símbolo >>SSS. El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo »§§ desaparece del panel indicador. Introducir el alimento en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »§§§. El símbolo »§§§ desaparece del panel indicador.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con la tecla ⊖ se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Los corchetes indican [] indican la función de tiempo seleccionada. Es posible modificar una función de tiempo ya programada directamente con las teclas + o -, siempre que el símbolo de tiempo se encuentre entre corchetes.[,].

Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina. El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar una vez la tecla ⊖. En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes [] indican ⊖.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + ó -.
Tecla + valor propuesto = 10 minutos
Tecla - valor propuesto = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo [⊖] y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 0. Apagar el reloj avisador con la tecla ☹.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + ó -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0 con la tecla -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador permanece activo. El símbolo ☹ se encuentra entre corchetes y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.



Para consultar el reloj avisador ☹ o la duración del tiempo de cocción ☹, pulsar repetidamente la tecla ☹ hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

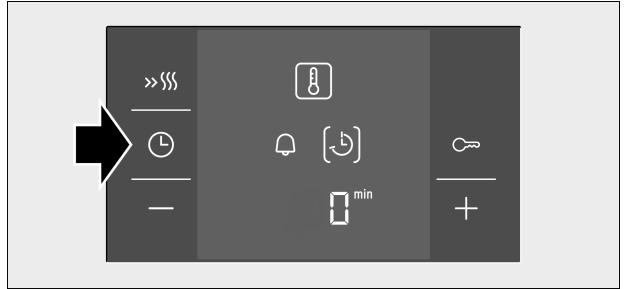
Duración del tiempo de cocción

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.

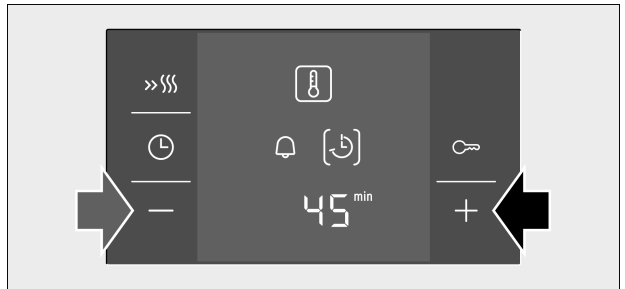
Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.


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. Pulsar dos veces la tecla . En el panel indicador se muestra 0. Se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes indican .





4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.
Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos
Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos



Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0. Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Modificar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla **⌚**.

Cancelar el tiempo de cocción

Restablecer el tiempo de cocción a 0 con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El tiempo se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla **⌚**.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo activa se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador **⌚** o el tiempo de cocción **⌚**, pulsar repetidamente la tecla **⌚** hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador puede programarse con el seguro para niños activado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Conectar el seguro para niños

No puede haber programada ninguna desconexión automática del horno.

Pulsar la tecla **☞** durante cuatro segundos aprox.

En el panel indicador aparece el símbolo **☞**. El seguro para niños está activado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla **☞** durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo **☞** desaparece del indicador. El seguro para niños está desactivado.

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.

Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	<p>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.</p>
Cristal	<p>Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.</p>
Cristales de la puerta	<p>Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.</p>
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.</p>
Junta (no retirar)	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.</p>
Rejillas	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>
Accesorios	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>

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 .

Limpiar las superficies catalíticas 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.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, utilizar la función Clean.

Consejos y advertencias

No utilizar nunca detergentes 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 producto de limpieza para hornos en alguna de estas placas, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

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 Clean

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes del horno no se limpian suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Atención

Las superficies del horno que no sean autolimpiantes, deberán limpiarse con anterioridad. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Así se programa

1. Situar el mando de funciones en la posición de aire caliente .
2. Situar el mando de temperatura en **clean**.

Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

El revestimiento de cerámica se regenera. Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el horno.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

Una vez el horno se haya enfriado

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

Nota

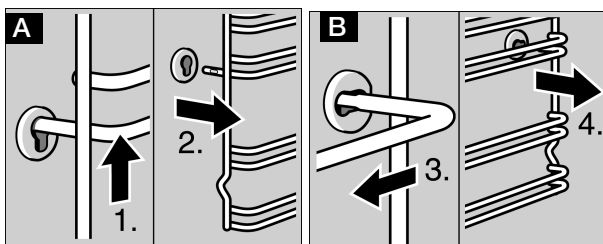
En caso de haber instalada una placa de cocción sobre el horno, se recomienda no encenderla cuando la función Clean esté activada.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

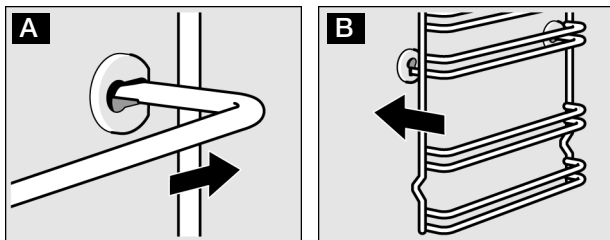
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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.

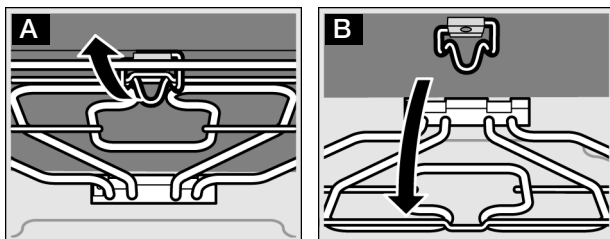
Abatir la resistencia del grill

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 las resistencias del grill y plegarlas hacia abajo. (figura B)

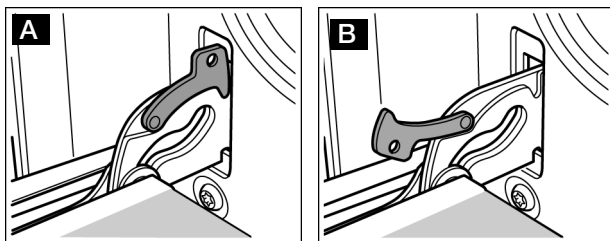


Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

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.

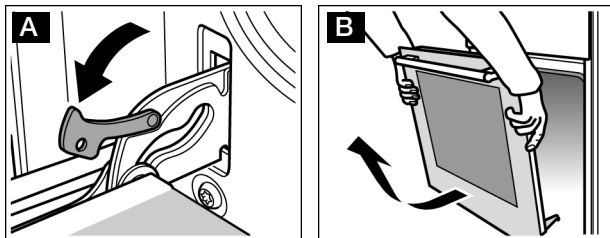
Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



¡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

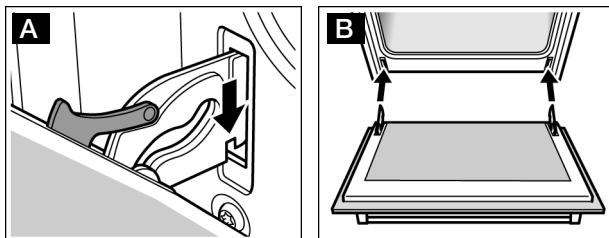
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

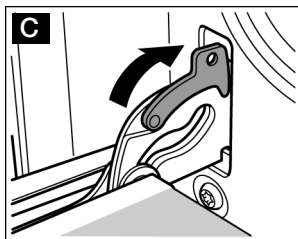
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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.



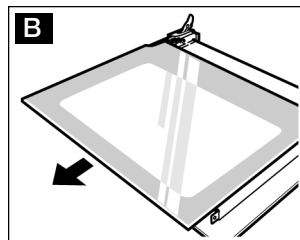
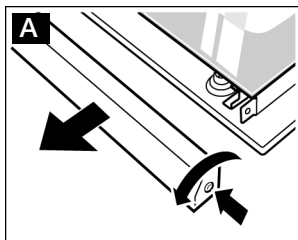
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Desmontaje

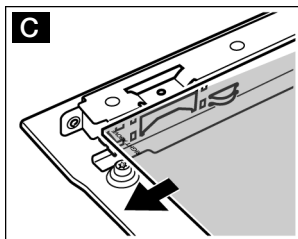
Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos de 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. (Figura C)



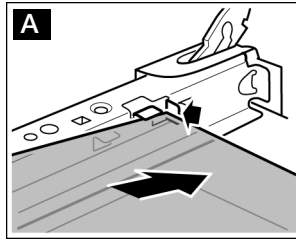
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

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

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo. (Figura A) Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.

Montaje




2. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinandolo. Con la superficie lisa hacia fuera.
3. Colocar y enroscar la cubierta.
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 halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador está encendido un cero.	Corte en el suministro eléctrico.	Confirmar con la tecla  .
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones.

Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla **⏻**. El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada.

Para solucionar el motivo observe los siguientes consejos.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada.	Pulsar todas las teclas de forma individual. Comprobar si una tecla se ha atascado, está cubierta o sucia.



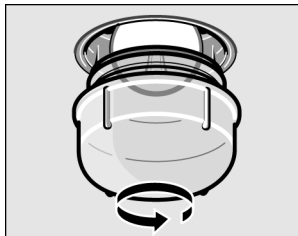
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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.



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

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.

**N.º de producto y
n.º de fabricación**

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

Precalear 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
Tarta	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 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 °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja de horno	2		210-230	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		180-200	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		180-200	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		170-190	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		170-190	35-45

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

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 °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	20-30

* 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 2 bandejas*	3 2+3	 	150-170	10-20
				140-160	25-35
Merengues	Bandeja	3		80-100	120-150
Buñuelos de viento	Bandeja	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja 2 bandejas*	3 2+3	 	100-120	30-40
				100-120	35-45

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

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 más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ☐ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente ☑. Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Consejos prácticos para asar

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

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

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

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

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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

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




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

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

Carne

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
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	1		210-230	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	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		150-170	110

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

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

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

Aves

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



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






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

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

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.





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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		170-190	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración, minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		2	20-25
	1 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

* 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, escalón del grill	Duración 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 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 soufflés o bandeja esmaltada	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración minutos
Gratinar tostadas	Parrilla**	4		3	5-8

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


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

Descongelar

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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece desconectado.





* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+3		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+3		80	aprox. 1½ horas




Nota

Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

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	Duración, en minutos
Patatas fritas*	Parrilla o bandeja esmaltada	3		210-230	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	2		200-220	15-20

* 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

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



Hornear

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja esmaltada plana	2		160-170	20-30
	Bandeja esmaltada profunda	3		160-170	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		140-160	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		140-160	20-30
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		160-180	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		150-170	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		150-170	25-35
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		170-190	40-50
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		150-170	30-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		150-170	30-45
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda siempre en el nivel superior.					
** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.					
Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.					

Asar al grill

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

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

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Spis treści

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	50
Przed montażem	50
Dla własnego bezpieczeństwa	51
Przyczyny uszkodzeń	52
Nowy piekarnik w Państwa kuchni	54
Pulpit obsługi	54
Pokrętko funkcji	55
Przyciski i wskaźniki	56
Regulator temperatury	56
Komora piekarnika	57
Akcesoria kuchenne	57
Przed pierwszym użyciem	59
Wyrzewanie piekarnika	59
Czyszczenie akcesoriów kuchennych	60
Programowanie ustawień piekarnika	60
Rodzaj grzania i temperatura	60
Szybkie nagrzewanie	61
Ustawianie funkcji zegara	62
Minutnik	62
Czas trwania	63
Funkcja zabezpieczenia dzieci	65
Konserwacja i czyszczenie	65
Środki czyszczące	66
Funkcja oświetlenia	67
Funkcja Czyszczenie	68
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	69

Spis treści

Pochylenie elementu grzewczego grilla	70
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika .	70
Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika	72
Usterka, co robić?	74
Tabela usterek	74
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika	75
Szklane elementy ochronne	75
Serwis Pomocy Technicznej	76
Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego	76
Oszczędzanie energii	76
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego	77
Tabele i wskazówki	77
Ciasta i ciastka	78
Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia	80
Mięso, drób, ryby	81
Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu	85
Zapiekanki, suflety, tosty	86
Rozmrażanie	87
Suszenie	87
Gotowe potrawy mrożone	88
Pasteryzowanie dżemów	88
Potrawy znormalizowane	90

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji. Zachować instrukcję obsługi i montażu. Przekazując urządzenie nowemu użytkownikowi należy dołączyć odpowiednią instrukcję.

Ta instrukcja obsługi dotyczy zarówno piekarników niezależnych, jak i piekarników wielofunkcyjnych. W przypadku piekarników wielofunkcyjnych, przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do płyty, aby zapoznać się ze sposobem działania pokręteł.

Przed montażem

Uszkodzenia przy transporcie

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych podczas transportu, nie podłączać urządzenia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia powinno być dokonane przez upoważnionego technika specjalistę. W przypadku powstania uszkodzeń na skutek nieprawidłowego podłączenia, gwarancja urządzenia traci ważność.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że instalacja elektryczna budynku posiada uziemienie i spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa. Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia powinny zostać wykonane przez upoważnionego technika.

Użytkowanie urządzenia bez uziemienia lub nieprawidłowo zainstalowanego może spowodować w pewnych mało prawdopodobnych okolicznościach groźne w skutkach szkody (obrażenia i śmierć przez porażenie prądem elektrycznym).

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Drzwiczki piekarnika

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki powinny pozostawać zamknięte. Przez ostrożność zaleca się, aby drzwiczki zawsze były zamknięte, nawet wówczas, gdy piekarnik jest wyłączony.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych.

Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym.

Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu elektrycznego.

Gorąca komora gotowania

Zagrożenie oprzeniem!
Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Dodatkowe zabezpieczenie drzwi

W przypadku niektórych przepisów, które wymagają długiego czasu gotowania przy wysokiej temperaturze, drzwi piekarnika mogą osiągać wysoką temperaturę.

Jeśli w domu znajdują się małe dzieci, należy je pilnować w trakcie działania piekarnika.

Ponadto istnieje urządzenie zabezpieczające uniemożliwiające bezpośredni kontakt z drzwiami piekarnika. O to opcjonalne akcesorium (671383) można poprosić w naszym serwisie technicznym.

Przyczyny uszkodzeń

Umieszczanie akcesoriów kuchennych, naczyń, folii, papieru do pieczenia lub folii aluminiowej na dnie piekarnika

Nie umieszczać akcesoriów kuchennych na dnie piekarnika. Nie osłaniać dna piekarnika folią ani papierem. Nie stawiać naczyń na dnie piekarnika, jeżeli zaprogramowana temperatura przekracza 50 °C.

Naczynie nadmiernie się rozgrzeje. Zaprogramowany czas gotowania i pieczenia będzie nieprawidłowy; dojdzie również do uszkodzenia emalii.

Woda w rozgrzanym piekarniku

Nie wlewać wody do wnętrza rozgrzanego piekarnika. Woda przekształci się w parę wodną. Zmiany temperatury mogą spowodować uszkodzenie emalii i akcesoriów kuchennych.

Potrawy płynne

Nie przechowywać potraw płynnych przez dłuższy czas we wnętrzu zamkniętego piekarnika. Nastąpi uszkodzenie emalii.

Sok z owoców

Przy pieczeniu ciast z owocami nie napełniać zbyt dokładnie blachy. Sok z owoców wyciekający z blachy może pozostawić plamy, których nie będzie można usunąć. W miarę możliwości, stosować głęboką blachę emaliowaną.

Otwieranie drzwiczek podczas stygnięcia piekarnika

Zawsze pozostawiać drzwiczki zamknięte podczas stygnięcia piekarnika. Jeżeli drzwiczki będą choćby nieznacznie uchylone, fronty sąsiednich mebli mogą z czasem ulec zniszczeniu.

Bardzo zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest bardzo zabrudzona, drzwiczki nie zostają prawidłowo domknięte podczas pracy piekarnika. Zatem fronty sąsiednich mebli mogą ulec zniszczeniu. Dbać o uszczelkę piekarnika, aby zawsze była czysta.

Opieranie się o drzwiczki piekarnika

Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani akcesoriów kuchennych na drzwiczkach piekarnika.

Transport urządzenia

Nie transportować urządzenia ani nie opierać go na uchwycie drzwiczek;

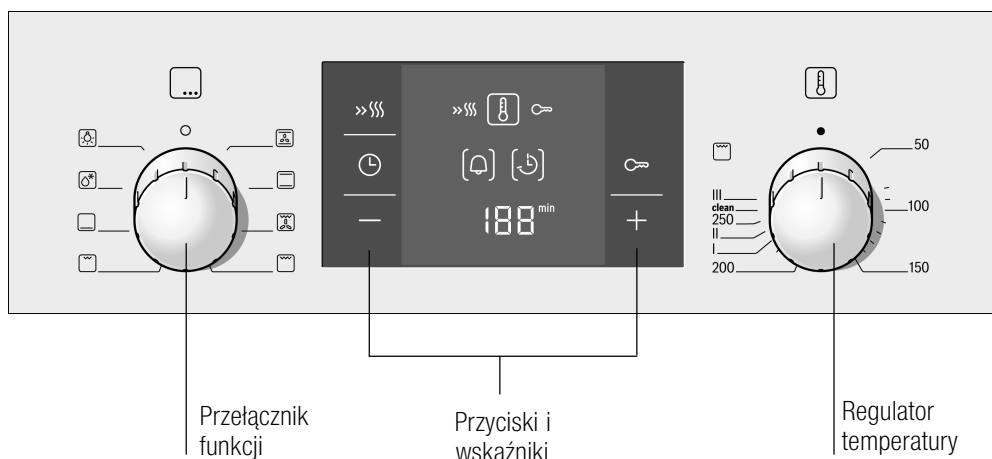
- uchwyt jest zbyt delikatny, aby utrzymać ciężar urządzenia, i może się złamać
- szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.

Nowy piekarnik w Państwa kuchni

Oto Państwa nowy piekarnik. W tym rozdziale zostają objaśnione funkcje pulpitu sterowania i jego poszczególnych elementów. Ponadto, rozdział zawiera informacje na temat akcesoriów kuchennych i elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. Na wyświetlaczu nigdy nie pojawiają się równocześnie wszystkie symbole. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Chowane pokrętła obrotowe

W niektórych piekarnikach występują chowane pokrętła obrotowe. Aby zablokować lub odblokować pokrętło obrotowe, należy je nacisnąć, gdy znajdzie się w położeniu zero.

Przyciski

Pod poszczególnymi przyciskami znajdują się czujniki. Nie trzeba ich mocno naciskać. Należy dotykać tylko żądany symbol.

Pokrętko funkcji

Za pomocą pokrętkła funkcji można wybrać funkcję grzewczą.

Położenie	Zastosowanie
 Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
 Gorące powietrze*	Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach. Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika.
 Ogrzewanie górne i dolne*	Do pieczenia ciast, zapiekanek i pieczeni z chudego mięsa, np. z cielęciny lub dziczyzny, na jednym poziomie. Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy.
 Grill z gorącym powietrzem	Do pieczenia mięsa, drobiu i ryb. Element grzewczy grilla i wentylator włączają się na przemian. Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw.
 Grill, duża powierzchnia	Do grillowania befsztyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod spodem elementu grzewczego grilla.
 Grill, mała powierzchnia	Do grillowania niewielkich ilości befsztyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.
 Podgrzewanie od dołu	Zasmażanie, pieczenie i zapiekanie. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Dmuchawa rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy.
 Oświetlenie	Włączanie lampki oświetlającej wewnątrz piekarnika.

* Funkcja grzewcza, za pomocą której określa się klasę efektywności energetycznej zgodnie z dyrektywą EN50304.

Przy wybieraniu funkcji grzewczej włącza się lampka oświetlająca wewnątrz piekarnika.

Przyciski i wskaźniki

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje dodatkowe. Na wyświetlaczu można odczytać ustawioną wartość.

Przycisk	Zastosowanie
»»»» Szybkie nagrzewanie	Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.
🕒 Funkcje zegara	Wybór minutnika ⌚, czasu trwania ⌚.
🔒 Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.
- Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
+ Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias [].

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Pozycja	Znaczenie
● Pozycja zero	Piekarnik nie grzeje.
50-270 Zakres temperatury	Temperatura w komorze piekarnika w °C.
I, II, III Stopnie mocy grilla	Stopnie mocy dla grilla o małej [] i dużej [] powierzchni. I = stopień 1, słaby II = stopień 2, średni III = stopień 3, mocny
clean	Funkcja oczyszczania

Podczas grzania piekarnika, symbol [] świeci się na panelu wskaźników. W czasie przerw w nagrzewaniu, wskaźnik gaśnie. Wskaźnika nie można zapalić za pomocą funkcji oświetlenia [] ani za pomocą funkcji rozmrażania [].



Gdy korzysta się z grilla i zaprogramowany czas pracy przekracza 15 minut, należy po upływie tego czasu przestawić pokrętko temperatury w łagodny tryb pracy grilla.

Komora piekarnika


W komorze piekarnika znajduje się lampka. Wentylator chroni piekarnik przed przegrzaniem.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.

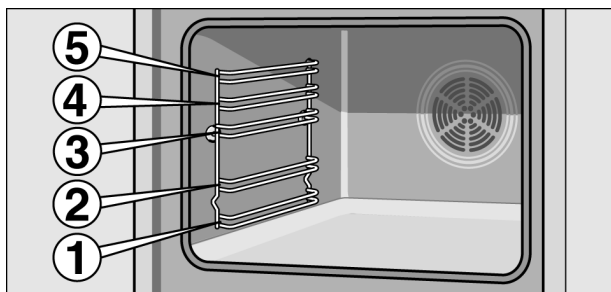
Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję  można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

Aksesoria kuchenne

Aksesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

Aksesoria można wysunąć z piekarnika nawet do 2/3 długości bez ryzyka, że się przechyłą. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria kuchenne mogą ulec odkształceniu. Po ostygnięciu, odkształcenie znika i nie ma to wpływu na działanie akcesoriów.

Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

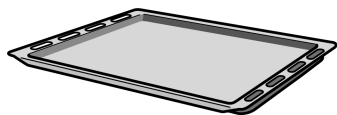
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



Ruszt

do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków i potraw mrożonych.

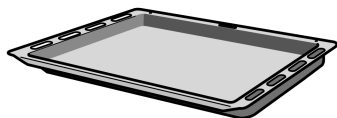
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



Płytki blacha emaliowana

Do ciast, ciastek i herbatników.

Włożyć blachę do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.



Głęboka blacha emaliowana

Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.

Włożyć głęboką blachę emaliowaną do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.

Specjalne akcesoria kuchenne

Specjalne akcesoria kuchenne można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej. W zależności od kraju, dostępne są różne akcesoria kuchenne. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w dokumentacji dołączonej do zakupionego urządzenia.

Blacha emaliowana HEZ 361000

Do ciast, ciastek i herbatników.

Blacha uniwersalna HEZ 362000

Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.

Ruszt HEZ 364000


Do naczyń kuchennych, form, pieczeni, dań z rusztu i potraw mrożonych.


Blacha szklana HEZ 366000	Głęboka blacha szklana. Doskonała jako naczynie do podawania potraw.
Blacha do pizzy HEZ 317000	Doskonała do pizzy, potraw mrożonych, okrągłych lub dużych ciast. Blacha do pizzy może być używana zamiast blachy uniwersalnej. Umieścić blachę na ruszcie i postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tabeli.
Brytfanna metalowa HEZ 26000	Brytfanna może być używana w strefach przeznaczonych na brytfannę vitroceramicznej płyty grzejnej, w kuchenkach z systemem czujników lub z automatycznym systemem pieczenia. Brytfanna jest z zewnątrz pokryta emalią, a wewnątrz - warstwą zapobiegającą przywieraniu potraw.
Brytfanna szklana HEZ 915001	Brytfanna szklana doskonale nadaje się do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych oraz zapiekanek. Wyjątkowo dobre rezultaty można uzyskać, używając jej w automatycznym systemie pieczenia.
Potrójne prowadnice do całkowitego wysuwania potraw HEZ 338356	Prowadnice do poziomów 1, 2 i 3 umożliwiają całkowite wysunięcie akcesoriów kuchennych bez ryzyka, że się przechylą.

Przed pierwszym użyciem

Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące postępowania przed pierwszym użyciem piekarnika. W pierwszej kolejności przeczytać rozdział *Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Wygrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wygrzać pusty piekarnik. Najlepszy efekt można uzyskać włączając na godzinę ogrzewanie górne i dolne , przy ustawieniu temperatury na 240 °C. Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

1. Za pomocą pokrętła funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego .
2. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

Po upływie godziny wyłączyć piekarnik. W tym celu, przekręcić pokrętkę funkcji do pozycji zero.

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

Przed pierwszym użyciem akcesoriów kuchennych, należy umyć je dokładnie przy użyciu ściereczki i ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości mydła.

Programowanie ustawień piekarnika

Istnieją różne sposoby programowania ustawień piekarnika. W dalszej kolejności zostaje opisany sposób programowania funkcji grzewczej oraz temperatury lub poziomu pracy grilla. Piekarnik posiada możliwość programowania czasu gotowania (trwania gotowania). W celu uzyskania dalszych informacji, proszę przeczytać rozdział *Programowanie funkcji regulacji czasu*.

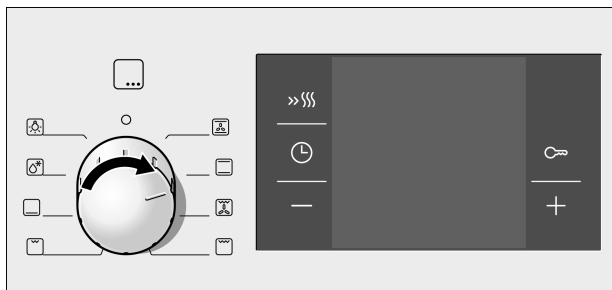
Uwaga:

Zaleca się, aby przed włożeniem potrawy zawsze wstępnie nagrzać piekarnik w celu uniknięcia osadzenia nadmiernej ilości skroplin na szybie.

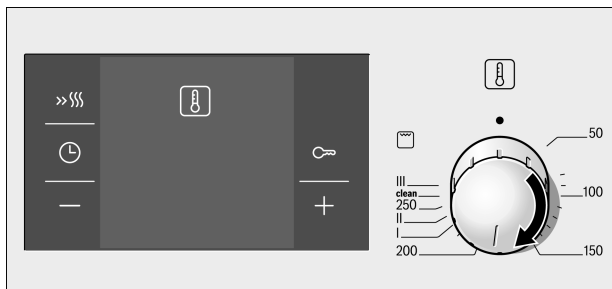
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Za pomocą odpowiednich przełączników można w każdej chwili zmienić rodzaj grzania i temperaturę.

Wyłączania piekarnika




Zmiana ustawień

Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik w krótkim czasie osiąga nastawioną temperaturę.

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- Gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie dolne 

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.

2. Nacisnąć przycisk »SSS.

Na wskaźniku świeci się symbol »SSS. Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku gaśnie symbol »SSS. Wstawić potrawę do piekarnika.

Szybkie nagrzewanie zakończone

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku ⏏ wywołać menu i wybrać żądaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole czasu, można dokonać ustawień. Nawiasy [] oznaczają aktualnie wybraną funkcję zegara.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku + lub -, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk ⏏.
Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol ⏏ jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik.
Wartość proponowana, przycisk + = 10 minut
Wartość proponowana, przycisk - = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wskaźniku świeci się symbol [⏏] i widać odliczany czas minutnika. Inne symbole czasu gasną.

Upłynięcie czasu minutnika

Rozbrzmiewa sygnał. Wskaźnik pokazuje 0. Za pomocą przycisku ⏏ wyłączyć minutnik.


Zmiana ustawień minutnika




Za pomocą przycisku + lub - zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Kasowanie ustawień minutnika

Odczytywanie nastawionych czasów trwania

Za pomocą przycisku — cofnąć minutnik na 0. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.



Jeśli nastawiono kilka czasów trwania, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Na pierwszym planie minutnik odmierza czas. Symbol  jest w nawiasie i widoczne jest odmierzanie czasu przez minutnik.

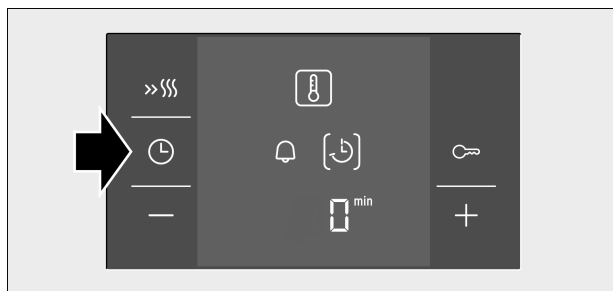
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas trwania

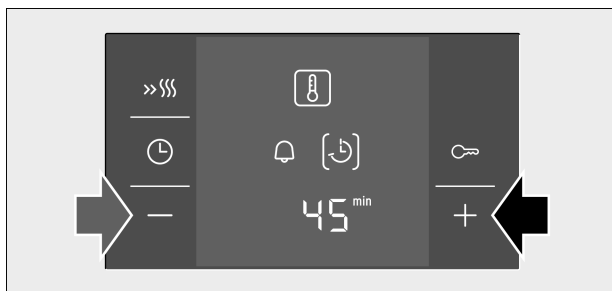
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk . Wskaźnik pokazuje 0. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut
Wartość proponowana, przycisk **-** = 10 minut



Upływanie nastawionego czasu trwania

Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wskaźniku widać odliczany czas trwania i świeci się symbol [🔔]. Inne symbole czasu gasną.

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0. Nacisnąć przycisk 🕒. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub nacisnąć 2 razy przycisk 🕒 i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić nastawiony czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk 🕒.

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 0. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk 🕒.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik 🔔, czas trwania 🕒, tyle razy naciskać przycisk 🕒, aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Funkcja zabezpieczenia dzieci


Piekarnik posiada funkcję zabezpieczenia dzieci, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu go przez dzieci.


Piekarnik nie reaguje na żadną regulację ustawienia. Istnieje możliwość zaprogramowania stopera przy włączonej funkcji zabezpieczenia dzieci.

Gdy zostanie zaprogramowana funkcja grzewcza i temperatura lub poziom pracy grilla, funkcja zabezpieczenia dzieci powoduje przerwanie nagrzewania.

Włączenie funkcji zabezpieczenia dzieci


Nie można zaprogramować żadnej innej funkcji automatycznego wyłączenia piekarnika.

Nacisnąć na przycisk  przez około 4 sekundy.

Na panelu wskaźników pojawia się symbol . Funkcja zabezpieczenia dzieci zostaje włączona.

Wyłączenie funkcji zabezpieczenia dzieci

Nacisnąć na przycisk  przez około 4 sekundy.

Symbol  znika z panelu wskaźników. Funkcja zabezpieczenia dzieci zostaje wyłączona.

Konserwacja i czyszczenie

Piekarnik zachowa przez długi okres czasu idealny wygląd i sprawność działania pod warunkiem, że będzie w odpowiedni sposób czyszczony i poddawany zabiegom konserwacyjnym. Poniżej opisano sposób konserwacji i czyszczenia piekarnika.

Rady i wskazówki

Na przedniej ścianie piekarnika mogą pojawić się przebarwienia spowodowane stosowaniem różnych materiałów jak szkło, plastik lub metal.

Przypominające brud, dobrze widoczne smugi na szybie piekarnika to odbicia światła lampki piekarnika.

W bardzo wysokiej temperaturze emalia ulega przypaleniu. Z tego powodu mogą wystąpić niewielkie odbarwienia. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na działanie piekarnika. W przypadku cienkich blach, nie jest możliwe całkowite pokrycie emalią ich bocznych ścianek. Z tej przyczyny, wspomniane ścianki mogą stać się szorstkie w dotyku. Nie powoduje to jednak zniszczenia powłoki antykorozyjnej.

Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni piekarnika przez zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących, należy uwzględnić informacje zawarte w tabeli. Nie stosować:

- środków czyszczących kwaśnych lub o właściwościach ściernych,
- zmywaków lub twardych gąbek,
- urządzeń czyszczących przy użyciu wysokiego ciśnienia lub strumienia pary.

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

Strefa

Środki czyszczące

Przednia ścianka piekarnika

Ciepła woda z niewielką ilością mydła:
Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką.

Stal nierdzewna

Ciepła woda z niewielką ilością mydła:
Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja. W punktach Serwisu Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni. Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału.

Strefa	Środki czyszczące
Szkło	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.
Szyby w drzwiczkach	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.
Szklana pokrywa lampki piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką.
Uszczelka (nie zdejmować)	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. Nie trzeć.
Kratki	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką.
Akcesoria kuchenne	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką.

Funkcja oświetlenia

Włączanie lampki wewnątrz piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można włączyć lampkę znajdującą się wewnątrz piekarnika.

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji .

Lampka włącza się. Pokrętkę temperatury powinno być wyłączone.

Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika Czyszczenie powierzchni katalitycznych piekarnika

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0.

W niektórych piekarnikach, tylna ścianka wnętrza piekarnika, ścianki boczne lub ścianka górna mogą być pokryte warstwą ceramiczną o dużej porowatości. Warstwa ta pochłania zabrudzenia powstałe podczas pieczenia i smażenia oraz usuwa je w trakcie pracy piekarnika. Im wyższa temperatura i dłuższy czas pracy piekarnika, tym lepszy efekt działania katalitycznych powierzchni samoczyszczących.

Jednak jeżeli zabrudzenie utrzymuje się po kilkakrotnym użyciu piekarnika, należy użyć funkcji Czyszczenie.

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

Rady i wskazówki

Nigdy nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Powodują one porysowanie i uszkodzenie warstwy o wysokiej porowatości.

Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników. Jeżeli przez przypadek środek do czyszczenia piekarników dostanie się na powierzchnię pokrytą warstwą ceramiczną, należy natychmiast usunąć go przy użyciu gąbki i dużej ilości wody.

Używać ściereczki i ciepłej wody z niewielką ilością mydła lub octu.

W przypadku silnych zabrudzeń, używać metalowego zmywaka z cienkiego stalowego drutu lub specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Stosować wyłącznie po ostygnięciu piekarnika. Nie czyścić powierzchni samoczyszczących metalowym zmywakiem ani środkami do czyszczenia piekarników.


Funkcja Czyszczenie

Funkcja Czyszczenie oznacza program regeneracji. Jeśli elementy samoczyszczące piekarnika nie oczyszczą się same w sposób wystarczający, wówczas funkcja ta umożliwi ich regenerację. Po jej zastosowaniu elementy samoczyszczące będą w pełni sprawne.

Uwaga

Powierzchnie piekarnika, które nie posiadają właściwości samoczyszczących, powinny zostać wcześniej oczyszczone. W przeciwnym razie pojawią się plamy, których nie będzie można usunąć.

Zasady programowania

1. Umieścić pokrętło funkcji w położeniu funkcji grzewczej za pomocą nadmuchu gorącego powietrza .
2. Umieścić pokrętło temperatury na **clean**.
Po upływie 60 minut, wyłączyć pokrętło funkcji.

Warstwa ceramiczna ulega samoczynnej regeneracji. Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowy lub biały osad przy użyciu wody i miękkiej gąbki.

Po wystygnięciu piekarnika

Uwaga:

Nieznaczne odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

Usunąć resztki soli z elementów samoczyszczących za pomocą wilgotnej szmatki.

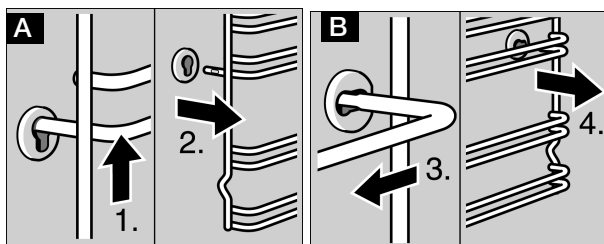
W przypadku piekarnika z zainstalowaną na górze płytą grzejną zaleca się, aby nie włączać płyty, gdy uruchomiona jest funkcja Czyszczenie.

Zdejmowanie i zawieszanie przewodnic

Zdejmowanie przewodnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

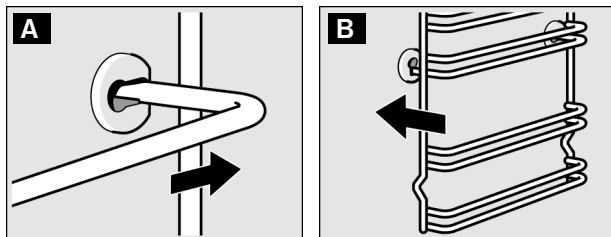
1. Unieść przewodnicę z przodu do góry.
2. i przesunąć w szersze miejsce otworów mocujących (rys. A).
3. Następnie pociągnąć przewodnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

Zawieszanie przewodnic

1. Najpierw włożyć przewodnicę w tylny otwór mocujący i lekko naciskając, przesunąć nieco do tyłu (rys. A)
2. następnie włożyć przewodnicę w przedni otwór (rys. B).



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wgłębienie musi znajdować się na dole.

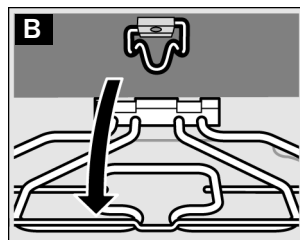
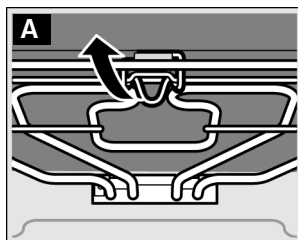
Pochylenie elementu grzewczego grilla



Aby ułatwić czyszczenie, w niektórych piekarnikach można pochylić element grzewczy grilla.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Piekarnik powinien być zimny.

1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu. (rysunek A)
2. Jednocześnie, przytrzymując elementy grzewcze grilla, złożyć je, kierując w dół. (rysunek B)

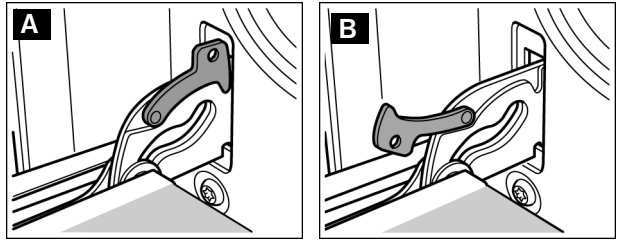


Po umyciu grilla, ponownie rozłożyć - kierując w górę - elementy grzewcze grilla. Popchnąć uchwyt grilla w dół i wsunąć elementy grzewcze grilla.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić demontaż drzwiczek piekarnika i mycie szyby drzwiczek, istnieje możliwość zdjęcia drzwiczek piekarnika.

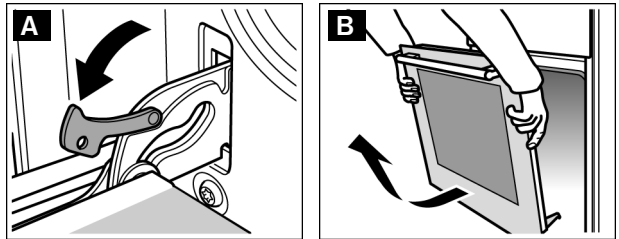
Zawiasy drzwiczek piekarnika są wyposażone w dźwignię blokującą. Jeżeli dźwignia jest zamknięta (rysunek A), zdjęcie drzwiczek nie jest możliwe. Po otwarciu dźwigni blokującej można zdjąć drzwiczki (rysunek B), zawiasy w drzwiczkach zostają zablokowane. Dzięki temu, drzwiczki nie zamkną się w nieoczekiwanym momencie.



Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Jeśli zawiasy nie są zablokowane za pomocą dźwigni blokującej, drzwiczki mogą zamknąć się w nieoczekiwanym momencie. Pamiętać, aby dźwignie blokujące były zawsze zamknięte. Dźwignie powinny być otwarte wyłącznie przy zdejmowaniu drzwiczek.

Zdejmowanie drzwiczek

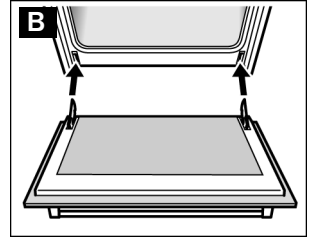
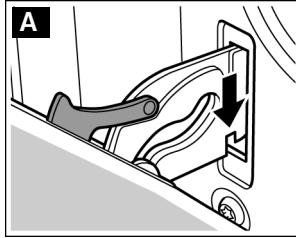
1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Wyjąć obie dźwignie blokujące umieszczone z prawej i z lewej strony. (Rysunek A)
3. Zamknąć do końca drzwiczki piekarnika. (rysunek B) Chwycić drzwiczki obiema rękami z prawej i z lewej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.



Zakładanie drzwiczek

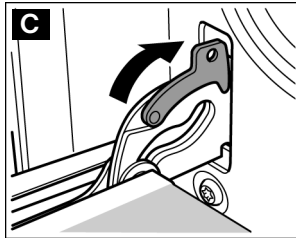
Założyć drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

1. Przy zakładaniu drzwiczek pamiętać, aby oba zawiasy weszły dokładnie w odpowiednie otwory. (Rysunek A)
2. Dolny rowek zawiasów powinien być odpowiednio dopasowany po obu stronach. (Rysunek B)



Jeśli zawiasy nie zostaną prawidłowo zamontowane, może wystąpić nierówne ustawienie drzwiczek w stosunku do przedniej części piekarnika.

3. Ponownie zamknąć dźwignie blokujące. (rysunek C)
C) Zamknąć drzwiczki piekarnika.



Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Nie dotykać zawiasów, jeżeli drzwiczki niespodziewanie wypadną lub jeżeli zawias nagle się zatrzaśnie. Skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

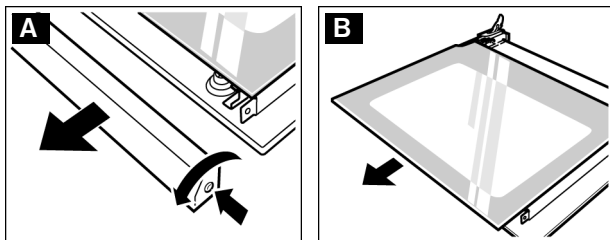
Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

Demontaż

Istnieje możliwość wyjęcia szczyby z drzwiczek piekarnika w celu ułatwienia czyszczenia.

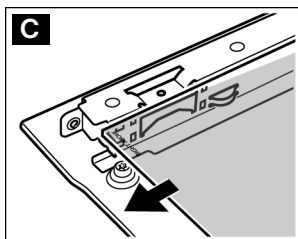
1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na miękkiej szmatce uchwytem do dołu.

2. Odkręcić górną część osłony drzwiczek piekarnika. W tym celu, poluzować śruby z lewej i prawej strony. (Rysunek A)
3. Unieść i wyjąć górną szybę. (Rysunek B)



W przypadku drzwiczek z trzema szybami, należy również wykonać następującą czynność:

4. Wyjąć szybę. (Rysunek C).



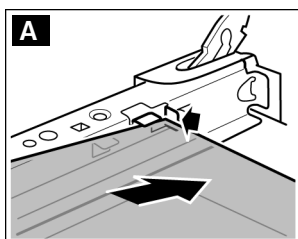
Umyć szybę przy użyciu płynu do mycia szyb i ściereczki z miękkiego materiału.

Nie stosować płynów o właściwościach ściernych lub żrących, skrobaków do szkła ani twardych zmywaków z metalu, gdyż mogą one uszkodzić szybę.

Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 2 do 4.

1. Wsunąć szybę w tył, pochylając ją. (Rysunek A)
Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.



2. Wsunąć górną szybę w tył, pochylając ją. Gładka powierzchnia powinna znajdować się na zewnątrz.
3. Założyć i przykręcić pokrywę.
4. Założyć drzwiczki piekarnika.

Użyć piekarnika dopiero po upewnieniu się, że szyby zostały prawidłowo zamontowane.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony.
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wskaźniku świeci się zero.	Przerwa w dopływie prądu.	Potwierdzić przyciskiem ⊖.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakurzone.	Wielokrotnie obracać pokrętkła włączników w prawo i w lewo.

Komunikat o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce \mathcal{E} , należy nacisnąć przycisk ⊖. Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana.

Aby usunąć usterkę, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Komunikat o usterce

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
\mathcal{E}	Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.	Wszystkie przyciski naciskać pojedynczo. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.

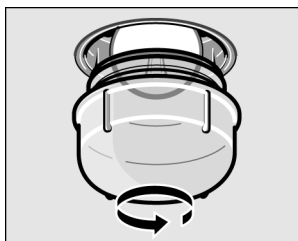
- ⚠** Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

W przypadku uszkodzenia żarówki w piekarniku, należy ją wymienić. Żarówki wymienne, wytrzymałe na wysoką temperaturę można nabyć poprzez Serwis Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie tego typu żarówek.

- ⚠**
- 1.** Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.
Upewnić się, że jest on rzeczywiście odłączony.
 - 2.** Umieścić ścierkę kuchenną w zimnym piekarniku, aby uniknąć uszkodzeń.
 - 3.** Wyjąć szklany element ochronny, wykręcając go w lewą stronę.



- 4.** Wymienić żarówkę na podobny typ żarówki.
- 5.** Ponownie wkręcić szklany element ochronny.
- 6.** Wyjąć ścierkę kuchenną i ponownie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

Szklane elementy ochronne

Należy wymieniać szklane elementy ochronne, które zostały uszkodzone. Szklane elementy ochronne można nabyć w Serwisie Pomocy Technicznej. Należy wówczas podać numer produktu i numer fabryczny urządzenia.

Serwis Pomocy Technicznej

Pracownicy naszego Serwisu Pomocy Technicznej pozostają do Państwa dyspozycji w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów kuchennych lub części zapasowych, a także konsultacji na temat naszych produktów lub usług. Dane dotyczące naszego Serwisu Pomocy Technicznej można znaleźć w załączonej dokumentacji.

Nr produktu i nr fabryczny

Kontaktując się z naszym Serwisem Pomocy Technicznej, należy podać numer produktu (E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na ścianie bocznej po prawej stronie drzwiczek piekarnika. Aby uniknąć problemów, zalecamy zapisać poniżej dane urządzenia oraz numer telefonu naszego Serwisu Pomocy Technicznej.

Nr produktu.	Nr fabryczny:
--------------	---------------

Serwis Pomocy Technicznej ☎

Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego

1 Niniejszy rozdział zawiera rady dotyczące sposobów oszczędzania energii podczas pieczenia i smażenia w piekarniku oraz wskazówki dotyczące utylizacji urządzenia.

Oszczędzanie energii

Nagrzewać piekarnik tylko w przypadku, gdy jest to zalecane w przepisie lub w tabeli potraw.

Używać form do pieczenia w ciemnych kolorach, pokrytych czarnym lakierem lub emalią. Te formy najlepiej pochłaniają ciepło.

Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia, jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.

Podczas pieczenia kilku ciast, zaleca się je piec jedno po drugim. Piekarnik będzie rozgrzany, dzięki czemu pieczenie drugiego ciasta zajmie mniej czasu. Można również wstawić do piekarnika dwie prostokątne formy równocześnie.

Przy długich czasach pieczenia, można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed zakończeniem zaprogramowanego czasu gotowania i wykorzystać ciepło nagromadzone w piekarniku w celu dopieczenia potrawy.

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

Tabele i wskazówki

Poniżej podano przykłady potraw i optymalne ustawienia piekarnika do ich przygotowania, akcesoria kuchenne przydatne przy przygotowaniu danej potrawy oraz poziom, na jakim najlepiej umieścić je w piekarniku. Ponadto, znajdą tu Państwo porady dotyczące naczyń i przygotowania potraw oraz wskazówki w przypadku, gdy potrawa się nie uda.

Korzystając z własnego przepisu, można porównać go z podobnym produktem zamieszczonym w tabeli potraw.

Ciasta i ciastka

Formy do pieczenia

Najbardziej odpowiednie są metalowe formy ciemnego koloru.




Zawsze stawiać formę na ruszcie.


Tabele

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika, co sprzyja oszczędności energii. Jeśli piekarnik został nagrzaný przed wstawieniem potrawy, należy skrócić podany czas o 5-10 minut.





W tabelach można sprawdzić, jaka funkcja grzewcza jest najlepiej dostosowana dla danego rodzaju ciasta lub ciastek. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu. Za pierwszym razem przygotowujemy potrawę w najniższej podanej temperaturze. W niższej temperaturze powierzchnia ciasto piecze się w sposób bardziej równomierny. W razie potrzeby, przy kolejnym pieczeniu zwiększyć temperaturę.

Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale "Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia".

Ciasta pieczone w formie	Forma do postawienia na ruszcie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Tarta	Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm	1		210-230	40-50



Ciasta pieczone w formie	Forma do postawienia na ruszcie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasta*	Forma do ciast z blachy stalowej ocynkowanej, 28 cm	2		180-200	50-60


* Aby upiec jednocześnie więcej niż jedno ciasto, należy umieścić na ruszcie kilka form.

Ciasta pieczone w blasze do pieczenia		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Pizza	Blacha do pieczenia	2		210-230	25-35
	Blacha aluminiowa + płytki blacha emaliowana*	2+3		180-200	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		180-200	35-45
Ciasto francuskie	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-30
	Blacha aluminiowa + płytki blacha emaliowana*	2+3		170-190	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		170-190	35-45







* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczając blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Dodatkową blachę do pieczenia można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

Chleb i bułki		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura °C	Czas pieczenia w minutach
Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270	8
				200	35-45
Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270	8
				200	40-50

Bułki (np. żytnie)	Blacha emaliowana	3		200-220	20-30
--------------------	-------------------	---	--	---------	-------

* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

Ciastka		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasteczka i herbatniki	Blacha	3		150-170	10-20
	2 blachy*	2+3		140-160	25-35
Bezy	Blacha	3		80-100	120-150
Pączki	Blacha	2		190-210	30-40
Krucze ciastka z migdałami	Blacha	3		100-120	30-40
	2 blachy*	2+3		100-120	35-45

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Blachy uzupełniające dostępne są jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

Pieczenie na podstawie własnego przepisu.

Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw.

Sprawdzanie, czy ciasto jest już upieczone.

Na 10 minut przed upływem czasu podanego w przepisie, nakłuć ciasto w najwyższym punkcie cienkim drewnianym patyczkiem. Jeśli patyczek wychodzi z ciasta czysty (bez przyklejonych kawałków ciasta), ciasto jest gotowe.

Ciasto jest mało wyrośnięte.



Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę o 10 stopni niższą. Przestrzegać czasów mieszania odpowiednich składników podanych w przepisie na ciasto.

Ciasto dobrze wyrosło na środku, ale przy brzegach jest niższe.

Nie smarować formy tłuszczem. Po upieczeniu, ostrożnie oddzielić ciasto od formy za pomocą noża.

Ciasto jest zbyt przypieczone na wierzchu.

Włożyć ciasto głębiej do piekarnika, zaprogramować niższą temperaturę pieczenia i pozostawić w piekarniku na dłużej.

Ciasto jest zbyt suche.	Po upieczeniu nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w kilku miejscach. Spryskać ciasto kilkoma kroplami soku owocowego lub alkoholu. Przy kolejnym pieczeniu, zaprogramować temperaturę pieczenia wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (na przykład sernik) dobrze wygląda z zewnątrz, ale w środku ma zakalec (jest wilgotne, a w niektórych miejscach mokre).	Przy kolejnym pieczeniu, dodać mniej składników płynnych i pozostawić w piekarniku na dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrym wierzchem: najpierw przypiec spód. Posypać przypieczony spód ciasta siekanymi migdałami lub tartą bułką, a następnie nałożyć warstwę wierzchnią. Przestrzegać zaleceń podanych w przepisie i podanego czasu pieczenia.
Ciasto przypiekło się nierównomiernie.	Zaprogramować niższą temperaturę; ciasta będą upieczone w sposób bardziej równomierny. Delikatne ciasta piec w wyższej temperaturze, ustawione o jeden poziom niżej  . Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy.
Podczas pieczenia na dwóch poziomach, ciasto na górnej blasze przypiekło się bardziej niż na dolnej.	Podczas pieczenia na dwóch poziomach należy zawsze wybierać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza  . Mimo, że ciasta zostały wstawione do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie muszą one być gotowe w tym samym czasie.
Podczas pieczenia ciast z mokrym wierzchem pojawiają się skropliny pary wodnej.	Podczas pieczenia może wytwarzać się para wodna. Para częściowo ulatnia się przez rygle w drzwiczkach piekarnika i może osadzać się na pulpicie sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Mięso, drób, ryby

Naczynie

Można stosować dowolne naczynie odporne na wysoką temperaturę.

Umieszczać naczynia zawsze pośrodku rusztu.

Gorące naczynia szklane należy kłaść na suchej ścierce. Szkło może ulec pęknięciu, jeśli naczynie zostaje oparte na wilgotnej lub zimnej podstawie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik pieczenia zależy od rodzaju i jakości użytego mięsa.

W przypadku przygotowywania pieczeni z chudego mięsa, należy dodać 2 lub 3 łyżki stołowe płynu. W przypadku przygotowywania mięsa duszonego, należy dodać 8 do 10 łyżek stołowych płynu, zależnie od wielkości kawałka mięsa.

Po upływie połowy czasu gotowania, należy obrócić mięso na drugą stronę.

Po upieczeniu, mięso powinno pozostać 10 minut w wyłączonym zamkniętym piekarniku. W ten sposób sok lepiej rozprowadzi się w mięsie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa na grillu

Przygotowywanie potraw na grillu powinno odbywać się w zamkniętym piekarniku.

Kawałki mięsa przeznaczone do pieczenia na grillu powinny być w miarę możliwości identycznej grubości. Ich grubość powinna wynosić minimum od 2 do 3 cm, aby mogły się równomiernie zrumienić i pozostać soczyste. Befszytki należy przyprawiać dopiero po ich upieczeniu.

Umieścić kawałki bezpośrednio na ruszcie. W przypadku przygotowywania tylko jednego kawałka, należy umieścić go w środkowej części rusztu. W ten sposób lepiej się upiecze. Dodatkowo umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. Tutaj zostanie zebrany sok z mięsa i dzięki temu piekarnik będzie czystszy.

Po upływie dwóch trzecich czasu grillowania, obrócić kawałki mięsa.

Element grzewczy grilla automatycznie włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość opisanego działania grilla zależy od wybranej mocy grzewczej.

Mięso

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika. Czasy zamieszczone w tabeli są podane wyłącznie tytułem informacji i mogą ulec zmianie, w zależności od jakości i rodzaju mięsa.

Mięso	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura °C, grill	Czas w minutach
Mięso wołowe duszone (np. żeberka)	1 kg	zamknięte	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Polędwica wołowa	1 kg	otwarte	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbef mały wysmażony*	1 kg	otwarte	1		210-230	40
Befszytki, dobrze wysmażone		Ruszt***	5		3	20
Befszytki, mały wysmażone		Ruszt***	5		3	15
Mięso wieprzowe bez warstwy słoniny (np. podgardle)	1 kg	otwarte	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Mięso wieprzowe z warstwą słoniny** (np. łopatka, golonka)	1 kg	otwarte	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Żeberka wieprzowe wędzone, z kośćmi	1 kg	zamknięte	2		210-230	70
Pieczeń z mielonego mięsa	750 g	otwarte	1		170-190	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	15
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarte	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarte	1		150-170	110

* Obrócić rostbef po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Po zakończeniu pieczenia, zawinąć go w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku na 10 minut.

** Naciąć w wielu miejscach słoninę na wieprzowinie. W przypadku, gdy zamierza się obrócić mięso, należy na początku umieścić je w ten sposób, aby warstwa słoniny znalazła się na spodzie naczynia.

*** Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Drób

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.








Wskazówki w tabeli dotyczące wagi odnoszą się do drobiu niefaszerowanego i przygotowanego do pieczenia.

Jeżeli piecze się na grillu, kładąc bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Podczas przygotowywania kaczek lub gęsi, należy kilkakrotnie nakłuć skórę drobiu pod skrzydłami: dzięki temu tłuszcz bez problemu wydostanie się na zewnątrz.





Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia, obrócić całą tuszę.

Mięso drobiowe uzyskuje chrupiącą złocistą skórę, jeśli po upieczeniu nasmarujemy tuszkę masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Połówki kurczaka, od 1 do 4 części	każda część o wadze 400 g	Ruszt	2		200-220	40-50
Kurczak podzielony	każda część o wadze 250 g	Ruszt	2		200-220	30-40
Kurczak, w całości 1 do 4 sztuki	każda sztuka o wadze 1 kg	Ruszt	2		190-210	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		180-200	90-100
Gęś	3 kg	Ruszt	2		170-190	110-130
Młody indyk	3 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 uda indycze	każda część o wadze 800 g	Ruszt	2		190-210	90-110

Ryby

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Ryby	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Ryby pieczone na grillu	300 g	Ruszt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Dzwonka ryby	każda część o wadze 300 g	Ruszt*	4		2	20-25

* Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu

W tabeli brak informacji związanych z wagą przygotowywanej pieczeni.

Zaprogramować parametry pieczenia dla pieczeni o mniejszym ciężarze i przedłużyć czas w trakcie pieczenia.

W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa?

Za pomocą termometru do mięsa (dostępnego w sklepach specjalistycznych) lub stosując tzw. próbę łyżki. Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeśli mięso nie ugina się pod wpływem nacisku łyżki, pieczeń jest gotowa; jeżeli nie, należy pozostawić ją jeszcze przez pewien czas w piekarniku.

Pieczeń jest zbyt przypieczona, a skórka przypaliła się w wielu miejscach.

Sprawdzić, czy poziom i zaprogramowana temperatura są prawidłowe.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos się przypalił.

Przy następnym pieczeniu, użyć mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos nie nabrał odpowiedniego koloru i jest wodnisty.






Przy następnym pieczeniu, użyć większego naczynia lub dodać mniej płynu.

Przy przygotowywaniu sosu do pieczenia powstaje para wodna.

Większość pary wodnej ulatnia się przez ujście pary i może osadzać się na chłodnym pulpicie sterowania lub na frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Zapiekanki, suflety, tosty

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Słodkie suflety (np. suflet z serem i owocami)	Forma do sufletów	2		180-200	40-50
Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu)	Forma do zapiekanek lub blacha emaliowana	3		210-230	30-40
Zapiekanki z dodatkami, z surowych produktów* (np. zapiekanka z ziemniaków)	Forma do sufletów lub blacha emaliowana	2		150-170	50-60
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3	4-5
Zapiekanki na tostach	Ruszt**	4		3	5-8

* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.

** Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

Rozmrażanie

Wyjąć potrawę z opakowania, umieścić w odpowiednim naczyniu i ustawić na ruszcie.

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej potrawy.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C
Produkty mrożone* np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kielbaski i mięso, chleb, bułki, ciastka i inne potrawy mączne	Ruszt	2		Pokrętko temperatury jest wyłączone.
* Przykryć potrawy mrożone folią do żywności, używaną do kuchenek mikrofalowych. Kawałki drobiu należy umieszczać w naczyniu w ten sposób, aby pierś była skierowana w dół.				

Suszenie

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie; przed suszeniem zawsze dokładnie je umyć.

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

Położyć papier do pieczenia lub pergamin na blasze emaliowanej i ruszcie.

Potrawa	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w godzinach
jabłka w plasterkach - 600 g	2+3		80	ok. 5
gruszki w kawałkach - 800 g	2+3		80	ok. 8
śliwki - 1,5 kg	2+3		80	ok. 8-10
zioła aromatyczne, oczyszczone - 200 g	2+3		80	ok. 1 " godziny




Uwaga:

Jeśli owoce lub warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy kilkakrotnie je obrócić. Po wysuszeniu, natychmiast oddzielić owoce lub warzywa od papieru.

Gotowe potrawy mrożone

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Frytki*	Ruszt lub blacha emaliowana	3		210-230	25-30
Pizza*	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza na bułce*	Ruszt	2		200-220	15-20

* Wyłożyć odpowiednie naczynie papierem do pieczenia. Upewnić się, że papier do pieczenia jest odpowiedni dla zaprogramowanej temperatury.

Uwaga:

Podczas pieczenia potraw mrożonych blacha może się odkształcić. Jest to spowodowane różnicami temperatur, na jakie narażone są akcesoria kuchenne. Odkształcenie to znika w trakcie pieczenia.

Pasteryzowanie dżemów

Czynności przygotowawcze:

Używać czystych, nieuszkodzonych słoików i gumowych uszczeltek. W miarę możliwości, słoiki powinny być tego samego rozmiaru. Wartości podane w tabeli odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności 1 litra.

Uwaga! Nie używać słoików o większej pojemności lub wysokości. Ciśnienie może rozsadzić pokrywkę.


Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie. Zawsze dokładnie myć owoce i warzywa.

Przelać owoce lub warzywa do słoików. W razie potrzeby wytrzeć krawędzie słoików. Krawędzie powinny być czyste. Zmoczyć gumową uszczelkę i pokrywkę, po czym umieścić je na napełnionym słoiku. Zabezpieczyć słoik metalowym uchwytem.

Nie wkładać do piekarnika więcej niż sześć słoików jednocześnie.

Podane czasy mają charakter orientacyjny. Temperatura otoczenia, ilość słoików i temperatura zawartości słoików wpływają na podane wartości czasu pasteryzacji i dlatego mogą one ulec zmianie. Przed wyłączeniem piekarnika upewnić się, że zawartość słoików rzeczywiście wrze.

Zasady programowania

1. Umieścić płytką emaliowaną blachę na poziomie
2. Ustawić słoiki na blasze tak, by nie stykały się ze sobą.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Ustawić pokrętkę funkcji na .
5. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę między 170 a 180 °C.

Pasteryzowanie dżemów

Kiedy wewnątrz słoików zaczną pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki powietrza i pary wodnej, wówczas po upływie 40-50 minut należy wyłączyć pokrętkę temperatury. Pozostawić pokrętkę funkcji w dotychczasowym położeniu.

Po 25-35 minutach pasteryzowania dżemów w ciepłe resztkowym, wyjąć słoiki z piekarnika. Jeżeli słoiki pozostaną w piekarniku przez dłuższy czas w celu schłodzenia, w dżemie pojawią się bakterie i rozpoczną się procesy fermentacji. Wyłączyć pokrętkę funkcji.

Owoce w słoikach o pojemności 1 litra	od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej	Pozostawić w piekarniku na
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus z jabłek, gruszek, śliwek	Wyłączyć	ok. 35 minut

Pasteryzowanie warzyw

Kiedy w słoiku zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza i pary wodnej, za pomocą pokrętki temperatury zmniejszyć temperaturę od 120 do 140°C. Sprawdzić w tabeli, kiedy należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić warzywa w piekarniku jeszcze na 30-35 minut. W tym czasie, pokrętko funkcji pozostaje włączone.

Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności 1 litra	w momencie pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej 120-140 °C	Pozostawić w piekarniku na
Ogórki	-	ok. 35 minut
Buraki czerwone	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, kapusta czerwona	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Zielony groszek	ok. 70 minut	ok. 30 minut

Wyjąć słoiki z piekarnika





Po wyjęciu słoików z piekarnika, nie stawiać ich na zimnej lub wilgotnej powierzchni; ciśnienie może rozsadzić słoiki.

Potrawy znormalizowane

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Herbatniki	Płytki blacha emaliowana	2		160-170	20-30
maślane	Głęboka blacha emaliowana	3		160-170	30-40
	Blacha aluminiowa + płytki blacha emaliowana*	2+3		140-160	20-30
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		140-160	20-30

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciastka 20 sztuk	Blacha	3		160-180	20-30
Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik)	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		150-170	25-35
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		150-170	25-35
Biszkopt	Tortownica	1		160-180	30-40
Placek drożdżowy	Blacha emaliowana	3		170-190	40-50
	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		150-170	30-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		150-170	30-45
Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta	2 ruszty* + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Blacha emaliowana + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

** Umieszczać ciasta na akcesoriach kuchennych po przekątnej.

Ruszty i blachy do pieczenia są dostępne jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Pieczenie na grillu

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Poziom grilla	Czas w minutach
Przyrumienienie tostów (nagrząć piekarnik przez 10 min.)	Ruszt	5		3	1-2
Hamburgery cielęce 12 sztuk*	Ruszt	4		3	25-30

* Obrócić po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

Índice

Instruções de segurança	95
Antes da montagem	95
Indicações de segurança	96
Causas dos danos	97
O seu novo forno	99
Painel de comandos	99
Selector de funções	100
Teclas e visor	101
Selector de temperaturas	101
Interior do forno	102
Acessórios	102
Antes da primeira utilização	104
Aquecer o forno	104
Limpeza dos acessórios	104
Programar o forno	104
Tipo de aquecimento e temperatura	105
Aquecimento rápido	106
Regular funções de tempo	107
Despertador	107
Tempo de duração	108
Segurança para crianças	110
Manutenção e limpeza	111
Produtos de limpeza	111
Função luz	112
Função Limpeza	113
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	114

Índice

Rebater a resistência do grelhador	115
Montar e desmontar a porta do forno	116
Montar e desmontar os vidros da porta	117
Uma anomalia, que fazer?	119
Tabela de avarias	119
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	120
Vidro de protecção	120
Serviço de Assistência Técnica	121
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	121
Poupar energia	121
Eliminação de resíduos não poluente	122
Tabelas e sugestões	122
Bolos e doçaria	122
Sugestões e conselhos práticos para a cozedura ..	125
Carne, aves, peixe	126
Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados	130
Gratinados, soufflés, torradas	130
Descongelar	131
Secar	132
Alimentos pré-cozinhados congelados	132
Cozedura de doces	133
Comidas normalizadas	135

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:

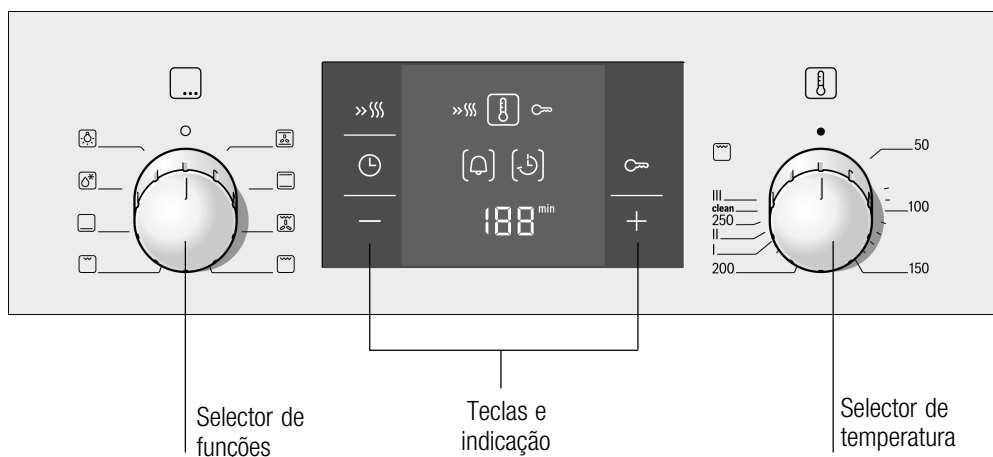
- o puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se
- o vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.

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. Os símbolos nunca aparecem todos simultaneamente na indicação. 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.

Teclas

Debaixo de cada uma das teclas encontra-se um sensor. Não é necessário carregar com força. Toque apenas no símbolo correspondente.

Selector de funções

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

Posição	Utilização
<input type="radio"/> Posição "zero"	O forno está desligado.
 Ar quente circulante *	Para bolos e doçaria. É possível cozinhar em dois níveis. O ventilador distribui uniformemente o calor da resistência anelar na parede traseira pelo interior do forno.
 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 com ar circulante	Para assar carne, aves ou peixes inteiros. A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.
 Grelhar, grande superfície	Para grelhar bifés, salsichas, tostas ou postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Grelhar, pequena superfície	Para grelhar pequenas quantidades de bifés, 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.
 Descongelar	Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão ou bolos. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.
 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.

Quando regula, a lâmpada no interior do forno acende-se.

Teclas e visor

Com as teclas são ajustadas as diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores ajustados.

Tecla	Utilização
>>>> Aquecimento rápido	Aquecimento ultrarápido do forno.
🕒 Funções tempo	Seleccionar Despertador 🕒 e Tempo de duração 🕒.
🛡️ Segurança para crianças	Bloquear e desbloquear o painel de comando.
- Minus	Baixar os valores de regulação.
+ Plus	Aumentar os valores de regulação.

Qual das funções de tempo se encontra em primeiro plano, é indicado pelos parênteses [] em torno do respectivo símbolo.

Selector de temperaturas

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

Posição	Significado
● Posição "zero"	O forno não aquece.
50-270 Amplitude de temperaturas	A temperatura no interior do forno em °C.
I, II, III Potências do grelhador	Os níveis de potência do grelhador para grelhar, pequena ☐ e grande ☐ superfície. I = potência 1, baixa II = potência 2, média III = potência 3, forte
clean	Função de limpeza

Quando o forno aquece, o símbolo 🕒 acende-se no painel indicador. E nas pausas de aquecimento apaga-se. O símbolo não se acende com a função luz 🕒 nem com a função descongelar 🕒*.



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

Interior do forno


A lâmpada do forno situa-se no interior do forno. Uma ventoinha de arrefecimento protege o forno de sobreaquecimento.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se quando necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as fendas de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

Para que o interior do forno arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

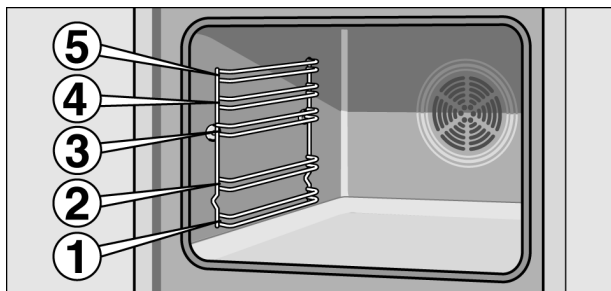
Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

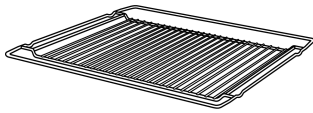
É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



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.

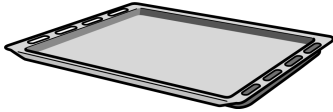
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.



Grelha

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

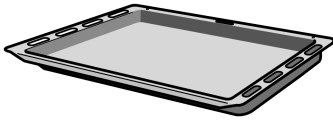
Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



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.

Programar o forno

Existem várias maneiras de programar o forno. A seguir descreve-se como programar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador. O forno permite programar o tempo de cozedura (duração). Para obter mais informações, consulte o capítulo *Programar as funções de tempo*.

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.

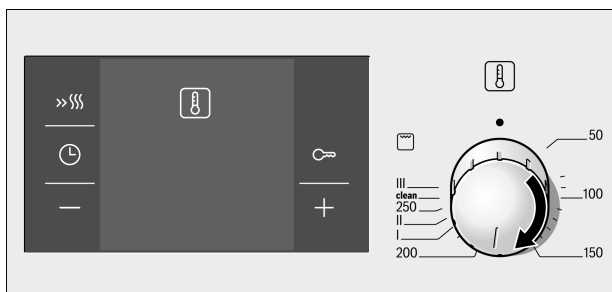
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



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



O forno começa a aquecer.

Apagar o forno

Modificar as regulações

Aquecimento rápido

O aquecimento rápido chegou ao fim




Parar o aquecimento rápido

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.

O aquecimento rápido permite que o forno atinja mais depressa a temperatura pretendida.

Utilize o aquecimento rápido para temperaturas reguladas superiores a 100 °C. Os tipos de aquecimento adequados são os seguintes:

- Ar quente circulante 
- Calor superior/inferior 
- Calor inferior 

Para um resultado de cozedura uniforme, espere que o forno tenha concluído o aquecimento rápido antes de introduzir o seu prato.

1. Seleccione o tipo de aquecimento e a temperatura pretendidos.


2. Prima a tecla »»».

O símbolo »»» acende na indicação. O forno começa a aquecer.

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo »»» na indicação apaga-se. Introduza o seu prato no forno.

Prima a tecla »»». O símbolo »»» na indicação apaga-se.



Regular funções de tempo


O seu forno dispõe de várias funções de tempo. Com a tecla  poderá entrar no menu e escolher as diferentes funções. Todos os símbolos de tempo permanecem acesos enquanto poder regular as funções. Os parêntesis [] indicam-lhe em que função de tempo se encontra.

As teclas **+** ou **-** permitem-lhe alterar funções de tempo já reguladas, desde que o símbolo de tempo correspondente se encontre entre parêntesis.


Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. O seu funcionamento é independente do forno. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou o tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima a tecla . Os símbolos de tempo acendem no campo de indicação, os parêntesis estão à volta do símbolo .
2. Regule o tempo do despertador com as teclas **+** ou **-**.
Valor sugerido tecla **+** = 10 minutos
Valor sugerido tecla **-** = 5 minutos

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites. O despertador inicia a contagem. O símbolo [] acende no campo de indicação e a contagem decrescente do tempo do despertador está visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do despertador terminou

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação aparece 0. Desligue o despertador com a tecla .


Alterar o tempo do despertador




Altere o tempo do despertador com as teclas **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é aceite.

Anular o tempo do despertador

Com a tecla **-**, ponha o tempo do despertador a zeros 0. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O despertador está desligado.

Consultar as regulações de tempo



Se estiverem definidas várias regulações de tempo, os respectivos símbolos acendem no campo de indicação. O despertador está visível em primeiro plano. O símbolo  está entre parêntesis e a contagem decrescente do tempo do despertador está visível.

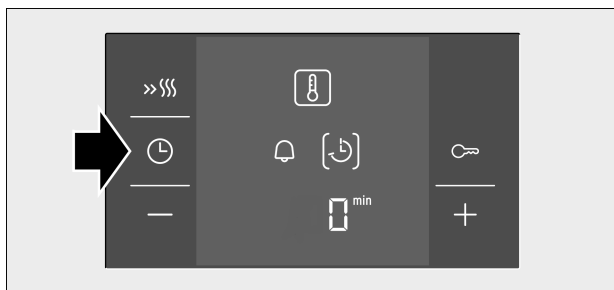
Para consultar o despertador , o tempo de duração , prima a tecla  repetidamente, até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente está visível, durante alguns segundos, no campo de indicação.

Tempo de duração

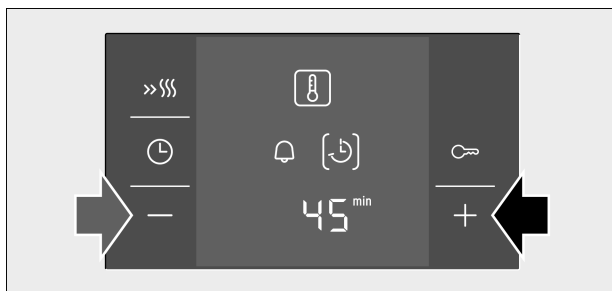
O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não precisará, assim, de interromper a sua actividade para desligar o forno. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura por engano.

Exemplo na imagem: Tempo de duração 45 minutos.

1. Com o selector de funções regule o tipo de aquecimento.
2. Com o selector de temperatura regule a temperatura ou a potência do grelhador.
3. Prima duas vezes a tecla .
O campo de indicação indica 0.
Os símbolos de tempo acendem-se, os parêntesis encontram-se à volta de .



4. Regule o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.
Valor sugerido tecla **+** = 30 minutos
Valor sugerido tecla **-** = 10 minutos



O forno arranca após alguns segundos. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no campo de indicação e o símbolo [🕒] acende. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação aparece 0. Prima a tecla 🕒. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas **+** ou **-**. Ou prima duas vezes a tecla 🕒 e rode o selector de funções para a posição zero. O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração




Altere o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é aceite. Se o despertador estiver ligado, comece por premir a tecla 🕒.

Anular o tempo de duração

Com a tecla **-** ponha o tempo de duração a zeros. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O tempo de duração foi anulado. Se o despertador estiver ligado, comece por premir a tecla 🕒.

Consultar as regulações de tempo

Se estiverem reguladas várias funções de tempo, os respectivos símbolos acendem-se no campo de indicação. O símbolo da função de tempo em primeiro plano, encontra-se entre parêntesis.

Para consultar o despertador , o tempo de duração , prima a tecla  repetidamente, até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente está visível, durante alguns segundos, no campo de indicação.

Segurança para crianças


O forno tem uma segurança para crianças que impede que o liguem acidentalmente.


Quando esta segurança está activada, não é possível fazer qualquer regulação no forno. O relógio temporizador pode ser programado com a segurança para crianças activada.

Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador estiverem programados, a segurança para crianças interrompe o aquecimento.


Activar a segurança para crianças


Não pode estar programado nenhum desligar automático do forno.

Prima a tecla  durante cerca de quatro segundos.

O símbolo  aparece no painel indicador. A segurança para crianças está activada.

Desactivar a segurança para crianças

Prima a tecla  durante cerca de quatro segundos.

O símbolo  desaparece do painel indicador. A segurança para crianças está desactivada.

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.

Função luz

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

Acender a lâmpada 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 o.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

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

Se, no entanto, a sujidade persistir depois de usar várias vezes o forno, utilize a função Limpeza.

Conselhos e advertências

Nunca utilize detergentes abrasivos. Estes riscam e deterioram o revestimento com alta porosidade.

Não limpe o revestimento de cerâmica com produtos de limpeza para fornos. Se cair acidentalmente produto de limpeza para fornos sobre alguma destas placas, elimine-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

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

Se a sujidade for difícil de tirar, 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. Não limpe as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.


Função Limpeza

A função Limpeza é um programa de regeneração. Quando os elementos de auto-limpeza do forno não se limpam suficientemente por si mesmos, regeneram-se com esta função. Em seguida, voltam a estar totalmente funcionais.

Atenção

As superfícies do forno que não sejam de auto-limpeza devem ser limpas com antecedência. Caso contrário, surgem manchas que não podem ser eliminadas.

Como programar

1. Ponha o comando de funções na posição de circulação de ar quente .

2. Ponha o comando de temperatura em **clean**.

Passados 60 minutos, desligue o comando de funções.

O revestimento de cerâmica regenera-se. Remova os resíduos de cor castanha ou branca com água e uma esponja suave quando o forno tiver arrefecido.

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

Limpe os restos de sal dos elementos de auto-limpeza com um pano húmido.

Se tiver uma placa eléctrica instalada sobre o forno, recomenda-se que não a ligue enquanto a função Limpeza estiver activa.

Quando o forno tiver arrefecido

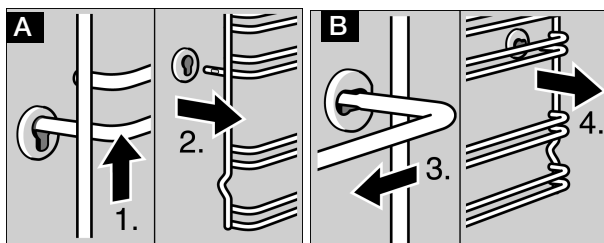
Nota

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.

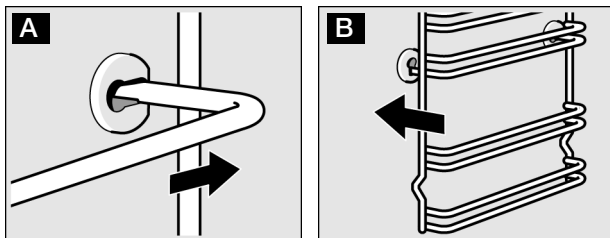
- 1.** Levante as estruturas à frente
- 2.** e desengate-as. (Figura A)
- 3.** Depois, puxe toda a estrutura para a frente
- 4.** e retire-a. (Figura B)



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.

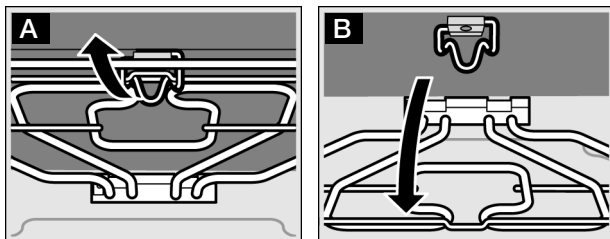
Rebater a resistência do grelhador



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

Perigo de queimaduras! O forno deve estar frio.

1. Puxe o puxador do grelhador rebatível para si e empurre-o para cima até ouvir um estalido. (Figura A)
2. Ao mesmo tempo, segure nas resistências do grelhador e dobre-as para baixo. (Figura B)

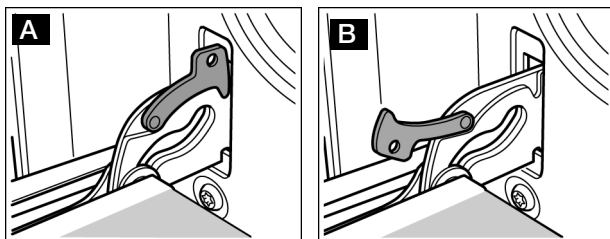


Terminada a limpeza, volte a deslocar para cima as resistências do grelhador. Empurre o puxador do grelhador para baixo e encaixe as resistências do grelhador.

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.

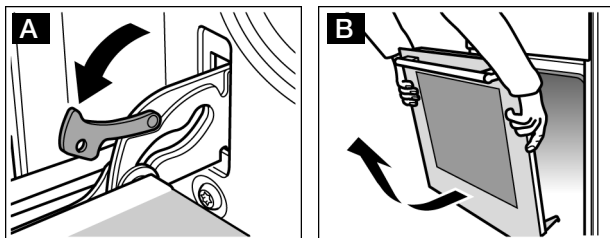
As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta. Se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.



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

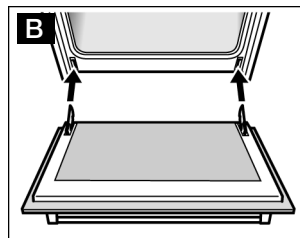
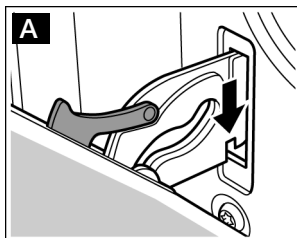
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

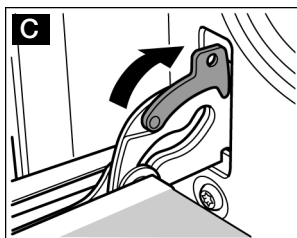
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

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.

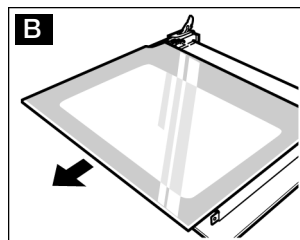
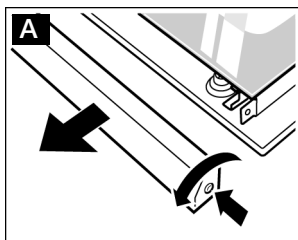
Montar e desmontar os vidros da porta

Desmontagem

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

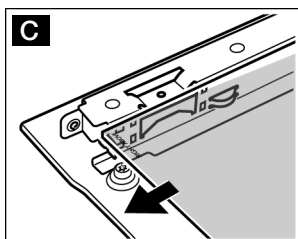
1. Desmonte a porta do forno e coloque-a sobre um pano com o puxador voltado para baixo.

2. Desaparafuse a tampa na parte superior da porta do forno. Para tal, desaperte os parafusos da esquerda e da direita. (Figura A)
3. Levante e retire o vidro superior. (Figura B)



Para portas com três vidros efectue também o seguinte passo:

4. Retire o vidro. (Figura C)

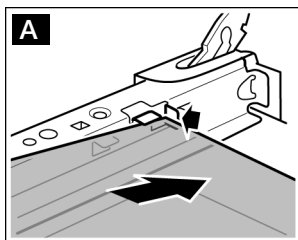


Limpe os vidros com um limpa-vidros e um pano suave.

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

Para portas com dois vidros efectue os passos 2 a 4.

1. Introduza o vidro para trás inclinando-o. (Figura A)
Verifique se a inscrição "Right above" se situa em cima do lado direito.



Montagem


2. Introduza o vidro superior para trás inclinando-o. Com a superfície lisa voltada para fora.
3. Coloque e enrosque a tampa.
4. Monte a porta do forno.

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


Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tente eliminar a anomalia com a ajuda da tabela.

Tabela de avarias

Anomalia	Causa possível	Soluções/instruções
O forno não funciona.	Existe uma falha no fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente está em boas condições.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha e os outros electrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
No campo de indicação acende-se um zero.	Falha de corrente.	Confirme com a tecla  .
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rode os manípulos repetidamente de um lado para o outro.

Mensagem de erro

Se surgir no campo de indicação a mensagem de erro **E**, prima a tecla . A mensagem desaparece. Uma função de tempo regulada é anulada. Para eliminar a causa, siga as seguintes instruções.

Mensagem de erro	Causa possível	Soluções/instruções
E	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo ou está tapada.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se uma tecla ficou presa, está tapada ou suja.



Perigo de choque!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

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.

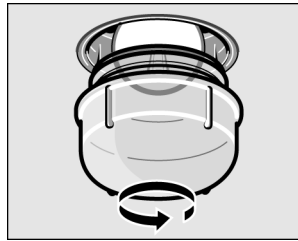


1. Perigo de descarga eléctrica!

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

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.

N.º do produto e n.º de fabrico

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 com preparação em formas	Forma sobre a grelha	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Tarte	Forma para tartes de folha-de-flandres, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Forma para tartes de folha-de-flandres, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Bolos*	Forma para bolos de folha-de-flandres, 28 cm	2		180-200	50-60

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

Bolos sobre o tabuleiro do forno		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pizzas	Tabuleiro	2		210-230	25-35
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado plano*	2+3		180-200	35-45
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado fundo*	2+4		180-200	35-45

Bolos sobre o tabuleiro do forno		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Massa folhada	Tabuleiro	3		170-190	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado plano*	2+3		170-190	35-45
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado fundo*	2+4		170-190	35-45



* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior e o tabuleiro esmaltado fundo sempre no nível superior.

É possível adquirir um tabuleiro adicional numa loja especializada ou no Serviço de Assistência Técnica.

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	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	20-30

* Nunca deite água directamente no interior do forno quente.

Doçaria		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolinhos	Tabuleiro	3		150-170	10-20
	2 tabuleiros*	2+3		140-160	25-35
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	120-150
Sonhos	Tabuleiro	2		190-210	30-40

Doçaria		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		100-120	30-40
	2 tabuleiros*	2+3		100-120	35-45

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado em cima.

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

Sugestões e conselhos práticos para a cozedura

Se quiser utilizar uma receita própria.

Pode orientar-se por um produto semelhante que esteja indicado na tabela de cozedura.

Forma de verificar se o bolo de massa batida já está no ponto.

Uns 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura assinalado na receita, espete 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 ponha menos líquido ou seleccione uma temperatura de cozedura 10 graus inferior. Cumpra com os períodos de tempo indicados na receita para bater a massa.

A tarte cresceu no centro, mas nas bordas tem menos altura.

Não unte a forma. Quando o bolo estiver cozido, desprenda-o com cuidado da forma, com a ajuda de uma faca.

O bolo fica demasiado cozido por cima.

Coloque o bolo num nível mais baixo no forno, seleccione uma temperatura de cozedura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.


O bolo fica demasiado seco.

Espete um palito várias vezes no bolo já cozido. Verta umas gotas de sumo de fruta ou de alguma bebida alcoólica sobre o mesmo. Da próxima vez seleccione uma temperatura de cozedura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura.


O pão ou a doçaria (por exemplo, tarte de requeijão) têm bom aspecto por fora, mas por dentro estão pastosos (húmidos, com zonas molhadas).

Da próxima vez ponha menos líquido e deixe o produto um pouco mais de tempo no forno, a uma temperatura inferior. Nos bolos com cobertura molhada, coza primeiro a base. Depois espalhe sobre a base do bolo amêndoas picadas ou pão ralado, antes de guarnecer. Cumpra com as indicações da receita e os tempos de cozedura.

Os bolinhos ficaram cozidos de forma irregular.

Selecione uma temperatura inferior; assim os bolinhos ficam mais uniformes. Coza os bolinhos mais delicados com calor superior e inferior  a um nível. O papel vegetal que sobressai também pode influenciar a circulação de ar. Corte-o sempre à medida do tabuleiro.

Cozinhou em níveis diferentes. No tabuleiro superior os bolinhos ficaram mais escuros do que no inferior.

Para cozinhar em níveis diferentes, utilize sempre o ar quente . Embora coloque 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 evacuado pela pega 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

Recipiente

Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor.

Coloque os recipientes sempre no centro da grelha.

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

Indicações práticas para assar

O resultado de um assado depende do tipo e da qualidade da carne utilizada.

No caso da preparação de assados de carne magra, adicione 2 ou 3 colheres de sopa de líquido. No caso da elaboração de um estufado de carne, adicione 8 a 10 colheres de sopa de líquido, conforme o tamanho da peça de carne.

Os pedaços de carne deverão ser virados assim que tiver passado metade do tempo de cozedura.

Uma vez pronto, deve-se deixar o assado repousar uns 10 minutos dentro do forno desligado com a porta fechada. Desta forma, o sumo da carne pode-se repartir melhor.

Conselhos prático para grelhar no grelhador

Prepare os pratos no grelhador sempre com o forno fechado.

Os pedaços de carne para grelhar no grelhador deverão ser iguais em termos de grossura. Devem ter uma grossura mínima de 2 e 3 cm para que fiquem dourados de modo uniforme e conservem todo o seu sumo. Tempere os bifes só depois de assá-los.










Coloque as fatias directamente sobre a grelha. No caso de querer cozinhar uma peça inteira, coloque-a na parte central da grelha. Assim, terá um melhor resultado. Introduzir adicionalmente o tabuleiro esmaltado no nível 1. Esta recolhe o sumo da carne e o forno fica mais limpo.

Vire os pedaços de carne ou peixe sempre que tiverem passado dois terços do tempo indicado.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se automaticamente. Isto é normal. A frequência com que tal sucede depende da potência que foi seleccionada.

Carne

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio. Os tempos determinados no quadro têm apenas um valor orientativo e podem variar em função da qualidade e da natureza da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, grelhador	Duração, em minutos
Carne de vaca estufada	1 kg	fechado	2		220-240	90
(p. ex. costeletas)	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Lombo de vaca	1 kg	aberto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbife mal passado*	1 kg	aberto	1		210-230	40
Bifes, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifes, mal passados		Grelha***	5		3	15

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, grelhador	Duração, em minutos
Carne de porco sem toucinho (p. ex. pescoço)	1 kg	aberto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de porco com toucinho** (p. ex. lombo, perna)	1 kg	aberto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Costeletas de porco fumado, com osso	1 kg	fechado	2		210-230	70
Assado de carne picada	750 g	aberto	1		170-190	70
Salsichas	aprox. 750 g	Grelha***	4		3	15
Vitela assada	1 kg	aberto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Perna de borrego desossada*	1,5 kg	aberto	1		150-170	110

* Vire o rosbife passado metade do tempo. Terminada a cozedura, envolva-o em papel de alumínio e deixe-o repousar no forno durante 10 minutos.

** Fazer vários cortes na carne de porco. No caso de prever virar a carne, coloque-a primeiro com a pele para baixo no recipiente.

*** Introduza o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Aves

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

As indicações sobre o peso da tabela referem-se a aves sem recheio e preparadas para assar.

Se se assar no grelhador directamente sobre a grelha, coloque o tabuleiro esmaltado na altura 1.

Ao preparar pato ou ganso, picar a pele das aves várias vezes por baixo das asas: desta forma a gordura pode sair perfeitamente.

Virar a ave inteira uma vez passados dois terços do tempo de cozedura.

A carne de ave obtém um delicioso castanho dourado estaladiço se, depois de terminada a cozedura, untar com manteiga, água com sal ou com sumo de laranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, em 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 kg cada unidade	Grelha	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		170-190	110-130
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		180-200	80-100
2 pernas de peru	de 800 g cada pedaço	Grelha	2		190-210	90-110

Peixe

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

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

Introduza 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.

Gratinados, soufflés, torradas

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração minutos
Soufflés doces (p. ex. soufflé de requeijão com fruta)	Forma para soufflés	2		180-200	40-50

Prato	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração minutos
Gratinados temperados, com ingredientes cozinhados (p. ex. gratinado de massa)	Forma para gratinar 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 soufflés ou tabuleiro esmaltado	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Dourar torradas	Grelha	5		3	4-5
Tostar torradas	Grelha**	4		3	5-8

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

** Introduza o tabuleiro esmaltado sempre na altura 1.

Descongelo

Retire o alimento da respectiva embalagem, coloque-o num recipiente adequado e depois sobre a grelha.

Cumpra com as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Os períodos de descongelação dependem da natureza e da quantidade dos alimentos que desejar descongelar.

Prato	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Alimento congelados* p. ex. tartes de nata, tartes com glacé de chocolate ou açúcar, frutas, frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros bolinhos	Grelha	2		Mantenha o comando de temperatura desligado.

* Cubra os alimentos congelados com uma película adequada para o microondas. Coloque as peças de aves no prato com o peito voltado para baixo.

Secar

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

Deixe escorrer bem a água e seque-os completamente.

Cubra o tabuleiro esmaltado e a grelha com papel vegetal ou papel pergaminho.

Prato	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, em horas
600 g de maçãs às rodelas	2+3		80	aprox. 5
800 g de pêras cortadas aos bocados	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas, limpas	2+3		80	aprox. 1½ hora

Nota

Se as frutas ou os legumes tiverem muito sumo ou água, tem de os voltar várias vezes. Quando estiverem secos, separe-os imediatamente do papel.

Alimentos pré-cozinhados congelados

Cumpra com as indicações do fabricante que constam da embalagem.

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, em minutos
Batatas fritas*	Grelha ou tabuleiro esmaltado	3		210-230	25-30
Pizza*	Grelha	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grelha	2		200-220	15-20

* Coloque papel vegetal sobre o acessório. Verifique se o papel vegetal é o adequado para esta temperatura.

Nota

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

Comidas normalizadas

Segundo as normas DIN 44547 e EN 60350

Cozer

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração cozedura, em minutos
Bolinhos de manteiga	Tabuleiro esmaltado plano	2		160-170	20-30
	Tabuleiro esmaltado fundo	3		160-170	30-40
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado plano*	2+3		140-160	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado fundo*	2+4		140-160	20-30
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro	3		160-180	20-30
Bolinhos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecimento)	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado plano*	2+3		150-170	25-35
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado fundo*	2+4		150-170	25-35
Bolacha de água e sal	Forma desmontável	1		160-180	30-40
Bolo de tabuleiro com fermento	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	40-50
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado plano*	2+3		150-170	30-45
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro esmaltado fundo*	2+4		150-170	30-45

Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração cozedura, em minutos
Bolo de maçã com cobertura	2 grelhas* + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Tabuleiro esmaltado + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior e o tabuleiro esmaltado fundo sempre no nível superior.

** Coloque os bolos na diagonal sobre os acessórios.

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

Grelhar

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Duração minutos
Dourar torradas (pré-aquecimento de 10 min.)	Grelha	5		3	1-2
Hambúrguer de vitela 12 unidades*	Grelha	4		3	25-30

* Vire passado metade do tempo. Introduza o tabuleiro esmaltado sempre na altura 1.

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