



BOSCH
Invented for life



ES Instrucciones de uso
PT Instruções de serviço

03
51

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
Programar la hora	14
Calentar el horno	15
Limpieza de los accesorios	15
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	16
Calentamiento rápido	17
Programar las funciones de tiempo	18
Reloj avisador	18
Duración del tiempo de cocción	19
Tiempo de finalización	21
Hora	23
Seguro para niños	24
Modificar los ajustes básicos	25
Cuidados y limpieza	26

Contenido

Productos de limpieza	26
Función luz	28
Descolgar y colgar las rejillas	29
Abatir la resistencia del grill	30
Descolgar y colgar la puerta del horno	30
Qué hacer en caso de avería	32
Tabla de averías	32
Cambiar la lámpara del horno	33
Cristal protector	34
Servicio de Asistencia Técnica	34
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	35
Ahorrar energía	35
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	35
Tablas y sugerencias	36
Pasteles y repostería	36
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	38
Carne, aves, pescado	39
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	43
Gratinados, soufflés, tostadas	44
Platos especiales	45
Descongelar	46
Desecar	46
Alimentos precocinados congelados	47
Cocción de mermeladas	47
Comidas normalizadas	49

⚠️ 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, vigílelos mientras el horno está en funcionamiento.

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

Causas de los daños

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.

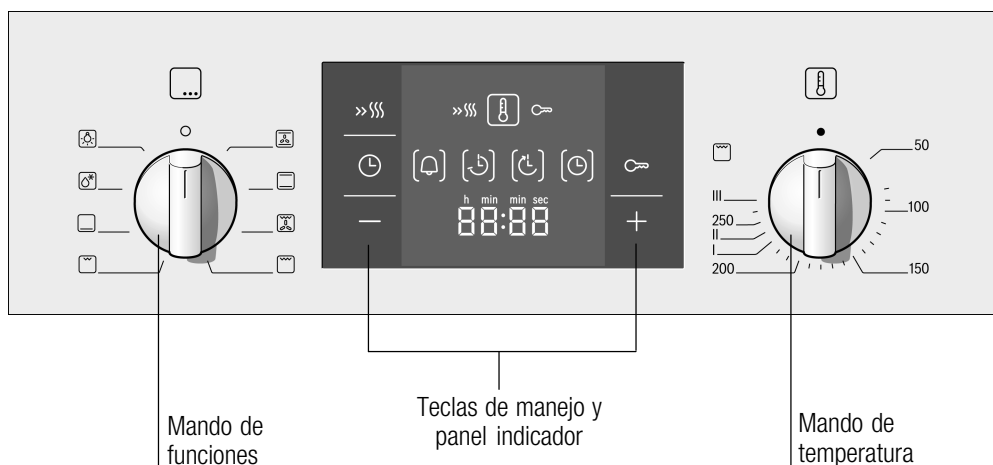
Su nuevo horno

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.

Cuando se selecciona 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 🕒, la duración del tiempo cocción 🕒, el tiempo de finalización 🕒 y la hora 🕒.
🔒 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.

Excepción: El símbolo 🕒 de la hora se ilumina sólo cuando se modifica.

Mando de temperatura

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

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

Cuando el horno calienta, 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

Luz

El horno incorpora un ventilador y una lámpara.

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición

Ventilador

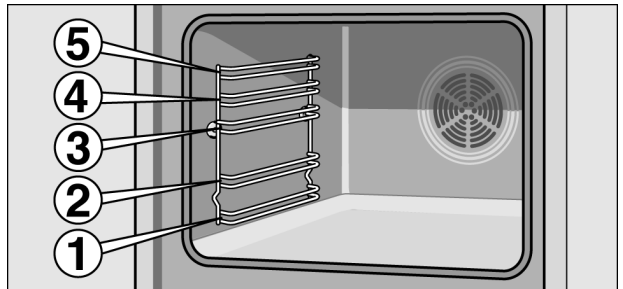
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

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

Accesorios

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

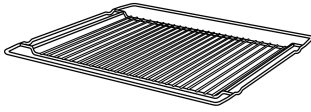
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



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.

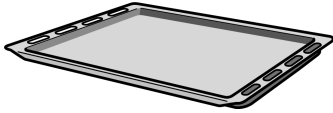
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

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

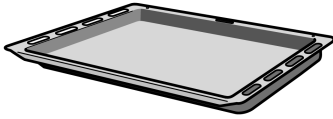
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



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 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 6000	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 idónea para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiada para el asado automático.
Guías correderas triples de extracción completa HEZ 368301	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*.


Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.


1. Pulsar la tecla .
Aparece la hora 12:00.
2. Ajustar la hora con las teclas **+** ó **-**.

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

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) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

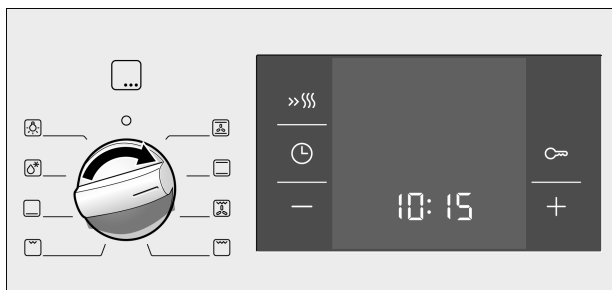
Nota

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

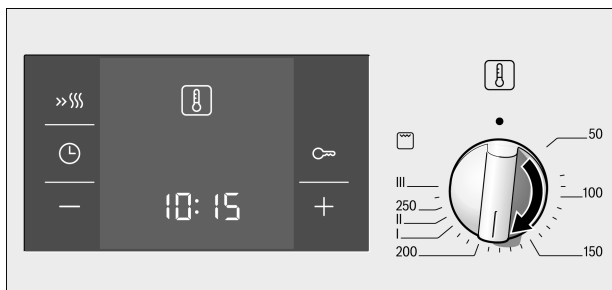
Tipo de calentamiento y temperatura

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 »»»».

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

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

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

Fin del calentamiento rápido

Cancelar el calentamiento rápido

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con la tecla \odot 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 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 \odot .
En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes [] indican \odot .
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 [\odot] 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 00:00. Apagar el reloj avisador con la tecla \odot .


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 00:00 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 , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , 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

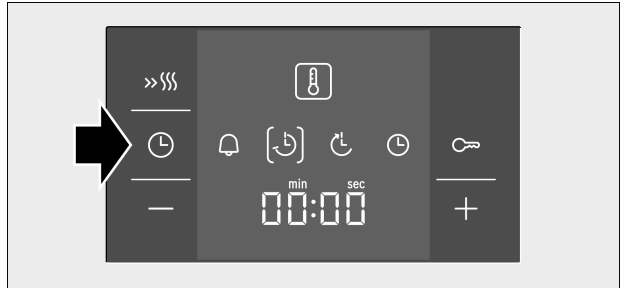
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

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 00:00. Se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se sitúan junto a ⌚.



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 00:00.

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 00:00 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 **⏸**, el tiempo de cocción **⏱**, el tiempo de finalización **⌚** o la hora **⌚**, pulsar repetidamente la tecla **⏸** hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Tiempo de finalización



El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada.

P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

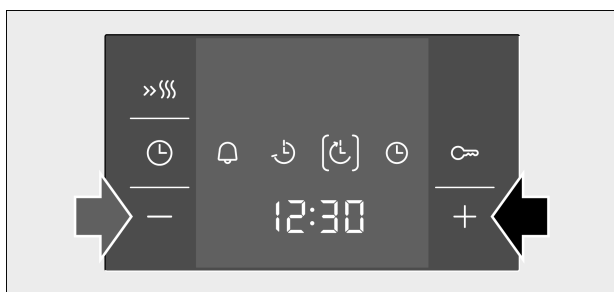
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30.






1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla **⏸**.

4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas + ó -.
5. Pulsar la tecla .
Los corchetes indican el símbolo . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.





6. Retrasar el tiempo de finalización con las teclas + ó -.




El horno muestra el tiempo programado tras unos segundos y queda ajustado en la posición de espera. En el panel indicador se muestra la hora a la que el alimento estará listo y el símbolo  aparece entre corchetes. Los símbolos  y  se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y los corchetes indican el símbolo . El símbolo  se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00. 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 el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla .






No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización


Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces 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 que está activa se encuentra entre corchetes.

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

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y cuatro ceros. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla .

Aparece la hora 12:00 .


2. Ajustar la hora con las teclas **+** ó **-**.

La hora se muestra transcurridos unos segundos.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes indican .

2. Modificar la hora con las teclas + o -.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo *Modificar ajustes básicos*.

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 y la hora pueden 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 ni ningún tiempo de finalización.

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.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Ajuste básico	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c1 Indicación de la hora	Mostrar siempre el indicador*	ocultar el indicador	–
c2 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla \ominus durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la hora, p. ej. c1 para la Selección 1.
2. Modificar el ajuste básico con las teclas **+** ó **–**.
3. Confirmar con la tecla \ominus .
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Pasar todos los niveles con la tecla \ominus y modificar el ajuste con las teclas **+** ó **–**.
4. Pulsar la tecla \ominus durante aprox. 4 segundos para finalizar.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Nota

Si se desconecta el aparato de la red eléctrica o se produce un corte en el suministro eléctrico, no se guardan los ajustes realizados. El horno vuelve a tener los ajustes de fábrica.

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 está razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

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

No utilizar:

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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

Limpiar 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.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

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 luz

Conectar la lámpara del horno

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

Girar el mando de funciones hasta la posición .

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

Desconectar la lámpara del horno

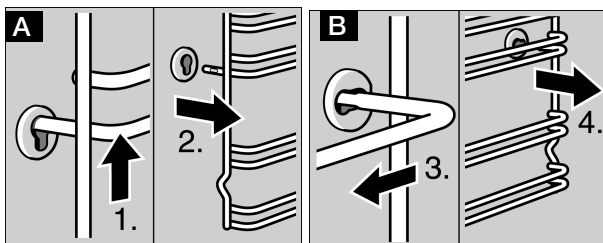
Girar el mando de funciones hasta la posición o.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

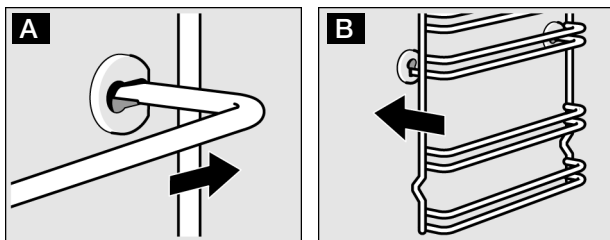
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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.

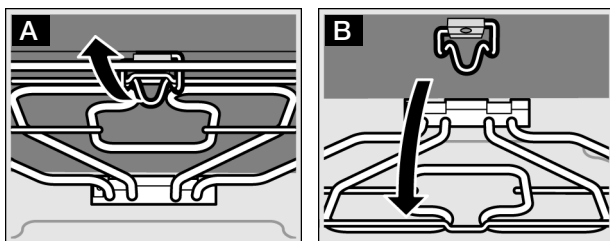
Abatir la resistencia del grill



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)



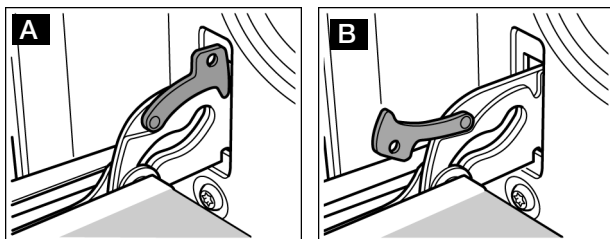
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

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.



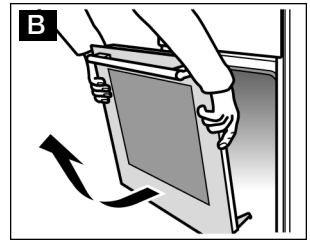
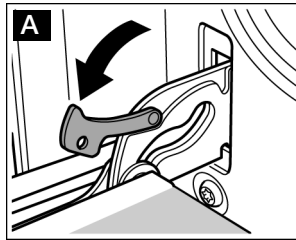


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

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

Descolgar la puerta

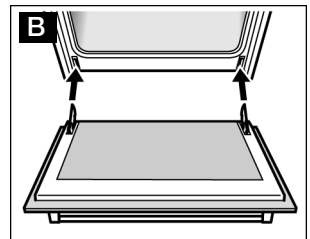
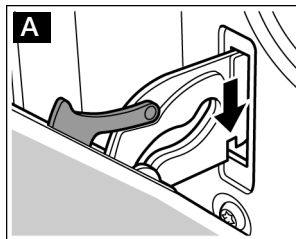
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

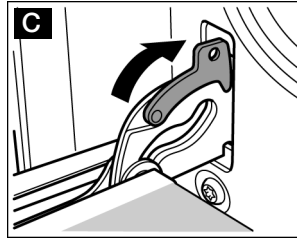
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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.

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 se ilumina ⌚ y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
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.

Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	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.



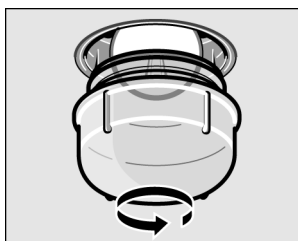
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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 repuestos 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

Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de cocción, horneado o asado.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares juntos.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Tablas y sugerencias

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

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

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.





Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas







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

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

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




Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
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 hojaladre	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	3		150-170	10-20
	2 bandejas*	2+3		140-160	25-35
Merengues	Bandeja	3		80-100	120-150
Buñuelos de viento	Bandeja	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
	2 bandejas*	2+3		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
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
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
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.

Platos especiales

Con este aparato se pueden programar temperaturas de 50 a 270 °C. Así, con una temperatura de 50 °C es posible elaborar un yogur cremoso o una esponjosa masa de levadura.



Preparar yogur

Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico). Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente. Precalentar el horno como se indica. A continuación, colocar las tazas/los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y tapanlo. Precalentar el compartimento de cocción durante 5-10 minutos. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Preparación

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

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

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
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

* 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.

Índice

Instruções de segurança	53
Antes da montagem	53
Indicações de segurança	54
Causas dos danos	55
O seu novo forno	57
Painel de comandos	57
Selector de funções	58
Teclas e visor	59
Comando de temperatura	59
Interior do forno	60
Acessórios	60
Antes da primeira utilização	62
Acertar as horas	62
Aquecer o forno	63
Limpeza dos acessórios	63
Regular o forno	63
Tipo de aquecimento e temperatura	64
Aquecimento rápido	65
Regular funções de tempo	66
Despertador	66
Tempo de duração	67
Hora de conclusão	69
Horas	71
Segurança para crianças	72
Modificar as regulações base	73
Manutenção e limpeza	74

Índice

Produtos de limpeza	74
Função luz	76
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	77
Rebater a resistência do grelhador	78
Montar e desmontar a porta do forno	78
Uma anomalia, que fazer?	80
Tabela de avarias	80
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	81
Vidro de protecção	82
Serviço de Assistência Técnica	82
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	83
Poupar energia	83
Eliminação de resíduos não poluente	83
Tabelas e sugestões	84
Bolos e doçaria	84
Sugestões e conselhos práticos para a cozedura	86
Carne, aves, peixe	87
Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados	91
Gratinados, soufflés, torradas	92
Refeições especiais	93
Descongelar	94
Secar	94
Alimentos pré-cozinhados congelados	95
Cozedura de doces	95
Comidas normalizadas	97

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: <ul style="list-style-type: none"> ■ 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
 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 e desligam—se alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.
 Grelhar, grande superfície	Para grelhar bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Grelhar, pequena superfície	Para grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe. A parte central da resistência do grelhador fica quente.
 Calor inferior	Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente. O calor provém de baixo.
 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 ⌚, Tempo de duração ⌚, Hora de fim de cozedura ⌚ e Horas ⌚.
🔒 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.

Excepção: Nas Horas o símbolo ⌚ só está aceso no caso de se verificar uma alteração.

Comando de temperatura

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

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

Quando o forno aquece, 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.

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.

Ventoinha de arrefecimento

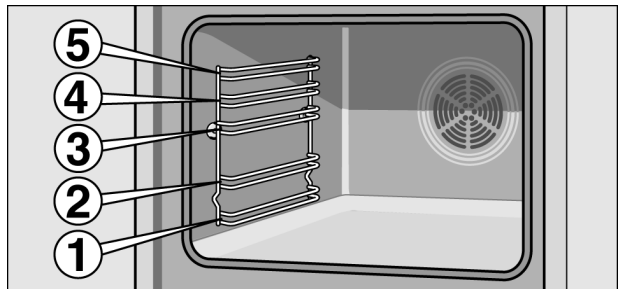
A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se quando necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as fendas de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

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

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

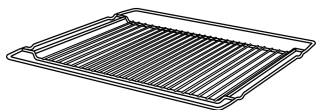
É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



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.

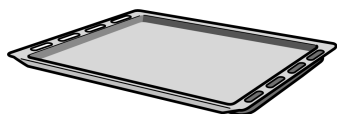
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.



Grelha

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

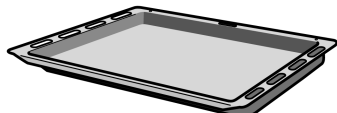
Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



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 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 6000	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 368301	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*.


Acertar as horas


Depois da ligação à corrente, o símbolo \oplus e quatro zeros acendem na indicação. Acerte as horas.

1. Prima a tecla \oplus .
Na indicação acende a hora 12:00.
2. Acerte as horas com a tecla **+** ou **-**.

Após alguns segundos, a hora definida é aceite.

Aquecer o forno

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

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

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

Limpeza dos acessórios

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

Regular o forno

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

Para preparar a sua refeição, pode regular no forno o tempo de duração e a hora de conclusão. Por favor, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

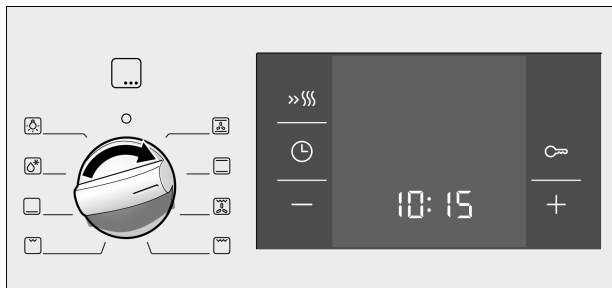
Nota

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.

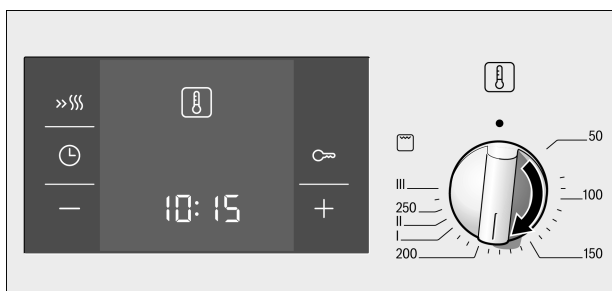
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



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



O forno começa a aquecer.

Coloque o comando de funções na posição zero.

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




Apagar o forno

Modificar as regulações

Aquecimento rápido

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. Seccione 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.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Parar o aquecimento rápido


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 00:00. 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

Consultar as regulações de tempo

Com a tecla —, ponha o tempo do despertador a zeros 00:00. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O despertador está desligado.


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 , a hora de conclusão  ou as horas , 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.

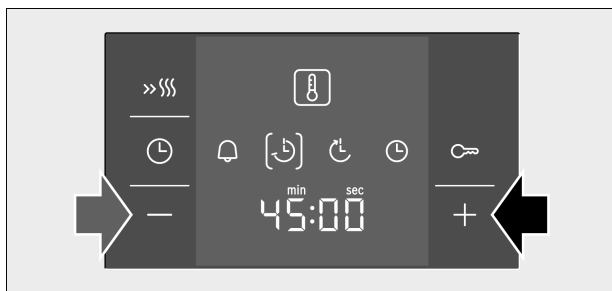
Exemplo na imagem: Tempo de duração 45 minutos.

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 00:00.
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 00:00. 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 ⌚ , a hora de conclusão ⌚ ou as horas ⌚ , prima a tecla ⌚ repetidamente, até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.

Hora de conclusão

Pode alterar a hora em que a refeição deve estar pronta. O forno arranca automaticamente e acaba a cozedura à hora pretendida.

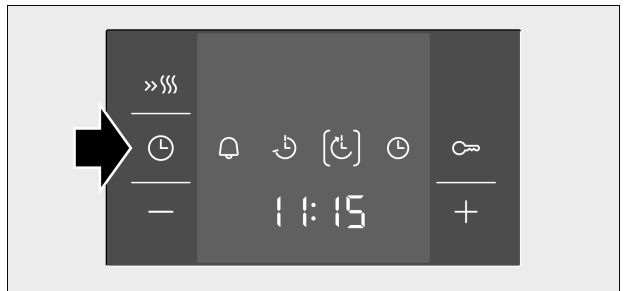
P. ex., pode colocar a sua refeição no forno e regular de forma a estar pronta à hora de almoço.

Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do forno durante demasiado tempo. Podem estragar-se.

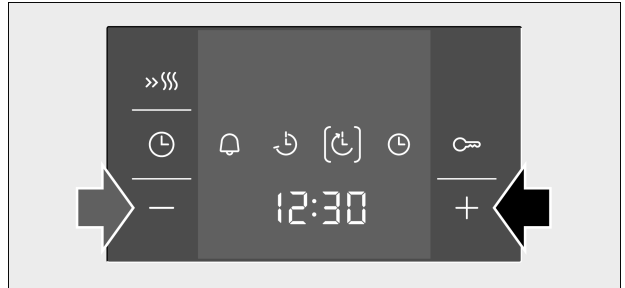
Exemplo na imagem: São 10:30 horas, o tempo de duração é de 45 minutos e pretende-se que o forno acabe a cozedura às 12:30.

1. Regule o selector de funções.
2. Regule o selector de temperatura.
3. Prima duas vezes a tecla ⌚ .
4. Regule o tempo de duração com as teclas + ou - .
5. Prima a tecla ⌚ .

Os parêntesis encontram-se à volta do símbolo ⌚ . A hora em que a refeição fica pronta é indicada.



6. Altere a hora de fim de cozedura com as teclas **+** ou **-**.



Após alguns segundos, o forno aceita a regulação e passa para o modo de espera. No campo de indicação é visualizada a hora em que a refeição fica pronta, e o símbolo ⌚ encontra-se entre parêntesis. Os símbolos 🔔 e ⏻ apagam-se.

Quando o forno se liga, o tempo de duração começa a decrescer de forma visível e o símbolo ↻ encontra-se entre parêntesis. O símbolo ⌚ apaga-se.

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação aparece 00:00.

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.

Altere a hora de conclusão com as teclas **+** ou **-**.

Após alguns segundos, a alteração é aceite.

Se o despertador estiver ligado, comece por premir duas vezes a tecla ⏻.

Não altere a hora de conclusão se a contagem decrescente do tempo de duração já estiver iniciada. Iria falsificar o resultado da cozedura.

O tempo de duração terminou

Alterar a hora de conclusão

Anular a hora de conclusão

Prima a tecla **-** até a hora de conclusão corresponder à hora actual. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O forno liga-se.

Se o despertador estiver ligado, comece por premir duas vezes 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 ⌚, a hora de conclusão ⌚ ou as horas ⌚, prima a tecla ⌚ repetidamente, até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.

Horas

Depois da ligação à corrente eléctrica ou de uma falha de corrente, acende-se o símbolo ⌚ e três zeros no campo de indicação. Acerte as horas.

1. Prima a tecla ⌚.
No campo de indicação aparece a hora 12:00.
2. Acerte as horas com as teclas + ou -.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Alterar as horas

Não pode estar regulada nenhuma das outras funções de tempo.

1. Prima quatro vezes a tecla ⌚.
No campo de indicação acendem-se os símbolos de tempo, os parêntesis encontram-se à volta de ⌚.
2. Altere as horas com as teclas + ou -.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Por favor, consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Segurança para crianças

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

O forno não aceita qualquer regulação. Poderá regular o despertador e acertar as horas, estando a segurança para crianças activa.

Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador estiverem regulados, a segurança para crianças pára o aquecimento.

Activar a segurança para crianças


Não pode estar regulado nenhum tempo de duração ou hora de conclusão.

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  acende no campo de indicação. A segurança para crianças está activa.

Desactivar a segurança para crianças

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  no campo de indicação apaga-se. A segurança para crianças está desactivada.

Modificar as regulações base

Este forno apresenta diversas regulações base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades de cada utilizador.

Regulação base	Seleccção 1	Seleccção 2	Seleccção 3
c1 Indicação da hora	Mostrar sempre o indicador*	ocultar o indicador	–
c2 Duração do sinal após terminar o tempo de cozedura ou do relógio temporizador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tempo de espera até uma regulação ser aplicada	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Regulação de fábrica

Não pode ter mais nenhuma função de tempo programada.

1. Prima a tecla \ominus durante aprox. 4 segundos. No painel indicador aparece a regulação base actual para a hora, p. ex. c1 para a Seleccção 1.
2. Modifique a regulação base com a tecla $+$ ou $-$.
3. Confirme com a tecla \ominus . No painel indicador aparece a seguinte regulação base. Passe todos os níveis com a tecla \ominus e modifique a regulação com a tecla $+$ ou $-$.
4. Prima a tecla $\omin�$ durante aprox. 4 segundos para terminar.

Todas as regulações base estão aplicadas.

É possível modificar a qualquer momento as regulações base.

Nota

Se desligar o aparelho da corrente ou se houver uma falha de corrente, as regulações efectuadas não são guardadas. O forno volta às regulações de fábrica.

Manutenção e limpeza

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

Conselhos e advertências

É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.

As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.

O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno.

Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

Produtos de limpeza

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

Não utilize:

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

Lave bem os panos novos antes de os usar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave. Limpe imediatamente as manchas de água, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento cuidadoso do aço inoxidável e que são adequados para as superfícies quentes. Aplique o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano.
Vedante (não retirar)	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano. Não esfregue.
Grelhas	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.

Limpar 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.

A ligeira descoloração do revestimento não afecta a auto-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.

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

Não limpe as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.

Função luz

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

Acender a lâmpada do forno

Rode o comando de funções até à posição .

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

Apagar a lâmpada do forno

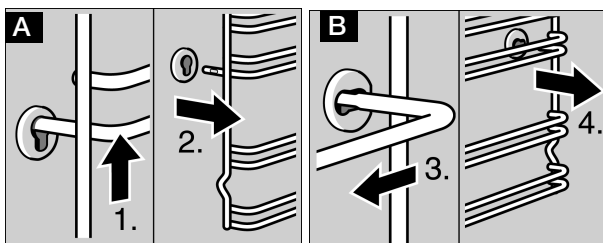
Rode o comando de funções até à posição 0.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Desengatar as estruturas de suporte

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

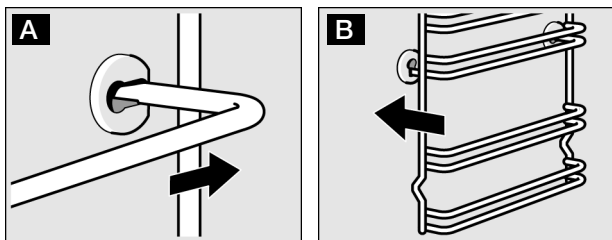
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



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.

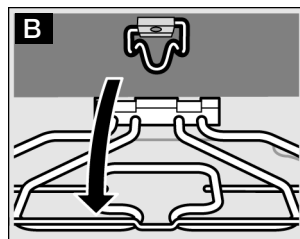
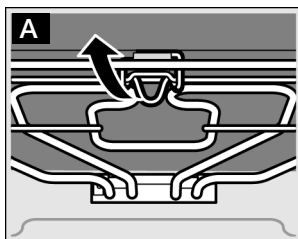
Rebater a resistência do grelhador

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)

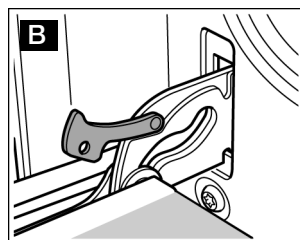
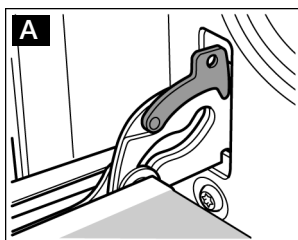


Terminada a limpeza, volte a deslocar para cima as resistências do grelhador. Empurre o puxador do grelhador para baixo e encaixe as resistências do grelhador.

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.



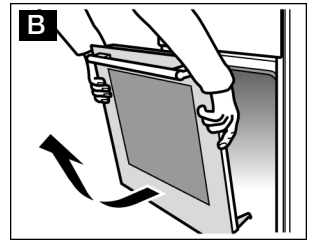
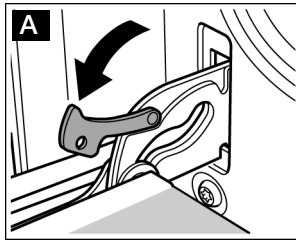


Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente.

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

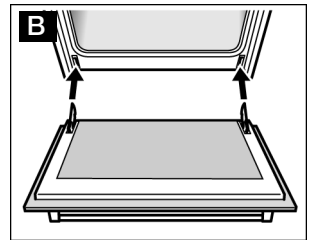
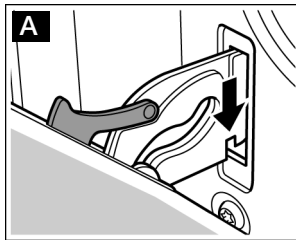
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

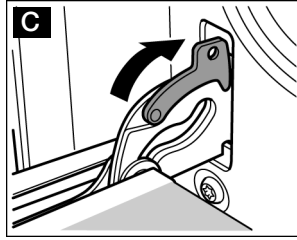
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

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.

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 ☹ e zeros.	Falha de corrente.	Acerte novamente as horas.
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rode os manípulos repetidamente de um lado para o outro.

Mensagens de erro

Se surgir no campo de indicação uma mensagem de erro com **E**, prima a tecla **⏻**. A mensagem desaparece. Uma função de tempo regulada é anulada.

Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Na mensagem de erro seguinte pode solucionar o problema.

Mensagem de erro	Causa possível	Soluções/instruções
E011	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.

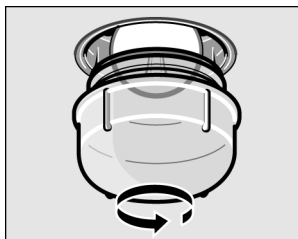
Mudar a lâmpada da placa superior do forno

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
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
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.	Seleccione 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 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**	1 kg	aberto	1		180-200	120
(p. ex. lombo, perna)	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
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.

Refeições especiais

O seu aparelho permite-lhe regular temperaturas entre 50 e 270 °C. Assim obterá sempre resultados óptimos, quer confeccione um iogurte cremoso a 50 °C ou um bolo fofo de massa lêveda.



Preparação de iogurte

Ferva 1 litro de leite (3,5% de gordura) e deixe-o arrefecer para 40 °C. Misture 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico). Encha canecas ou frascos pequenos e cubra-os com película aderente. Pré-aqueça o forno conforme indicado. Coloque as canecas/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa

Prepare a massa lêveda como de costume. Deite-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tape-a. Pré-aqueça o interior do aparelho durante 5-10 minutos. Desligue o aparelho e deixe a massa levedar no interior do aparelho desligado.

Preparação


Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
Iogurte	Canecas ou frascos de rosca	colocar na base do aparelho		pré-aquecer a 50 °C 50 °C	5 min. 8 horas
Levedar massa	Recipiente resistente ao calor	colocar na base do aparelho		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho, colocar a massa no interior do aparelho	5-10 min. 20-30 min.

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 aquecimen- to	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 aquecimen- to	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, pêsegos, groselhas	Desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	Desligar	aprox. 35 minutos

Cozedura de legumes

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

Legumes com caldo frio em boiões com um litro de capacidade	a partir do aparecimento das borbulhas 120-140 °C	Aquecimento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba vermelha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve de Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, nabiças, couve lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os boiões do forno






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

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

Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração cozedura, em minutos
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
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>