



BOSCH
Invented for life

Manual de instruções HGG223120E





Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer

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

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

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

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

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

Bom apetite.

Manual de instruções

HGG223120E

pt

9000526715

Índice

Indicações de segurança	6
Antes da instalação	6
Indicações de segurança	6
Causas dos danos	9
Ligação de gás	10
Anomalias na instalação de gás / cheiro a gás	11
Ligação eléctrica	12
Conselhos energéticos e ambientais	13
Eliminação ecológica	13
Poupar energia no forno	13
Poupar energia na placa de cozinhar	14
Nivelar o fogão	14
Instalação do aparelho	15
O seu novo fogão	16
Fogão	17
Forno	19
Antes da primeira utilização	23
Limpeza prévia do queimador e tampa da boca de gás ...	23
Limpar previamente os acessórios	23
Ligar a placa	26
Tabela – cozer com o fogão	28
Eis como ajustar a boca de gás inferior do forno	29
Eis como ajustar o grelhador a gás do forno	30
Manutenção e limpeza	32
Tampa	32
Produtos de limpeza	33
Engatar e desengatar a porta do forno	36
O que fazer em caso de avaria?	38

Índice

Substituir a lâmpada no tecto do forno	40
Serviço de Assistência Técnica	41
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	42
Tabelas de cozedura para a boca de gás inferior do forno	43
Tabela – Assar/grelhar com o grelhador a gás	45

Indicações de segurança

Leia atentamente este manual de instruções. Guarde o manual de instruções e de instalação com diversos acessórios em local seguro. Se entregar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções e os acessórios.

Antes da instalação

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não deve ligar o aparelho.

Ligação incorrecta

O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado. O direito à garantia extingue-se em caso de ligação incorrecta do aparelho.

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica.

Utilize o aparelho apenas para cozinhar.

Adultos e crianças que

- possuam deficiências físicas, motoras ou mentais ou
 - não estejam suficientemente informados sobre a utilização do aparelho ou não estejam familiarizados com o seu manuseamento,
- nunca devem utilizar o aparelho sem supervisão.

Superfícies quentes



ATENÇÃO: no funcionamento do grelhador, o aparelho alcança temperaturas elevadas. Manter as crianças afastadas.

Não tocar em zonas de cozedura quentes, no interior do forno e nos elementos de aquecimento. Perigo de queimaduras!

Por norma, mantenha as crianças afastadas.

Abra cuidadosamente a porta do forno. Pode sair vapor quente.

Não coloque quaisquer objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar, no forno ou na gaveta inferior.
Perigo de incêndio!

O tubo de alimentação de gás não pode entrar em contacto com a parte de trás do aparelho. Quando o aparelho está em funcionamento, a parte traseira aquece. Tal pode levar ao aparecimento de danos nos cabos de ligação.

Nunca entalar os cabos de ligação de electrodomésticos na porta do forno quente, nem puxá-los sobre as zonas de cozedura quentes. O isolamento dos cabos pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Vapor quente

Perigo de queimaduras!

Abra a porta do forno com cuidado. Pode sair vapor quente.

Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água quente. Mantenha as crianças afastadas.

Cuidado ao preparar alimentos com álcool de elevada percentagem (p. ex., cognac, rum).

O álcool evapora a temperaturas muito elevadas.

Em circunstâncias desfavoráveis, o vapor do álcool pode incendiar-se no forno. Perigo de queimaduras!

Utilize álcool de elevada percentagem apenas em pequenas quantidades e abra cuidadosamente a porta do forno.

As superfícies da gaveta inferior podem ficar quentes.

Na gaveta inferior, guarde apenas acessórios do forno. Perigo de incêndio!

Gordura sobreaquecida (líquida ou sólida)

A gordura sobreaquecida pode pegar fogo muito rapidamente. Perigo de incêndio!

Nunca aquecer óleo ou gordura sem vigilância.

Nunca apagar com água o óleo ou gordura a arder.

Cubra imediatamente o recipiente com uma tampa.

Desligue as zonas de cozedura. Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozedura.

Ventilação insuficiente ao cozinhar com fogões a gás



A utilização de um fogão a gás leva à formação de calor e humidade no local. Prestar atenção à existência de uma boa ventilação da cozinha: manter livres as aberturas naturais de ventilação ou instalar um dispositivo de ventilação mecânico (p. ex., um exaustor). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, p. ex., a abertura de uma janela, ou uma ventilação activa, p. ex., activação do dispositivo de ventilação mecânico no regime de potência máxima.

Não pendurar materiais facilmente inflamáveis, como por ex., cortinas, nas proximidades deste aparelho. Se as zonas de cozedura não estiverem tapadas com recipientes, não deve ligar os exaustores. Os resíduos gordurosos no filtro do exaustor podem incendiar-se. O calor elevado pode danificar o exaustor. Perigo de incêndio!

Dobradiças



Não agarre com as mãos nas dobradiças da porta do forno e, se existente, da cobertura superior. Pode entalar os dedos.

Acessórios e recipientes

Nunca segure nos acessórios e recipientes sem luvas de cozinha. Perigo de queimaduras!

Equipamento de limpeza a alta pressão ou a vapor

Nunca limpar o forno ou a placa de cozinhar com um equipamento de limpeza a alta pressão ou a vapor. Perigo de curto-circuito!

Reparações



Se o seu aparelho for reparado de forma inadequada, podem surgir perigos consideráveis! Perigo de fuga de gás!

As reparações só devem ser efectuadas pelos técnicos qualificados do nosso Serviço de Assistência Técnica. Os cabos danificados têm de ser substituídos por técnicos do Serviço de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível na caixa de fusíveis. Feche a alimentação de gás. Ligue para o Serviço de Assistência Técnica.

Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta

Não desloque o aparelho segurando na tubagem do gás; ela pode ficar danificada. Perigo de fuga de gás! Não desloque o aparelho segurando no manípulo da porta. As dobradiças da porta e o manípulo poderiam ficar danificados.

Causas dos danos

Danos no fogão (bocas)

Utilize sempre as bocas com a panela ou frigideira em cima. Não aqueça as panelas ou frigideiras vazias. O fundo da panela pode ficar danificado.

O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.

As panelas ou as frigideiras devem ser colocadas em cima da boca no centro da grelha. Assim, a chama da boca fica em contacto com o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas e poupa-se no consumo de energia.

Certifique-se de que as bocas estão limpas e secas. As pegas das bocas devem ser colocadas correctamente.

Certifique-se de que as bocas não estão em funcionamento com a tampa fechada. Por exemplo, as crianças a brincar.

Danos no fogão

Não coloque o tabuleiro no fundo do fogão. Não utilize papel de alumínio no fundo do fogão. Não coloque as panelas no fundo do fogão. Poderá originar condensação. O tempo de cozinha perde o valor e o esmalte fica danificado.

Nunca deite água quente no fogão. O esmalte fica danificado.

Não coloque muita fruta nos bolos. O sumo de fruta pode pingar no tabuleiro do fogão, podendo causar manchas difíceis de limpar.

Não pise ou não se sente na porta aberta do fogão.

Danos na gaveta do fogão

Não coloque objectos quentes na gaveta do fogão. A gaveta do fogão pode ficar danificada.

Danos no móvel

Desligue o forno e deixe-o sempre arrefecer fechado. Se deixar a porta do forno aberta, mesmo que só um pouco, durante o arrefecimento, o móvel pode ficar danificado a longo prazo.

Se surgir muita sujidade no isolamento do forno, a porta não fechará completamente. O móvel poderá ficar danificado a longo prazo. Mantenha a junta da porta limpa.

Ligação de gás

Para o técnico qualificado ou para o serviço

A montagem do aparelho deve ser efectuada por um técnico qualificado ou por técnicos responsáveis do fabricante, e sempre seguindo as instruções da "Regulamentação da Ligação e Transformação do Gás".

As condições da regulação deste aparelho encontram-se na etiqueta colocada na parte posterior do aparelho. Nessa etiqueta, o tipo de gás regulado à saída da fábrica encontra-se assinalado com o símbolo (*).

Antes de proceder à montagem do aparelho, informe-se sobre o tipo de gás, a pressão e assegure-se de que a regulação do aparelho está em ordem. Se for necessário alterar a regulação, siga as instruções constantes na "Regulação sobre Ligação e Transformação do Gás".

Este aparelho não está conectado a um mecanismo de evacuação de resíduos. Este aparelho deve ser montado e instalado respeitando a legislação existente. Este aparelho não deve ser ligado a uma saída de gás. Tenha o cuidado de arejar o local.

A ligação do gás pode ser efectuada através de um tubo fixo (não flexível) de gás ou através de uma mangueira com segurança.

No caso de utilização de uma mangueira, deve certificar-se de que esta não fica esmagada ou apertada. A mangueira não deve estar em contacto com uma superfície quente.

O tubo de gás ou a mangueira podem ser ligados ao aparelho do lado direito ou esquerdo. A ligação deve possuir um mecanismo de fecho fácil e acessível.

Atenção

O aparelho foi fabricado de acordo com os gases de referência mencionados nas normas. Se for utilizado um gás que não corresponda à mistura e pressão dos gases referenciada, a potência para cozinhar e aquecer poderá não ter os resultados pretendidos.

Nome do gás	Mistura de gases (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Anomalias na instalação de gás / cheiro a gás

Se sentir cheiro a gás ou detectar anomalias na instalação de gás, deverá

- fechar imediatamente a torneira de gás ou desligar a botija de gás,
- apagar imediatamente eventuais chamas ou cigarros,
- desligar os aparelhos eléctricos, incluindo as luzes,
- abrir as janelas e arejar bem o espaço,
- contactar o Serviço de Assistência Técnica ou a companhia de gás.

Ligação eléctrica

A montagem deve ser efectuada por um técnico qualificado. É necessária uma resistência de 16 A. O aparelho foi concebido para funcionar com 200-240 V.

Se a corrente for inferior a 180 V, o sistema do isqueiro eléctrico não funciona.

O fabricante não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de ligações incorrectas.

Para o serviço qualificado

A ligação deve ser efectuada através de instruções existentes.

O aparelho deve ser ligado para uma ligação eléctrica nas condições exigidas por lei. A zona de ligação deve possuir um acesso livre e fácil.

Deverá obter-se um sistema de separação multipolar.

O uso de triplas ou de cabos de extensão não é permitido.

Deverá existir uma ligação à terra. Se houver irregularidades na ligação à terra, não existe segurança relativamente aos riscos provenientes do sistema eléctrico.

Deverão usar-se cabos H 05 W-F ou semelhantes.

Conselhos energéticos e ambientais

A presente secção contém alguns conselhos sobre como poupar energia ao cozer e assar no seu forno e ao cozinhar na placa de cozinhar e sobre como eliminar correctamente o aparelho.

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Poupar energia no forno

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou na tabela do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir no aparelho duas formas de bolo inglês lado a lado.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Poupar energia na placa de cozinhar

Seleccione sempre um tacho com o tamanho correcto para a quantidade que pretende cozinhar. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.

Tappe sempre o tacho com a respectiva tampa.

A chama de gás tem de estar sempre em contacto com a base do tacho.

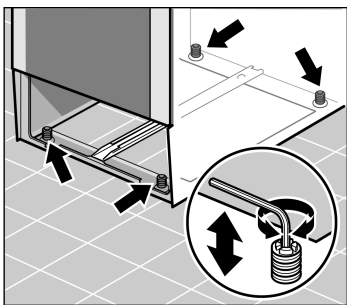
Nivelar o fogão

Coloque o fogão sempre directamente sobre o chão.

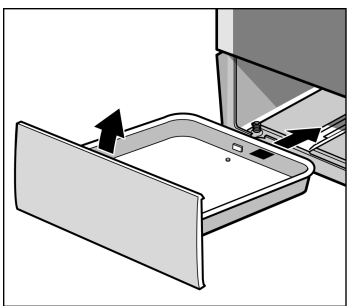
O fogão dispõe de pés reguláveis em altura, que lhe permitem elevar o rodapé em ca. de 15 mm.

1. Puxe a gaveta de rodapé para fora e retire-a.

Os pés reguláveis encontram-se à frente e atrás na parte interior do rodapé.

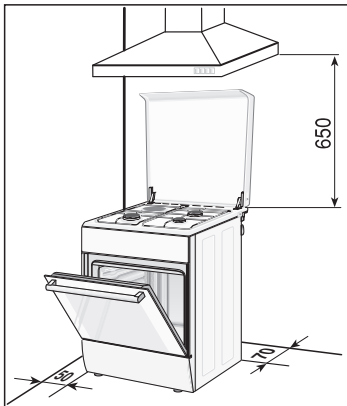


2. Rode os pés com a chave sextavada para cima ou para baixo, até o fogão ficar nivelado.



3. Volte a colocar a gaveta de rodapé.

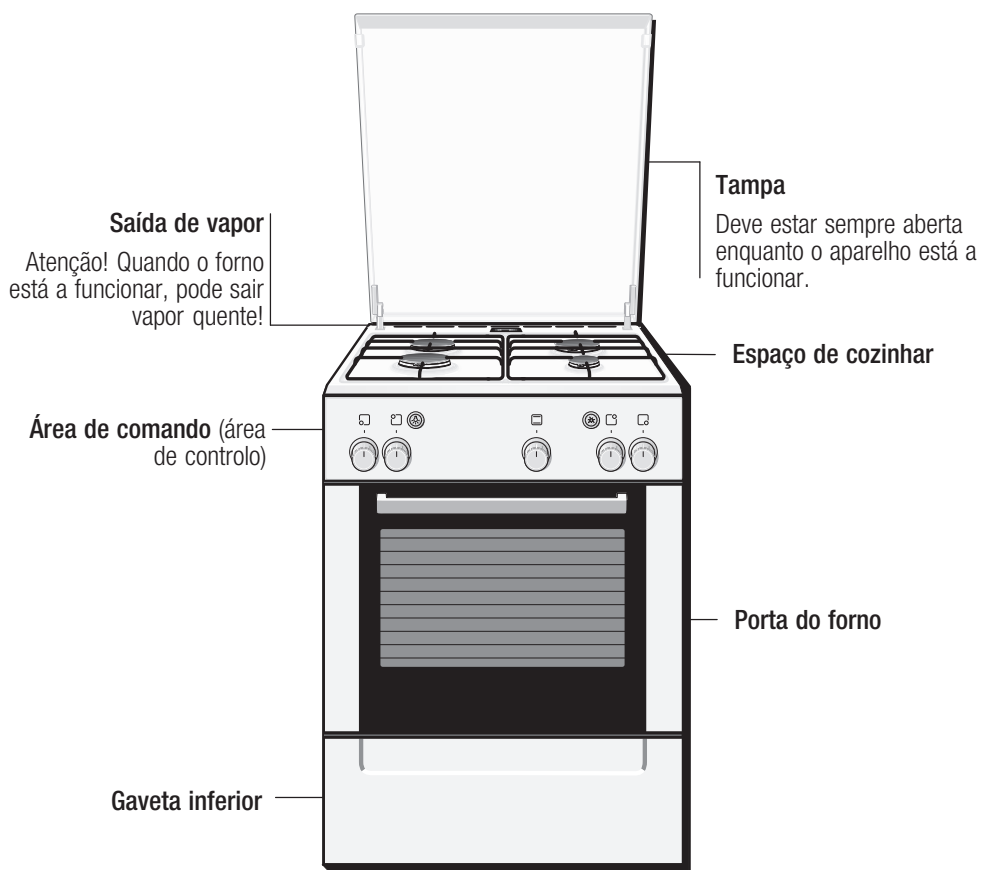
Instalação do aparelho



O aparelho deve ser instalado nas medidas previstas e deve ser colocado directamente no chão da cozinha. Não deve ser colocado em cima de qualquer outro objecto. Para decidir a distância que permeia o fogão e o exaustor, é aconselhável respeitar a distância permitida pelo fabricante do exaustor. Atenção para não deslocar o aparelho depois da instalação. A distância entre a boca Wok e o móvel não deve ser inferior a 50 mm.

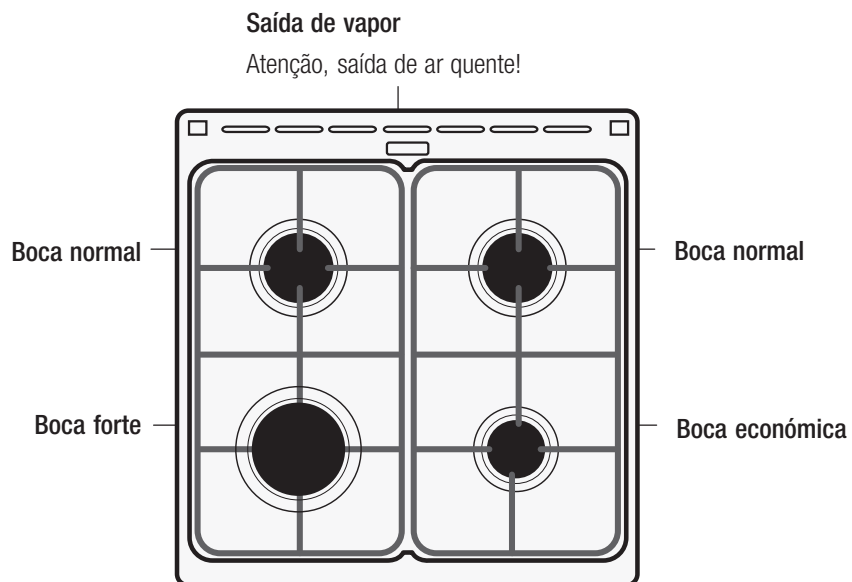
O seu novo fogão

Com estas instruções, ficará a conhecer o seu novo aparelho e poderá obter informações sobre o espaço de cozinhar, o forno e os acessórios.



São possíveis divergências de pormenor em função do modelo.

Fogão



Valores térmicos das bocas	Diâmetros das panelas e frigideiras que podem utilizar-se nessas bocas
Boca económica 1 kW	12-18 cm
Boca normal 1,75 kW	18-24 cm
Boca forte 3 kW	24-28 cm



O fundo da panela ou frigideira deve ser plano.

A panela ou frigideira deve ser colocada no centro da grelha. Assim, a chama da boca contacta directamente com o fundo da panela ou da frigideira. Desta forma, as pegas não ficam danificadas e poupa-se no consumo de gás.

Selectores das zonas de cozinhar

Os quatro selectores das zonas de cozinhar permitem-lhe regular a potência de aquecimento das respectivas zonas de cozinhar.

Posição

o Posição zero

☉ Área de regulação

Função/zonas de cozinhar a gás

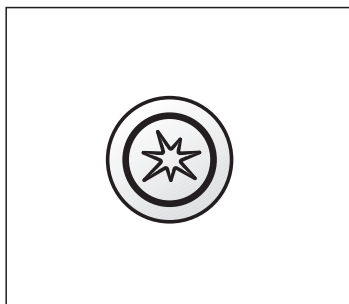
Desligado

Chama alta = potência máxima
Chama baixa = potência mínima

Botão de acendimento

No final da área de regulação há um batente. Não rode o manípulo por forma a ultrapassar o batente.

Este permite-lhe activar o sistema de acendimento electrónico.



Se premir o botão de acendimento, todos os isqueiros disparam simultaneamente.

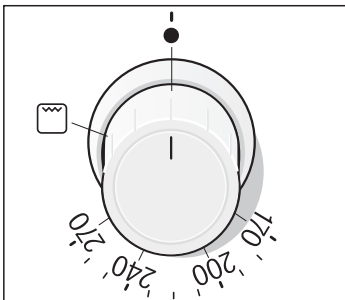
Forno

Potência dos queimadores

Boca de gás inferior do forno	3 kW
Grelhador a gás do forno	2,1 kW

Botão de opção das funções

Para ajustar a temperatura do forno, rode o botão de opção das funções para a esquerda; para ajustar a função da grelha, rode o botão de opção das funções para a direita.



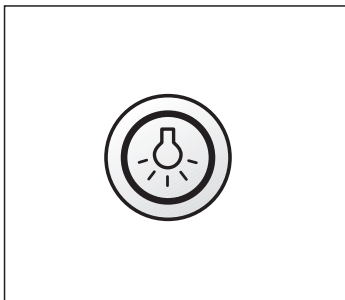
Posições

170-270	Faixa de temperatura para cozer/assar no forno com a boca de gás inferior em °C
	Ajuste da boca de grelhar para se grelhar com potência máxima

Botão da luz no forno

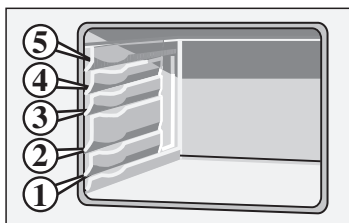
Este permite-lhe ligar a luz no forno.

Prima novamente o botão para desligar a luz.



Acessórios

Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 5 níveis diferentes.

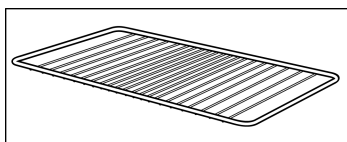


Pode puxar o acessório para fora até dois terços, sem que ele tombe, podendo assim retirar facilmente a refeição do aparelho.

É possível que o acessório se deforme quando aquece. Mas quando volta a arrefecer, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

Segure o tabuleiro com ambas as mãos e introduza-o paralelamente na estrutura. Ao introduzir o tabuleiro evite movimentos para a direita ou para a esquerda. Caso contrário, será difícil introduzir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ser danificadas.

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



Grelhas

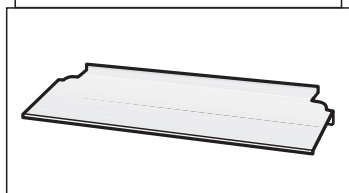
para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.



Tabuleiro de alumínio

Para bolos e bolachas.

Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.



Chapa de protecção

Para o funcionamento do grelhador.

Para proteger a área e os botões de comando de um calor intenso, utilize sempre a chapa de protecção para grelhar.

Com a porta do forno aberta, fixe a chapa de protecção no entalhe situado por baixo da área de comando. O lado mais comprido da chapa de protecção aponta para a frente e a dobra no bordo dianteiro para baixo.



Ao grelhar, a porta do forno deve estar sempre aberta!

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada. Nos nossos catálogos ou na Internet, encontrará uma vasta oferta de acessórios para o seu forno. A disponibilidade e as condições de encomenda on-line dos acessórios especiais variam de um país para o outro. Por favor, consulte os documentos de venda.

Grelha HEZ 334001	para colocar os recipientes, formas para bolos, assados, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.
Tabuleiro esmaltado HEZ 331000	para bolos e biscoitos.
Tabuleiro universal HEZ 332000	para bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e grandes assados. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.
Grelha de tabuleiro HEZ 324000	Para assar. Coloque sempre a grelha no tabuleiro universal. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.
Chapa de grelhados HEZ 325000	para grelhar, em vez da grelha ou para usar como protecção contra salpicos, para que o forno não fique demasiado sujo. Utilize a chapa de grelhados apenas dentro do tabuleiro universal. Grelhar na chapa de grelhados: Usar apenas no nível do tabuleiro 1, 2 e 3. Chapa de grelhados como protecção contra salpicos: Inserir o tabuleiro universal com a chapa de grelhados por baixo da grelha.
Tabuleiro de vidro HEZ 336000	Um tabuleiro fundo de vidro. É também muito útil como loiça de servir.
Tabuleiro esmaltado com revestimento anti-aderente HEZ 331010	Os bolos e bolachas soltam-se mais facilmente do tabuleiro. Insira o tabuleiro no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.
Tabuleiro esmaltado com revestimento anti-aderente HEZ 332010	Os bolos e bolachas soltam-se mais facilmente do tabuleiro. Insira o tabuleiro no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.
Tabuleiro para pizzas HEZ 317000	Ideal para pizzas, produtos ultracongelados ou bolos grandes e redondos. Pode usar o tabuleiro para pizzas em vez do tabuleiro universal. Coloque o tabuleiro sobre a grelha e oriente-se pelos dados das tabelas.

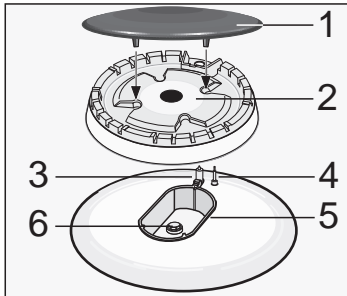
Pedra gourmet HEZ 327000	A pedra gourmet é sobretudo adequada para cozer pão, pãezinhos e pizzas feitos em casa, cuja base deve ficar estaladiça. A pedra gourmet tem de ser sempre pré-aquecida à temperatura recomendada.
Tampa para o tabuleiro profissional HEZ 333001	A tampa torna o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.
Assadeira de vidro HEZ 915001	A assadeira de vidro é adequada para estufados e gratinados que vão ao forno. É especialmente adequada para o automático de assados.
Assadeira metálica HEZ 6000	A assadeira está ajustada à zona de assados da placa de cozinhar de vitrocerâmica. É adequada, não só para o sistema de sensores de cozedura, como também para o automático de assados. A assadeira é esmaltada por fora e, na parte de dentro, dispõe de um revestimento anti-aderente.
Assadeira universal HEZ 390800	para um grande número de doses ou porções muito grandes. A assadeira é de esmalte granitado por fora, com tampa de vidro própria para ir ao forno. A tampa de vidro pode ser utilizada como forma para gratinados.
Grade de protecção	A grade de protecção é fixada na porta do forno. Ela evita que crianças pequenas toquem na porta do forno quente. A grade de protecção pode ser encomendada junto do Serviço de Assistência Técnica sob o número 469 088.

Antes da primeira utilização

Neste capítulo, poderá consultar tudo o que deve fazer antes de utilizar o forno pela primeira vez.

Leia as indicações de segurança no capítulo "O que deve ter em atenção". Limpe os acessórios.

Limpeza prévia do queimador e tampa da boca de gás



Limpe a tampa (1) e queimador (2) da boca de gás com um pouco de água quente e detergente da loiça. Seque bem todas as peças.

Coloque novamente o queimador e a tampa sobre a argola da boca de gás (5). Assegure-se de que o isqueiro (3) e o perno de protecção da chama (4) não ficam danificados.

O injetor (6) deve estar limpo e seco. Preste atenção para colocar a tampa exactamente no centro da cabeça do queimador.

Limpar previamente os acessórios

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

Aqueça o forno

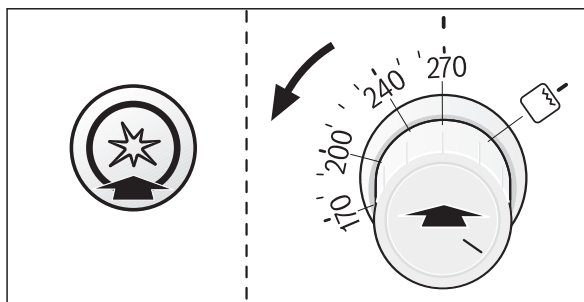
Abra a tampa. Enquanto o fogão estiver a funcionar, a tampa deve ser mantida aberta.

Abra a torneira de gás principal do aparelho. Insira a ficha na tomada. Abra a porta do fogão.

Eis a forma de proceder com a boca de gás inferior do forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio fechado.

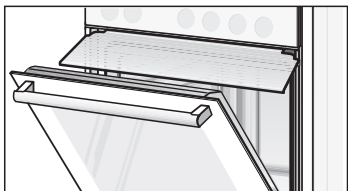
1. Pressione o botão de opção das funções e regule-o para a esquerda, para 270 °C.
2. Mantenha o botão de opção das funções pressionado e prima ao mesmo tempo o botão de acendimento.



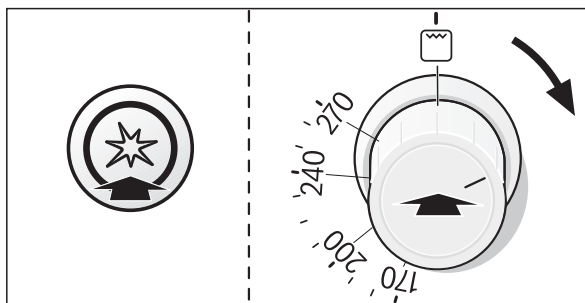
3. O gás que sai da boca de gás inferior acende-se através do botão de acendimento. Mantenha o botão de opção das funções pressionado durante mais 10 segundos para activar o sistema de segurança da chama.
4. Através do orifício de observação na base do forno, verifique se o gás está a arder. Se o gás não arder, repita o processo a partir do passo 1.
5. Feche a porta do fogão com muito cuidado.
6. Após 30 segundos, desligue o botão de opção das funções.

Eis a forma de proceder com o grelhador a gás do forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o grelhador a gás.



1. Fixe a chapa de protecção no entalhe situado por baixo da área de comando. O lado mais comprido da chapa de protecção aponta para a frente e a dobra no bordo dianteiro para baixo.
2. Feche a porta do forno até à chapa de protecção.
3. Pressione o botão de opção das funções, rode-o para a direita e regule-o para a posição de grelhador ☐.
4. Mantenha o botão de opção das funções pressionado e prima ao mesmo tempo o botão de acendimento.



5. O gás que sai da boca de gás inferior acende-se através do botão de acendimento. Mantenha o botão de opção das funções pressionado durante mais 10 segundos para activar o sistema de segurança da chama.
6. Verifique se o gás está a arder. Se o gás não arder, repita o processo a partir do passo 3.
7. Após 30 segundos, desligue o botão de opção das funções.

Ligar a placa


A placa está equipada com 4 queimadores. Seguem-se as instruções para acender os queimadores.

Acender os queimadores

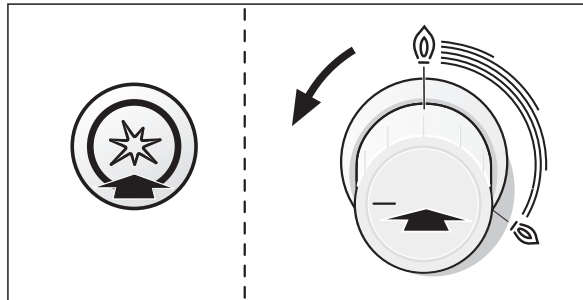


Verifique se os queimadores e os espalhadores estão correctamente colocados. As aberturas dos queimadores devem estar desobstruídas. Todas as peças devem estar limpas e secas.

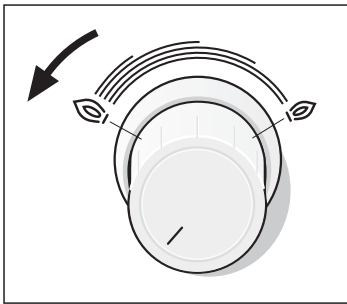
Como proceder

1. Abra a tampa do fogão. Enquanto estiver em funcionamento, a tampa deve estar sempre aberta.
2. Rode o comando do queimador pretendido para a esquerda e regule-o para o símbolo com a chama máxima .
3. Pressione o comando, mantenha-o pressionado e pressione a tecla de ignição. O queimador acende-se.

Os isqueiros disparam todos em simultâneo



4. **Mantenha** o comando do queimador **pressionado** durante 1 - 3 segundos. Deste modo, activa-se o sistema de segurança termoeléctrica. Se a chama se apagar, a entrada de gás é imediatamente interrompida pelo sistema de segurança termoeléctrica.



5. Ajuste a intensidade da chama desejada. A chama não fica fixa entre a posição • (desligado) e 🔥 (chama máxima). Por esta razão, ajuste sempre a intensidade da chama para um nível situado entre chama máxima 🔥 e chama mínima 🔥.



Não se deve manter a ignição eléctrica a funcionar durante mais de 15 segundos. Se, passados 15 segundos, o queimador não acender, pare o mecanismo e espere pelo menos um minuto antes de tentar de novo. Repita então as instruções a partir do passo 2.

Desligar

Para terminar o processo de cozinhar, regule o comando do queimador para • (desligado).

Tabela – cozer com o fogão

Escolha o tamanho da panela adequado para cada placa de aquecimento. O diâmetro do fundo das panelas e frigideiras deve corresponder ao tamanho da placa de aquecimento.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por essa razão, são possíveis divergências. Poderá avaliar por si mesmo o tempo de cozedura ideal.

Coza com o mínimo de água possível para conservar as vitaminas e minerais. Os legumes permanecem estaladiços e nutritivos.

Exemplo:	Cozinhado	Placa de aquecimento	Posição de aquecimento
Derreter	Chocolate, manteiga, margarina	Boca de gás económica	Pequena chama
Aquecer	Caldos, legumes enlatados	Boca de gás normal	Pequena chama
Aquecer e manter quente	Sopas	Boca de gás económica	Pequena chama
Estufar*	Peixe	Boca de gás normal	Entre chama grande e pequena
Estufar*	Batatas e outros legumes, carne	Boca de gás normal	Entre chama grande e pequena
Cozer*	Arroz, legumes, carnes (com molhos)	Boca de gás normal	Chama grande
Assar	Crepes, batatas, panados, barrinhas de peixe	Boca de gás forte	Entre chama grande e pequena

* Se tapar a panela, reduza o tamanho da chama, mal comece a ferver.

Programar o forno

Tabelas e sugestões

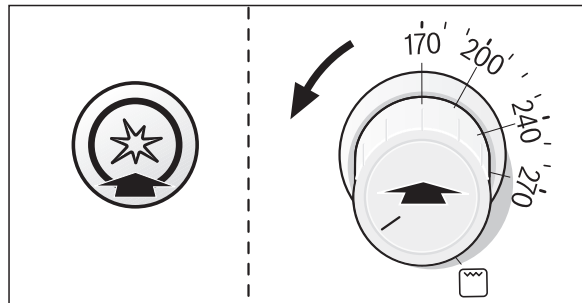
Neste capítulo, poderá encontrar a programação adequada para diversos cozinhados.

Eis como ajustar a boca de gás inferior do forno

Quando a boca de gás inferior do seu forno se acender, poderá dar início à cozedura com a porta do forno fechada, com uma única chapa.

Exemplo: cozer a 170 °C

1. Abra a tampa. Enquanto o fogão estiver a funcionar, a tampa deve ser mantida aberta.
2. Abra a torneira de gás principal do aparelho. Insira a ficha na tomada. Abra a porta do fogão.
3. Pressione o botão de opção das funções e regule-o para a esquerda, para 170 °C.
4. Mantenha o botão de opção das funções pressionado e prima ao mesmo tempo o botão de acendimento.



5. O gás que sai da boca de gás inferior acende-se através do botão de acendimento. Mantenha o botão de opção das funções pressionado durante mais 10 segundos para activar o sistema de segurança da chama.

Sistema de segurança da chama

Se, por qualquer motivo, a chama da boca de gás do forno se apagar, o sistema de segurança da chama activa-se. A alimentação de gás é interrompida.



Não se deve manter mecanismo de acendimento a funcionar durante mais de 15 segundos. Se, passados 15 segundos, o queimador não se acender, pare o mecanismo e espere pelo menos um minuto antes de tentar de novo.

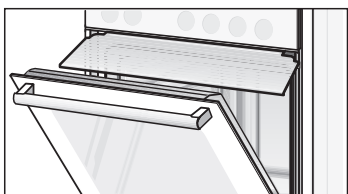
6. Através do orifício de observação na base do forno, verifique se o gás está a arder. Se o gás não arder, repita o processo a partir do passo 3.
7. Feche a porta do fogão com muito cuidado.
8. Com a porta do forno fechada, aqueça previamente o forno durante 15 minutos. Pode agora introduzir o seu cozinhado no forno.

Durante a cozedura Modifique o ajuste

Desligue o botão de opção das funções.

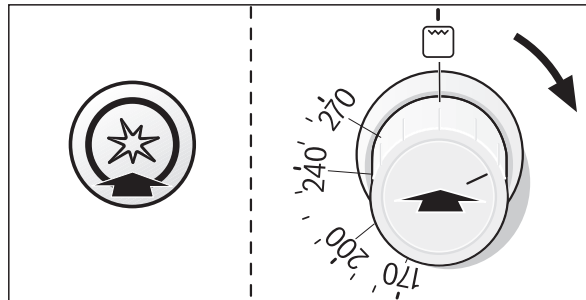
Pode modificar a temperatura a qualquer momento.

Eis como ajustar o grelhador a gás do forno



1. Abra a tampa. Enquanto o fogão estiver a funcionar, a tampa deve ser mantida aberta.
2. Abra a torneira de gás principal do aparelho. Insira a ficha na tomada. Abra a porta do fogão.
3. Fixe a chapa de protecção no entalhe situado por baixo da área de comando. O lado mais comprido da chapa de protecção aponta para a frente e a dobra no bordo dianteiro para baixo.
4. Feche a porta do forno até à chapa de protecção.
5. Pressione o botão de opção das funções, rode-o para a direita e regule-o para a posição de grelhador

6. Mantenha o botão de opção das funções pressionado e prima ao mesmo tempo o botão de acendimento.



7. O gás que sai da boca de gás inferior acende-se através do botão de acendimento. Mantenha o botão de opção das funções pressionado durante mais 10 segundos para activar o sistema de segurança da chama.

Sistema de segurança da chama

Se, por qualquer motivo, a chama do grelhador a gás do forno se apagar, o sistema de segurança da chama activa-se. A alimentação de gás é interrompida.



Não se deve manter mecanismo de acendimento a funcionar durante mais de 15 segundos. Se, passados 15 segundos, o queimador não se acender, pare o mecanismo e espere pelo menos um minuto antes de tentar de novo.

8. Verifique se o gás está a arder. Se o gás não arder, repita o processo a partir do passo 5.

Ao grelhar

Desligue o botão de opção das funções.

Manutenção e limpeza

Quando cuidadosamente mantidos e limpos, a sua placa de cozinhar e o seu forno deverão conservar-se em óptimo estado geral e de funcionamento. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à manutenção e limpeza de ambos.

Notas

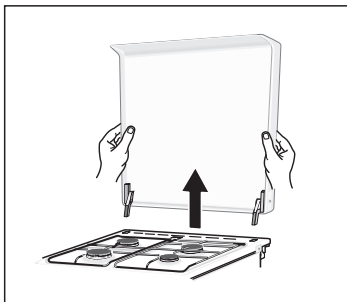
Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.

O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre o funcionamento do aparelho.

Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

Tampa



Antes de abrir a tampa, limpe-a e seque-a com um pano.

Limpe a tampa com um pano humedecido em lixívia quente. Seque-a com um pano macio.

Para facilitar a limpeza, pode também desengatar a tampa. Para isso, quando a tampa estiver completamente aberta, agarre-a com as duas mãos, dos dois lados, e puxe-a para cima.

Volte a montar a tampa após a limpeza, na sequência inversa.

Feche a tampa apenas quando os espaços de cozinhar estiverem arrefecidos.

Produtos de limpeza

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza inadequados, respeite as seguintes indicações.

Não utilize

na placa de cozinhar

- detergente para lavar loiça à mão ou na máquina não diluído;
- produtos abrasivos e esponjas com face abrasiva;
- produtos de limpeza agressivos, tais como limpa-fornos pulverizadores ou tira-nódoas;
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

Não utilize

no forno

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos;
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool;
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas;
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

Superfícies em aço inoxidável

Limpar com solução de água quente e detergente quente e um pano macio. Nas superfícies de aço inoxidável, limpar sempre no sentido das estrias, para que a superfície não fique riscada. Secar com um pano macio. Remover sempre de imediato manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo.

Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados. Para superfícies brilhantes, utilizar produtos de conservação para aço inoxidável. É favor observar as especificações do fabricante. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade, estão disponíveis produtos de limpeza especiais para aço inoxidável.

Superfícies em esmalte e superfícies pintadas

Limpar com solução de água quente e detergente e um pano de limpeza. Secar com um pano macio.

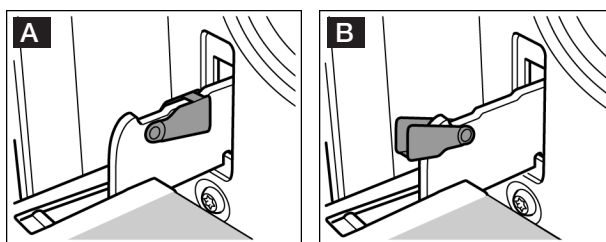
Bocas de gás e grelha de aço do fogão de gás	<p>Não lavar na máquina de lavar louça. Retire as grelhas de aço e limpe-as com uma esponja e um pouco de água quente e detergente da loiça.</p> <p>Retire o queimador e a tampa da boca de gás. Para a limpeza, utilize uma esponja com um pouco de água quente e detergente da loiça. Certifique-se de que as aberturas de gás no queimador estão limpas e livres de partículas de sujidade.</p> <p>Limpe os isqueiros com uma pequena escova macia. As bocas de gás funcionam apenas se os isqueiros estiverem limpos.</p> <p>Remova os restos de alimentação das argolas da boca de gás com um pano humedecido num pouco de lixívia quente. Utilize pouca água. A água não deve entrar no interior do aparelho. Assegure-se de que as aberturas dos injectores não ficam entupidadas ou danificadas durante a limpeza.</p> <p>Após a limpeza, seque bem todas as peças individuais. Volte a colocar correctamente os queimadores e tampa da boca de gás. Peças individuais colocadas incorrectamente dificultam o acendimento das bocas de gás.</p> <p>A tampa da boca de gás está esmaltada a preto. Devido ao elevado calor, surgem mudanças de cor com o passar do tempo. Isto não afecta a função das bocas de gás.</p> <p>Coloque novamente a grelha de aço.</p>
Disco eléctrico	<p>Para a limpeza, utilize o lado áspero de uma esponja com um pouco de detergente da loiça. Após a limpeza, seque a placa do fogão aquecendo-a durante breves momentos. A humidade pode provocar corrosão. Por fim, aplique um produto de conservação.</p> <p>Retire sempre de imediato restos de alimentação e líquidos derramados.</p>
Aro metálico do disco eléctrico	<p>Com o passar do tempo, podem surgir mudanças de cor no aro metálico. No entanto, estas mudanças de cor podem ser eliminadas. Para isso, esfregue o aro metálico com o lado áspero de uma esponja e um pouco de detergente da loiça. Assegure-se de que as superfícies adjacentes não ficam desgastadas. As superfícies podem ficar danificadas.</p>
Botões	<p>Limpar com solução de água quente e detergente e um pano de limpeza. Secar com um pano macio.</p>

Vidro da porta	Utilizar detergente para vidros. Não utilizar utensílios de limpeza afiados ou de fricção, nem raspadores. O vidro pode ficar danificado.
Vedante	Limpar com água quente e um pano. Secar com um pano macio.
Forno	Limpar com solução de água quente e detergente e um pano de limpeza. Secar com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: utilizar produtos de limpeza para fornos apenas se o forno estiver frio.
Tampa de vidro na lâmpada no forno	Limpar com solução de água quente e detergente e um pano de limpeza. Secar com um pano macio.
Acessórios	Molhar em solução de água muito quente com solução de água e detergente. Limpar com uma escova ou esponja de limpeza.
Tabuleiro de alumínio (opcional)	Não lavar na máquina de lavar louça. Nunca utilizar produtos de limpeza para fornos. Não deve tocar-se na superfície com facas ou outros objectos afiados semelhantes. Perigo de riscar! Limpar com solução de água e detergente e um pano macio para limpeza de vidros ou um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem aplicar pressão sobre as superfícies. Secar com um pano macio. Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados. Riscam o tabuleiro.
Fecho de segurança (opcional)	Para a limpeza, retirar o fecho de segurança. Demolhar todas as peças de plástico numa solução de água quente e detergente e limpar com uma esponja de limpeza. Secar com um pano macio. No caso de sujidade intensa, o fecho de segurança pode emperrar e deixar de funcionar.
Gaveta inferior	Limpe a gaveta com um pano humedecido em lixívia quente. Seque-a com um pano macio.
Acessórios	Molhe-os em lixívia quente. Limpe-os com uma escova ou uma esponja.

Engatar e desengatar a porta do forno

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do forno.

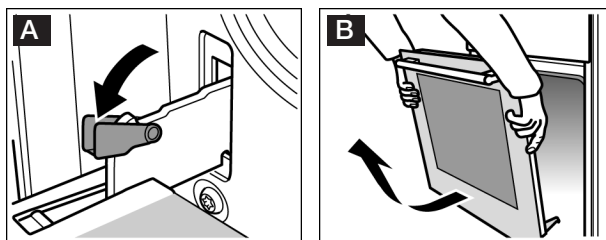
Ambas as dobradiças da porta do forno dispõem de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada (Figura A), a porta do forno está segura, ou seja, não pode ser desengatada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno (Figura B), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.



Perigo de ferimentos! Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

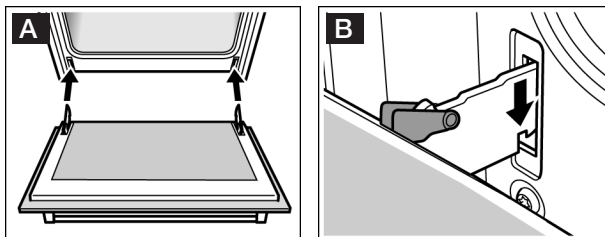
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra ambas as alavancas de bloqueio da esquerda e da direita. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até ao batente. (Figura B) Segure no lado esquerdo e no lado direito com ambas as mãos. Feche-a um pouco mais e puxe-a.



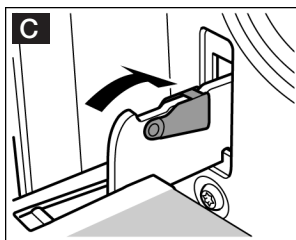
Engatar a porta

Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do forno certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura. (Figura A)
2. O entalhe da dobradiça tem de ficar engatado em ambos os lados. (Figura B)



3. Volte a fechar ambas as alavancas de bloqueio. (Figura C)
Feche a porta do forno.



⚠ Perigo de ferimentos! Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

O que fazer em caso de avaria?

Se surgir uma avaria, é frequente que se deva apenas a uma insignificância. É favor observar as seguintes indicações antes de telefonar ao serviço após-venda:

Avaria	Causa possível	Indicação/resolução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado à rede.	Insira a ficha na tomada.
	Fusível na caixa dos fusíveis defeituoso.	Verifique se o fusível na caixa dos fusíveis está o.k.
	Torneira de gás principal fechada.	Abra a torneira de gás.
As bocas de gás não queimam ou queimam irregularmente.	A torneira de gás está fechada.	Abra a torneira de gás.
	Se o aparelho estiver ligado a gás líquido (LPG), a garrafa de gás pode estar vazia.	Substitua a garrafa de gás.
	Os queimadores e respectivas tampas e argolas, bem como o isqueiro e os injectores estão sujos.	Limpe todas as peças individuais da boca de gás e seque-as bem.
	Os queimadores e respectivas tampas e argolas estão húmidos.	Seque bem todas as peças individuais da boca de gás.
	As peças individuais da boca de gás não estão correctamente colocadas, as tampas da boca de gás estão inclinadas.	Coloque correctamente todas as peças individuais.
As bocas de gás não se acendem.	O aparelho não está ligado à rede.	Insira a ficha na tomada.
	Fusível na caixa dos fusíveis defeituoso.	Verifique se o fusível na caixa dos fusíveis está o.k.

Avaria	Causa possível	Indicação/resolução
A luz no forno não se acende.	A luz no forno está avariada.	Substitua a luz no forno.
A porta do forno não fecha correctamente.	O vedante da porta está sujo.	Limpe o vedante da porta.
	O vedante da porta soltou-se ou não está correctamente aplicado.	Verifique o gancho e a posição do vedante da porta; se necessário, corrija-os.
	Vedante da porta gasto.	Substitua o vedante da porta.
O forno não aquece.	O aparelho não está ligado à rede.	Insira a ficha na tomada.
	Fusível na caixa dos fusíveis defeituoso.	Verifique se o fusível na caixa dos fusíveis está o.k.
	Botão de opção das funções e selector de temperatura não estão correctamente ajustados.	Reajustar o botão de opção das funções e o selector de temperatura.

Mande apenas efectuar reparações e outros trabalhos no aparelho junto de técnicos do serviço após-venda formados e autorizados.

Se o seu aparelho for reparado de forma inadequada, podem surgir perigos consideráveis.

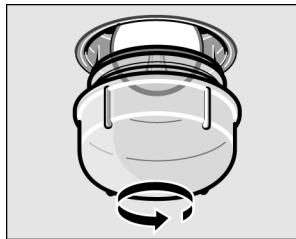
Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 25 watts, junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado.

Use apenas estas lâmpadas.



1. Perigo de choque eléctrico!
Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
2. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
3. Desenrosque a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.



4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Enrosque novamente a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Substituir coberturas de vidro

Deverá substituir imediatamente uma cobertura de vidro danificada. As coberturas de vidro podem ser adquiridas junto do Serviço de Assistência Técnica. Deverá indicar as referências E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Poderá encontrar o endereço e número de telefone do Serviço de Assistência Técnica mais próximo na lista telefónica. Os Serviços Centrais de Assistência Técnica indicados também terão todo o gosto em indicar-lhe um serviço nas suas proximidades.

Número E (E-Nr.) e número FD

Se solicitar um serviço de assistência técnica, indique o número E (E-Nr.) e número FD do seu aparelho. A placa de características com os números encontra-se no interior da tampa da gaveta do forno. Para que não tenha de procurar muito em caso de avaria, pode registar aqui mesmo os dados do seu aparelho.

N.º E (E-Nr.)	FD
---------------	----

Serviço de Assistência Técnica 🏠

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

Os valores constantes das tabelas são sempre válidos para iniciar o cozinhado com o forno frio e vazio. Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas.

Antes de utilizar o forno, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.

Apenas deve forrar os acessórios com papel anti-aderente após o pré-aquecimento.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do forno.

Tabelas de cozedura para a boca de gás inferior do forno

A tabela é válida com o forno frio.

O calor no forno surge através da boca de gás inferior. Por esta razão, o cozinhado fica mais cozido/mais escuro na parte de baixo.

Pastéis		Altura	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Biscoitos	Tabuleiro	3	180	45-55
Bolos	Forma de bolo funda	2	180	75
	Forma de bolo larga	3	180	70
Pequenas tartes	Tabuleiro + pequenas formas para bolos	4	170	80
Tarte de biscoitos	Forma de fundo solto escura	3	180	55
Bolo de maçã	Forma de fundo solto	2	230	70
Bolo de sémola	Forma em vidro, rectangular	3	180	75

Empadões e pastéis picantes*	Forma na grelha	Altura	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Empadões em massa folhada de maçã	Tabuleiro	3	190	70
Pastéis em massa levedada	Tabuleiro	4	175	80
Empadões em massa folhada	Tabuleiro	4	180	60
Roscas de sésamo	Tabuleiro	4	190	70
Pizza	Tabuleiro	3	195	60

* Nunca deite água directamente para o forno.









Gratinados e guisados	Forma na grelha	Altura	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Empadão de massa	Forma em vidro, rectangular	2	190	70
Gratinados de batatas	Tabuleiro	2	180	75
Legumes cozidos	Púcara	2	220	90

Tabela – Assar/ grelhar com o grelhador a gás

A tabela é válida com o forno frio.

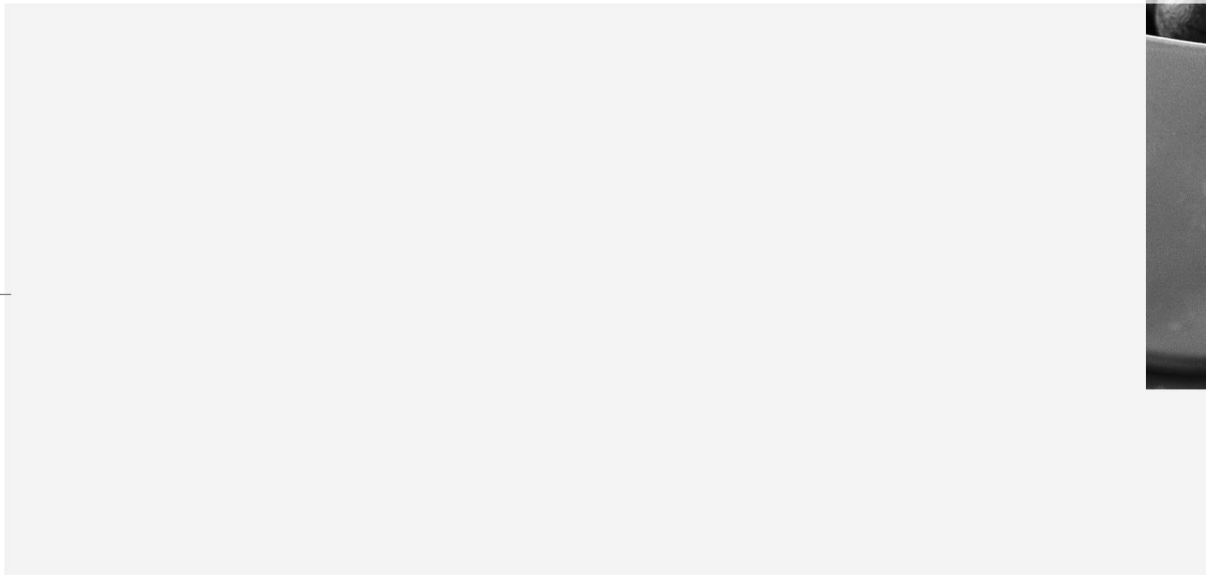
Vire a carne após terem decorrido os dois terços do tempo indicado.

Coloque sempre os pedaços a grelhar a meio da grelha.

Cozinhado	Loiça	Nível	Tipo de aquecimento	Duração, minutos
Peixe, inteiro 1 kg (2 unidades)	Grelha*	4		35–45
Peixe, em posta 500 kg (4 unidades)	Grelha*	4		35–45
Bife 500 gr (2 unidades, espessura de 3 cm)	Grelha*	4		30–40
Coxas de frango 1,5 kg (4 unidades)	Grelha*	4		40–50
Hamburger 270 gr (6 unidades)	Grelha*	4		10–20
Pequenas salsichas 200 gr (5 unidades)	Grelha*	4		10–20
4 tostas bem torradas	Grelha*	4		2–4
4 tostas gratinadas	Grelha*	4		3–5

* Introduza sempre a frigideira de esmalte no nível 1. O molho da carne é recolhido.





Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HGG223120E
9000 526715
BO • pt • 190290-02