



Horno empotrado HBL76S6.2E, HBR76S6.2E
Forno de encastrar HBL76S6.2E, HBR76S6.2E



BOSCH

[es] Instrucciones de uso3

[pt] Instruções de serviço 36

Consejos y advertencias de seguridad	4	Energía y medio ambiente.....	19
Antes del montaje.....	4	Tipo de calentamiento: aire caliente eco.....	19
Consejos y advertencias sobre seguridad	4	Ahorrar energía.....	20
Causas de daños.....	4	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	20
Su nuevo horno	5	Programa automático	20
Panel de mando.....	5	Recipientes	20
Teclas.....	5	Preparar el plato	21
Mando giratorio.....	5	Programas.....	21
Pantalla	5	Seleccionar y configurar el programa	23
Control de temperatura	6	Consejos sobre el programa automático	24
Compartimento de cocción	6	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Accesorios	6	cocina.....	24
Antes del primer uso.....	8	Pasteles y repostería.....	24
Ajustar la hora	8	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	26
Calentar el compartimento de cocción	8	Carne, aves, pescado.....	27
Limpiar los accesorios.....	9	Consejos prácticos para asar convencionalmente y	
Encender y apagar el horno	9	asar al grill	30
Encender	9	Cocción lenta	30
Apagar	9	Consejos para una cocción lenta.....	31
Programar el horno	9	Gratinados, soufflés, tostadas.....	31
Tipos de calentamiento	9	Productos preparados.....	31
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	10	Platos especiales.....	32
Programar el calentamiento rápido.....	10	Descongelar	32
Funciones tiempo.....	11	Tostar	33
Programar las funciones de tiempo: explicación breve.....	11	Confitar	33
Programar el reloj avisador	11	Acrilamida en los alimentos.....	34
Ajustar la duración.....	11	Comidas normalizadas	34
Retrasar la hora de finalización	12	Hornear.....	34
Ajustar la hora	12	Asar al grill.....	35
Memoria.....	12		
Guardar configuraciones en la memoria	12		
Iniciar la memoria	12		
Ajuste Sabbath	13		
Iniciar el ajuste Sabbath	13		
Seguro para niños.....	13		
Ajustes básicos	13		
Modificar los ajustes básicos.....	14		
Desconexión automática	15		
Autolimpieza	15		
Consejos y advertencias importantes.....	15		
Antes de la autolimpieza.....	15		
Programar el nivel de limpieza	15		
Después de la autolimpieza	16		
Cuidados y limpieza	16		
Productos de limpieza	16		
Descolgar y colgar las rejillas	16		
Desmontar la cubierta de la puerta	17		
Montar y desmontar el cristal de la puerta.....	17		
¿Qué hacer en caso de avería?.....	18		
Tabla de averías.....	18		
Cambiar la lámpara del techo del horno.....	18		
Cristal protector.....	18		
Servicio de Asistencia Técnica.....	19		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	19		

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

Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su 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.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción 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. El frontal de los muebles contiguos puede 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 colgarse de la puerta del horno.
 - Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

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 el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas

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

Símbolo	Función de la tecla
	Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar autolimpieza
	Desplazarse una fila hacia abajo
	Desplazarse una fila hacia arriba
	pulsación larga = seleccionar memoria pulsación breve = activar memoria
	Programar el calentamiento rápido
	Abrir y cerrar el menú de funciones de tiempo
	Desconectar y conectar la lámpara del horno
	pulsación breve = consultar la temperatura pulsación larga = abrir y cerrar el menú de los ajustes básicos
	Activar/desactivar el seguro para niños
	Encender y apagar el horno
	pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento pulsación larga = cancelar el funcionamiento

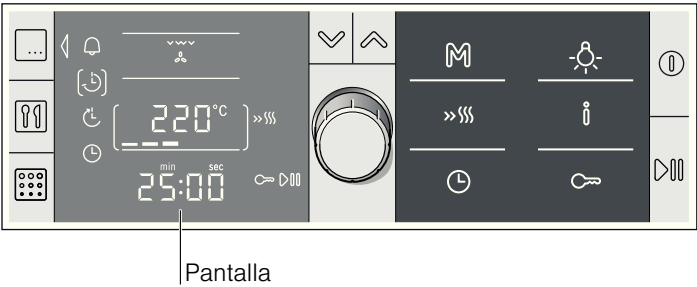
Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados. Los corchetes de la zona de programación indican el valor que puede modificarse.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Pantalla

La pantalla está dividida en varias zonas.



- Campo izquierdo = Funciones tiempo
Al abrir el menú "Funciones tiempo" se muestran aquí los símbolos de dichas funciones. En la parte exterior izquierda, una flecha muestra el modo de funcionamiento seleccionado.
- Campo medio = Zona de programación
 - 1.ª línea = Indicador del tipo de calentamiento
 - 2.ª línea = Indicador de temperatura
 - 3.ª línea = Indicador de la horaCon las teclas de navegación y se cambia de una línea a otra. La línea en la que se encuentre en cada momento se indica mediante corchetes a derecha e

izquierda. El valor que figura entre corchetes se puede cambiar con el mando giratorio.

■ Campo derecho = Indicador

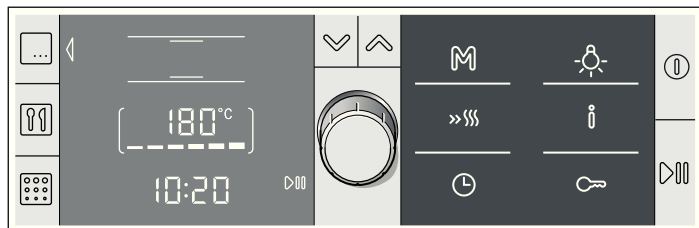
Aquí se muestran símbolos para diferentes funciones, p. ej. para el seguro para niños programado, el calentamiento rápido, etc.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Control de calentamiento

El control de calentamiento indica el aumento de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento óptimo para introducir el plato.



Las barras no aparecen en los niveles de grill y de limpieza.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento con la tecla . La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. Si todas las barras están completas, significa que el compartimento de cocción ha alcanzado una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara del horno

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

Al abrir la puerta del horno se enciende la lámpara.

Mediante la tecla puede encender y apagar la lámpara.

Ventilador

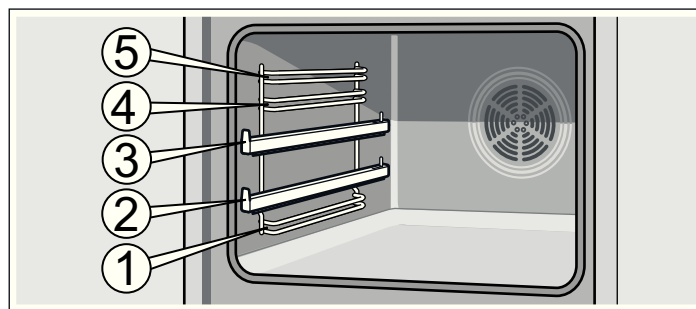
El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

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

Los rieles de extracción en la altura 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.



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

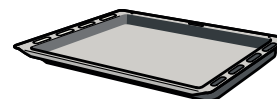
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

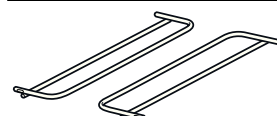
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja universal

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

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



Portaaccesorios

Insertar a derecha e izquierda. En la autolimpieza, puede lavar también p. ej. la bandeja universal.

Accesorios especiales

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

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

Accesorios especiales	Compartimento de cocción con	Número HEZ	Uso	adecuado para autolimpieza
Parrilla	Rejilla	HEZ334000	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.	no
	Costillas	HEZ334001	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.	no

Accesorios especiales	Compartimento de cocción con	Número HEZ	Uso	adecuado para autolimpieza
Bandeja esmaltada	-	HEZ331070	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.	sí
Bandeja universal	-	HEZ332070	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.	sí
Parrilla de inserción	-	HEZ324000	Para asar. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo que se desprenden de la carne.	no
Bandeja para grill	-	HEZ325070	Para asar al grill sin utilizar parrilla o para usar como pantalla protectora con el fin de evitar que el horno se ensucie demasiado. Utilizar la bandeja para grill exclusivamente con la bandeja universal. Bandeja para asar al grill: introducir sólo en las alturas 1, 2 y 3. Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla.	sí
Bandeja de vidrio	-	HEZ336000	Una honda bandeja de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.	no
Bandeja para pizza	-	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.	no
Piedra para hornear	-	HEZ327000	La piedra para hornear es ideal para preparar pan, panecillos y pizza elaborados por uno mismo que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre en la temperatura recomendada.	sí
Bandeja profesional con parrilla de inserción	-	HEZ333070	Indicada especialmente para preparar grandes cantidades de comida.	sí
Tapa para la bandeja profesional	-	HEZ333001	La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.	no
Bandeja profesional	Costillas	HEZ333100	Indicado para preparar grandes cantidades de comida. El juego completo de accesorios incluye una sartén honda con parrilla de inserción, una parrilla de apoyo y una corredera telescópica. Con la parrilla es posible asar al grill de forma excelente.	no
Bandeja profesional Plus	Costillas	HEZ333102	Indicado para preparar grandes cantidades de comida. El juego completo de accesorios incluye una sartén honda con parrilla de inserción, una parrilla de apoyo y una corredera telescópica. Con la parrilla es posible asar al grill de forma excelente.	no
Tapa para la bandeja profesional	Costillas	HEZ333101	La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.	no
Asador de vidrio	-	HEZ915001	El asador de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático o Asado automático.	no
Guías correderas				
2 rieles	Rejilla	HEZ338250	Los rieles de extracción de las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.	no
3 rieles	Rejilla	HEZ338352	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen. Las guías correderas triples no están indicadas para aparatos con asador giratorio.	no
Guía corredera de extracción triple	Rejilla	HEZ338356	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen. Las guías correderas triples de extracción completa no están indicadas para aparatos con asador giratorio.	no

Accesorios especiales	Compartimento de cocción con	Número HEZ	Uso	adecuado para autolimpieza
Guías correderas triples de extracción completa con función de parada	Rejilla	HEZ338357	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer no completamente los accesorios sin que vuelquen. Los rieles de extracción se enclavan de modo que el accesorio pueda colocarse fácilmente. Las guías correderas triples de extracción completa con función de parada no están indicadas para aparatos con asador giratorio.	no
Filtro de vaho	-	HEZ329000	Para reequipar el horno. El filtro de vaho filtra las partículas de grasa en la salida de aire y reduce los ruidos. Solo para los aparatos en cuyo E-Nr. la segunda cifra sea un 6, 7 u 8 (p. ej. HBA38B750).	sí
Accesorio de cocción al vapor del sistema	-	HEZ24D300	Para una preparación cuidadosa de verduras y pescado.	no

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a

través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno	N.º de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de cel-das	N.º de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta	N.º de artículo: 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro.

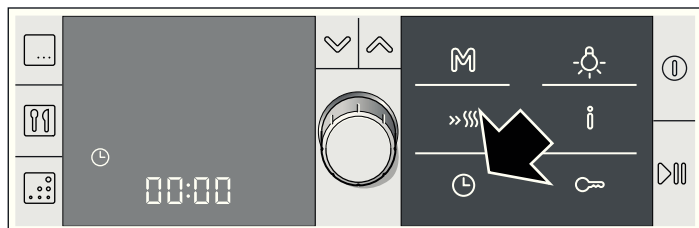
Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Programar la hora
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustar la hora

Cuando se conecta el aparato se visualiza en la pantalla el símbolo  y **00:00**. Una vez programada la hora, el horno está listo para funcionar.



1. Pulsar la tecla .
El símbolo de la hora [🕒] está entre corchetes y aparece [12:00].
 2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
 3. Pulsar la tecla .
- La hora actual está ajustada.

Nota: Consultar el capítulo *Funciones de tiempo* para cambiar la hora.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada. Programar el tipo de calentamiento  Calor superior/inferior y una temperatura de 240 °C.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej., bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

1. Pulsar la tecla .
Se recomienda el tipo de calentamiento  Aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C. Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.
 2. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a  Calor superior/inferior.
 3. Pasar a la temperatura con la tecla .
Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura.
 4. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.
 5. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. El símbolo  se ilumina en la pantalla.
 6. Apagar el horno con la tecla  transcurridos 60 minutos.
- Las barras del control de temperatura indican el calor residual del compartimento de cocción.

Limpiar los accesorios

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

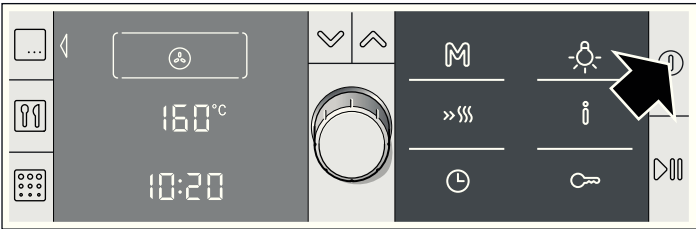
Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla ①.

Encender

Pulsar la tecla ①.

El símbolo ② del tipo de calentamiento Aire caliente 3D y la temperatura 160 °C se visualizan en la pantalla a modo de valores recomendados.



Esta configuración se puede iniciar directamente o también se puede

- programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente
- seleccionar un programa con la tecla ③
- seleccionar la autolimpieza con la tecla ④.
- iniciar una configuración guardada en la memoria con la tecla M

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla ①. El horno se desconecta.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada plato.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
② Aire caliente 3D 30-275 °C	Para pasteles y repostería en hasta tres niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular de la placa posterior en el compartimento de cocción.
⑤ Aire caliente eco* 30-275 °C	Para pasteles y pastas, gratinados, productos ultracongelados y preparados, carne y pescado, en un nivel sin precalentar. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular por el compartimento de cocción.
⑥ Calor superior/inferior 30-300 °C	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.

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

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
⑦ Hydrohorneado 30-300 °C	Para productos de levadura, p. ej., pan, panecillos o trenzas de levadura, y para productos de pasta choux, p. ej., buñuelos de viento o bizcocho. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. La humedad del producto se convierte en vapor de agua en el compartimento de cocción.
⑧ Función pizza 30-275 °C	Para la preparación rápida de productos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
⑨ Calor inferior 30-300 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
⑩ Grill con circulación de aire 30-300 °C	Para asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
⑪ Grill, superficie amplia Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
⑫ Grill, superficie reducida Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

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

Tipo de calentamiento y margen de temperatura		Aplicación
	Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, p.ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
	Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente platos cocinados.

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

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

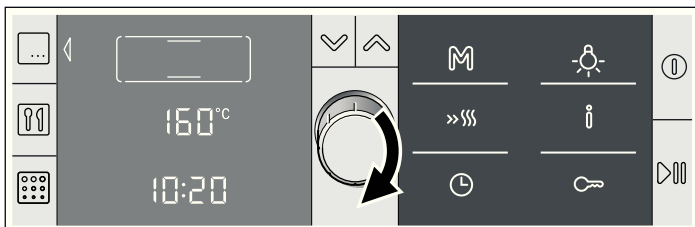
Ejemplo en la figura: Configuración para Calor superior/inferior, 180 °C.

Encender el horno con la tecla o pulsar la tecla . En la pantalla se propone el símbolo para Aire caliente 3D y 160 °C.

Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .

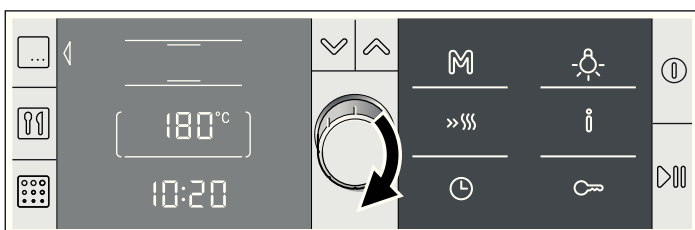
Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.

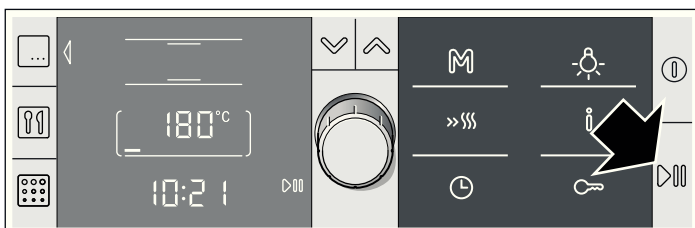


2. Pasar a la temperatura con la tecla . Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura o nivel de grill.

3. Modificar la temperatura recomendada con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla . Se inicia el funcionamiento. El símbolo se ilumina en la pantalla.



5. Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla o volver a seleccionar y programar un modo de funcionamiento.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Consultar la temperatura de calentamiento

Pulsar brevemente la tecla . La temperatura de calentamiento actual en el compartimento de cocción se visualiza durante unos segundos.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El símbolo parpadea. El funcionamiento se reanuda tras cerrar la puerta.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. El símbolo parpadea. Volver a pulsar la tecla , el funcionamiento se reanuda.

Cancelar el funcionamiento

Mantener la tecla pulsada, hasta que aparezcan Aire caliente 3D y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D
- Calor superior/inferior
- Hydrohorneado
- Programa pizza

Cuando el tipo de calentamiento programado no es compatible con el calentamiento rápido suena una señal de aviso breve.

Temperaturas adecuadas

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla para el calentamiento rápido. Se muestra el símbolo junto a la temperatura programada. Las barras del control de temperatura se llenan.

El calentamiento rápido finaliza cuando todas las barras están llenas. Se escucha un señal breve. El símbolo se apaga. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

Notas

- El calentamiento rápido se cancela al modificar el tipo de calentamiento.
- La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- La temperatura del compartimento de cocción se puede consultar durante el calentamiento rápido pulsando la tecla .
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla . El símbolo se apaga.

Funciones tiempo

Al menú Funciones del tiempo se accede con la tecla . Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

- = ajustar el reloj avisador
- = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- = ajustar el reloj avisador
- = ajustar la duración
- = retrasar la hora de finalización

Los corchetes que encierran el símbolo indican que esta función está seleccionada. Tras pulsar la tecla Start, los corchetes indican la función de tiempo que está transcurriendo en la pantalla.

Programar las funciones de tiempo: explicación breve

1. Abrir el menú con la tecla .
2. Seleccionar la función deseada con la tecla .
3. Programar el valor deseado con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú con la tecla .

A continuación se describe con más detalle cómo programar cada función.

Tono de aviso breve

Cuando no se puede cambiar o ajustar un valor, se escucha un tono de aviso breve.

Programar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento. No influye que el horno esté encendido o apagado.

1. Pulsar la tecla .
 - Se abre el menú "Funciones tiempo". El símbolo entre corchetes indica que la función "Reloj avisador" está seleccionada.
 2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.
 3. Cerrar el menú con la tecla .
- En el indicador de la hora se muestra el transcurso del tiempo programado.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. El tiempo ha transcurrido. El indicador muestra **00:00**. Pulsar la tecla . El indicador desaparece.

Cancelar el tiempo

Con la tecla , abrir el menú Funciones del tiempo. Restablecer el tiempo **00:00** con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Modificar el tiempo

Con la tecla , abrir el menú Funciones del tiempo. A continuación, modificar el tiempo con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

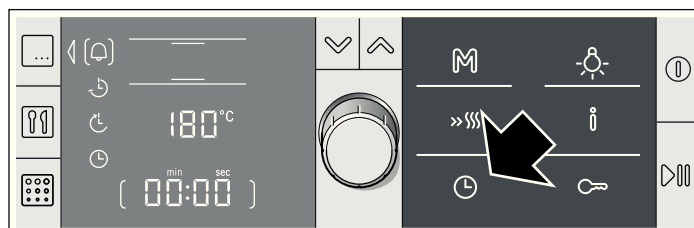
Ajustar la duración

Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

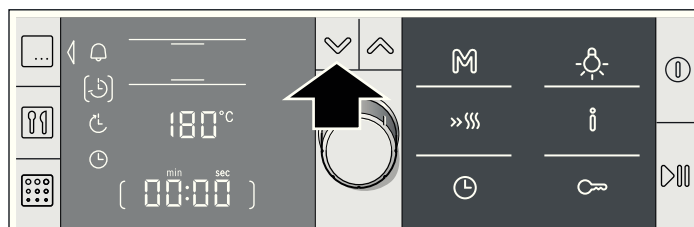
Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

Ejemplo de la imagen: configuración para calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos

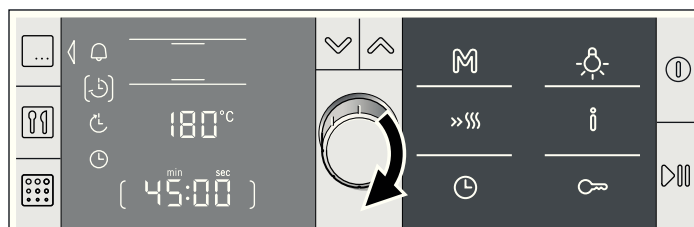
1. Tecla .
- Se abre el menú "Funciones tiempo". A la izquierda de la pantalla se muestran las funciones de tiempo. La función "Reloj avisador" está seleccionada.



2. Con la tecla , cambiar a hora de finalización.



3. Ajustar la duración de cocción con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla .
- Se cierra el menú "Funciones tiempo".
5. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla .
- Se muestra el transcurso de la duración ajustada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración del ciclo de cocción es **00:00**. La señal se puede apagar con la tecla .

Cancelar la duración

Abrir el menú con la tecla . Con la tecla pasar a la duración del ciclo cocción y modificarla con el mando giratorio **00:00**. Cerrar el menú con la tecla .

Modificar la duración

Abrir el menú con la tecla . Pasar con la tecla a la duración del ciclo de cocción y modificarla con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

La hora de finalización se puede retrasar en:

- todos los tipos de calentamiento,
- muchos programas,
- la autolimpieza.

Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el compartimento de cocción. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas.

Retrasar la hora de finalización de las 10:15 horas a las 12:45 horas. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

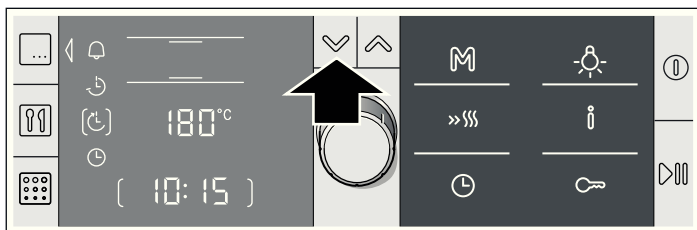
Esta función también es compatible con la autolimpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el horno disponible durante el día.

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

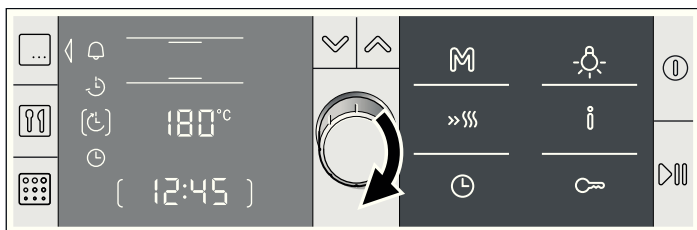
Retrasar el final del ciclo de cocción

Condición: la duración debe estar ajustada. El funcionamiento aún no ha comenzado. El menú Funciones del tiempo ⌚ está abierto.

1. Con la tecla , cambiar a  hora de finalización.



2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.



3. Con la tecla , cerrar el menú Funciones del tiempo.
4. Confirmar con la tecla .

El horno permanece en modo de espera . La hora de finalización se muestra en el indicador de la hora. Tan pronto

comienza el funcionamiento, el ciclo de cocción transcurre de forma visible.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador de la hora se muestra **00:00**. El tono de aviso se puede apagar con la tecla .

Corregir la hora de finalización

Solo es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera . Abrir el menú con la tecla . Pasar a la hora de finalización con la tecla . Corregir la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla  y pasar a la hora de finalización con la tecla . Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta la hora de finalización actual. Se inicia el transcurso de la duración programada.

Ajustar la hora

El horno debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Después de un corte en el suministro eléctrico en la pantalla se visualiza  y **00:00**. Ajustar la hora actual.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra la función seleccionada  y **[12:00]**.

2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla .

En la pantalla se muestra la hora.

Cambiar la hora

Si desea cambiar la hora, p. ej., pasar de la hora de verano a la de invierno:

1. Pulsar la tecla .

Se abre el menú "Funciones tiempo".

2. Con la tecla , cambiar a la hora .

3. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra la hora.

Suprimir la indicación de la hora

La indicación de la hora puede ocultarse. De este modo solo se mostrará cuando el horno esté encendido. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

La función "Autolimpieza" no puede guardarse.

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura e incluso una duración del ciclo de cocción para el plato deseado. No iniciar todavía. Si se desea memorizar un programa, seleccionar el programa y ajustar el peso. No iniciar todavía.

2. Mantener pulsada la tecla  hasta que se encienda el símbolo  en la pantalla. Esperar unos segundos.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Iniciar la memoria

Las configuraciones guardadas para un plato se pueden iniciar en cualquier momento.

- 1. Pulsar brevemente la tecla M.
- Aparecen las configuraciones guardadas.
- 2. Pulsar la tecla D.
- La configuración de la memoria se inicia.

Modificar los ajustes

Se puede realizar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

Ajuste Sabbath

Con este ajuste, el horno mantiene con calor superior/inferior una temperatura de entre 85 °C y 140 °C. Se puede programar una duración de entre 24 y 73 horas.

Durante este tiempo se mantienen calientes los alimentos en el compartimento de cocción sin necesidad de encenderlo ni apagarlo.

Iniciar el ajuste Sabbath

- Requisito: debe haberse activado en los ajustes básicos "Ajuste Sabbath: sí". Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.
- 1. Pulsar la tecla .
 - En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.
 - 2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda a Ajuste Sabbath.
 - 3. Pasar a la temperatura con la tecla y programarla con el mando giratorio.

- 4. Abrir el menú de funciones de tiempo con la tecla y pasar con la tecla a la [.] duración.
- Se visualiza 27:00 horas.
- 5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
- 6. Pulsar la tecla .
- Se cierra el menú Funciones tiempo.
- 7. Pulsar la tecla D.
- El Ajuste Sabbath se inicia. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

El horno deja de calentar.

Retrasar la hora de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el Ajuste Sabbath

Mantener pulsada la tecla D hasta que aparezca Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen el tipo de funcionamiento en activo.

Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla en forma de llave hasta que se muestre el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

El panel de mando está bloqueado.

Bloquear la puerta del horno

Los ajustes básicos se pueden cambiar para que también se bloquee la puerta del horno. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*. La puerta del horno se bloquea cuando la temperatura en el compartimento de cocción alcanza los

50 °C. Aparece el símbolo . La puerta del horno se bloquea directamente con el horno apagado si está activo el seguro para niños.

Desactivar el bloqueo

Mantener pulsada la tecla hasta que se apague el símbolo .

Ahora se puede volver a programar.

Nota: Aunque el seguro para niños esté activado se puede apagar el horno con 1 o manteniendo pulsada la tecla D, y también ajustar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Función	Ajuste básico	Opciones
Tono de aviso una vez transcurrida una duración	2 = 2 minutos	1 = 10 segundos 2 = 2 minutos 3 = 5 minutos
Sonido de confirmación al pulsar una tecla	0 = apagado	0 = apagado* 1 = encendido

*Excepción: Al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido.

Función	Ajuste básico	Opciones
c 3 Brillo de la iluminación de la pantalla	3 = día	1 = noche 2 = medio 3 = día
c 4 Indicación del reloj si el horno está apagado	1 = encendido	0 = apagado* * Se muestra la hora mientras se visualiza el calor residual. 1 = encendido
c 5 Luz del horno en funcionamiento	1 = encendido	0 = apagado 1 = encendido
c 6 Reanudar el funcionamiento tras cerrar la puerta del horno	1 = reanudación automática	0 = continuar el funcionamiento con ►► 1 = reanudación automática
c 7 Bloqueo de puerta adicional con seguro para niños	0 = no	0 = no 1 = sí
c 8 Tiempo que el ventilador sigue funcionando	2 = medio	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo
c 9 Placa superior y placas laterales autolimpiables montadas con posterioridad	0 = no	0 = no 1 = sí
c 10 Se han reequipado las guías correderas	0 = no	0 = no 1 = sí
c 11 Deshacer todos los cambios y restablecer los ajustes básicos	0 = no	0 = no 1 = sí
c 12 Ajuste Sabbath	0 = no	0 = no 1 = sí

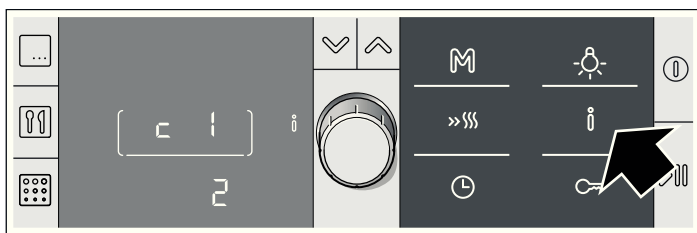
Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

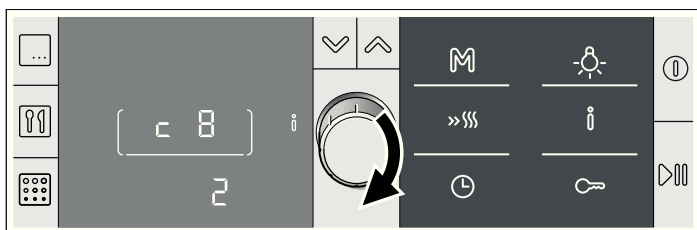
Consultar la tabla de los ajustes básicos para saber qué significan los números.

Ejemplo de la figura: cambiar el ajuste básico funcionamiento del ventilador de medio a breve.

1. Mantener pulsada la tecla **i** durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre el símbolo **i**.
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.

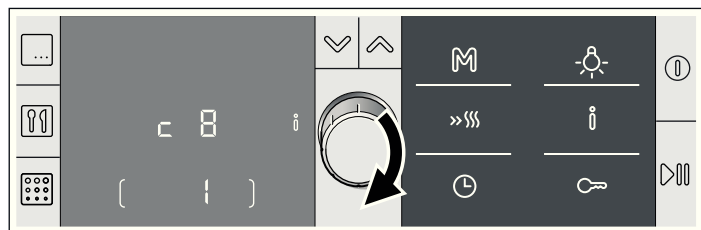


2. Seleccionar con el mando giratorio los ajustes básicos deseados.



3. Pulsar la tecla **✓**.

4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



5. Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos, tal como se describe en los puntos de 2 a 4.
6. Mantener pulsada la tecla **i** hasta que se muestre la hora. Tarda aproximadamente cuatro segundos. Todos los cambios se guardan.

Cancelar

Pulsar la tecla **0**. Los cambios no se aplican.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del ciclo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. Cuando aparece depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa

En la pantalla aparece **F8**. El funcionamiento se interrumpe.

Autolimpieza

En la autolimpieza el horno se calienta a aprox. 500 °C. De esta forma se combustionan los restos de asados, horneados y alimentos hechos al grill y basta con retirar las cenizas del compartimento de cocción.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	ligera	aprox. 1 hora, 15 minutos
2	medio	aprox. 1 hora, 30 minutos
3	intensa	aprox. 2 horas

Cuanto más persistente es la suciedad, mayor debe ser el nivel de limpieza. Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. En caso necesario es posible limpiar con más frecuencia. La limpieza requiere sólo aprox. 2,5 - 4,7 kilovatio-horas.

Consejos y advertencias importantes

Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta sólo puede volverse a abrir cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre del bloqueo desaparece.

La lámpara del horno situada en el compartimento de cocción no se ilumina durante la autolimpieza.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.

⚠ ¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, p. ej., paños de cocina, en el tirador de la puerta. Procurar que la parte delantera del aparato permanezca despejada.

Antes de la autolimpieza

El compartimento de cocción debe estar vacío. Retirar los accesorios, los recipientes y las rejillas del compartimento de cocción. Consultar el capítulo *Cuidados y limpieza* para desenganchar las rejillas.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del compartimento de cocción por la zona de las juntas. No limpiar las juntas.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar con un paño húmedo el compartimento de cocción y

Pulsar cualquier tecla para que el indicador se apague. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración para el ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido la duración. La desconexión automática no es necesaria.

los accesorios que permanecerán dentro durante la autolimpieza.

Limpieza conjunta de los accesorios

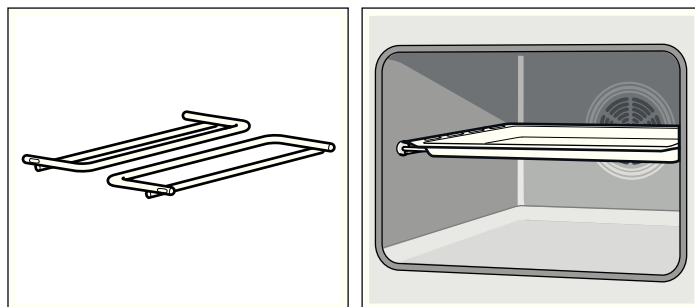
Las rejillas no son apropiadas para la autolimpieza. Retirarlas del compartimento de cocción. Si se desea limpiar accesorios, usar el portaaccesorios. Con este soporte se podrán limpiar accesorios esmaltados sin revestimiento antiadherente, p. ej., la bandeja universal. Limpiar siempre un solo accesorio al mismo tiempo.

Los accesorios sin esmaltar, p. ej. la parrilla, no son apropiados para la autolimpieza. Retirarlos del compartimento de cocción.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No introducir bandejas y moldes antiadherentes durante la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Insertar los portaaccesorios a la izquierda y derecha.



Programar el nivel de limpieza

1. Pulsar la tecla **CL**.

Aparece el nivel de limpieza 3. La autolimpieza se puede iniciar directamente con la tecla **▶**.

Si se desea cambiar el nivel de limpieza:

2. Seleccionar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.
3. Iniciar con **▶**.

La puerta del horno se bloquea brevemente tras el inicio. Se enciende el símbolo **🔒** del bloqueo. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo.

Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En la pantalla se muestra **00:00**.

Cancelar la configuración

Apagar el horno con **⏻**. La puerta del horno no se puede abrir mientras no se apague el símbolo **🔒**.

Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras el inicio.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, retrasar el final del ciclo de cocción.

Después de la autolimpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
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, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. 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 una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados); Observar las indicaciones del fabricante.

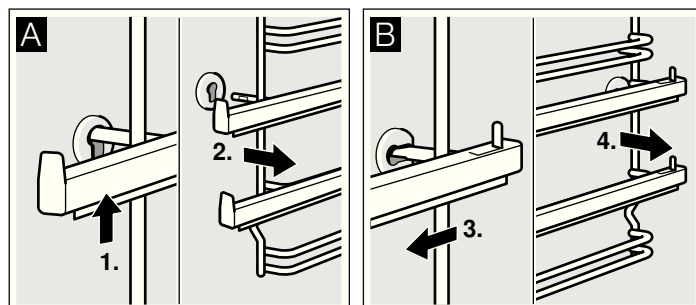
Zona	Productos de limpieza
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No remojar ni meter en el lavavajillas o limpiar mediante autolimpieza. Las guías pueden dañarse o bloquearse.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

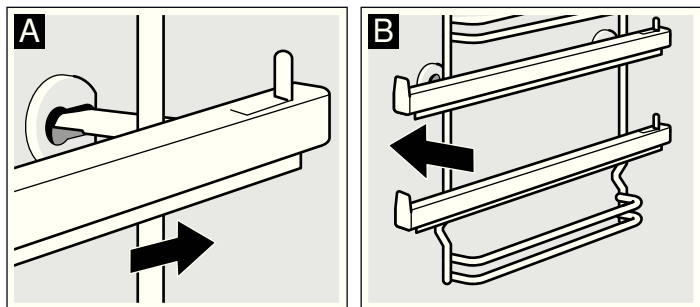
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



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 colgarla a continuación en la ranura delantera (figura B).

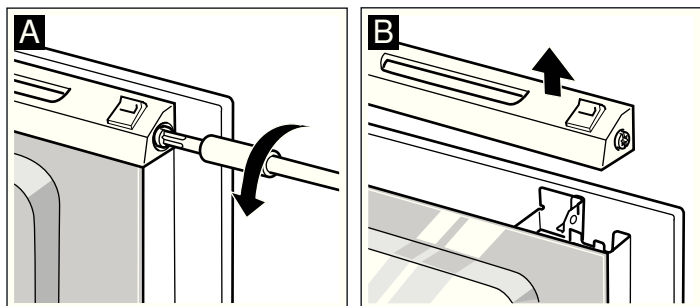


Las rejillas se ajustan sólo a izquierda o a derecha. Las guías de extracción han de poderse sacar hacia delante. La curvatura de la rejilla debe estar siempre hacia abajo.

Desmontar la cubierta de la puerta

La tapa de la puerta del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desatornillar la cubierta de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal interior con la mano. El vidrio se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la tapa (figura B).



Procurar que la puerta del horno no se cierre mientras la tapa no está montada. El vidrio interior puede dañarse.

Limpiar la cubierta con un producto de limpieza de acero.

4. Colocarla de nuevo y fijarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

Montar y desmontar el cristal de la puerta

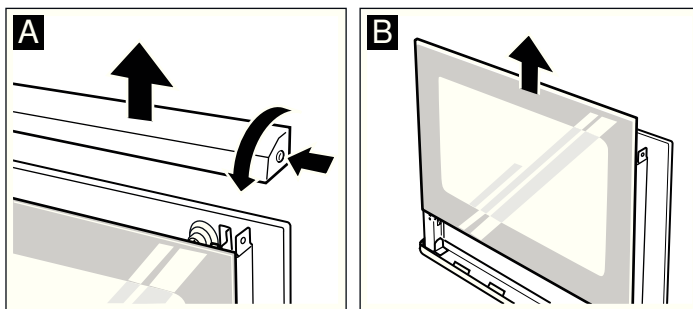
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

En función del modelo de aparato, la puerta del horno se puede abrir hacia la derecha o la izquierda.

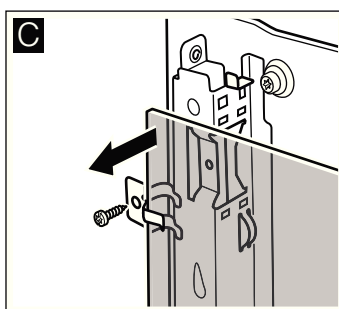
El cristal se puede montar y desmontar tanto en puertas que se abren hacia la derecha como hacia la izquierda.

Desmontar

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal con la mano.
3. Tirar del cristal hacia arriba para extraerlo (figura B).



4. Desatornillar los resortes de sujeción a izquierda y derecha y retirarlos (figura C). Extraer el cristal hacia arriba sacándolo en posición inclinada.



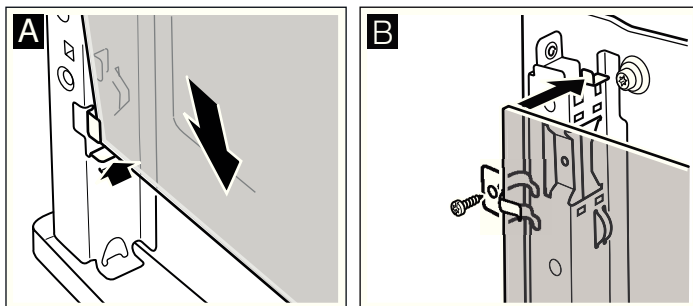
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montar

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" quede en la parte superior derecha.

1. Introducir el cristal hacia abajo en posición inclinada asegurándose de que no caiga (figura A).
2. Insertar los resortes de sujeción a derecha e izquierda en el cristal, alinearlos de tal forma que queden situados sobre el agujero roscado y atornillarlos (figura B).



3. Introducir y sujetar el cristal superior. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.
4. Colocar la cubierta y atornillarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

Tabla de averías

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de*

Avería	Posible causa	Indicación/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
En la pantalla aparece 00:00 .	Interrupción del suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
La puerta del horno no se puede abrir. En la pantalla aparece 00:00 . Aparece el símbolo  .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Volver a ajustar la hora. Esperar a que se apague el símbolo  . Es posible volver a abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En el indicador de temperatura aparece un cuadrado pequeño.	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y enchufarlo de nuevo transcurridos como mín. 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla  durante 4 segundos hasta que el cuadrado desaparezca del indicador.
En la pantalla aparece FB .	La desconexión automática se ha activado. El horno deja de calentar.	Pulsar cualquier tecla.

Mensajes de error con **E**

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla . De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Ponerse en

contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si aparece alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/solución
E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E115	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Con la tecla  se borra el mensaje de error.

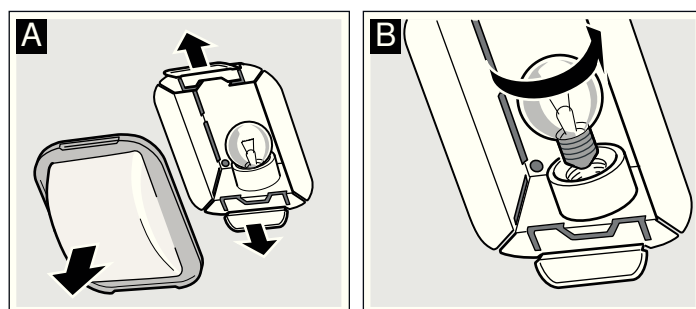
Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector. Para ello, empujar las lengüetas metálicas hacia atrás con el pulgar (figura A).
3. Desenroscar la bombilla y sustituirla por otra del mismo tipo (figura B).



4. Colocar de nuevo el cristal protector. Para ello, encajarlo por uno de los lados y presionar firmemente por el otro. El vidrio encaja.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral 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 de fabricación.
------------------	---------------------

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Energía y medio ambiente

Su nuevo aparato es especialmente eficiente desde el punto de vista energético. Aquí encontrará información sobre el tipo de calentamiento Aire caliente eco, el más óptimo para ahorrar energía. Además se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía con su aparato y sobre cómo desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

Tipo de calentamiento: aire caliente eco

Con el tipo de calentamiento Aire caliente eco, muy eficiente desde el punto de vista energético, se pueden preparar infinidad de platos en un único nivel. La turbina reparte, de manera uniforme por todo el compartimento de cocción, el calor del calentador circular situado en la placa posterior. Hornear, asar y cocer sin necesidad de precalentar.

Notas

- Colocar siempre los platos dentro del compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Solo de este modo es eficiente la optimización de la energía.
- Abrir la puerta del horno durante la cocción únicamente cuando sea necesario.

Tabla

En la tabla se encuentra una selección de platos especialmente adecuados para el modo Aire caliente eco. Además, se ofrece información sobre la temperatura y el tiempo de cocción adecuados. También se puede ver qué accesorios y qué niveles son los más apropiados.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad, del estado y de la calidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Colocar los moldes y los recipientes siempre en el centro de la parrilla. Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. Así se recogen el jugo y la grasa y el horno se mantiene más limpio.

Platos con Aire caliente eco 	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles y repostería				
Masa de bizcocho preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	170-190	25-35
Masa de bizcocho en moldes	Molde rectangular	2	160-180	50-60
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	2	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde desarmable/redondo	2	160-180	50-60
Masa de levadura preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	170-190	25-35
Pastaflora preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	180-200	20-30
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3	170-190	15-25
Base bizcocho, 2 huevos	Tartera	2	150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable	2	150-170	40-50
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3	180-200	20-30
Galletas	Bandeja de horno	3	130-150	15-25
Pastas de té	Bandeja de horno	3	140-150	30-45

Platos con Aire caliente eco 	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Duración en minutos
Ensaimadas	Bandeja de horno	3	210-230	35-45
Panecillos, harina de centeno	Bandeja de horno	3	200-220	20-30
Gratinados				
Gratinado de patatas	Molde para gratinar	2	160-180	60-80
Lasaña	Molde para gratinar	2	180-200	40-50
Productos congelados				
Pizza, base fina	Bandeja universal	3	190-210	15-25
Pizza, base gruesa	Bandeja universal	2	180-200	20-30
Patatas fritas	Bandeja universal	3	200-220	20-30
Alitas de pollo	Bandeja universal	3	220-240	20-30
Varitas de pescado	Bandeja universal	3	220-240	10-20
Panecillos	Bandeja universal	3	180-200	10-15
Carne				
Estofado buey, 1,5 kg	Recipiente cerrado	2	190-210	130-150
Asado de cerdo, cabezada, 1 kg	Recipiente abierto	2	190-210	110-130
Asado de ternera, tapa (ternera), 1,5 kg	Recipiente abierto	2	190-210	110-130
Pescado				
Dorada, 2 piezas de 750 g	Bandeja universal	2	170-190	50-60
Dorada en costra de sal, 900 g	Bandeja universal	2	170-190	60-70
Esturión, 1000 g	Bandeja universal	2	170-190	60-70
Trucha, 2 piezas de 500 g	Bandeja universal	2	170-190	45-55
Filete pescado, piezas de 100 g	Parrilla + bandeja universal	2+1	190-210	30-40

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- 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 poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Programa automático

El programa automático resulta perfecto para cocinar de forma fácil recetas especiales, estofados refinados y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y regar la carne y, además, mantiene limpio el compartimento de cocción.

El resultado de la cocción depende de la calidad de la carne y del tamaño del recipiente. Utilizar agarradores para retirar el plato listo del compartimento de cocción. El recipiente está muy caliente. Al abrir el recipiente sale vapor caliente.

Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. Para los demás programas utilizar un recipiente con tapa que cierre bien. Tener en cuenta también las indicaciones del fabricante del recipiente. Las indicaciones relacionadas con los demás programas se encuentran a continuación.

Recipientes adecuados

Recomendamos usar un recipiente resistente al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos. El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

Recipientes de aluminio brillante claro, no esmaltados y de plástico o con agarradores de plástico.

Tamaño del recipiente

La carne debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.

Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar su espesor durante el asado.

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario. Para los demás programas utilizar carne fresca o congelada. Se recomienda la carne fresca a la temperatura del frigorífico.

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, las aves o el pescado. Las indicaciones específicas se detallan en las correspondientes tablas. El peso es necesario para seleccionar el programa.

Condimentar la carne. Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca.

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. A continuación, añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. 1/2 cm. Cuando en la tabla se especifica que debe añadirse "un poco" de líquido, en general es suficiente con 2-3 cucharadas. En cambio, "mucho" significa que se debe añadir bastante más líquido. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo a la altura 2 sobre la parrilla.

En algunos platos no se puede retrasar la hora de finalización. Estos platos están marcados con un asterisco *.

Colocar el recipiente siempre en el compartimento de cocción frío.

Programas

Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas. En él se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Recetas			
Berenjenas gratinadas	P1*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalivada	P2*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados con huevo	P3*	0,7-2,0	peso de la verdura
Besugo	P4*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P5*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza	P6*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas	P7*	0,8-2,0	peso del pescado
Pollo con verduras	P8*	1,0-2,0	peso del pescado
Lomo en hojaldre	P9*	0,3-1,5	peso del pescado
Empanada	P10*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P11*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho	P12*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo	P13*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Pastel de queso	P14*	0,8-1,3	peso de la masa líquida

Ave

Colocar el ave en la cacerola con la parte de la pechuga hacia arriba. Los programas no están indicados para las aves rellenas.

Si se preparan varios muslos, ajustar el peso del muslo más pesado. Los muslos deben tener un peso similar.

Ejemplo: 3 muslos de pollo de 300 g, 320 g y 400 g. Ajustar 400 g.

Si se desea preparar dos pollos del mismo peso en una cacerola, ajustar el peso del pollo más pesado tal como se hace con los muslos.

En caso de preparar pechuga de pavo añadir abundante líquido para que quede jugosa.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Ave				
Pollo, fresco	P15*	0,7-2,0	no	peso de la carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Pavo joven, fresco	P17*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo fresca	P18*	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos	P19*	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado
p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo				

Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

Carne de buey

Añadir suficiente agua en caso de preparar estofado. También puede emplearse el líquido del adobo. Cocer el roastbeef con la parte de la grasa hacia arriba.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de buey				
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, espaldilla, asado a la vinagreta	P20	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Rosbif, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	P21	0,5-2,5	no	peso de la carne
Rosbif, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	P22	0,5-2,5	no	peso de la carne

Carne de ternera

Si se prepara ossobuco, añadir mucha verdura (apio, tomates,

zanahorias) en el recipiente y distribuir por encima los trozos de carne. Añadir líquido (caldo) según sea necesario.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de ternera				
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	P23	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteadado p. ej., carrillada, papada	P24	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Ossobucco p. ej., trozos de pierna de ternera con verduras	P25	0,5-3,5	sí	peso de la carne

Carne de cerdo

Colocar el asado con corteza en el recipiente con la corteza

hacia arriba. Cortar la corteza de tocino en forma de rejilla antes de cocerla procurando no estropear la carne.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cerdo				
Carrillada, fresca, sin hueso	P26	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado solomillo, fresco	P27	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P28	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco p. ej., panceta	P29	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco p. ej., espaldilla	P30	0,5-3,0	no	peso de la carne

Carne de cordero

Para preparar asados y muslos, ajustar el peso de la carne; para preparar asados de carne picada, el peso total.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cordero				
Pierna, fresca, sin hueso, hecha	P31	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	P32	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, hecha	P33	0,5-2,5	un poco	peso de la carne

Carne de caza

La carne de caza puede cubrirse con tocino veteadado. De este modo queda más jugosa, aunque no se dora demasiado. Para obtener un sabor más refinado se recomienda adobar la carne de caza en el frigorífico durante la noche anterior a la cocción en leche de manteca, vino o vinagre.

Si se preparan varias patas de liebre, ajustar el peso de la pata más pesada.

El conejo se puede cocer también a trozos. Ajustar el peso total.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de caza				
Pata de liebre, con hueso, fresca	P34	0,3-0,6	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, fresco p. ej., espaldilla, pecho	P35	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	P36	0,5-3,0	sí	peso de la carne

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Para pescado rehogado: llenar el recipiente hasta una altura de ½ cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Para pescado horneado: rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

El pescado entero queda mejor cuando se coloca en el recipiente en la posición de nado, es decir, con las aletas dorsales mirando hacia arriba. A fin de mantener el pescado en esta posición, introducir una patata cortada o un recipiente pequeño apto para el horno en la zona del vientre.

Si se preparan varias piezas de pescado, ajustar el peso total. El pescado debe tener un tamaño o un peso similar. Ejemplo: dos truchas de 0,6 kg y 0,5 kg. Ajustar 1,1 kg.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pescado				
Trucha, fresca, rehogar	P37*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear	P38*	0,3-1,5	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar	P39*	0,5-2,0	sí	peso total
Bacalao, fresco, hornear	P40*	0,5-2,0	no	peso total

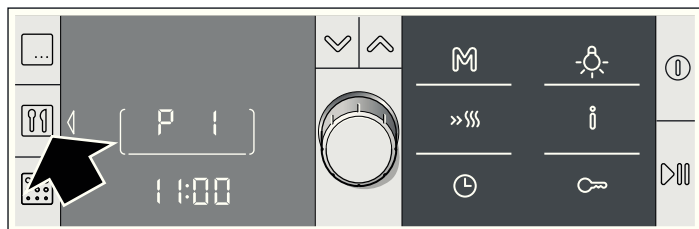
Seleccionar y configurar el programa

En primer lugar, escoger el programa adecuado de la tabla de programas.

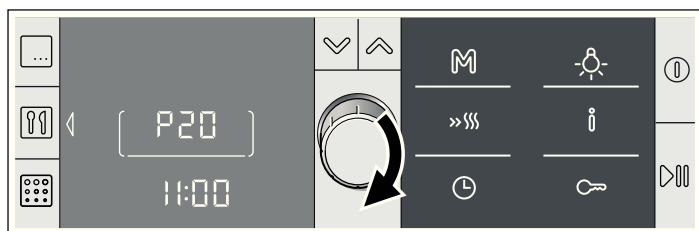
Ejemplo de la imagen: ajuste para estofado de buey fresco, programa 20, peso de la carne 1,3 kg.

1. Pulsar la tecla

En el indicador de temperatura aparece el primer programa.

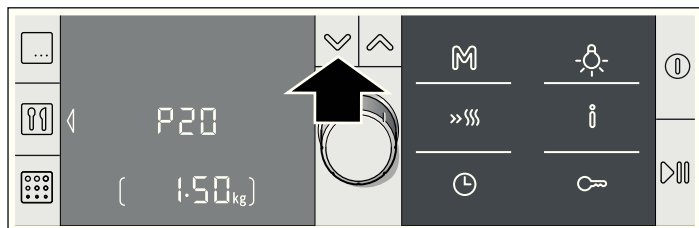


2. Seleccionar el número de programa deseado con el mando giratorio.

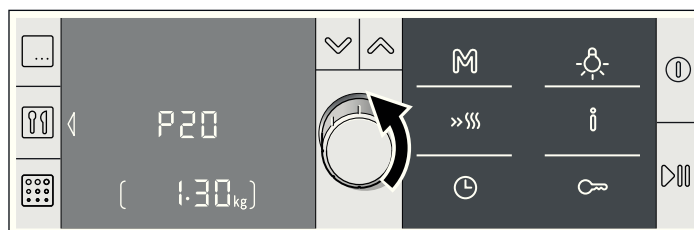


3. Pulsar la tecla

En el indicador de la hora se recomienda un peso.

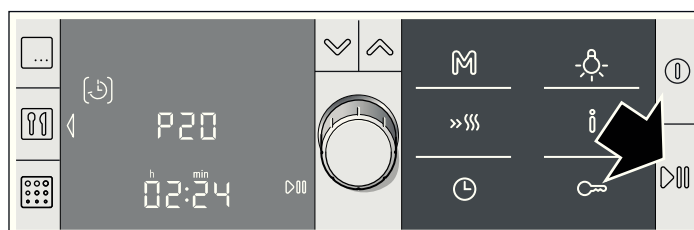


4. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla

Aparece la duración del programa.



Se inicia el programa. En el indicador de la hora aparece el transcurso de la duración ajustada [5].

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla .

Modificar la duración del programa

La duración del ciclo de cocción no se puede modificar.

Modificar el programa

El programa no se puede modificar una vez que se haya iniciado.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El funcionamiento se reanuda tras cerrar la puerta.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ▷00. El horno pasa al estado de pausa. Pulsar de nuevo ▷00 para que se reanude el funcionamiento.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla ▷00 hasta que aparezca el símbolo 3D para Aire caliente 3D y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, retrasar la hora de finalización*.

Consejos sobre el programa automático

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.	El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con calor superior/inferior □ o grill con circulación de aire 3D.
El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.	Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.
El asado está bueno, pero la salsa está aguada.	Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.
El asado ha quedado demasiado seco por arriba.	Utilizar recipientes con una tapa que cierre bien. La carne muy magra queda más jugosa si se cubre con tiras de tocino vetado.
Durante el asado huele a quemado, aunque el asado tiene buen aspecto.	La tapa de la cacerola no cierra bien o la carne ha aumentado su espesor y ha levantado la tapa. Utilizar siempre una tapa adecuada. Asegurarse de que queda una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa.
Le gustaría preparar carne congelada.	Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca. Atención: al preparar carne congelada no se puede retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera y se estropearía.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

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

Si se hornea con Aire caliente 3D 3D, se recomiendan las siguientes alturas para introducir los accesorios:

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

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D 3D.

Alturas de horneado en 2 niveles:

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

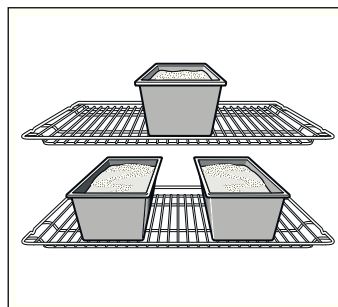
Alturas de horneado en 3 niveles:

- Bandeja de horno: altura 5
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

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

En las tablas hay numerosos consejos para cada plato.

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



Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

Los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos si se precalienta el horno.

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

Nota: Debido al alto grado de humedad al utilizar el hydrohorneado  se puede acumular vapor en el cristal interior del horno. Abrir la puerta del horno con cuidado para evitar quemarse con el vapor.

Pasteles en moldes	Molde	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rec- tangular	2		160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1		140-160	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/molde rec- tangular	2		150-170	60-70
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3		160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarma- ble	2		160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalen- tar)	Tartera	2		160-180	20-30
Base de bizcocho, 6 huevos (precalen- tar)	Molde desarmable	2		160-180	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		180-200	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1		160-180	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		220-240	35-45
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (preca- lentar)	Bandeja para pizza	1		280-300	10-15
Pastel salado*	Molde desarmable	1		170-190	45-55

* Dejar que el pastel se enfríe durante unos 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1		150-170	35-45
Masa bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		170-190	25-35
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1		140-160	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3		170-190	25-35
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1		150-170	35-45
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1		150-160	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		160-180	60-70
Quiche suiza	Bandeja universal	1		210-230	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2		170-190	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		180-200	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	3		160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	3		140-160	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizza	Bandeja universal	2		220-240	25-35
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1		180-200	40-50

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Tarta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2		280-300	10-12
Börek	Bandeja universal	2		180-200	40-50

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3		140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja uni- versal	5+3+1		130-150	30-40
Pastas de té (precalentar)	Bandeja universal	3		140-150	30-40
	Bandeja universal	3		140-150	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja uni- versal	5+3+1		130-140	35-50
Almendrados	Bandeja universal	2		100-120	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		100-120	35-45
	2 bandejas de horno + bandeja uni- versal	5+3+1		100-120	40-50
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Tartaletas	Parrilla con bandeja-molde de tarta- letas	3		180-200	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tar- taletas	3+1		160-180	25-30
Ensaïmada	Bandeja universal	2		210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja uni- versal	5+3+1		170-190	35-45
Repostería de masa levadura	Bandeja universal	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-180	25-35

Pan y panecillos

Precalentar el horno para elaborar pan salvo que se indique lo contrario.

No echar nunca agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		300	5
				200	30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		300	8
				200	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	2		300	10-15
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	3		200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	3		180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia. Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.

De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior  en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D  . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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

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

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

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Asado

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

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

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

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta

menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Asar al grill

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.

Dar la vuelta a las piezas de la parrillada tras ⅔ del tiempo de cocción.

Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

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

Al asar al grill, no colocar la bandeja de aluminio o la bandeja universal a una altura superior a la 4 o la 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

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

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de buey						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	abierto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		220-240	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	abierto	2		210-230	140
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lomo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	3+1		230-240	30
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abierto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		210-230	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
Medallones cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	10
Carne de cordero						
Espalda de cordero con hueso	1,5 kg	abierto	2		190-210	60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		160-180	120
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	abierto	2		200-220	50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	cerrado	2		210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	cerrado	2		180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	cerrado	2		180-200	130
Conejo	2,0 kg	cerrado	2		220-240	60
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	1		180-200	80

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

Ave

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

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

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

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

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

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		220-240	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2		210-230	80-90
Pollo, mitades	de 500 g cada una	Parrilla	2		220-240	40-50
Piezas de pollo	de 150 g cada una	Parrilla	3		210-230	30-40
Piezas de pollo	de 300 g cada una	Parrilla	3		210-230	35-45
Pechuga de pollo	de 200 g cada una	Parrilla	3		3	30-40
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-110
Pechuga de pato	de 300 g cada una	Parrilla	3		240-260	30-40
Ganso, entero	3,5-4,0 kg	Parrilla	2		170-190	120-140
Muslos de ganso	de 400 g cada uno	Parrilla	3		220-240	40-50
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
Carne de pavo enrollada	1,5 kg	abierto	1		200-220	110-130
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2		180-200	80-90
Sobremuslo de pavo	1,0 kg	Parrilla	2		180-200	90-100

Pescado

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

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable,

poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

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

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado, entero	de aprox. 300 g	Parrilla	2		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2		190-210	60-70
	2,0 kg	cerrado	2		190-210	70-80
Ventresca pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3		2	20-25
Filete de pescado		cerrado	2		210-230	25-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Cocción lenta

La cocción lenta, también denominada cocción a baja temperatura, es el método de cocción idóneo para todo tipo de piezas de carne tierna que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna.

Ventaja: numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.
- A los trozos de carne grandes no hay que darles la vuelta.
- La carne puede cortarse inmediatamente justo después de la cocción lenta. No es necesario esperar.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho. No obstante, no significa que esté cruda o no se haya cocido suficientemente.
- Si se quiere carne con salsa, cocerla en un recipiente con tapa. Asegurarse de disminuir el tiempo de cocción.
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.

Recipientes adecuados

Utilice un recipiente plano, p. ej., una bandeja de servir de porcelana o un asador de cristal sin tapa.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 2.

Programación

1. Seleccionar el tipo de calentamiento Calor superior/inferior  y programar a una temperatura de entre 70 y 90 °C.
Precalentar el horno y dejar que también se caliente el recipiente.
2. Calentar un poco de grasa en una sartén. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.
3. Colocar el recipiente con la carne de nuevo en el horno y cocer lentamente. Para la mayoría de piezas de carne, la temperatura de cocción lenta ideal es de 80 °C.

Tabla

Para la cocción lenta son apropiadas todas las partes tiernas de aves, carne de vacuno, ternera, cerdo y cordero. Los tiempos de cocción dependerán del grosor y la temperatura de la carne.

Plato	Peso	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Tiempo de cocción lenta en horas
Ave						
Pechuga de pavo	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pechuga de pato*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne de buey						
Asado de vaca (p. ej. cadera), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Solomillo de buey, entero	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Filetes de cadera, 3 cm de grosor		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne de ternera						
Asado de ternera (p. ej. tapa), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filete de ternera	aprox. 800 g	2		80	6-7	3-3½

* Para que la piel quede crujiente, asar la pechuga de pato un momento en la sartén después de la cocción lenta.

Plato	Peso	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Tiempo de soa- sado en minutos	Tiempo de coc- ción lenta en horas
Carne de cerdo						
Asado de cerdo, magro (p. ej. lomo), 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lomo de cerdo, entero	aprox. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne de cordero						
Espalda de cordero, entera	aprox. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Para que la piel quede crujiente, asar la pechuga de pato un momento en la sartén después de la cocción lenta.

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional.	Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.
Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta.	Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Souflé	Molde para gratinar	2		180-200	35-45
	Moldecitos de porción	2		200-220	20-25
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		200-220	40-50
Lasaña	Molde para gratinar	2		180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	1 molde para gratinar	2		160-180	60-80
	2 moldes de gratinar	3+1		150-170	60-80
Tostadas					
4 unidades, gratinadas	Parrilla + bandeja universal	3+1		160-170	10-15
12 unidades, gratinadas	Parrilla + bandeja universal	3+1		160-170	15-20

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	2	/	200-220	15-25
	Bandeja universal + parrilla	3+1		180-200	20-30
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2	/	170-190	20-30
	Bandeja universal + parrilla	3+1		170-190	25-35

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza-baguette	Bandeja universal	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Bandeja universal	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (precalentar)	Bandeja universal	1	 / 	180-200	10-15
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	3	 / 	190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	30-40
Croquetas	Bandeja universal	3	 / 	190-210	20-25
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	3	 / 	200-220	15-25
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3	 / 	180-200	10-20
Pan alemán Brezel (masa de panadería)	Bandeja universal	3	 / 	200-220	10-20
Productos de panadería, prehechos					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	2		190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	20-25
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	2	 / 	220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3	 / 	200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	 / 	190-210	30-35

Platos especiales

A bajas temperaturas, con Aire caliente 3D  se puede conseguir yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios, las rejillas de colocación o las guías correderas del compartimento de cocción.

Preparar yogur

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

4. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

1. La pasta de levadura se prepara de la forma habitual, se introduce en un recipiente resistente al calor de cerámica y se cubre.
2. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

Plato	Recipientes		Tipo calentam.	Temperatura	Duración
Yogur	Tazas o tarros	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 50 °C 50 °C	5 minutos 8 horas
Dejar levar la masa de levadura	recipiente resistente al calor	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 50 °C Desconectar el aparato e introducir en el compartimento de cocción	5-10 min. 20-30 min.

Descongelar

Este tipo de calentamiento  es ideal para productos congelados.

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

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

Nota: La lámpara de iluminación del horno no se enciende hasta alcanzar los 60 °C de temperatura. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura
Productos congelados delicados P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	1		30 °C
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		50 °C

Tostar

Con Aire caliente 3D se consiguen excelentes resultados de tueste.

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o apergaminado.

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

Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Fruta y hierbas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura	Duración
600 g de aros de manzana	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 5 h
800 g tiras de pera	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 8 h
1,5 kg de ciruelas	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 8-10 h.
200 g de hierbas culinarias, lavadas	Bandeja universal + parrilla	3+1		80 °C	aprox. 1½ h.

Confitar

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

¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar. Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

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

Preparación

1. Llenar los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.
3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros en el compartimento de cocción.

Programación

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

Confitar

Fruta

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.

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

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

Verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox.

35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Coles de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Extraer los tarros

Sacar los tarros del compartimento de cocción cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Pueden romperse.

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej.,

patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.

Hornear a 3 niveles:

Introducir la bandeja universal en el centro.

Pastas de té:

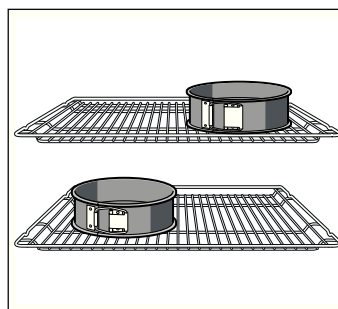
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana cubierto en 1 nivel:

Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:

Colocar los moldes desarmables en desnivel unos sobre otros, ver figura.



Pasteles en moldes desarmables de hojalata:

Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té (precalentar*)	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-140	35-50
Pastas de té	Bandeja de horno	3	 	140-150	30-45
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja de horno	3		150-170	20-30
	Bandeja de horno	3		150-160	20-30
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		140-160	25-40
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-150	25-40
Base para tarta (precalentar*)	Molde desarmable en la parrilla	2		160-170	30-40
Base para tarta	Molde desarmable en la parrilla	2	 	160-180	30-40

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 parrillas + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas Precalentar durante 10 minutos	Parrilla	5		3	1½-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja universal	4+1		3	25-30

* Dar la vuelta a los alimentos tras 2⁄3 del tiempo

Indicações de segurança	37	Energia e ambiente	52
Antes da instalação	37	Tipo de aquecimento ar quente circulante eco	52
Indicações de segurança	37	Poupança energética	53
Causas de danos	37	Eliminação ecológica	53
O seu novo forno	38	Automático de programas	53
Painel de comandos	38	Recipiente	53
Teclas	38	Preparar o prato	54
Selector rotativo	38	Programas	54
Visor	38	Seleccionar e regular o programa	56
Controlo de temperatura	39	Dicas para o automático de programas	57
Interior do aparelho	39	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	57
Acessórios	39	Bolos e biscoitos	57
Antes da primeira utilização	41	Sugestões para cozer bolos	59
Acertar a hora	41	Carne, aves, peixe	60
Aquecer o interior do aparelho	41	Conselhos para assar e grelhar	62
Limpar os acessórios	41	Assar lentamente	63
Ligar e desligar o forno	42	Conselhos para assar lentamente	64
Ligar	42	Soufflés, gratinados, tostas	64
Desligar	42	Produtos pré-confeccionados	64
Regular o forno	42	Pratos especiais	65
Tipos de aquecimento	42	Descongelar	65
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	43	Desidratar	66
Regular o aquecimento rápido	43	Fazer compotas	66
Funções de tempo	44	Acrilamida nos alimentos	67
Regular as funções de tempo - breve esclarecimento	44	Refeições de teste	67
Regular o alarme	44	Cozer	67
Regular o tempo de duração	44	Grelhar	68
Adiar a hora de fim	44		
Acertar a hora	45		
Memória	45		
Guardar regulações na memória	45		
Activar a memória	45		
Regulação de funcionamento permanente	46		
Iniciar a regulação de funcionamento permanente	46		
Fecho de segurança para crianças	46		
Regulações base	46		
Alterar as regulações base	47		
Desligar automático	48		
Auto-limpeza	48		
Recomendações importantes	48		
Antes da auto-limpeza	48		
Regular o nível de limpeza	48		
Depois da auto-limpeza	49		
Manutenção e limpeza	49		
Produtos de limpeza	49		
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	49		
Retirar a cobertura da porta	50		
Desmontar e montar os vidros da porta	50		
Uma anomalia, que fazer?	51		
Tabela de anomalias	51		
Substituir a lâmpada no tecto do forno	51		
Tampa de vidro	51		
Serviço de Assistência Técnica	52		
Número E e número FD	52		

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

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções de utilização. Guarde as instruções de utilização e de montagem em local seguro. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte as instruções.

Antes da instalação

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorrecta.

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 conhecimento nem experiência para tal.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do aparelho quente

Perigo de queimaduras!

- Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.
- Nunca prepare refeições utilizando grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do aparelho. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Perigo de incêndio!

- Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Na fase de pré-aquecimento, nunca coloque papel próprio para forno solto sobre o acessório. Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel próprio para forno pode tocar nos elementos de aquecimento e incendiar-se. Utilize o papel próprio para forno sempre em conjunto com um recipiente ou uma forma. Cubra apenas a superfície necessária com o papel próprio para forno. O papel próprio para forno não deve ultrapassar os rebordos do acessório.

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 no interior quente do aparelho. Cria vapor de água quente.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho sem pegas de cozinha.

Reparações indevidas

Perigo de choque eléctrico!

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 disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Auto-limpeza

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gordura e molho de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza, retire a sujidade maior do interior do aparelho.
- Nunca pendure objectos inflamáveis, por ex., panos da loiça, na pega da porta. O exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!!

Nunca junte à auto-limpeza tabuleiros ou formas com revestimento antiaderente. As temperaturas elevadas danificam o revestimento antiaderente e originam gases tóxicos.

Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante do forno demasiado sujo: se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.
- Porta do forno como superfície de apoio: não se apoie nem se sente sobre a porta do forno aberta. Não se pendure na porta do forno.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo forno

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo forno. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Dependendo do tipo de aparelho, poderão haver diferenças nos pormenores.



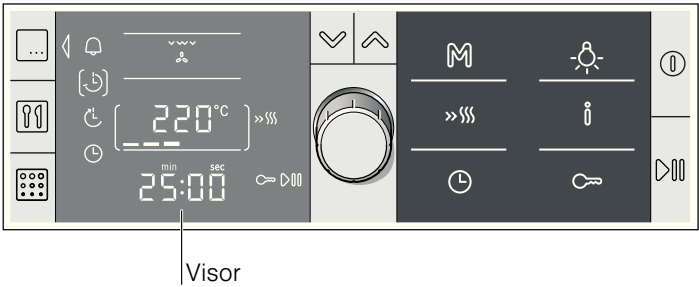
Teclas

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

Símbolo	Função da tecla
	Seleccionar o tipo de aquecimento e a temperatura
	Seleccionar o automático de programas
	Seleccionar a auto-limpeza
	Deslocar-se uma linha para baixo
	Deslocar-se uma linha para cima
	pressão longa = seleccionar memória pressão curta = iniciar memória
	Regular o aquecimento rápido
	Abrir e fechar o menu Funções de tempo
	Ligar e desligar a lâmpada do forno
	pressão curta = consultar a temperatura pressão longa = abrir e fechar o menu Regulações base
	Activar/desactivar o fecho de segurança para crianças
	Ligar e desligar o forno
	pressão curta = iniciar/interromper funcionamento pressão longa = cancelar o funcionamento

Visor

O visor está dividido em diversas áreas.



- Área da esquerda = funções de tempo
Ao abrir o menu Funções de tempo, são aqui apresentados os símbolos das funções de tempo. À esquerda, do lado de fora, uma seta aponta para o modo de funcionamento seleccionado.
- Área do meio = zona de regulação
1.ª linha = indicação dos tipos de aquecimento
2.ª linha = indicação da temperatura
3.ª linha = indicação das horas
As teclas de navegação e permitem-lhe mudar de uma linha para a outra. A linha na qual se encontra no momento é assinalada por parêntesis à esquerda e à direita. O valor entre parêntesis poderá ser alterado com o selector rotativo.
- Área da direita = indicação
Aqui são apresentados símbolos para diversas funções como, p. ex., para o fecho de segurança para crianças regulado, o aquecimento rápido, etc.

Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação. Os parêntesis na zona de regulação apresentam o valor que pode alterar.

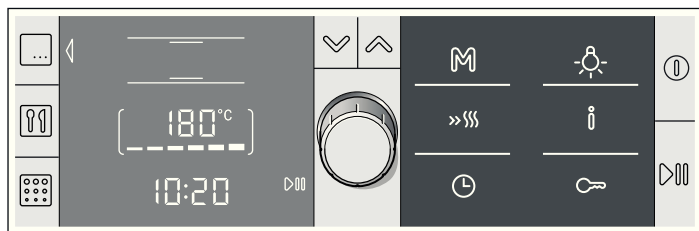
O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o fazer subir ou descer.

Controlo de temperatura

As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento indica a subida da temperatura no forno. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato no forno.



As barras não aparecem com os níveis de limpeza e de potência do grelhador.

Durante o aquecimento, pode consultar a temperatura actual de aquecimento através da tecla **i**. Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode ser um pouco diferente da temperatura real dentro do aparelho.

Calor residual

Depois de desligar o aparelho, o controlo de temperatura indica o calor residual presente no interior do aparelho. Se todas as barras estiverem preenchidas, o interior do aparelho apresenta uma temperatura de aprox. 300 °C. Se a temperatura descer até cerca de 60 °C, a indicação apaga-se.

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a funcionar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. No caso de temperaturas reguladas até 60 °C ou do sistema de auto-limpeza, a lâmpada apaga-se, o que permite a regulação precisa ideal.

Quando abre a porta do forno, a lâmpada acende-se.

Com a tecla **☼** pode acender e apagar a lâmpada.

Turbina de arrefecimento

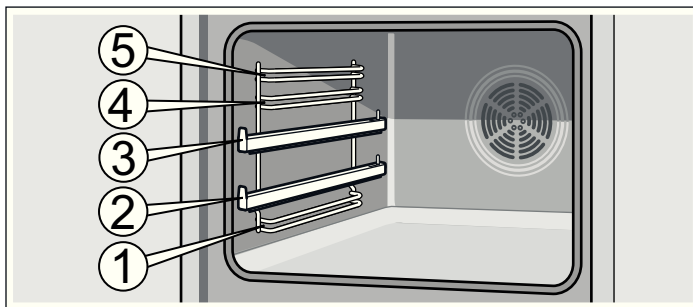
A turbina de arrefecimento liga e desliga conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as ranhuras de ventilação, caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

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

Acessórios

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

Com as calhas extensíveis no nível 2 e 3 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar.



Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Mas quando volta a arrefecer, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

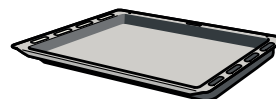
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.



Grelha

Para colocar os recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

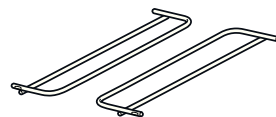
Inserir a grelha com a curvatura para baixo .



Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e grandes assados. Também pode ser utilizado para recolher a gordura, quando grelhar directamente sobre a grelha.

Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.



Apoios dos acessórios

introduzir à esquerda e à direita. Assim, durante a auto-limpeza pode também ser limpo p. ex. o tabuleiro universal.

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 online dos acessórios especiais variam de um país para o outro. Por favor, consulte os documentos de venda.

Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Ao comprar, indique sempre a designação exacta (N.º E) do seu aparelho.

Acessórios especiais	Interior do aparelho com	Referência HEZ	Utilização	adequado para a Auto-limpeza
Grelha	Estruturas de suporte	HEZ334000	Para colocar os recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.	não
	Barras	HEZ334001	Para colocar os recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.	não
Tabuleiro esmaltado	-	HEZ331070	Para bolos e bolachas. Insira o tabuleiro no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.	sim

Acessórios especiais	Interior do aparelho com	Referência HEZ	Utilização	adequado para a Auto-limpeza
Tabuleiro universal	-	HEZ332070	Para bolos sumarentos, bolinhos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura, se grelhar directamente sobre a grelha. Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.	sim
Grelha para colocar dentro do tabuleiro	-	HEZ324000	Para assar. Coloque sempre a grelha no tabuleiro universal. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.	não
Chapa de grelhados	-	HEZ325070	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 sobre a chapa de grelhados: usar apenas os níveis de inserção 1, 2 e 3. Chapa de grelhados como protecção contra salpicos: insira o tabuleiro universal com a chapa de grelhados sob a grelha.	sim
Tabuleiro de vidro	-	HEZ336000	Um tabuleiro fundo de vidro. É também muito útil como loiça de servir.	não
Tabuleiro de pizza	-	HEZ317000	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.	não
Pedra gourmet	-	HEZ327000	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.	sim
Tabuleiro profissional com grelha	-	HEZ333070	Especialmente adequado para cozinhar grandes quantidades.	sim
Tampa para o tabuleiro profissional	-	HEZ333001	A tampa torna o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.	não
Raile profissional	Barras	HEZ333100	Adequados para preparar grandes quantidades. O acessório completo é composto por um tabuleiro fundo com uma grelha para colocar dentro do tabuleiro, uma grelha para colocar por cima e um conjunto de railes telescópicos. A grelha colocada por cima do tabuleiro é ideal para fazer grelhados.	não
Raile profissional Plus	Barras	HEZ333102	Adequados para preparar grandes quantidades. O acessório completo é composto por um tabuleiro fundo com uma grelha para colocar dentro do tabuleiro, uma grelha para colocar por cima e um conjunto de railes telescópicos. A grelha colocada por cima do tabuleiro é ideal para fazer grelhados.	não
Tampa para railes profissionais	Barras	HEZ333101	A tampa torna o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.	não
Assadeira de vidro	-	HEZ915001	A assadeira de vidro é adequada para estufados e gratinados que vão ao forno. É especialmente adequada para o automático de programas ou de assados.	não
Railes telescópicos				
2 níveis	Estruturas de suporte	HEZ338250	Com as calhas extensíveis nos níveis 2 e 3 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar.	não
3 níveis	Estruturas de suporte	HEZ338352	Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar. A estrutura de railes em 3 níveis não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.	não
3 níveis totalmente extensíveis	Estruturas de suporte	HEZ338356	Com as calhas extensíveis nos níveis 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório completamente para fora sem o perigo de se virar. A estrutura de railes totalmente extensíveis em 3 níveis não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.	não
3 níveis totalmente extensíveis com função stop	Estruturas de suporte	HEZ338357	Com as calhas extensíveis nos níveis 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório completamente para fora sem o perigo de se virar. As calhas extensíveis engatam, de forma que se possa pousar facilmente o acessório. A estrutura de railes totalmente extensíveis em 3 níveis com função stop não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.	não

Acessórios especiais	Interior do aparelho com	Referência HEZ	Utilização	adequado para a Auto-limpeza
Filtro de vapores	-	HEZ329000	Pode equipar o seu forno com o filtro de vapores, que filtra as partículas de gordura existentes no ar evacuado, reduzindo a emissão de odores. Apenas para aparelhos com um 6, 7 ou 8 como segundo algarismo do N.º E (p. ex., HBA78B750).	sim
Sistema de cozedura a vapor	-	HEZ24D300	Para a preparação delicada de legumes e peixe.	não

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá

adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Toalhas de limpeza para superfícies em aço inox	N.º de artigo 311134	Previne o depósito de sujidade. As toalhas impregnadas com um óleo especial garantem uma óptima protecção das superfícies de aparelhos em aço inox.
Gel de limpeza para fornos e grelhadores	N.º de artigo 463582	Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.
Pano de microfibras com estrutura de favos	N.º de artigo 460770	Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.
Dispositivo de segurança da porta	N.º de artigo 612594	Para evitar que crianças abram a porta do forno. Dependendo do tipo de porta do aparelho, o dispositivo pode ter que ser aparafusado de maneira diferente. Respeite o folheto que acompanha o dispositivo de segurança da porta.

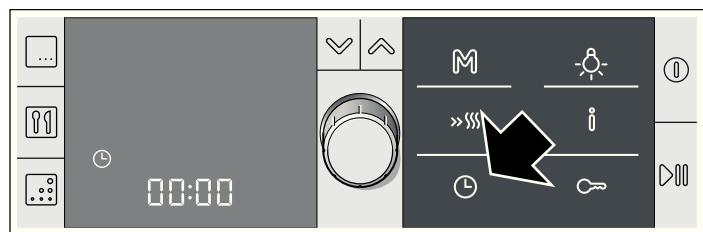
Antes da primeira utilização

O presente capítulo contém as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Acerte a hora
- Aqueça o interior do aparelho
- Lave os acessórios
- Leia as indicações de segurança no início do manual de instruções, pois são muito importantes.

Acertar a hora

Depois de o seu novo aparelho ser ligado à corrente, no visor aparece o símbolo  e **00:00**. Acerte a hora, de seguida o seu forno está pronto a funcionar.



1. Prima a tecla .
O símbolo para a hora [] encontra-se entre parêntesis e surge [**12:00**] .

2. Com o selector rotativo acerte a hora.

3. Prima a tecla .

A hora actual foi assumida.

Nota: No capítulo *Funções de tempo* pode consultar a forma de alterar as horas.

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho fechado e vazio. Regule o tipo de aquecimento  Calor superior/ inferior e 240 °C.

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho.

1. Prima a tecla .
É sugerido o tipo de aquecimento  Ar quente circulante 3 D e 160 °C. Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita do tipo de aquecimento.
2. Com o selector rotativo altere o tipo de aquecimento para  calor superior/ inferior.
3. Com a tecla  mude para a temperatura.
Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita da temperatura.
4. Altere a temperatura para 240 °C com o selector rotativo.
5. Prima a tecla .
O aparelho entra em funcionamento. O símbolo  aparece iluminado no visor.
6. Passados 60 minutos, desligue o forno com a tecla .

As barras do controlo da temperatura indicam o calor residual ainda existente no interior do aparelho.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

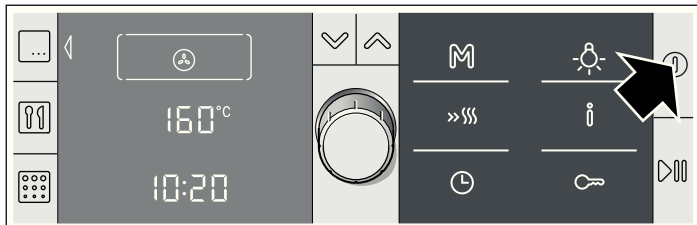
Ligar e desligar o forno

Com o botão ① ligue e desligue o forno.

Ligar

Prima a tecla ①.

O símbolo  para o tipo de aquecimento de ar quente 3 D e de temperatura a 160 °C aparecem como sugestão no visor.



Pode iniciar de imediato esta regulação ou

- regular um outro tipo de aquecimento e temperatura
- com a tecla  selecione um programa
- com a tecla  selecione a Auto-limpeza.
- com a tecla  active uma regulação de memória guardada.

Os diversos passos de regulação constam dos respectivos capítulos.

Desligar

Prima a tecla ①. O forno desliga-se.

Regular o forno

Neste capítulo poderá consultar

- os tipos de aquecimento disponíveis para o seu forno
- como regular o tipo de aquecimento e a temperatura
- como regular o aquecimento rápido.

Tipos de aquecimento

O seu forno dispõe de vários tipos de aquecimento, pelo que pode seleccionar para cada prato a forma de preparação ideal.

Tipo de aquecimento e intervalo de temperaturas	Aplicação
 Ar quente circulante 3D 30-275 °C	Para bolos e biscoitos em um a três níveis. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor da resistência circular que se encontra na parede posterior.
 Ar quente circulante eco* 30-275 °C	Para bolos e biscoitos, soufflés, produtos pré-confeccionados e ultracongelados, carne e peixe, num único nível sem pré-aquecimento. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor otimizado em termos energéticos que provém da resistência circular.
 Calor superior/ inferior 30-300 °C	Para bolos, soufflés e assados magros, por exemplo, de carne de vaca ou caça, num único nível. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
 Hydro-Assar 30-300 °C	Para pastelaria levedada, p. ex. pão, pãezinhos ou trança levedada e bolo de massa de choux, p. ex. choux ou pão-de-ló. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo. A humidade proveniente dos alimentos permanece no interior do aparelho como vapor de água.

Tipo de aquecimento e intervalo de temperaturas	Aplicação
 Potência para pizzas 30-275 °C	Para a confecção rápida de produtos ultracongelados sem pré-aquecimento, p. ex., pizza, batatas fritas ou "strudel". O calor vem de baixo e da resistência circular que se encontra na parede traseira do aparelho.
 Calor inferior 30-300 °C	Para fazer compotas, dar uma cozedura final ou alourar. O calor vem de baixo.
 Grelhar com ar circulante 30-300 °C	Para assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência para grelhar e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
 Grelhar, grandes quantidades Potências do grelhador 1, 2 ou 3	Para grelhar bifes, salsichas, postas de peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
 Grelhar, pequenas quantidades Potências do grelhador 1, 2 ou 3	Para grelhar bifes, salsichas, postas de peixe e fazer torradas em pequenas quantidades. A zona central da resistência fica quente.
 Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão e bolos. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
 Manter quente 60-100 °C	Para manter quente refeições cozinhadas.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

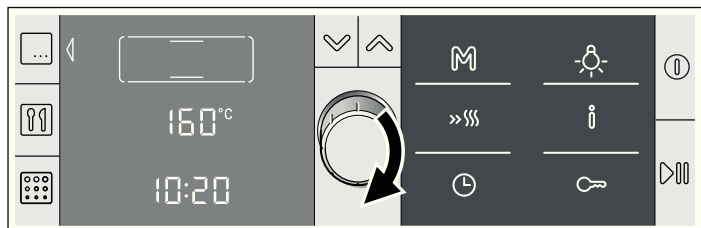
Exemplo na imagem: regulação  calor superior/inferior, 180 °C.

Ligue o forno com a tecla  ou prima a tecla  .
O símbolo  para ar quente 3 D e 160 °C aparecem como sugestão no visor.

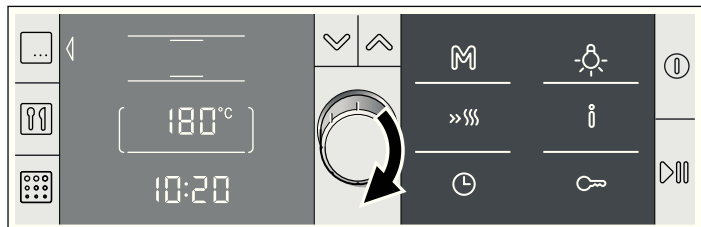
Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla .

Se deseja regular outro tipo de aquecimento e temperatura, proceda do seguinte modo.

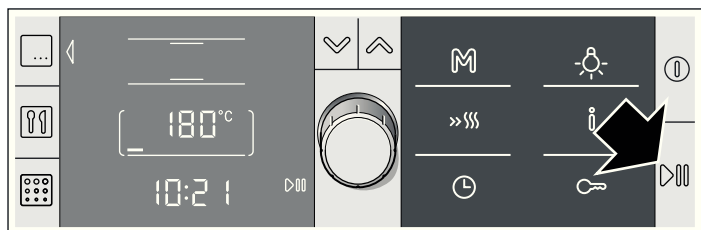
1. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o selector rotativo.



2. Com a tecla  mude para a temperatura.
Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita da temperatura ou potência do grelhador.
3. Com o selector rotativo, altere a temperatura sugerida.



4. Prima a tecla  .
O aparelho entra em funcionamento. O símbolo  aparece iluminado no visor.



5. Assim que a refeição estiver pronta, desligue o forno com a tecla  ou volte a seleccionar e regular um modo de funcionamento.

Alterar a temperatura ou a potência para grelhar

É possível em qualquer altura. Com o selector rotativo, altere a temperatura ou a potência para grelhar.

Consultar a temperatura de aquecimento

Prima brevemente a tecla  . A temperatura de aquecimento actual no interior do aparelho é indicada por alguns segundos.

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. O símbolo  começa a piscar. Depois de fechar a porta, o funcionamento continua.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla  . O forno encontra-se em modo de pausa. O símbolo  pisca. Volte a premir a tecla  , o aparelho retoma o funcionamento.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  premida até aparecer Ar quente circulante 3 D e 160 °C. Pode voltar a regular o aparelho.

Regular o tempo de duração

Consulte o capítulo *Funções de tempo*, regular o tempo de duração.

Adiar a hora de fim

Consulte o capítulo *Funções de tempo*, Adiar a hora de fim de cozedura.

Regular o aquecimento rápido

O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento adequados

-  Ar quente circ. 3 D
-  Calor superior/ inferior
-  Hydro-Assar
-  Potência para pizzas

Um sinal sonoro curto indica-lhe que o tipo de aquecimento seleccionado não se adequa ao aquecimento rápido.

Temperaturas adequadas

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura regulada for inferior a 100 °C. Se a temperatura no interior do aparelho estiver apenas ligeiramente inferior à temperatura regulada, não é necessário recorrer ao aquecimento rápido. não é activado.

Regular o aquecimento rápido

Prima a tecla  do aquecimento rápido. Junto à temperatura regulada aparece o símbolo  . As barras do controlo da temperatura começam a ser preenchidas.

O aquecimento rápido termina quando todas as barras estiverem preenchidas. Ouve-se um breve sinal sonoro. O símbolo  apaga-se. Coloque o prato no interior do aparelho.

Notas

- Se alterar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é cancelado.
- O tempo de duração regulado começa a decorrer logo após o início do funcionamento, independentemente do aquecimento rápido.
- Durante o aquecimento rápido pode consultar a temperatura actual no interior do aparelho através da tecla  .
- Para obter um cozinhado homogéneo, coloque o prato dentro do aparelho apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima a tecla  . O símbolo apaga-se.

Funções de tempo

Aceda ao menu Funções de tempo com a tecla . Estão disponíveis as seguintes funções:

Quando o forno está desligado:

- = regular o alarme
- = acertar a hora

Quando o forno está ligado:

- = regular o alarme
- = regular o tempo de duração
- = adiar a hora de fim

Os parêntesis à volta do símbolo indicam que a função está seleccionada. Após o início, os parêntesis indicam qual a função de tempo que actualmente decorre no Visor.

Regular as funções de tempo - breve esclarecimento

1. Aceda ao menu com a tecla .
2. Com a tecla seleccione a função desejada.
3. Regule o valor desejado com o selector rotativo.
4. Feche o menu com a tecla .

A seguir encontrará uma explicação detalhada sobre a regulação de cada função individual.

Sinal sonoro curto

Se não for possível alterar ou regular um valor, ouve-se um curto sinal sonoro.

Regular o alarme

O alarme funciona de modo independente do forno. Pode utilizá-lo como um alarme de cozinha e regulá-lo a qualquer momento. É indiferente se o forno se encontra ligado ou desligado.

1. Prima a tecla .
 - Abre-se o menu "Funções de tempo". O símbolo entre parêntesis indica que a função Alarme está seleccionada.
 2. Com o selector rotativo, regule o tempo para o alarme.
 3. Feche o menu com a tecla .
- O decurso do tempo é apresentado na indicação da hora.

Terminado o tempo

Ouve-se um sinal sonoro. O tempo chegou ao fim. A Indicação apresenta **00:00**. Prima a tecla . A indicação apaga-se.

Cancelar o tempo em decurso

Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla . Com o selector rotativo reponha o tempo até **00:00**. Feche o menu com a tecla .

Alterar o tempo em decurso

Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla . Com o selector rotativo altere nos segundos seguintes o tempo estipulado. Feche o menu com a tecla .

Regular o tempo de duração

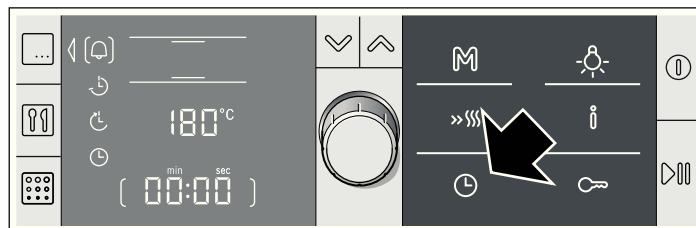
Se regular um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente no fim deste tempo. O forno deixa de aquecer.

Condição prévia: estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.

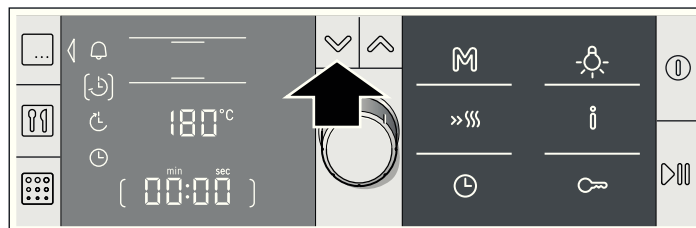
Exemplo na imagem: regulação para calor superior/inferior, 180 °C, Tempo de duração 45 minutos.

1. Tecla .

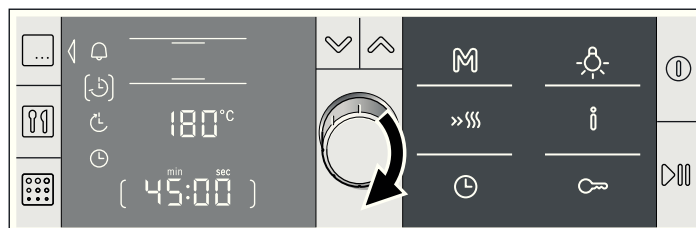
Abre-se o menu "Funções de tempo". No visor à esquerda são indicadas as funções de tempo. A função Alarme está seleccionada.



2. Com a tecla mude para o tempo de fim.



3. Regule o tempo de cozedura com o selector rotativo.



4. Prima a tecla .

O menu "Funções de tempo" fecha-se.

5. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla .

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O Tempo duração apresenta **00:00**. Pode anular o sinal antecipadamente com a tecla .

Cancelar o tempo de duração

Aceda ao menu com a tecla . Com a tecla mude para o tempo de duração e com o selector rotativo regule a duração para **00:00**. Feche o menu com a tecla .

Alterar o tempo de duração

Aceda ao menu com a tecla . Com a tecla mude para o tempo de duração e com o selector rotativo altere o tempo de duração. Feche o menu com a tecla .

Adiar a hora de fim

É possível adiar a hora de fim em

- todos os tipos de aquecimento
- muitos programas
- e na auto-limpeza

Exemplo: Coloca o prato no interior do aparelho às 9 h30. Demora 45 minutos e está pronto às 10 h15. Mas pretende que este esteja pronto às 12 h45.

Adie a hora de fim das 10 h15 para as 12 h45. O funcionamento começa às 12 h00 e termina às 12 h45.

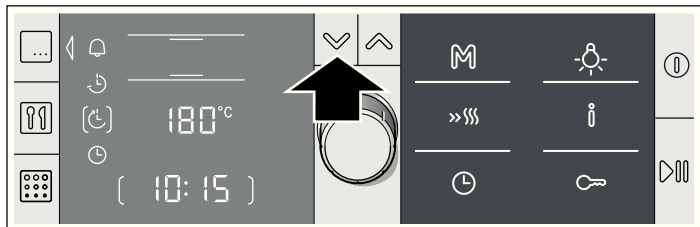
Esta função também está disponível para a auto-limpeza. Pode adiar a limpeza para a noite e ter sempre o forno disponível durante o dia.

Tenha em consideração que os alimentos facilmente degradáveis não podem permanecer demasiado tempo no forno.

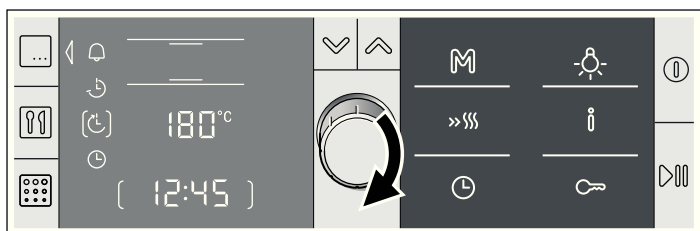
Adiar a hora de fim

Condição prévia: está regulado um tempo de duração. O funcionamento ainda não foi iniciado. O menu Funções de tempo ⌚ está aberto.

1. Com a tecla ✓ mude para o tempo de fim ⌚.



2. Com o seletor rotativo, adie a hora de fim de cozadura.



3. Feche o menu "Funções de tempo" com a tecla ⌚.

4. Confirme com a tecla ▶▶.

O forno entra está em modo de espera [⌚]. A hora de fim de cozadura é apresentada na indicação das horas. Assim que o funcionamento é iniciado, o tempo de duração decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Na indicação das horas é indicado 00:00. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla ⌚.

Corrigir a hora de fim de cozadura

Esta função apenas é possível enquanto o forno estiver em posição de espera [⌚]. Para tal aceda ao menu com a tecla ⌚. Com a tecla ✓ mude para a hora de fim de cozadura. Corrigir a hora de fim de cozadura com o seletor rotativo. Feche o menu com a tecla ⌚.

Cancelar a hora de fim de cozadura

É possível enquanto o forno estiver em modo de espera. Para esse efeito, aceda ao menu com a tecla ⌚, mude para a hora de fim com a tecla ✓. Rode o seletor rotativo para a esquerda, até ao tempo de fim actual. O tempo de duração começa logo a decorrer.

Acertar a hora

Para acertar ou alterar a hora, o forno tem de estar desligado.

Após um corte de corrente

Após um corte de corrente aparece iluminado no Visor [⌚] e 00:00. Acerte a hora actual.

1. Prima a tecla ⌚.

No Visor aparece a função seleccionada [⌚] e [12:00].

2. Com o seletor rotativo acerte a hora.

3. Confirme com a tecla ⌚.

A hora aparece no visor.

Alterar a hora

Se desejar alterar a hora, por exemplo do horário de Verão para o de Inverno:

1. Prima a tecla ⌚.

Abre-se o menu "Funções de tempo".

2. Com a tecla ✓ mude para a hora [⌚].

3. Com o seletor rotativo acerte a hora.

4. Prima a tecla ⌚.

A hora aparece no visor.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. A hora aparece, então, apenas se o forno estiver ligado. Para o efeito, consulte o capítulo *Regulações base*.

Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação para uma refeição e reutilizá-la a qualquer momento.

A Memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

Guardar regulações na memória

A auto-limpeza não pode ser memorizada.

1. Regule o tipo de aquecimento, temperatura e, eventualmente, um tempo de duração para o prato desejado. Não inicie o funcionamento. Se desejar memorizar um programa: seleccione o programa e regule o peso. Não inicie o funcionamento.

2. Mantenha a tecla M premida até o símbolo M se acender no visor. Este procedimento dura alguns segundos.

A regulação ficou memorizada e pode ser activada em qualquer altura.

Memorizar uma regulação diferente

Regule e guarde novamente na memória. As regulações antigas são substituídas.

Activar a memória

As regulações memorizadas para o seu prato podem ser activadas em qualquer altura.

1. Prima brevemente a tecla M.

As regulações memorizadas são indicadas.

2. Prima a tecla ▶▶.

A regulação guardada na memória é activada.

Alterar as regulações

É possível em qualquer altura. Quando iniciar a memória da próxima vez, aparece novamente a regulação inicialmente memorizada.

Regulação de funcionamento permanente

Com esta regulação, o forno mantém uma temperatura entre 85 °C e 140 °C com o Calor superior/inferior. Pode ajustar um tempo de duração entre 24 e 73 horas.

Durante este tempo, os alimentos mantêm-se quentes no interior do aparelho, sem que tenha de o ligar ou desligar.

Iniciar a regulação de funcionamento permanente

Pré-requisito: nas regulações base foi activada a função “Regulação de func. permanente sim”. Consulte o capítulo *Regulações base*.

1. Prima a tecla .
No visor é sugerido “Ar quente circulante 3 D, 160 °C”.
 2. Rode o selector rotativo para a esquerda para seleccionar Regulação func. permanente.
 3. Com a tecla mude para a temperatura e regule a temperatura desejada com o selector rotativo.
 4. Com a tecla abra o menu “Funções de tempo” e mude para o tempo de duração [] com a tecla .
- São sugeridas 27:00 horas.

5. Regule o tempo de duração pretendido com o selector rotativo.

6. Prima a tecla .

O menu “Funções de tempo” fecha-se.

7. Prima a tecla .

A regulação de funcionamento permanente é iniciada. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

O forno deixa de aquecer.

Adiar a hora de fim de cozedura

Não é possível adiar a hora de fim de cozedura.

Cancelar a regulação de funcionamento permanente

Mantenha a tecla premida até aparecer “Ar quente circ. 3 D, 160 °C”. Pode regular novamente.

Fecho de segurança para crianças

Para impedir que as crianças liguem o forno inadvertidamente ou alterem um funcionamento em curso, este dispõe de um fecho de segurança para crianças.

Activar o fecho de segurança para crianças

Mantenha a tecla de chave premida, até aparecer o símbolo . Necessita de aprox. 4 segundos. O painel de comando está bloqueado.

Bloquear a porta do forno

As regulações base podem ser alteradas de forma a bloquear adicionalmente a porta do forno. Para saber como fazê-lo, consulte o capítulo *Regulações base*. A porta do forno

bloqueia quando a temperatura no interior do aparelho atinge aproximadamente 50 °C. Aparece o símbolo . Se o forno estiver desligado, a porta do forno bloqueia imediatamente se activar o fecho de segurança para crianças.

Anular o bloqueio

Mantenha a tecla premida até o símbolo se apagar. Agora poderá efectuar novas regulações.

Nota: Apesar de a segurança para crianças estar activada, pode apagar o forno com ou premindo prolongadamente a tecla , regular o despertador e desligar o sinal sonoro.

Regulações base

O seu aparelho tem diversas regulações base que pode ajustar às suas necessidades a qualquer momento.

Nota: Na tabela estão todas as regulações base e respectivas possibilidades de alteração. Em função do aparelho de que dispõe, no visor são apenas apresentadas as regulações base que a ele se aplicam.

Função	Regulações base	Possibilidades
Sinal sonoro depois de decorrido um tempo de duração	= 2 minutos	= 10 segundos. = 2 minutos = 5 minutos
Som de confirmação ao premir uma tecla	= desligado	= desligado* = ligado *Excepção: ao ligar e desligar o aparelho, ouve-se sempre um som.
Luminosidade do visor	= dia	= noite = médio = dia

Função	Regulações base	Possibilidades
c 4 Indicação das horas quando o forno está desligado	! = ligado	0 = desligado* * As horas são indicadas enquanto for apresentado o calor residual. ! = ligado
c 5 Lâmpada do forno em funcionamento	! = ligado	0 = desligado ! = ligado
c 6 Continuar o funcionamento depois de fechar a porta do forno	! = O funcionamento continua automaticamente	0 = prosseguir com o funcionamento com > ! = O funcionamento continua automaticamente
c 7 Sistema adicional de bloqueio da porta com o fecho de segurança para crianças	0 = não	0 = não ! = sim
c 8 Tempo que a turbina de arrefecimento demora a parar	2 = médio	! = curto 2 = médio 3 = longo 4 = muito longo
c 9 Equipado com tecto e paredes laterais de auto-limpeza	0 = não	0 = não ! = sim
c 10 Rails telescópicos integrados	0 = não	0 = não ! = sim
c 11 Repor todas as alterações para as regulações base	0 = não	0 = não ! = sim
c 12 Regulação de funcionamento permanente	0 = não	0 = não ! = sim

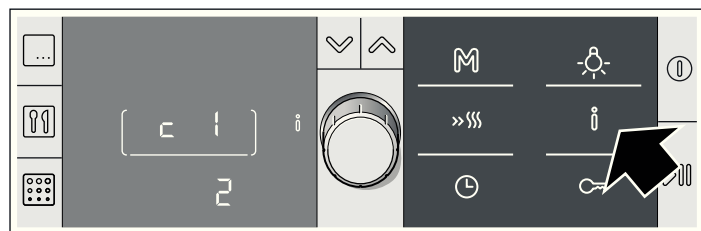
Alterar as regulações base

Condição prévia: o forno tem de estar desligado.

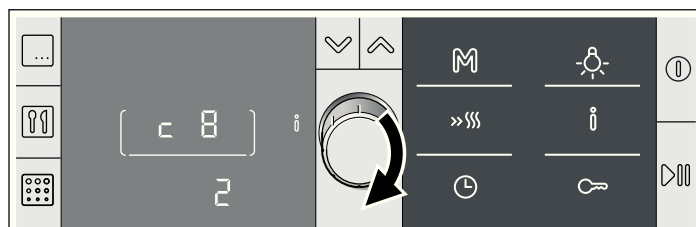
Consulte a tabela das regulações base para informar-se do significado dos números.

Exemplo na imagem: alterar a regulação base da inércia da turbina de arrefecimento de média para curta.

1. Mantenha a tecla premida **i** durante aprox. 4 segundos até o símbolo **i** ficar iluminado.
No visor aparece a primeira regulação base.

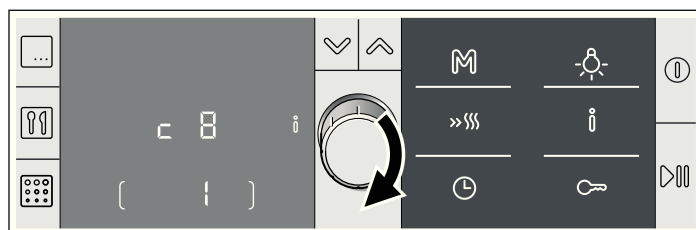


2. Com o selector rotativo, seleccione a regulação base pretendida.



3. Prima a tecla **✓**.

4. Altere a regulação base com o selector rotativo.



5. Agora, pode alterar outras regulações base, conforme descrito nos pontos 2 a 4.
6. Mantenha a tecla **i** premida, até aparecer a hora actual. o que demora cerca de quatro segundos. Todas as alterações estão memorizadas.

Cancelar

Prima a tecla **0**. As alterações não estão memorizadas.

Desligar automático

O seu forno tem uma função de desligar automático. Esta é activada, se não for estipulado um tempo de duração e se as regulações não forem alteradas durante um longo período de tempo. O momento desta activação depende da temperatura ou da potência de grelhador regulada.

Desligar activado

No visor aparece **FB**. O funcionamento foi interrompido.

Para apagar a indicação, prima uma tecla à escolha. Pode regular novamente.

Nota: Se estiver regulado um tempo de duração, o forno deixa de aquecer quando esse tempo terminar. A função de desligar automático não é necessária.

Auto-limpeza

Durante o processo de auto-limpeza, o forno aquece até aprox. 500 °C. Desta forma, os resíduos de alimentos assados, grelhados ou cozidos são queimados e apenas é necessário retirar as cinzas do interior do aparelho.

Pode seleccionar entre três níveis de limpeza.

Nível	Grau de limpeza	Tempo de duração
1	ligeira	aprox. 1 hora e 15 minutos
2	média	aprox. 1 hora e 30 minutos
3	intensiva	aprox. 2 horas

Quanto mais forte e antiga a sujidade, mais elevado deverá ser o nível de limpeza. É suficiente limpar o interior do aparelho a cada dois a três meses. Se necessário, também pode ser limpo com mais frequência. Uma limpeza necessita apenas de aprox. 2,5 - 4,7 quilowatt-horas.

Recomendações importantes

Para a sua segurança, a porta do forno tranca-se automaticamente. Só é possível voltar a abrir a porta do forno depois de o seu interior ter arrefecido um pouco e de se apagar o símbolo de cadeado do sistema de bloqueio.

A lâmpada do forno no interior do aparelho não fica acesa durante a auto-limpeza.

⚠ Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho está muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desloque o gancho de bloqueio com as mãos. Deixe o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças afastadas.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças afastadas.

⚠ Perigo de incêndio!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis como, p. ex., panos de cozinha no puxador da porta. Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.

Antes da auto-limpeza

O interior do aparelho tem de estar vazio. Retire os acessórios, recipientes e estruturas de suporte do interior do aparelho. Para saber como desencaixar as estruturas de suporte, consulte o capítulo *Manutenção e limpeza*.

Limpe a porta do forno e os rebordos do interior do forno na zona do vedante. Não limpe o vedante.

⚠ Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Limpe o forno e os acessórios a serem incluídos na limpeza com um pano húmido.

Limpeza dos acessórios durante o processo de auto-limpeza

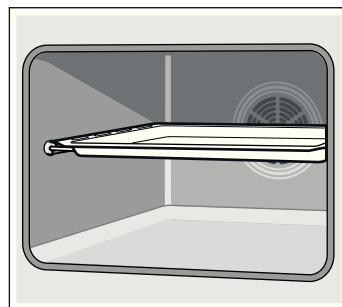
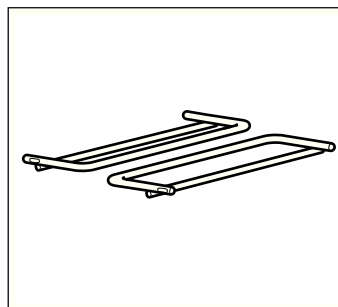
As estruturas de suporte não são adequadas para a auto-limpeza. Retire-as do interior do aparelho. Se desejar incluir um acessório na auto-limpeza, utilize os suportes para acessórios. Dessa forma poderá limpar também um acessório esmaltado, p. ex., o tabuleiro universal, sem revestimento antiaderente. Limpe sempre apenas um acessório de cada vez.

Os acessórios não esmaltados, p. ex., a grelha, não são adequados para a auto-limpeza. Retire-os do interior do aparelho.

⚠ Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca inclua na auto-limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente. As temperaturas elevadas danificam o revestimento antiaderente e originam gases tóxicos.

Os suportes para acessórios devem ser encaixados do lado direito e esquerdo.



Regular o nível de limpeza

1. Prima a tecla **CL**.

É sugerido o nível de limpeza 3. Pode iniciar a auto-limpeza de imediato com a tecla **▶**.

Se desejar alterar o nível de limpeza:

2. Com o selector rotativo, selecione o nível de limpeza desejado.
3. Inicie com **▶**.

Pouco tempo depois do início, a porta do forno é bloqueada. O símbolo **🔒** do bloqueio acende-se. Apenas após o símbolo se apagar, é possível abrir de novo a porta do forno.

Terminada a limpeza

O forno deixa de aquecer. No visor aparece **00:00**.

Cancelar a regulação

Desligue o forno com a tecla **⏻**. Só é possível abrir de novo a porta do forno depois de o símbolo **🔒** se apagar.

Corrigir o nível de limpeza

Depois de iniciada a limpeza, já não é possível alterar o nível de limpeza.

Efectuar a limpeza durante a noite

Para que possa utilizar o forno todo o dia, adie a hora de fim da limpeza para a noite. Consulte o capítulo *Funções de tempo*, Adiar a hora de fim.

Manutenção e limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correcto funcionamento do seu forno. Aqui explicamos os cuidados a ter com o seu forno e como limpá-lo correctamente.

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. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. 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.

Produtos de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Não utilize

- 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.

Zona	Produtos de limpeza
Frete do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Aço inox	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inox, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspador para vidros.
Moldura da porta	Produto de limpeza para aço inox (disponível no serviço de assistência técnica ou no comércio especializado): Siga as instruções do respectivo fabricante.

Depois da auto-limpeza

Depois de o forno arrefecer, remova as cinzas remanescentes no interior do aparelho com um pano húmido.

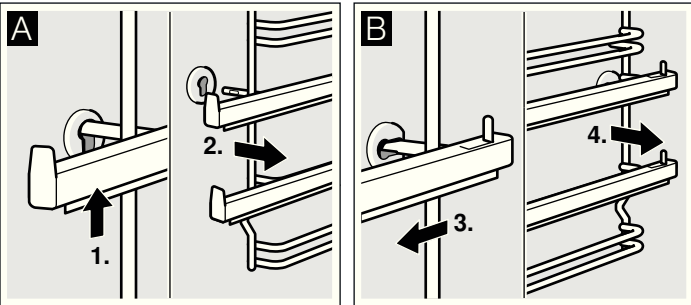
Zona	Produtos de limpeza
Interior do aparelho	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. Para melhores resultados, utilize o sistema de auto-limpeza. Consulte o capítulo <i>Auto-limpeza</i> !
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Extensões telescópicas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar loiça ou em conjunto com a auto-limpeza. Os rails ficam danificados e bloqueiam.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

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

Desengatar as estruturas de suporte

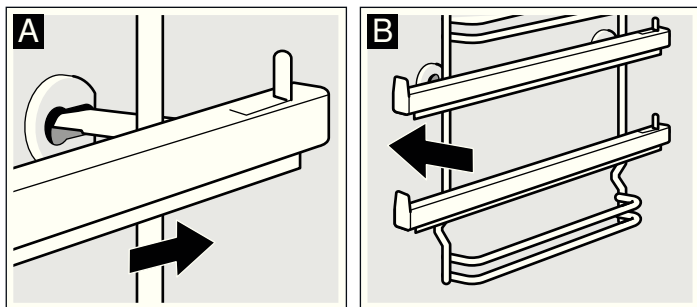
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



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. Insira primeiro a estrutura na bucha de trás, empurre um pouco para trás (figura A)
2. e depois engate na bucha da frente (figura B).

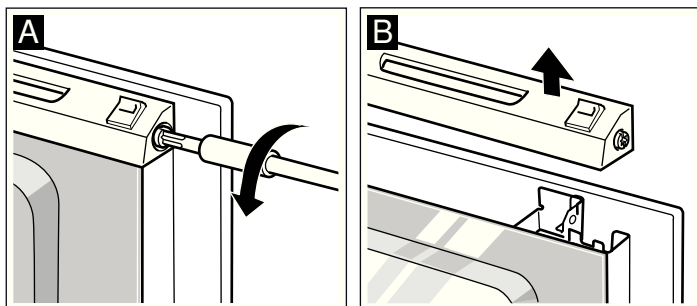


As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Os rails telescópicos têm de se conseguir puxar para fora. A indentação nas estruturas tem de ficar sempre em baixo.

Retirar a cobertura da porta

A cobertura da porta do forno pode sofrer alterações de cor. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a cobertura.

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Desaparafuse a cobertura da porta do forno. Para isso, desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito (figura A). Segure no vidro interior com uma das mãos. O vidro inclina-se ligeiramente para a frente.
3. Retire a cobertura (figura B).



Certifique-se de que a porta do forno não é fechada enquanto a cobertura não estiver colocada, pois pode danificar a placa interior.

Limpe a cobertura com um produto de limpeza de aço inoxidável.

4. Volte a colocar e a fixar a cobertura.
5. Feche a porta do forno.

Desmontar e montar os vidros da porta

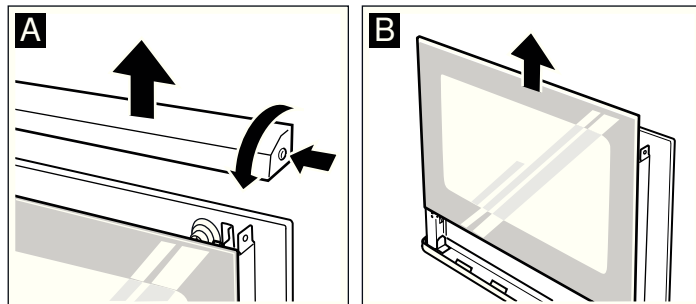
Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Dependendo do tipo de aparelho, pode abrir a porta do forno do lado direito ou do esquerdo.

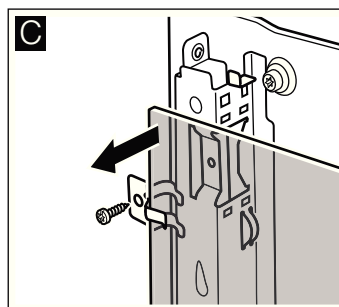
As instruções para desmontar e montar os vidros da porta são válidas para portas do forno que abrem do lado direito e do lado esquerdo.

Desmontar

1. Abra a porta do forno.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para isso, desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito (figura A). Segure no vidro com uma das mãos.
3. Retire o vidro, puxando-o para cima (figura B).



4. Desaperte e retire as molas de fixação à direita e à esquerda (figura C). Retire o vidro, puxando-o para cima na diagonal.



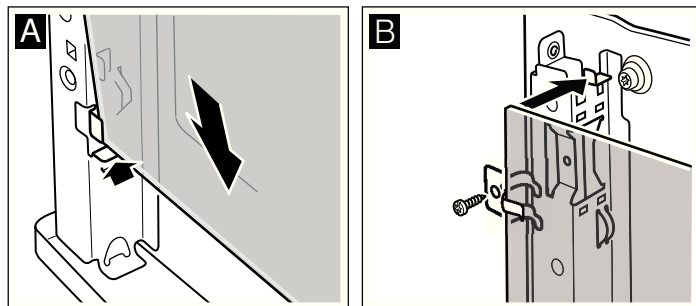
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Não utilize produtos abrasivos ou agressivos nem raspadores para vidros, pois podem danificar o vidro.

Montar

Ao montar, certifique-se de que a inscrição "right above" se encontra no canto superior direito.

1. Insira o vidro na diagonal, empurrando-o para baixo, e assegure-se de que o mesmo não cai (figura A).
2. Aplique as molas de fixação no lado direito e esquerdo do vidro, ajuste, de modo que estas fiquem sobre o orifício do parafuso, e aparafuse (figura B).



3. Insira o vidro superior e segure-o. A superfície lisa tem de ficar virada para fora.
4. Coloque a cobertura e aparafuse-a.
5. Feche a porta do forno.

Só volte a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, consulte a tabela. Talvez assim consiga resolver o problema sem assistência.

Tabela de anomalias

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de*

cozinha. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Falha do disjuntor.	Verifique, no quadro eléctrico, se o disjuntor está em ordem.
No visor aparece 00:00 .	Corte de corrente	Acerte a hora novamente.
A porta do forno não abre. No visor aparece 00:00 . É indicado o símbolo  .	Corte de corrente durante a auto-limpeza.	Acerte a hora novamente. Aguarde até que o símbolo  se apague no visor. Pode voltar a abrir o forno.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento seleccionado.	Tipo de aquecimento não reconhecido	Efectue de novo a regulação.
O forno não aquece. No campo de indicação da temperatura está um pequeno quadrado iluminado.	O forno encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico e volte a ligá-lo após 20 segundos, no mínimo. Nos 2 minutos seguintes, mantenha a tecla  premida durante 4 segundos até que o quadrado no visor se apague.
No visor aparece FB .	O desligar automático foi activado. O forno deixa de aquecer.	Prima qualquer tecla.

Mensagens de erro com **E**

Se no visor for indicada uma mensagem de erro com **E**, prima a tecla . Desta forma, a mensagem de erro é apagada. É possível que a seguir tenha de acertar a hora novamente. Se a

falha voltar a ser indicada, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

No caso das seguintes mensagens de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicações/Solução
E011	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se as teclas estão limpas. Se a mensagem de erro persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
E115	A temperatura do interior do aparelho está demasiado elevada.	A porta do forno bloqueia. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Com a tecla  apague a mensagem de erro.

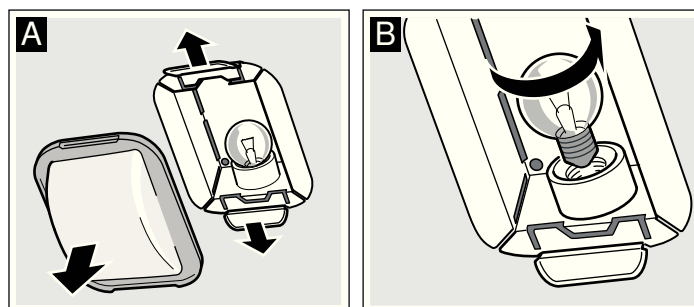
Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 40 Watt, junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado. Use apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Retire a tampa de vidro. Para isso, pressione as patilhas de metal para trás com os polegares (figura A).
3. Desenrosque a lâmpada e substitua-a pelo mesmo tipo de lâmpada (fig. B).



4. Volte a colocar a tampa de vidro. Para isso, coloque um dos lados na respectiva posição e fixe o outro lado, aplicando pressão. O vidro encaixa-se.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Tampa de vidro

Uma tampa de vidro danificada tem de ser substituída. As tampas de vidro adequadas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre os números 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. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

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

N.º E	N.º FD

Serviço de Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR	0800 704 5446
BR Sao Paulo	11 2126-1950
PT	707 500 545

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

Energia e ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Aqui obtém informações relativas ao tipo de aquecimento ar quente circulante eco, optimizado energeticamente. Além disso, encontrará conselhos para poupar ainda mais energia com o seu aparelho e para eliminá-lo de forma ecológica.

Tipo de aquecimento ar quente circulante eco

Com o tipo de aquecimento ar quente circulante eco, eficiente do ponto de vista energético, pode preparar inúmeras refeições num único nível. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor optimizado energeticamente da resistência circular que se encontra na parede posterior. Consegue-se cozer, assar e cozinhar sem pré-aquecer.

Notas

- Insira as refeições no interior do aparelho frio e vazio. Só assim é que a optimização energética resulta.
- Enquanto cozinha, abra a porta do forno apenas quando necessário.

Tabela

Na tabela, encontra uma selecção de pratos que melhor se adequam ao ar quente circulante eco. Obtém informações relativas à temperatura e duração de cozedura adequadas. Poderá ver qual o acessório e o nível de inserção adequados.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e das características e qualidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

Coloque as formas e os recipientes no centro da grelha. Se colocar alimentos directamente sobre a grelha, introduza, adicionalmente, o tabuleiro universal no nível 1. A gordura e o suco são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Pratos com ar quente circulante eco 	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolos e bolinhos				
Massa batida no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	170-190	25-35
Massa batida em formas	Forma de bolo inglês	2	160-180	50-60
Base de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	2	160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/redonda alta com abertura	2	160-180	50-60
Massa lêveda no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	170-190	25-35
Massa quebrada no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	180-200	20-30
Torta enrolada	Tabuleiro	3	170-190	15-25
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	2	150-170	20-30
Bolo simples, 6 ovos	Forma de mola	2	150-170	40-50
Folhado	Tabuleiro	3	180-200	20-30
Bolachas	Tabuleiro	3	130-150	15-25
Biscoitos	Tabuleiro	3	140-150	30-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3	210-230	35-45

Pratos com ar quente circulante eco 	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pãezinhos, farinha de centeio	Tabuleiro	3	200-220	20-30
Soufflés				
Gratinado de batata	Forma de soufflé	2	160-180	60-80
Lasanha	Forma de soufflé	2	180-200	40-50
Produtos ultracongelados				
Pizza com massa fina	Tabuleiro universal	3	190-210	15-25
Pizza com massa alta	Tabuleiro universal	2	180-200	20-30
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3	200-220	20-30
Asas de frango	Tabuleiro universal	3	220-240	20-30
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	3	220-240	10-20
Pãezinhos aquecidos	Tabuleiro universal	3	180-200	10-15
Carne				
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente tapado	2	190-210	130-150
Carne de porco para assar, cachaco, 1 kg	Recipiente aberto	2	190-210	110-130
Carne de vitela para assar, rabadilha, 1,5 kg	Recipiente aberto	2	190-210	110-130
Peixe				
Dourada, 2 unidades com 750 g cada	Tabuleiro universal	2	170-190	50-60
Dourada em crosta de sal, 900 g	Tabuleiro universal	2	170-190	60-70
Lúcio, 1000 g	Tabuleiro universal	2	170-190	60-70
Truta, 2 unidades com 500 g cada	Tabuleiro universal	2	170-190	45-55
Filete de peixe, cada unidade com 100 g	grelha + tabuleiro universal	2+1	190-210	30-40

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.

- 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.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está 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.

Automático de programas

O automático de programas permite-lhe seguir receitas especiais e preparar estufados requintados ou assados suculentos com muita facilidade. Não precisa de virar ou regar os alimentos e o interior do aparelho não se suja.

O resultado da cozedura depende da qualidade da carne e do tamanho do recipiente. Quando o prato estiver pronto, utilize pegas de cozinha para retirá-lo de dentro do aparelho. O recipiente fica muito quente. Tenha cuidado ao abrir o recipiente, pois sai vapor quente.

Recipiente

Para fazer as receitas, respeite as indicações relativas aos recipientes no livro de receitas fornecido. Para todos os outros programas, utilize um recipiente fechado com uma tampa que feche bem. Respeite sempre as indicações do fabricante do recipiente. Encontrará mais à frente indicações relativas aos outros programas.

Recipientes adequados

Recomendamos recipientes de vidro ou vitrocerâmica resistentes ao calor (até 300 °C). As assadeiras de aço inox são apropriadas apenas em determinadas condições. A sua superfície brilhante reflecte a radiação térmica com muita intensidade. O prato fica menos dourado e a carne menos cozida. Quando utilizar uma assadeira em aço inoxidável, retire-lhe a tampa depois de o programa ter chegado ao fim. Asse a carne na potência de grelhador 3 durante mais 8 a 10 minutos. Se utilizar uma assadeira de aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio fundido, o prato fica mais tostado. Adicione mais líquido.

Recipientes inadequados

Os recipientes de alumínio claro e brilhante, de barro não vidrado, bem como de plástico ou com pegadas de plástico, não são adequados.

Tamanho do recipiente

A carne deve cobrir aproximadamente dois terços do fundo do recipiente. Deste modo, obterá um ótimo suco.

Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar ao assar.

Preparar o prato

Faça as receitas de acordo com as instruções do livro de receitas. Para todos os outros programas, utilize carne fresca ou congelada. Recomendamos carne fresca acabada de tirar do frigorífico.

Escolha um recipiente adequado.

Pese a carne fresca ou congelada, as aves ou o peixe. Consulte as tabelas correspondentes para indicações pormenorizadas. Precisa do peso para poder regular o aparelho.

Tempere a carne. A carne congelada deve ser temperada da mesma maneira que a carne fresca.

A preparação de muitos pratos exige a adição de líquido. Nestes casos, cubra o fundo do recipiente com aprox. ½ cm de líquido. Se a tabela referir “um pouco” de líquido, 2-3 colheres de sopa são geralmente suficientes. Se a indicação for “muito” líquido, pode adicionar uma quantidade bem maior. Respeite as indicações fornecidas antes e dentro das tabelas.

Feche o recipiente com uma tampa. Coloque-o na grelha, no nível 2.

Na preparação de alguns pratos, não é possível adiar a hora de fim de cozedura. Os pratos em questão encontram-se assinalados com um asterisco*.

Coloque sempre o recipiente no interior do aparelho frio.

Programas

Receitas

Para os 14 primeiros programas existe um livro de receitas. Nele encontrará indicações pormenorizadas para cada um dos pratos.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Peso de regulação
Receitas			
Beringelas gratinadas	P1*	0,2-0,8	Peso dos legumes
Escalibada	P2*	0,8-1,6	Peso dos legumes
Tomates no forno com ovo	P3*	0,7-2,0	Peso dos legumes
Besugo no forno	P4*	0,5-2,1	Peso do peixe
Dourada no sal	P5*	0,3-1,1	Peso do peixe
Pescada no forno	P6*	0,5-2,0	Peso do peixe
Costelas de porco	P7*	0,8-2,0	Peso do peixe
Frango com legumes	P8*	1,0-2,0	Peso do peixe
Lombo envolto em massa folhada	P9*	0,3-1,5	Peso do peixe
Empada de atum	P10*	0,3-1,0	Peso da massa
Pizza	P11*	0,1-0,4	Peso da massa
Bolo simples	P12*	0,6-1,2	Peso da massa
Pudim flan	P13*	0,3-1,3	Peso da massa líquida
Tarte de queijo	P14*	0,8-1,3	Peso da massa líquida

Aves

Coloque a ave na assadeira com o peito virado para cima. Não utilize aves recheadas.

Para preparar várias coxas de aves, regule o peso da coxa mais pesada. As coxas devem ter aproximadamente o mesmo peso.

Exemplo: 3 pernas de frango de 300 g, 320 g e 400 g. Regule 400 g.

Se quiser preparar dois frangos com o mesmo peso numa assadeira, regule o aparelho de acordo com o peso do mais pesado, como no caso das coxas.

Para cozinhar peitos de peru e evitar que fiquem secos, adicione bastante líquido.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Aves				
Frango, fresco	P15*	0,7-2,0	não	Peso da carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	não	Peso da carne
Peru jovem, fresco	P17*	2,5-3,5	não	Peso da carne
Peito de peru, fresco	P18*	0,5-2,5	muito	Peso da carne
Pernas, frescas p. ex., coxas de frango, pato, ganso, peru	P19*	0,3-1,5	não	Peso da perna mais pesada

Carne
Adicione no recipiente a quantidade de líquido indicada.

Carne de vaca
Para estufar carne, adicione bastante líquido. Pode também utilizar o líquido da marinada. Cozinhe rosbife com a gordura virada para cima.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de vaca				
Carne p estufar fresca p. ex., acém, lombo, pá, carne marinada em vinagre	P20	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Rosbife, fresco, no ponto p. ex., lombo	P21	0,5-2,5	não	Peso da carne
Rosbife, fresco, inglês p. ex., lombo	P22	0,5-2,5	não	Peso da carne

Carne de vitela
Para preparar Osso bucco, coloque bastantes legumes (aipo, tomates, cenouras) no recipiente e distribua as fatias da perna por cima. Adicione líquido (caldo) se necessário.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de vitela				
Carne fresca, magra p. ex., rabadilha, pojadouro	P23	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Carne fresca, entremeada p. ex., cachaço, pescoço	P24	0,5-3,0	um pouco	Peso da carne
Osso bucco p. ex., fatias de chambão de vitela com legumes	P25	0,5-3,5	sim	Peso da carne

Carne de porco
No caso de carne com courato, coloque-a no recipiente com o courato virado para cima. Antes de iniciar a cozedura, faça uns cortes em forma de grelha na gordura, sem cortar a carne.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de porco				
Cachaço para assar, fresco, sem osso	P26	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Lombo para assar fresco	P27	0,5-2,5	sim	Peso da carne
Rolo de carne, fresco	P28	0,5-3,0	sim	Peso total
Carne com courato, fresca p. ex., barriga	P29	0,5-3,0	não	Peso da carne
Carne com courato, fresca p. ex., pá	P30	0,5-3,0	não	Peso da carne

Carne de borrego
Para preparar carne para assar ou pernas, regule o peso da carne. No caso de rolos de carne picada, regule o peso total.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de borrego				
Perna, fresca, sem osso, bem passada	P31	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne
Perna, fresca, sem osso, no ponto	P32	0,5-2,5	não	Peso da carne
Perna, fresca, com osso, bem passada	P33	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne

Carne de caça
No caso de carne de caça, pode cobri-la com bacon, a carne fica mais suculenta, mas não fica tão tostada. Para obter um sabor mais intenso, deixe a carne de caça marinar durante a noite no frigorífico, em leiteiro, vinho ou vinagre, antes de a cozinhar.

Para preparar várias pernas de lebre, regule o peso da perna mais pesada.
O coelho pode também ser cozinhado em pedaços. Regule o peso total.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de caça				
Perna de lebre, com osso, fresca	P34	0,3-0,6	sim	Peso da carne
Carne de javali para assar, fresca p. ex., pá, peito	P35	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Coelho fresco	P36	0,5-3,0	sim	Peso da carne

Peixe

Limpe o peixe, regue-o com umas gotas de limão ou vinagre e tempere-o com sal como de costume.

Para peixe estufado: cubra o fundo do recipiente com ½ cm de líquido, p. ex., vinho ou sumo de limão.

Para peixe assado: passe o peixe por farinha e pincele com manteiga derretida.

Obterá melhores resultados se colocar o peixe inteiro no recipiente na posição de nadar, ou seja, com a barbatana dorsal virada para cima. Para estabilizar o peixe, introduza um pedaço de batata ou um pequeno recipiente adequado para o forno pela abertura na barriga.

Para preparar vários peixes, regule o peso total. Os peixes devem, no entanto, ter aproximadamente o mesmo tamanho ou peso. Exemplo: duas trutas com 0,6 kg e 0,5 kg. Regule 1,1 kg.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Peixe				
Truta, fresca, estufar	P37*	0,3-1,5	sim	Peso total
Truta, fresca, assar	P38*	0,3-1,5	não	Peso total
Bacalhau, fresco, estufar	P39*	0,5-2,0	sim	Peso total
Bacalhau, fresco, assar	P40*	0,5-2,0	não	Peso total

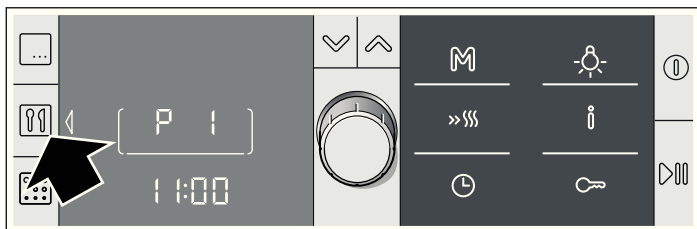
Seleccionar e regular o programa

Procure o programa adequado na tabela de programas.

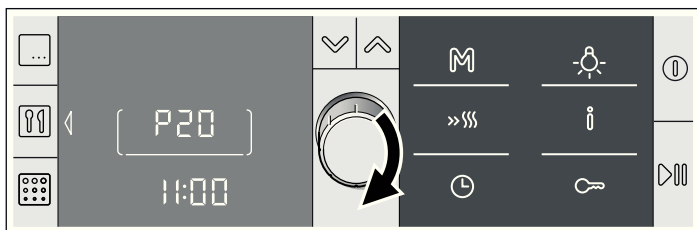
Exemplo na figura: regulação para carne de vaca para estufar, fresca, programa 20, peso da carne 1,3 kg.

1. Prima a tecla .

O primeiro número de programa aparece no campo de indicação da temperatura.

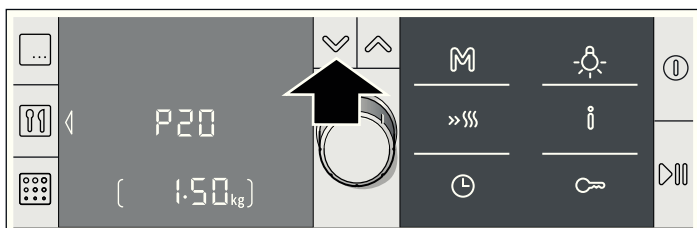


2. Regule com o selector rotativo o número de programa desejado.

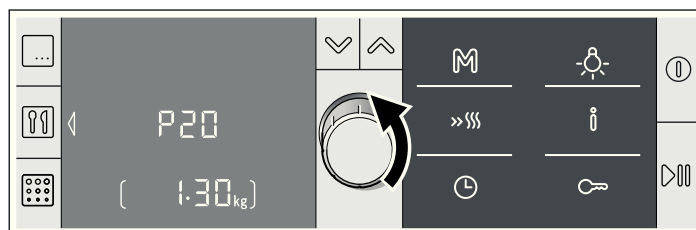


3. Prima a tecla .

No campo de indicação das horas é sugerido um peso.



4. Com o selector rotativo, regule o peso do alimento.



5. Prima a tecla .

O tempo de duração do programa é indicado.



O programa é iniciado. O tempo de duração [02:24] começa a decrescer visivelmente no campo de indicação das horas.

O programa chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Pode anular o sinal antecipadamente com a tecla .

Alterar o tempo de duração do programa

O tempo de duração não pode ser alterado.

Alterar o programa

Depois de iniciado, o programa já não pode ser alterado.

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, o funcionamento continua.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O forno encontra-se em modo de pausa. Prima  novamente e o aparelho retoma o seu funcionamento.

Cancelar o programa

Mantenha a tecla  premida até o símbolo  do ar quente circulante 3 D e 160 °C aparecer no visor. Pode voltar a regular o aparelho.

Adiar a hora de fim de cozedura

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Adiar a hora de fim de cozedura*.

Dicas para o automático de programas

O peso da carne para assar ou das aves é superior ao peso indicado na gama de pesos.	A gama de pesos foi limitada de propósito. Com frequência, não existe assadeira com tamanho suficiente para pedaços de carne muito grandes. Confeccione peças grandes com o Calor superior/inferior  ou use a função Grelhar com ar circulante  .
A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado escuro.	Escolha um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.
A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado claro e aguado.	Escolha um recipiente maior ou adicione menos líquido.
A parte superior da carne ficou demasiado seca.	Utilize um recipiente com uma tampa que feche bem. Para evitar que carne muito magra seque, cubra-a com tiras de bacon.
Ao assar, nota-se um cheiro a queimado, mas o assado tem bom aspecto.	A tampa da assadeira não fecha correctamente ou a carne aumentou de volume e levantou a tampa. Utilize sempre uma tampa adequada. Certifique-se de que existe um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa.
Pretende preparar carne ultracongelada.	Tempere a carne congelada da mesma maneira que a carne fresca. Atenção: não é possível adiar a hora de fim de cozedura na preparação de carne congelada. A carne descongelaria durante o tempo de espera e acabaria por ficar incomestível.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

Com Calor superior/ inferior  obtém os melhores resultados para cozer bolos.

Se cozer com Ar quente circulante 3 D , utilize os seguintes níveis de inserção para os acessórios:

- Bolos na forma: nível 2
- Bolos no tabuleiro: nível 3

Cozer em vários níveis

Utilize o ar quente circulante 3 D .

Níveis de inserção para cozer em 2 níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

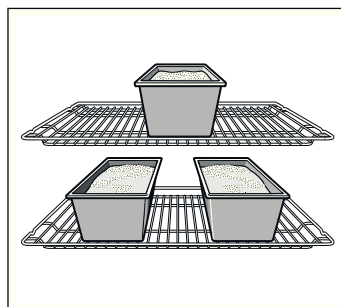
Níveis de inserção para cozer em 3 níveis:

- Tabuleiro: nível 5
- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

Nas tabelas encontrará várias sugestões para preparar as suas refeições.

Se levar ao forno simultaneamente 3 formas de bolo inglês, disponha-as sobre as grelhas conforme indicado na figura.



Formas

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

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

Se pretender utilizar formas de silicone, siga as indicações e receitas do fabricante das formas. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As

quantidades de massa e as indicações da receita podem divergir.

Tabelas

Nas tabelas encontrará o tipo de aquecimento ideal para os diferentes bolos e produtos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e qualidade da massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais

uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

Com pré-aquecimento, os tempos de cozedura reduzem-se 5 a 10 minutos.

Poderá encontrar informações adicionais em "Sugestões para cozer bolos" a seguir às tabelas.

Nota: Devido à elevada humidade, é possível que se forme água de condensação no vidro interior do forno ao usar a função Hydro-Assar . Abra a porta do forno com cuidado, uma vez que sai vapor quente do mesmo.

Bolos em formas	Forma	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	2		160-180	50-60
	3 formas de bolo inglês	3+1		140-160	60-80
Bolos batidos finos	Forma de buraco/de bolo inglês	2		150-170	60-70
Base de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	3		160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/de buraco	2		160-180	50-60
Base de pão-de-ló, 2 ovos (pré-aquecer)	Forma para tarte de fruta	2		160-180	20-30
Base de pão-de-ló, 6 ovos (pré-aquecer)	Forma de mola	2		160-180	40-50
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1		180-200	25-35
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, base de massa quebrada*	Forma de mola	1		160-180	70-90
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	1		220-240	35-45
Panettone	Forma de Panettone	2		150-170	60-70
Pizza, base de massa fina com pouca cobertura (pré-aquecer)	Tabuleiro de pizza	1		280-300	10-15
Tartes salgadas*	Forma de mola	1		170-190	45-55

* deixar arrefecer os bolos durante cerca de 20 minutos dentro do forno fechado e desligado.

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	35-45
Massa batida com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2		170-190	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	40-50
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	3		170-190	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	35-45
Massa lêveda com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	3		160-180	40-50
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-160	50-60
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	1		180-200	20-30
Massa quebrada com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2		160-180	60-70
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1		210-230	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2		170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		180-200	25-35
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	3		160-180	60-70
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	3		140-160	90-100

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2		190-210	55-65
Pizza	Tabuleiro universal	2		220-240	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2		280-300	10-12
Börek	Tabuleiro universal	2		180-200	40-50

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	3		140-160	15-25
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		130-150	25-35
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-150	30-40
Biscoitos (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3		140-150	30-40
	Tabuleiro universal	3		140-150	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150	30-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140	35-50
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2		100-120	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		100-120	35-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		100-120	40-50
Suspiros	Tabuleiro universal	3		80-100	100-150
Queques	Grelha com tabuleiro de queques	3		180-200	20-25
	2 grelhas com tabuleiros de queques	3+1		160-180	25-30
Bolos de massa de choux	Tabuleiro universal	2		210-230	30-40
Folhados	Tabuleiro universal	3		180-200	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	25-35
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		170-190	35-45
Bolos de Massa lêveda	Tabuleiro universal	3		190-210	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		160-180	25-35

Pão e pãezinhos

Para cozer pão, pré-aqueça o forno, salvo indicação em contrário.

Nunca deite água no forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		300	5
				200	30-40
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		300	8
				200	35-45
Pão árabe	Tabuleiro universal	2		300	10-15
Pãezinhos (sem pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3		200-220	20-30
Pãezinhos de Massa lêveda, doces	Tabuleiro universal	3		180-200	15-20
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	20-30

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria	Orienta-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido	A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.

O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o aro da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, ajuste a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p.ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza bolos mais delicados com o Calor superior/inferior  num único nível. Rebordos sobressaídos de papel antiaderente também podem influenciar a circulação de ar. Corte o papel antiaderente de acordo com o tamanho do tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
O sumo da fruta deitou por fora.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso o tenha.
Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.	Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Esse espaço é suficiente para os bolos crescerem e ganharem cor a toda a volta.
Cozeu bolos em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que nos inferiores.	Para cozer em vários níveis, use sempre o Ar quente circulante 3 D  . Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comando ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Para assados grandes também pode usar o tabuleiro universal.

Os recipientes mais indicados são os de vidro. Certifique-se de que a tampa é adequada para a assadeira e fecha bem.

Se usar assadeiras esmaltadas, adicione um pouco mais de líquido.

Em assadeiras de aço, o alourado não é tão intenso e a carne pode ficar um pouco menos cozinhada. Prolongue o tempo de cozedura.

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca, pois se forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar.

Assar

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

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

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

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

Grelhar

Pré-aqueça o forno durante ca. de 3 minutos, antes de introduzir a peça a grelhar no interior do aparelho.

Grelhe sempre com o forno fechado.

Os alimentos a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam succulentos.

Vire as peças a grelhar após ⅔ do tempo.

Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

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

Introduza adicionalmente o tabuleiro universal no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Ao grelhar, não insira o tabuleiro ou o tabuleiro universal nos níveis 4 ou 5. Estes deformam-se com o forte calor e, ao serem retirados do aparelho, podem danificar o seu interior.

A resistência para grelhar está sempre a ligar-se e a desligar-se. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende da potência de grelhador regulada.

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca para estufar	1,0 kg	fechado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Lombo de vaca, médio	1,0 kg	aberto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbife no ponto	1,0 kg	aberto	1		220-240	60
Bifes, 3 cm de espessura, no ponto		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar	1,0 kg	aberto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Perna de vitela	1,5 kg	aberto	2		210-230	140
Carne de porco						
Carne sem courato para assar (por ex. cachaço)	1,0 kg	aberto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Carne com courato para assar (por ex. pá)	1,0 kg	aberto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lombinho de porco	500 g	grelha + tabuleiro universal	3+1		230-240	30
Carne de porco para assar, magra	1,0 kg	aberto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Costeletas de carne de porco fumadas ("Kasseler"), com osso	1,0 kg	fechado	2		210-230	70
Bifes, 2 cm de espessura		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15
Medalhões de porco, 3 cm de espessura		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	10
Carne de borrego						
Lombo de borrego com osso	1,5 kg	aberto	2		190-210	60
Perna de borrego sem osso, no ponto	1,5 kg	aberto	1		160-180	120
Carne de caça						
Lombo de veado com osso	1,5 kg	aberto	2		200-220	50
Perna de veado sem osso	1,5 kg	fechado	2		210-230	100
Carne de javali para assar	1,5 kg	fechado	2		180-200	140
Veado para assar	1,5 kg	fechado	2		180-200	130
Coelho	2,0 kg	fechado	2		220-240	60
Carne picada						
Rolo de carne picada	com 500 g de carne	aberto	1		180-200	80
Salsichas						
Salsichas		grelha + tabuleiro universal	4+1		3	15

Aves

As indicações de peso constantes da tabela referem-se a aves preparadas para grelhar não recheadas.
Coloque as aves inteiras com o peito virado para baixo sobre a grelha. Vire-as após 2/3 do tempo indicado.

Os pedaços de carne, tais como rolo de peru ou peito de peru, devem ser virados após metade do tempo indicado. Vire os pedaços de aves após 2/3 do tempo.
No caso de patos e gansos, pique a pele debaixo das asas, para que a gordura possa sair.
As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Duração em minutos
Frango, inteiro	1,2 kg	Grelha	2		220-240	60-70
Frango, inteiro	1,6 kg	Grelha	2		210-230	80-90
Frango, metade	cada 500 g	Grelha	2		220-240	40-50
Frango em pedaços	cada 150 g	Grelha	3		210-230	30-40
Frango em pedaços	cada 300 g	Grelha	3		210-230	35-45
Peito de frango	cada 200 g	Grelha	3		3	30-40
Pato inteiro	2,0 kg	Grelha	2		190-210	100-110
Peito de pato	cada 300 g	Grelha	3		240-260	30-40
Ganso inteiro	3,5-4,0 kg	Grelha	2		170-190	120-140
Coxas de ganso	cada 400 g	Grelha	3		220-240	40-50
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		180-200	80-100
Rolo de carne de peru	1,5 kg	aberto	1		200-220	110-130
Peito de peru	1,0 kg	fechado	2		180-200	80-90
Coxa de peru	1,0 kg	Grelha	2		180-200	90-100

Peixe

Vire as postas de peixe após 2/3 do tempo.
O peixe inteiro não tem de ser virado. Coloque o peixe inteiro no forno em posição de nadar, com a barbatana virada para cima. Uma batata cortada ou um recipiente pequeno, de ir ao

forno colocado na barriga do peixe, proporciona mais estabilidade.
Para estufar filetes de peixe, acrescente algumas colheres de sopa de líquido.

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Duração em minutos
Peixe, inteiro	cada aprox. 300 g	Grelha	2		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grelha	2		190-210	60-70
	2,0 kg	fechado	2		190-210	70-80
Posta de peixe, 3 cm de espessura		Grelha	3		2	20-25
Filete de peixe		fechado	2		210-230	25-30

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.
Pretende verificar se o assado está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.	Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.
---	--

Assar lentamente

Assar lentamente, ou assar a temperaturas baixas, é a melhor forma de cozinhar pedaços de carne tenra para que fiquem rosados ou no ponto. O resultado é uma carne muito suculenta e tenrinha.

A sua vantagem: fica com muita margem de manobra para planear a ementa, uma vez que facilmente se pode manter quente a carne assada lentamente.

Notas

- Utilize sempre carne fresca e de óptima qualidade. Retire cuidadosamente as nervuras e a gordura. A gordura, ao assar lentamente, adquire um sabor próprio muito intenso.
- Os pedaços de carne maiores não precisam de ser virados.
- Depois de assada lentamente, a carne pode ser imediatamente cortada. Não é necessário deixá-la repousar.
- Devido ao método de cozedura especial, a carne fica com aspecto rosado. No entanto, isso não significa que esteja crua ou mal passada.
- Se desejar molho da carne, cozinhe a sua carne num recipiente fechado. Nesse caso, tenha em atenção que os tempos de cozedura são mais curtos.
- Para verificar se a carne está cozida, utilize uma termosonda. No centro da carne, deve ser mantida uma temperatura de 60 °C durante, pelo menos, 30 minutos.

Recipientes adequados

Utilize um recipiente raso, p. ex. uma travessa de porcelana ou uma assadeira de vidro sem tampa.

Coloque sempre o recipiente aberto na grelha no nível 2.

Regular

1. Seleccionar o tipo de aquecimento Calor superior/inferior  e regular para uma temperatura entre 70 e 90 °C. Pré-aqueça o forno, aquecendo também ligeiramente o recipiente.
2. Aqueça um pouco de gordura numa frigideira em lume forte. Frite a carne de todos os lados, sem esquecer as extremidades, em lume forte, e coloque-a imediatamente no recipiente pré-aquecido.
3. Volte a colocar o recipiente com a carne no forno e assar lentamente. Para a maioria das peças de carne é ideal o modo de assar lentamente a 80 °C.

Tabela

Todas as peças tenras de aves, vaca, vitela, porco e borrego são adequadas para assar lentamente. Os tempos de cozedura dependem da espessura e da temperatura no centro da carne.

Prato	Peso	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de saltear em minutos	Tempo de assar lentamente em horas
Aves						
Peito de peru	1000 g	2		80	6-7	4-5
Peito de pato*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne de vaca						
Carne de vaca assada (p. ex. alcatra), 6-7 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Lombo de vaca, inteiro	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbife, 5-6 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Bifes de alcatra, 3 cm de espessura		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar (p. ex. rabadilha), 6-7 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lombo de vitela	aprox. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Carne de porco						
Carne de porco para assar, magra (p. ex. lombo), 5-6 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lombinhos de porco, inteiros	aprox. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne de borrego						
Bife do lombo de borrego, inteiro	aprox. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Para a pele ficar estaladiça, passe o peito de pato rapidamente na frigideira depois de o ter assado lentamente.

Conselhos para assar lentamente

A carne assada lentamente não fica tão quente como a carne assada de modo convencional.

Para evitar que a carne assada arrefeça tão depressa, aqueça previamente os pratos e sirva a carne com molhos muito quentes.

Como manter quente a carne assada lentamente.

Depois de assar lentamente, reduza a temperatura para 70 °C. Os pedaços de carne mais pequenos podem manter-se quentes até 45 minutos e os maiores até 2 horas.

Soufflés, gratinados, tostas

Coloque sempre o recipiente sobre a grelha.

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira adicionalmente o tabuleiro universal no nível 1. O forno fica mais limpo.

O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. As indicações da tabela são apenas valores de referência.

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Duração em minutos
Soufflés					
Soufflé doce	Forma de soufflé	2		180-200	50-60
Soufflé	Forma de soufflé	2		180-200	35-45
	Formas individuais	2		200-220	20-25
Massa gratinada	Forma de soufflé	2		200-220	40-50
Lasanha	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de batata, ingredientes crus, máx. 4 cm de altura	1 Forma de ir ao forno	2		160-180	60-80
	2 formas	3+1		150-170	60-80
Tosta					
4 unidades, gratinar	grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	10-15
12 unidades, gratinar	grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	15-20

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Se forrar o acessório com papel antiaderente, certifique-se de que o papel é resistente às temperaturas indicadas. Corte o papel à medida do preparado.

O resultado depende muito do tipo de produto alimentar. Mesmo antes de ser cozinhado, o produto já pode apresentar um tostado prévio ou não uniforme.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza com base de massa fina	Tabuleiro universal	2	 / 	200-220	15-25
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		180-200	20-30
Pizza com base de massa alta	Tabuleiro universal	2	 / 	170-190	20-30
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		170-190	25-35
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Tabuleiro universal	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	1	 / 	180-200	10-15
Produtos de batata, ultracongelados					
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3	 / 	190-210	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	30-40
Croquetes	Tabuleiro universal	3	 / 	190-210	20-25
Batatas salteadas, batatas recheadas	Tabuleiro universal	3	 / 	200-220	15-25

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Artigos de pastelaria ultracongelados					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro universal	3		180-200	10-20
Rosquilhas (de massa pronta a ir ao forno)	Tabuleiro universal	3		200-220	10-20
Artigos de pastelaria pré-confeccionados					
Pãezinhos pré-cozidos, baguetes pré-cozidas	Tabuleiro universal	2		190-210	10-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		160-180	20-25
Barritas, ultracongeladas					
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	2		220-240	10-20
Barrinhas de frango, nuggets de frango	Tabuleiro universal	3		200-220	15-25
"Strudel", ultracongelado					
"Strudel"	Tabuleiro universal	3		190-210	30-35

Pratos especiais

A temperaturas reduzidas obtém bons resultados com Ar quente circulante 3 D  tanto no caso de iogurte cremoso, como de massa lêveda fofa.

Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior os acessórios, os suportes das grelhas ou extensões telescópicas de que não necessita.

Preparar iogurte

1. Ferva 1 litro de leite (3,5 % de gordura) e deixe-o arrefecer até 40°C.
2. Misture 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).

3. Verta a mistura para tigelas ou pequenos frascos com tampa de enroscar (twist-off) e cubra-os com película aderente.
4. Pré-aqueça o forno conforme indicado.
5. Coloque as taças/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa lêveda

1. Prepare a massa lêveda como de costume, coloque-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tape-a.
2. Pré-aqueça o forno conforme indicado.
3. Desligue o forno e deixe a massa levedar no interior do aparelho.

Prato	Recipiente		Tipo de aqueci-mento	Temperatura	Tempo de dura-ção
logurte	Taças ou frascos com tampa de enroscar	colocar na base do aparelho		50 °C pré-aquecer 50 °C	5 min. 8 horas
Levedar massa	Coloque o reci-piente resistente ao calor	na base do apare-lho		50 °C pré-aquecer Desligue o aparelho e colo-que a massa no interior do aparelho	5-10 min. 20-30 min.

Descongelar

O tipo de aquecimento Descongelar  é ideal para produtos congelados.

Os tempos de descongelação dependem do tipo e da quantidade dos alimentos.

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os num recipiente adequado sobre a grelha.

Coloque as aves num prato com o peito virado para baixo.

Nota: A lâmpada do forno não se acende até aos 60 °C. Isso permite uma regulação precisa ideal.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura
Produtos congelados delicados por exemplo tartes de natas, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou açúcar, frutas, etc.	Grelha	1		30 °C
Outros produtos ultracongelados Frango, enchidos e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros artigos de pastelaria	Grelha	1		50 °C

Desidratar

O Ar quente circulante 3 D  é ideal para desidratar.

Escolha apenas frutos e legumes em bom estado e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os com um pano.

Forre o tabuleiro universal e a grelha com papel antiaderente ou vegetal.

Vire com frequência os frutos e legumes muito suculentos.

Imediatamente depois de secos, solte os frutos e legumes desidratados do papel.

Fruta e ervas	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
600 g de rodela de maçã	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 5 horas.
800 g de gomos de pêra	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 8 horas.
1,5 kg de abrunhos ou ameixas	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 8 - - 10 horas
200 g de ervas aromáticas, limpas	Tabuleiro universal + grelha	3+1		80 °C	aprox. 1 hora e meia.

Fazer compotas

Os frascos e as borrachas têm de estar limpos e em boas condições. Utilize, na medida do possível, frascos do mesmo tamanho. As indicações nas tabelas referem-se a frascos de litro redondos.

Atenção!

Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas poderiam rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em boas condições. Lave-os bem.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Estes podem variar em função da temperatura ambiente, do número de frascos, da quantidade e do calor do conteúdo dos frascos. Antes de alterar a regulação do forno ou de o desligar, verifique se o líquido no interior dos frascos está mesmo a ferver.

Preparação

1. Encha os frascos, mas não demasiado.
2. Limpe os bordos dos frascos, não podem estar sujos.
3. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco.

4. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regular

1. Introduza o tabuleiro universal no nível 2. Disponha os frascos de modo a não tocarem uns nos outros.
2. Deite ½ litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Regule o calor inferior .
5. Regule a temperatura entre 170 a 180 °C.
6. Inicie o funcionamento.

Fazer compotas

Fruta

Passados cerca de 40 a 50 minutos formam-se bolhas em intervalos curtos. Desligue o forno.

Passados 25 a 35 minutos de calor residual, retire os frascos do interior do aparelho. Se deixar arrefecer os frascos durante mais tempo no interior do aparelho podem formar-se germes que favorecem a acidificação da compota de fruta.

Fruta em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Maçãs, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, damascos, pêssegos, groselhas verdes	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos

Legumes

Assim que se formarem bolinhas nos frascos, reponha a temperatura em 120 a 140 °C. Dependendo do tipo de

legume durante aprox. 35 a 70 minutos. Decorrido esse tempo, desligue o forno e utilize o calor residual.

Legumes com caldo frio em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijão, rábano, couve-roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os frascos

Retire os frascos do interior do aparelho quando a compota estiver pronta.

Atenção!

Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida resulta principalmente da preparação de produtos à base de cereais e de batata a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas às rodelas e aos

palitos, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolinhos de mel e gengibre, bolachas de especiarias).

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral	■ Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura. ■ Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado. ■ As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Cozer	Com calor superior/inferior, no máx., a 200 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 180 °C.
Bolachas	Com calor superior/inferior, no máx., a 190 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas no tabuleiro de modo uniforme e numa única camada. Asse pelo menos 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não sequem.

Refeições de teste

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

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

Cozer

Cozer em 2 níveis:

Insira sempre o tabuleiro universal sobre o tabuleiro

Cozer bolos em 3 níveis:

Insira o tabuleiro universal no meio.

Biscoitos:

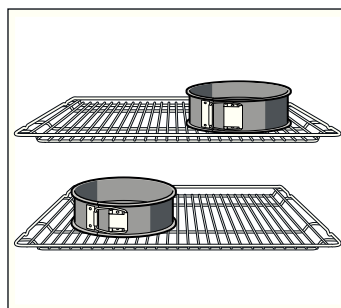
Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã escondida num só nível:

Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

Bolo de maçã escondida em 2 níveis:

Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado, veja a imagem.



Bolos em formas de mola de folha-de-flandres:

Coza com o Calor superior/ inferior  num só um nível. Em vez da grelha, use o tabuleiro universal e coloque a forma de mola sobre o mesmo.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Biscoitos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		140-150	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150	30-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140	35-50
Biscoitos	Tabuleiro	3	 	140-150	30-45
Bolinhos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		150-170	20-30
	Tabuleiro	3		150-160	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	25-40
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-150	25-40
Bolo de água (pré-aquecer*)	Forma de mola sobre a grelha	2		160-170	30-40
Bolo de água	Forma de mola sobre a grelha	2	 	160-180	30-40

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolo de maçã escondida	Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 grelhas + 2 formas de mola Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

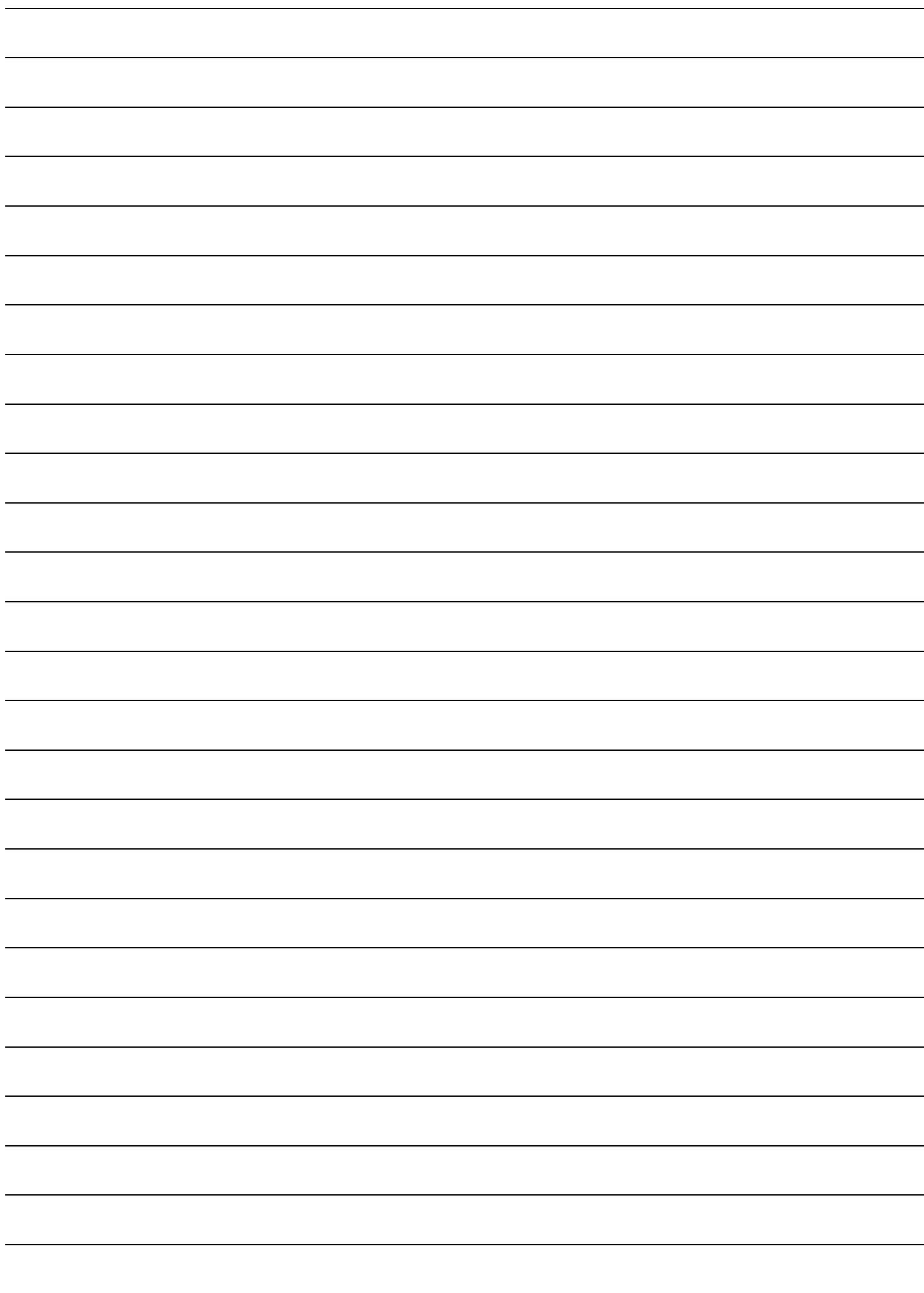
* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer.

Grelhar

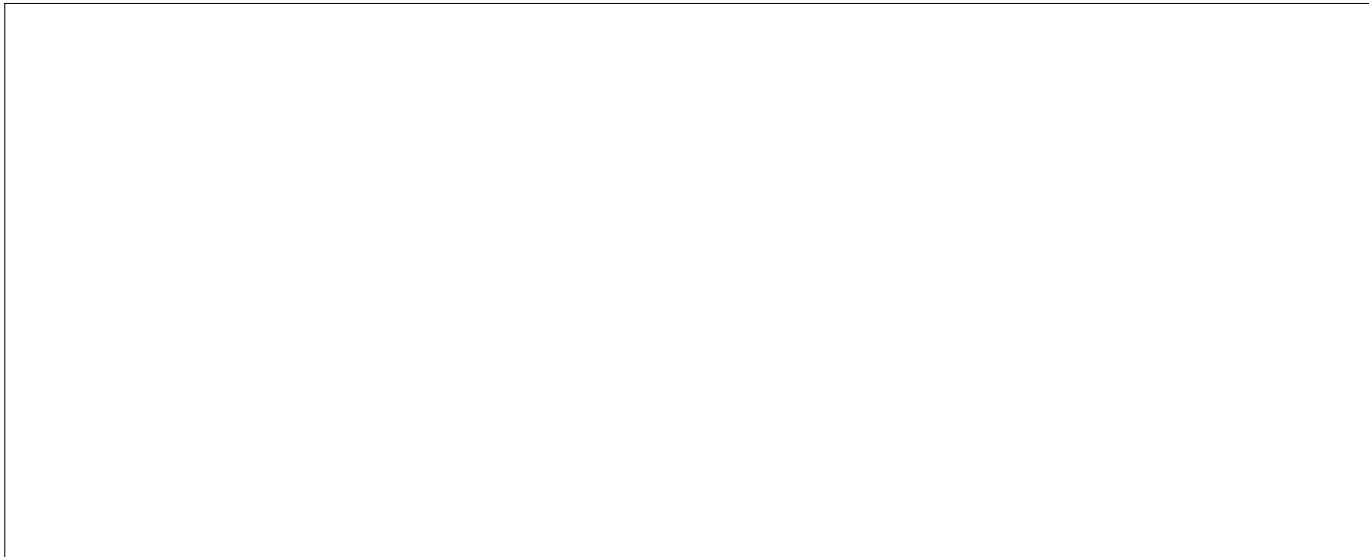
Se colocar alimentos directamente sobre a grelha, introduza, adicionalmente, o tabuleiro universal no nível 1. Os sucos são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência de grelhador	Tempo de duração em minutos
Dourar tostas Pré-aquecer 10 minutos	Grelha	5		3	1½-2
Hambúrgueres, 12 unidades* Não aquecer previamente	grelha + tabuleiro universal	4+1		3	25-30

* Virar após 2/3 do tempo







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000643996

911025