



Fogão de instalação livre HGG2231.0P
Cocina de pie HGG2231.0P



BOSCH

[pt] Instruções de serviço3

[es] Instrucciones de uso 20

Indicações de segurança	4
Antes da instalação.....	4
Indicações de segurança.....	4
Causas de danos.....	5
Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica	5
Ligação de gás	5
Problemas na instalação de gás / cheiro a gás.....	5
Ligação eléctrica.....	6
Nivelar o fogão.....	6
Colocação do aparelho.....	6
Medidas a considerar durante o transporte.....	6
O seu novo fogão	7
Generalidades	7
Área de cozedura	7
Forno.....	8
Acessórios.....	8
Antes da primeira utilização	10
Aquecer o forno	10
Como ajustar o queimador a gás	10
Como regular o grill a gás.....	10
Limpar os acessórios.....	11
Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador.....	11
Regular a placa de cozinhar	11
Acender os queimadores.....	11
Tabela - Cozinhar.....	12
Programar o forno	12
Ajusta desta forma o queimador do forno.....	12
Ajusta desta forma o grill a gás do forno	12

Manutenção e limpeza	13
Tampa de vidro.....	13
Produto de limpeza	13
Engatar e desengatar as estruturas de suporte.....	15
Engatar e desengatar a porta do forno	15
Uma anomalia, que fazer?	16
Tabela de avarias	16
Substituir a lâmpada no tecto do forno	16
Tampa de vidro.....	16
Serviço de Assistência Técnica	16
Número E (E-Nr.) e número FD	16
Conselhos energéticos e ambientais	17
Poupança de energia	17
Poupar energia na placa de cozinhar	17
Eliminação ecológica.....	17
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	17
Bolos e biscoitos	17
Conselhos para confecção de alimentos.....	18
Carne, aves, peixe, torrada.....	19
Conselhos para assar e grelhar	19
Acrilamida nos produtos alimentares	19

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 instruções de utilização. Guarde as instruções de utilização e instalação juntamente com os diversos acessórios. Se entregar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções e os acessórios.

Antes da instalação

Danos de transporte

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

Ligação incorrecta

A instalação do aparelho (ligação eléctrica e de gás) deve ser efectuada de acordo com as instruções de utilização e as instruções para a ligação de gás e a mudança para um outro tipo de gás.

Uma ligação incorrecta e ajustes errados podem originar danos graves no aparelho. O fabricante do aparelho não assume qualquer responsabilidade por estes danos. A garantia do aparelho deixa de ser válida.

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.

Superfícies quentes

Perigo de queimaduras!

- **As superfícies interiores do forno e o grelhador podem ficar muito quentes durante o funcionamento do forno. Manter as crianças afastadas.**
- Nunca tocar nas superfícies interiores do forno, nas zonas de cozedura quentes e nos elementos de aquecimento. Manter as crianças afastadas do aparelho.
- Nunca preparar os alimentos com grandes quantidades de álcool de elevada percentagem. Os vapores do álcool podem incendiar-se no forno. Utilize álcool de elevada percentagem apenas em pequenas quantidades e abra cuidadosamente a porta do forno.
- O tubo de alimentação de gás não pode entrar em contacto com a parte de trás do aparelho. Quando o aparelho está em funcionamento, a parte traseira aquece. Tal pode levar ao aparecimento de danos nos cabos de ligação.

Perigo de incêndio!

Nunca coloque objectos inflamáveis sobre as zonas de cozinhar nem os guarde 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. Feche a alimentação de gás.

As superfícies da gaveta inferior podem ficar muito quentes. Na gaveta, guarde apenas acessórios do forno. Objectos inflamáveis não podem ser guardados na gaveta inferior. Perigo de incêndio!

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta quente do aparelho nem os passe por cima das zonas de cozinhar quentes. 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.

Óleo e gordura sobreaquecidos

Perigo de incêndio!

O óleo e a gordura sobreaquecidos incendiam-se rapidamente. Nunca deixe o óleo ou a gordura sem vigilância. Nunca apague óleo ou gordura a arder com água. Abafe as chamas com uma tampa ou um prato. Desligue a zona de cozinhar.

Ventilação insuficiente ao cozinhar com fogões a gás

Os fogões a gás causam humidade e calor no local de colocação. Assegure que a cozinha está sempre bem ventilada. Mantenha as aberturas de ventilação naturais desimpedidas ou instale um exaustor. Se o aparelho estiver em funcionamento durante mais tempo, pode ser necessária uma ventilação adicional. Abra uma janela ou regule o exaustor para um ajuste superior.

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

Dobradiças

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

Reparações

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

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica. Um cabo danificado só pode ser substituído por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

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

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

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

Porta do forno - Medidas de segurança adicionais

No caso de tempos de cozedura prolongados, a porta do forno pode ficar muito quente.

Caso tenha crianças pequenas, deverá ter especial cuidado na utilização do forno.

Para além disso, encontra-se disponível um dispositivo de protecção (grelha de protecção), que impede um contacto directo com a porta do forno. Poderá adquirir este extra opcional (469088) através do Serviço de Assistência Técnica.

Tampa de vidro



Atenção: A tampa de vidro pode rebentar devido ao calor. Antes de fechar a tampa, fechar todos os queimadores. Aguarde que o forno arrefeça, antes de fechar a tampa de vidro.

Causas de danos

Placa de cozinhar

Atenção!

- Utilize as zonas de cozedura apenas com o recipiente colocado. Não aqueça panelas ou frigideiras vazias. O fundo da panela é danificado.
- O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.
- Colocar a panela ou a frigideira ao centro, sobre o queimador. Deste modo, o calor da chama do queimador é transferido na perfeição para o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas, assegurando-se uma maior poupança de energia.
- Preste atenção para que os queimadores estejam limpos e secos. A torneira e as tampas dos queimadores têm de estar bem assentes no seu lugar.
- Preste atenção para que a tampa não esteja fechada, quando o fogão é colocado em funcionamento.

Danos no forno

Atenção!

- Não inserir os tabuleiros sobre a base do forno. Não cobrir a base do forno com folha de alumínio. Não coloque um recipiente de alimentos sobre a base do forno, caso contrário surge uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assar já não coincidem e o esmalte é danificado.
- Não deite água no forno quente. Podem surgir danos no esmalte.
- No caso de bolos de frutas muito líquidos, não utilize demasiada fruta. O sumo de fruta que goteja do tabuleiro pode provocar manchas impossíveis de remover.
- Não utilizar a porta aberta do forno como área de assento ou auxílio de subida.

Danos na gaveta inferior

Atenção!

Não coloque objectos quentes na gaveta inferior. Ela pode ser danificada.

Danos nas partes da frente dos móveis adjacentes

Atenção!

- Deixe o forno arrefecer apenas com a porta fechada. Mesmo se a porta estiver aberta apenas por uma frincha, as partes da frente dos móveis adjacentes poderão ficar danificadas com o tempo.
- Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante o funcionamento. Com o decorrer do tempo, as partes da frente dos móveis adjacentes ficam danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.

Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica

Ligação de gás

A instalação só pode ser efectuada por um técnico especializado autorizado ou por um técnico especializado do Serviço de Assistência Técnica, de acordo com as instruções indicadas em "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".

Para o técnico especializado autorizado ou Serviço de Assistência Técnica

Atenção!

- As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características, na parte de trás do aparelho. O tipo de gás ajustado de fábrica está identificado com uma estrela (*).
- Antes da colocação do aparelho, verifique as condições de acesso à rede (tipo de gás e pressão do gás) e certifique-se de que o ajuste de gás do aparelho está de acordo com estas condições. Se for necessário alterar os ajustes do aparelho, siga as instruções no capítulo "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".
- Este aparelho não está ligado a uma conduta de gases de exaustão. Deve ser ligado e colocado em funcionamento de acordo com as condições de instalação. Não ligue o

aparelho a uma saída de gases de exaustão. É necessário considerar todas as normas de ventilação.

- A ligação de gás deve ser realizada através de uma ligação fixa, ou seja, não móvel (tubagem do gás), ou de um tubo flexível de segurança.
- Se for utilizado o tubo flexível de segurança, prestar impreterivelmente atenção para que o tubo flexível não seja entalado ou recalcado. O tubo flexível não pode entrar em contacto com superfícies quentes.
- A tubagem do gás (tubo do gás ou tubo flexível de segurança) pode ser ligada ao lado direito ou esquerdo do aparelho. A ligação deve dispor de um mecanismo de fecho de fácil acesso.

Problemas na instalação de gás / cheiro a gás

Se sentir cheiro a gás ou constatar que existem problemas na instalação de gás, deve

- fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás;
- apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros;
- desligar aparelhos eléctricos, incluindo lâmpadas;
- abrir as janelas e arejar bem o espaço;
- chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

Ligação eléctrica

Atenção!

- Solicite a colocação do aparelho ao seu Serviço de Assistência Técnica. Para a ligação é necessário um fusível 16 A. O aparelho está concebido para o funcionamento a 220-240 V.
- Se a tensão da rede eléctrica descer além dos 180 V, o sistema de ignição eléctrico não funciona.
- Se o aparelho for incorrectamente ligado e surgirem danos, é anulado o direito à garantia.

Para o Serviço de Assistência Técnica

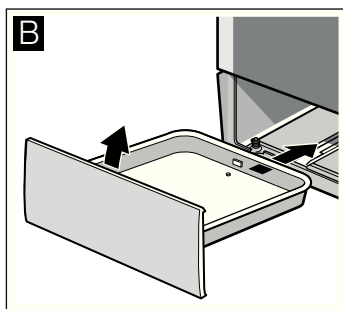
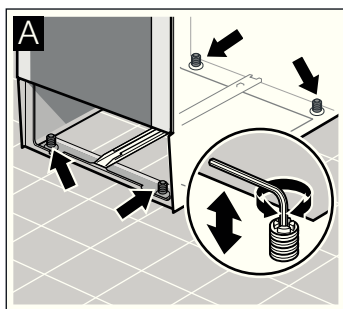
Atenção!

- O aparelho deve ser ligado de acordo com os dados na placa de características.
- Ligue o aparelho apenas a uma ligação eléctrica que corresponda aos regulamentos em vigor. A tomada deve ser facilmente acessível, para que o aparelho possa ser desligado da rede eléctrica em caso de necessidade.
- É necessário providenciar a existência de um sistema de corte de múltiplos pinos.
- Nunca utilize cabos de extensão ou fichas de contactos múltiplos.
- Por razões de segurança, este aparelho só pode ser ligado a uma ficha com ligação à terra. Se a ligação à terra não corresponder aos regulamentos, não está garantida a protecção contra perigos eléctricos.
- Para a ligação do aparelho, deve utilizar-se um cabo do tipo H 05 W-F ou um cabo equivalente.

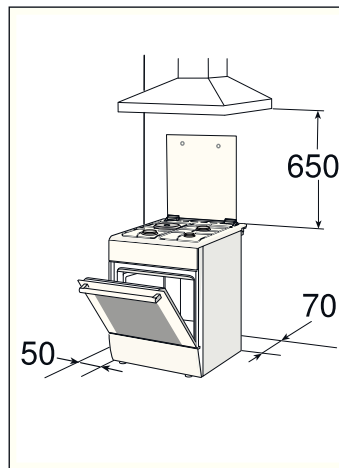
Nivelar o fogão

Coloque o fogão directamente no chão.

1. Puxe a gaveta de rodapé para fora e retire-a, puxando-a para cima.
Os pés reguláveis encontram-se à frente e atrás, na parte interior do rodapé.
2. Rode os pés com a chave sextavada para cima ou para baixo, conforme necessário, até o fogão ficar nivelado (figura A).
3. Insira novamente a gaveta de rodapé (figura B).



Colocação do aparelho



- O aparelho deve ser colocado de acordo com as dimensões indicadas e directamente sobre o chão da cozinha. O aparelho não deve ser colocado sobre qualquer outro objecto.
- A distância entre o bordo superior do fogão e o bordo inferior do exaustor deve corresponder às especificações do fabricante do exaustor.
- Preste atenção para que o aparelho não volte a ser deslocado após a colocação. A distância entre o queimador forte ou o queimador wok e as partes da frente dos móveis adjacentes tem de ser de, no mínimo, 50 mm.

Medidas a considerar durante o transporte

Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios. Insira todos os acessórios (p. ex., tabuleiro) nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos, para evitar uma danificação do aparelho. Coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira, para evitar um esbarramento na face interior da porta de vidro. Fixe a porta e, se existente, a tampa aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

Se a embalagem original já não estiver disponível

Acondicione o aparelho numa embalagem protectora, para assegurar uma protecção suficiente contra eventuais danos de transporte.

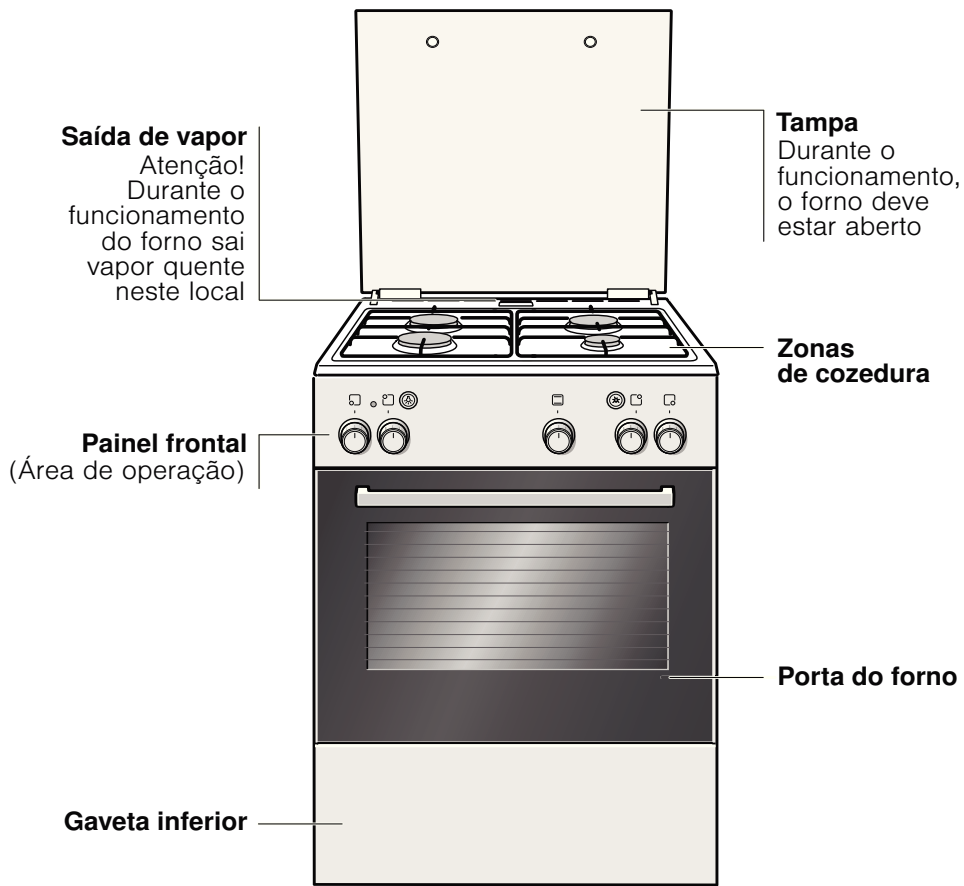
Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

O seu novo fogão

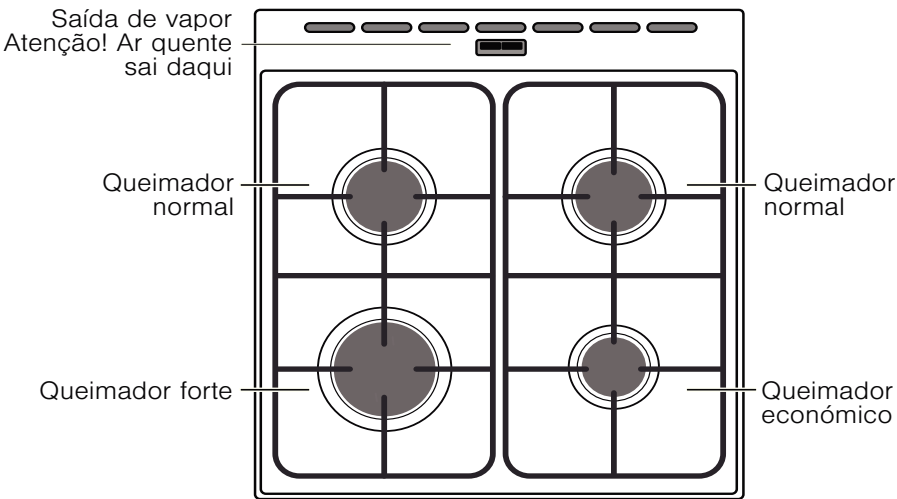
Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo fogão. Explicamos como funciona o painel de comando, a placa de cozinhar e os elementos individuais de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Generalidades

A versão depende do respectivo modelo.



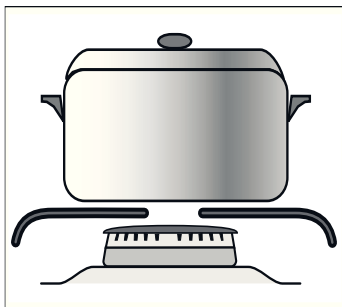
Área de cozedura



Queimadores	Diâmetro dos tachos e das frigideiras
Queimador económico 1kW	12-18 cm
Queimador normal 1,7 kW	18-24 cm
Queimador forte 3 kW	24-28 cm

O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.

Colocar a panela ou a frigideira ao centro, sobre o queimador. Deste modo, o calor da chama do queimador é transferido na perfeição para o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas, assegurando-se uma maior poupança de energia.



Botão do queimador

Com os quatro botões dos queimadores pode ajustar a potência de aquecimento dos zonas de cozedura.

Posições	Função/Fornos a gás
	Posição neutra O forno está desligado.
	Faixa de ajuste Chama grande = ajuste mais forte Chama económica = ajuste menor

No final da faixa de ajuste encontra-se um batente. Não deve continuar a rodar.

Botão de ignição

Com este botão activa-se o sistema de ignição electrónico.

Se pressionar o botão, todos os isqueiros acendem ao mesmo tempo.



Forno

Selector de funções

Rodar o selector de funções para a esquerda, de modo a ajustar a temperatura do forno, ou para a direita, para seleccionar a função de grill.

Posições	Função
	Posição neutra O forno não aquece.
170-270	Zona de temperatura Zona da temperatura em °C para confeccionar bolos nas formas de bolos, pizza no tabuleiro, bolachas etc.
	Potência do grill Ajuste da boca de grelhar para se grelhar com temperatura máxima.

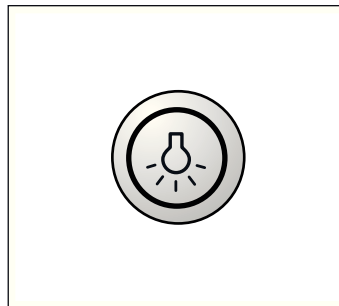
Potência de aquecimento do queimador: 3 kW

Potência de aquecimento do grill a gás: 2,1 kW

Tecla da lâmpada

Com esta tecla é ligada a lâmpada do forno.

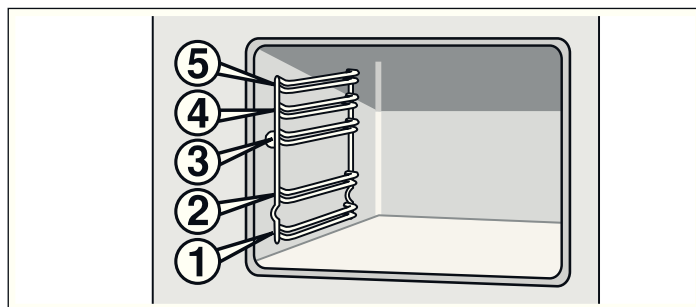
Voltar a pressionar para desligar o comando multifunções.



Acessórios

O acessório pode ser inserido no forno em 5 alturas diferentes.

Pode puxar cerca de dois terços do acessório para fora, sem que este tombe. Desta forma pode retirar facilmente os alimentos.



O acessório pode deformar-se devido ao calor. Logo que o acessório arrefeça, volta a assumir a sua forma original. A função não é influenciada.

Agarre o tabuleiro com ambas as mãos, dos dois lados, e insira-o paralelamente na estrutura. Ao inserir o tabuleiro, evite movimentos para a direita ou esquerda. Caso contrário, é difícil inserir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ficar danificadas.

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



Grelha

Para recipientes, formas de bolos, assar, grelhar e ultracongelados.

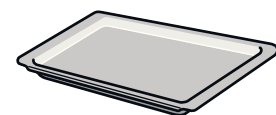
Introduzir a grelha com a curvatura virada para baixo .



Tabuleiro em esmalte

Para bolos e bolachas.

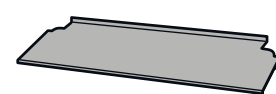
Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.



Tabuleiro de alumínio

Para bolos e bolachas.

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



Chapa de protecção

Para a utilização durante o grelhado.

Durante o grelhado utilize necessariamente a chapa de protecção, de modo a proteger o painel de comandos e os manipuladores selectores de temperaturas elevadas.

Acessórios especiais

Pode comprar acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade. Nas nossas brochuras ou na internet poderá encontrar diferentes produtos adequados para o seu forno. A disponibilidade de acessórios especiais ou a possibilidade de encomenda através

da internet difere de país para país. Poderá encontrar informações sobre o assunto nos documentos de venda.

Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Ao efectuar a compra, indique sempre o nome completo (Nº E) do seu aparelho.

Acessórios especiais	Número HZ	Função
Assadeira metálica	HEZ6000	A assadeira metálica é adequada para zonas de cozedura em cerâmica de vidro com zona de assados. Adequada tanto para zonas de cozedura do tipo indutivo como também para programas e sistema automático de assar. A assadeira é esmaltada no exterior e possui um revestimento anti-aderente no interior.
Tabuleiro para pizzas	HEZ317000	Adequado particularmente para pizza, ultracongelados e tortas redondas. Pode utilizar o tabuleiro para pizzas em vez do tabuleiro universal. Introduza o tabuleiro sobre a grelha e siga as indicações nas tabelas.
Grelha de inserção	HEZ324000	Para assar. Colocar a grelha sempre sobre o tabuleiro universal. A gordura e molho da carne a pingar são apanhados.
Chapa de grelhar	HEZ325000	É utilizada ao grelhar em vez da grelha ou como protecção contra salpicos, de modo a proteger o forno de sujidade forte. Utilizar a chapa de grelhar apenas com o tabuleiro universal. Pedaços a grelhar sobre a chapa de grelhar: Só podem ser utilizados os níveis de tabuleiro 1, 2 e 3. Chapa de grelhar como protecção contra salpicos: o tabuleiro universal é introduzido em conjunto com a chapa de grelhar por baixo da grelha.
Pedra de cozinhar	HEZ327000	A pedra de cozinhar é excelente para a preparação de pão, trigos e piza de fabrico caseiro, que devem ficar com um fundo estaladiço. A pedra de cozinhar tem de ser sempre aquecida previamente até à temperatura recomendada.
Tabuleiro em esmalte	HEZ331000	Para bolos e bolachas. Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro em esmalte com revestimento anti-aderente	HEZ331010	O bolo e as bolachas deixam-se distribuir bem no tabuleiro. Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro universal	HEZ332000	Para bolos suculentos, biscoitos, ultracongelados e grandes assados. Também pode ser utilizado para apanhar gordura ou molho da carne por baixo da grelha. Inserir no forno o tabuleiro universal com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro universal com revestimento anti-aderente	HEZ332010	Bolos suculentos, biscoitos, ultracongelados e grandes assados deixam-se distribuir bem no tabuleiro universal. Inserir no forno o tabuleiro universal com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro profissional com grelha de inserção	HEZ333000	Adequada particularmente para a preparação de grandes quantidades.
Tampa para tabuleiro profissional	HEZ333001	Com a tampa, o tabuleiro profissional torna-se numa assadeira profissional.
Grelha	HEZ334000	Para recipientes, formas de bolos, assar, grelhar e ultracongelados.
Tabuleiro de vidro	HEZ336000	Tabuleiro fundo em vidro. Também é adequado como recipiente para servir.
Prateleira integral telescópica dupla	HEZ338250	Com os rails telescópicos na altura 2 e 3, pode retirar um pouco mais os recipientes, sem que tombem.
Prateleira integral telescópica tripla	HEZ338352	Com os rails telescópicos na altura 1, 2 e 3, pode retirar os recipientes, sem que tombem.
Prateleira integral telescópica tripla	HEZ338356	Com os rails telescópicos na altura 1, 2 e 3, pode retirar os recipientes, sem que tombem.
Assadeiras universais	HEZ390800	Adequada particularmente para a preparação de grandes quantidades. A parte exterior da assadeira é de esmalte de granito com uma tampa de vidro resistente para forno. A tampa de vidro pode ser utilizada como forma de gratinar.
Assadeiras de vidro	HEZ915001	A assadeira de vidro é adequada para alimentos e soufflés a vapor. Particularmente adequada para programas e sistema automático de assar.

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.

Toalhitas de limpeza para superfícies em aço inox	N.º de artigo 311134	Previne o depósito de sujidade. As toalhitas 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

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno ou placa de cozinhar a gás. Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

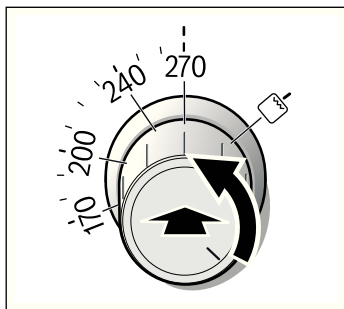
Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio fechado. Preste atenção para que não nenhum material de embalagem na câmara de cozedura.

Como ajustar o queimador a gás

Exemplo na imagem: aquecer a 270 °C

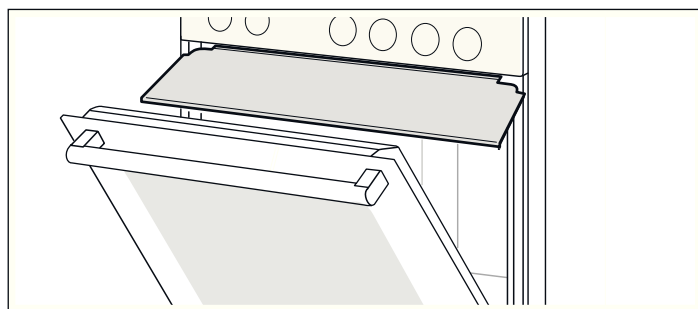
1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a entrada de gás principal do aparelho. Conecte a ficha à tomada. Abra a porta do forno.
3. Pressione e rode o interruptor do queimador para 270 °C.
4. Enquanto mantém pressionado o interruptor do queimador do forno, pressione o botão de ignição .



5. O gás que sai do queimador do forno é inflamado com ajuda do botão de ignição. Para que a protecção de ignição actue, mantenha o queimador do forno pressionado durante 10 segundos.
6. Através do orifício de observação, verificar se a chama está acesa. Se não estiver, repita o processo a partir do passo 3.
7. Fechar lentamente a porta do forno.
8. Após 30 minutos, desligue o interruptor do queimador.

Como regular o grill a gás

1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a entrada de gás principal do aparelho. Conecte a ficha à tomada.
3. Introduzir a chapa de protecção na ranhura por baixo do painel de comandos.
A chapa de protecção é introduzida de forma a que o canto mais comprido aponte para a frente, com a curvatura para baixo.

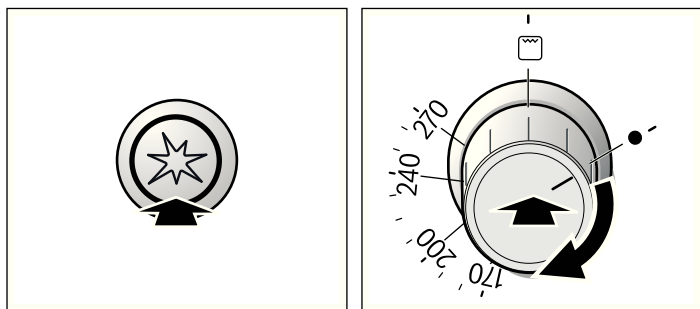


Fixar a chapa de protecção com ajuda dos suportes na ranhura por baixo do painel de comandos.

Certifique-se que a chapa de protecção engatou nos suportes. Se não for possível extrair a chapa de protecção, isso significa que está engatado correctamente. Pode utilizar agora a chapa de protecção em segurança. Caso contrário, introduzir a chapa de protecção num ângulo ligeiramente maior na ranhura e prestar atenção para que engate nos suportes.

4. Fechar a porta do forno de forma a tocar na chapa de protecção.
5. Pressionar o selector de funções e rodar para a direita, para a posição de grill .

6. Com o selector de funções pressionado, pressionar em simultâneo o botão de ignição ✨.



7. O gás que sai do grill a gás é inflamado com ajuda do botão de ignição. Para que a protecção de ignição actue, manter o selector de funções pressionado durante 10 segundos.
8. Verifique se a chama está acesa. Se não estiver, repita o processo a partir do passo 5.
9. Após 30 minutos, desligue o selector de funções. Depois de o forno ter arrefecido, voltar a retirar a chapa de protecção.

Limpar os acessórios

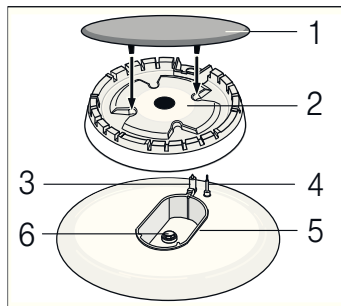
Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador

Limpe a tampa do queimador (1) e a torneira (2) com água e detergente da loiça. Seque cuidadosamente as peças individuais.

Coloque novamente a torneira e a tampa do queimador sobre o anel do queimador (5). Nessa ocasião, assegure-se de que o isqueiro (3) e o perno de protecção da chama (4) não ficam danificados.

O injector (6) deve estar seco e limpo. Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira.



Regular a placa de cozinhar

A sua placa de cozinhar está equipada com quatro queimadores a gás. Passa-se a descrever como poderá acender os queimadores a gás e regular o tamanho da chama.

Acender os queimadores

Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira. As aberturas na torneira devem estar sempre desimpedidas. Todas as peças devem estar secas.

1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Rode o interruptor da zona de cozedura desejada para a esquerda, para o símbolo da chama grande @.
3. Pressione e mantenha pressionado o botão do queimador e, ao mesmo tempo, pressione o botão de ignição. O queimador acende.



4. Manter o botão do queimador pressionado durante aprox. 1-3 segundos. A protecção de ignição é activada. Se a chama de gás se apagar, a entrada de gás é automaticamente interrompida pelo sistema de protecção de ignição.
5. Ajustar o tamanho da chama pretendido. A chama não está estável entre o ajuste • Desligado e o ajuste @. Por isso, selecione sempre um ajuste entre @ chama grande e @ pequena.
6. Se a chama se voltar a apagar, repita o processo a partir do passo 2.
7. Para concluir o processo de cozedura: Rode o botão do queimador • para a direita, para a posição Desligado.

Não se deve manter a ignição eléctrica a funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, um minuto. Depois, repita o processo de ignição.

O queimador não acende

Em caso de falha de corrente eléctrica ou de velas de ignição húmidas, poderá acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

Tabela - Cozinhar

Escolha o tamanho da panela adequado para cada zona de cozedura. O diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por essa razão, é possível que haja diferenças. Poderá avaliar por si mesmo o tempo de cozedura ideal.

Os minerais e as vitaminas são destruídos muito rapidamente durante a cozedura. Por conseguinte, utilize apenas pouca água. Deste modo, é possível conservar as vitaminas e os minerais. Escolha tempos de cozedura curtos, para que os legumes permaneçam estaladiços e nutritivos.

Exemplo	Alimentos	Zona de cozedura	Posição de aquecimento
Derreter	Chocolate, manteiga, margarina	Queimador económico	Pequena chama
Aquecer	Caldos, legumes enlatados	Queimador normal	Pequena chama
Aquecer e manter quente	Sopas	Queimador económico	Pequena chama
Estufar*	Peixe	Queimador normal	Entre chama grande e pequena
Estufar*	Batatas e outros legumes, carne	Queimador normal	Entre chama grande e pequena
Cozer*	Arroz, legumes, carnes (com molhos)	Queimador normal	Altura de chama grande
Assar	Panquecas, batatas, panados, douradinhos	Queimador forte	Entre chama grande e pequena

*Se utilizar uma panela com uma tampa, reduza o tamanho da chama, mal comece a ferver.

Programar o forno

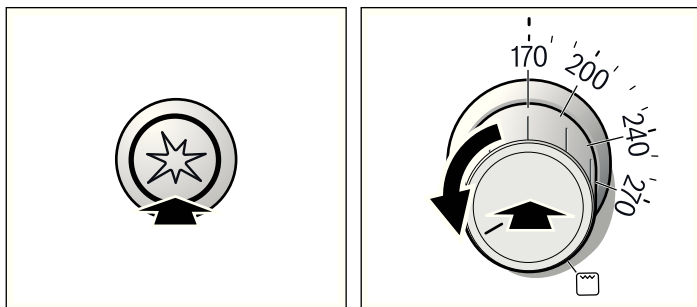
Aqui receberá informações sobre como ajustar o forno.

Ajusta desta forma o queimador do forno

Quando o queimador a gás estiver aceso, pode cozer num tabuleiro com a porta do forno fechada.

Exemplo na imagem: cozer a 170 °C.

1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a entrada de gás principal do aparelho. Conecte a ficha à tomada. Abra a porta do forno.
3. Pressione e rode o interruptor do queimador para 170 °C.
4. Enquanto mantém pressionado o interruptor do queimador, pressione o botão de ignição .



5. O gás que sai do queimador do forno é inflamado com ajuda do botão de ignição. Para que a protecção de ignição actue, mantenha o queimador do forno pressionado durante 10 segundos.

A protecção de ignição é activada. Se a chama de gás se apagar, a entrada de gás é automaticamente interrompida pelo sistema de protecção de ignição.

6. Através do orifício de observação, verificar se a chama está acesa. Se não estiver, repita o processo a partir do passo 3.
7. Fechar lentamente a porta do forno.

8. Antes de confeccionar, aqueça o forno vazio previamente durante aprox. 15 minutos.

9. Quando os alimentos estiverem prontos, desligar o interruptor do queimador a gás.

Pode modificar a temperatura em qualquer altura.

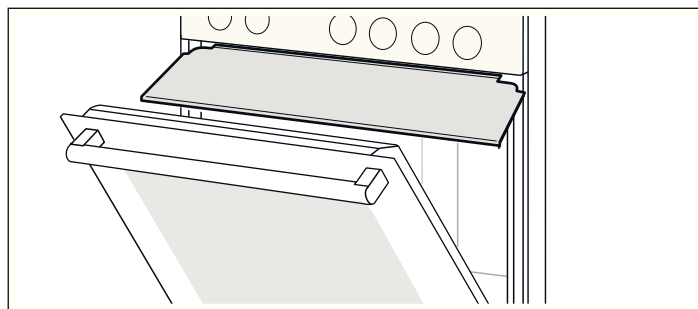
Atenção!

Não se deve manter a ignição eléctrica a funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, um minuto. Depois, repita o processo de ignição.

Ajusta desta forma o grill a gás do forno

1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Abra a entrada de gás principal do aparelho. Conecte a ficha à tomada.
3. Introduzir a chapa de protecção na ranhura por baixo do painel de comandos.

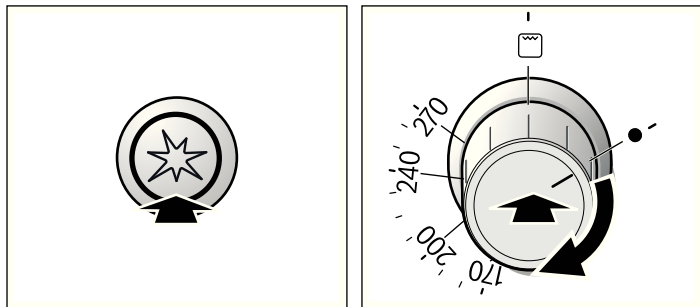
A chapa de protecção é introduzida de forma a que o canto mais comprido aponte para a frente, com a curvatura para baixo.



Fixar a chapa de protecção com ajuda dos suportes na ranhura por baixo do painel de comandos.

Certifique-se que a chapa de protecção engatou nos suportes. Se não for possível extrair a chapa de protecção, isso significa que está engatado correctamente. Pode utilizar agora a chapa de protecção em segurança. Caso contrário, introduzir a chapa de protecção num ângulo ligeiramente maior na ranhura e prestar atenção para que engate nos suportes.

4. Fechar a porta do forno de forma a tocar na chapa de protecção.
5. Pressionar o selector de funções, rodar para a direita, para a posição de grill ☐.
6. Com o selector de funções pressionado, pressionar em simultâneo o botão de ignição ✨.



7. O gás que sai do grill a gás é inflamado com ajuda do botão de ignição. Para que a protecção de ignição actue, manter o selector de funções pressionado durante 10 segundos.

A protecção de ignição é activada. Se a chama de gás se apagar, a entrada de gás é automaticamente interrompida pelo sistema de protecção de ignição.

8. Verifique se a chama está acesa. Se não estiver, repita o processo a partir do passo 5.
9. Quando os alimentos estiverem cozinhados, pode desligar o selector de funções. Depois de o forno ter arrefecido, voltar a retirar a chapa de protecção.

⚠ Atenção!

Não se deve manter a ignição eléctrica a funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, um minuto. Depois, repita o processo de ignição.

Manutenção e limpeza

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

Notas

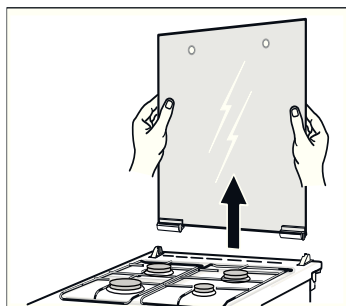
- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. 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 anticorrosão não é afectada.

Tampa de vidro

Antes de abrir a tampa, remova eventuais derramamentos com um pano.

De preferência, utilize um produto de limpeza para vidros para efectuar a limpeza.

Para efectuar a limpeza, remova a tampa. Para o efeito, agarre a cobertura com ambas as mãos, dos dois lados, e puxe-a para cima.



Caso as dobradiças da tampa se soltem, preste atenção às letras que aí se encontram. A dobradiça com a letra R deve ser montada à direita e a dobradiça com a letra L à esquerda.

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

Feche a tampa apenas quando as zonas de cozedura estiverem frias.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas devido a produtos de limpeza errados, observe as seguintes indicações.

Durante a limpeza da placa de cozinhar, não utilizar

- detergente da loiça não diluído ou detergente para máquinas de lavar loiça,
- esponjas abrasivas,
- produtos de limpeza agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Durante a limpeza do forno, não utilizar

- produtos de limpeza afiados ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esponjas abrasivas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

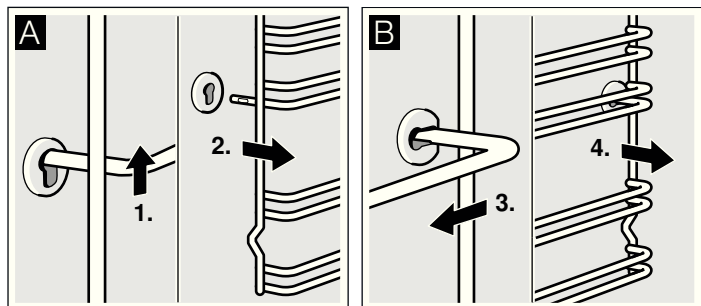
Superfícies frontais em inox	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Limpar sempre paralelamente à textura natural. Caso contrário, podem surgir riscos. Secar com um pano macio. Remover de imediato manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo. Não utilizar produtos abrasivos, esponjas ásperas nem panos de limpeza ásperos. As superfícies frontais em inox podem ser polidas com o auxílio de produtos de conservação específicos. Observe as instruções do fabricante. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade poderá encontrar produtos de limpeza especiais para aço inoxidável.
Superfícies em esmalte e superfícies pintadas	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
Queimadores e grelhas de aço dos zonas de cozedura a gás	Não limpar na máquina de lavar loiça. Retirar a grelha e limpar com uma esponja, detergente da loiça e um pouco de água quente. Retire a torneira e as tampas dos queimadores. Utilize uma esponja com um pouco de água quente e detergente da loiça para efectuar a limpeza. Preste atenção para que as aberturas de saída do gás das torneiras estejam limpas e não entupidas. Limpar os isqueiros com uma pequena escova macia. Os queimadores funcionam apenas se os isqueiros estiverem limpos. Remover os restos de alimentos dos anéis do queimador com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Utilize pouca água. A água não pode chegar ao interior do aparelho. Prestar atenção para que a abertura do injektor não esteja obstruída nem danificada durante a limpeza. Secar todas as peças após a limpeza e coloque as tampas dos queimadores de forma exacta sobre as torneiras. Se as peças não forem colocadas com exactidão, a ignição dos queimadores é dificultada. As tampas dos queimadores estão revestidas de esmalte preto. As temperaturas elevadas podem originar mudanças de cor. Isto não afecta a função dos queimadores. Voltar a introduzir a grelha no forno.
Placa eléctrica (opção)	Limpar com o lado duro de uma esponja abrasiva e um pouco de produto abrasivo líquido. Após a limpeza, ligar a placa por breves instantes, para efeitos de secagem. Placas húmidas ficam enferrujadas com o decorrer do tempo. Em seguida, aplicar um produto de conservação. Remover sempre de imediato líquidos derramados e restos de alimentos.
Anel metálico da placa eléctrica (opção)	O anel metálico pode mudar de cor com o decorrer do tempo. É, no entanto, possível restabelecer a cor original. Limpar o anel com o lado duro de uma esponja abrasiva e um pouco de produto abrasivo líquido. Assegure-se de que as superfícies adjacentes não ficam desgastadas. As superfícies podem ficar danificadas.
Botões	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
Vidro da porta	Pode ser limpo com um produto de limpeza para vidros. Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou objectos metálicos afiados. Estes podem riscar e danificar a superfície do vidro.
Vedante	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
Tecto do forno	Limpar com água quente ou água com vinagre. Em caso de sujidade intensa: Utilizar o produto de limpeza para fornos apenas sobre superfícies arrefecidas.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
Acessórios	Molhe-os em solução de água quente com detergente não abrasivo. Limpe-os com uma escova ou uma esponja.
Tabuleiro de alumínio (opção)	Não limpar na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar produto de limpeza para fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objecto afiado semelhante. Limpar com solução de água e detergente e um pano macio para limpeza de vidros ou um pano de microfibras que não ligue fios, na horizontal e sem aplicar pressão sobre as superfícies. Secar com um pano macio. Não utilizar produtos abrasivos, esponjas ásperas nem panos de limpeza ásperos. Riscam o tabuleiro
Protecção para crianças (opção)	Caso esteja aplicada uma protecção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza. Demolhar todas as peças de plástico numa solução de água quente e lavar com uma esponja. Secar com um pano macio. Em caso de forte sujidade, a protecção para crianças deixa de funcionar correctamente.
Gaveta inferior (opção)	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
Acessórios	Molhe-os em solução de água quente com detergente não abrasivo. Limpe-os com uma escova ou uma esponja.

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

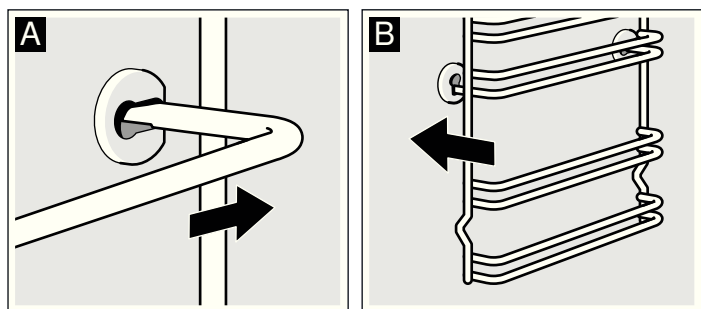
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



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).

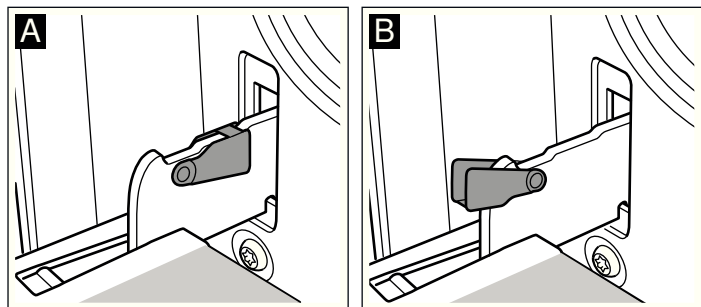


As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. A reentrância tem de ficar sempre em baixo.

Engatar e desengatar a porta do forno

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

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



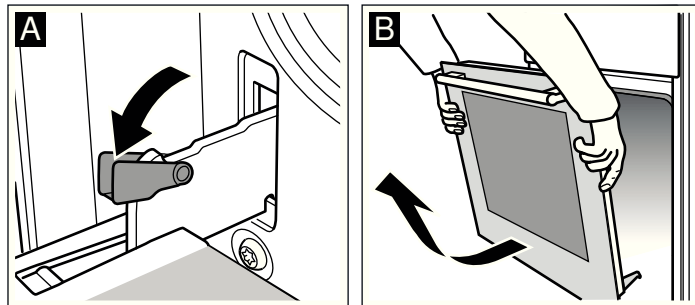
⚠ Perigo de ferimentos!

Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão

sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

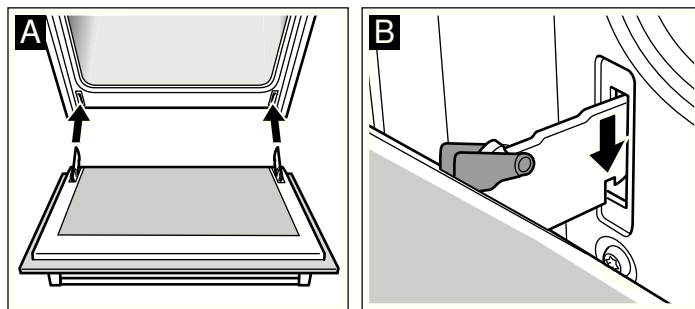
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



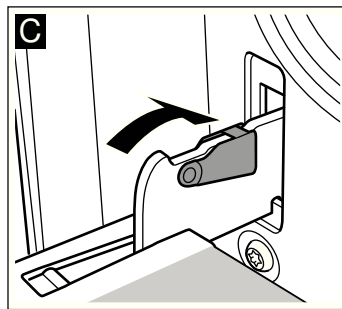
Engatar a porta

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

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



3. Feche ambas as alavancas de bloqueio (figura C). Feche a porta do forno.



⚠ Perigo de ferimentos!

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

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 avarias

Se não conseguir confeccionar algum alimentos, consulte a secção . *Testamos os alimentos por si no nosso estúdio de cozinha.* Aqui encontra dicas e informações úteis para cozer, confeccionar e assar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!!

Reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por um dos técnicos do nosso Serviço de Assistência.

Avaria	Causa possível	Resolução/informações
O forno não funciona.	O fusível está avariado.	Verificar se o fusível está avariado na caixa dos fusíveis.
	Falha de corrente eléctrica	Verificar se a lâmpada da cozinha ou outros aparelhos da cozinha funcionam.
O forno não aquece.	Pó nas peças de contacto.	Rodar os manípulos selectores algumas vezes para a direita e para a esquerda.
O queimador não acende.	A corrente falhou ou as velas de ignição estão húmidas.	Acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

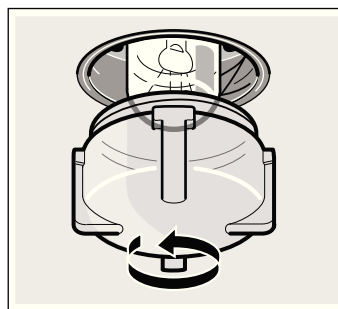
Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 25 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. Desenrosque a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.



3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
4. Enrosque novamente a tampa de vidro.
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-Nr.) e número FD

Quando solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, indique o número E e o número FD do aparelho. Poderá encontrar a placa de características com os números na caixa do aparelho. Insira aqui os dados do aparelho, para que os tenha disponíveis em caso de avaria.

N.º E (E-Nr.)	N.º FD
Serviço de Assistência Técnica ☎	

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.

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupança de energia

- O forno só deverá ser aquecido previamente se isso estiver indicado nas tabelas das instruções de utilização ou na receita.
- Utilize formas escuras, pintadas de preto ou esmaltadas, visto que estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o menos possível durante a confecção de alimentos e dos assados.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, o forno pode ser desligado 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e os alimentos podem terminar de cozer com o calor residual.

Poupar energia na placa de cozinhar

- Utilize tachos e frigideiras com bases espessas e planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobre tudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de

cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes indicam o diâmetro superior do tacho, que na maior parte das vezes é superior ao diâmetro da base.

- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Tape sempre os tachos com a respectiva tampa. Ao cozinhar sem tampa, necessita de muito mais energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.
- Aproveite o calor residual. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de 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.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Pode aqui encontrar uma selecção de alimentos e os ajustes ideais. Mostramos-lhe qual o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequada para os seus alimentos. Obtem indicações sobre os acessórios adequados e a altura a que devem ser inseridos. Recebe conselhos sobre os recipientes e o modo de preparação.

Notas

- Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos na câmara de cozedura fria e vazia. Efectuar o pré-aquecimento apenas se isso estiver indicado nas tabelas. Antes do pré-aquecimento, coloque papel de cozinhar nos acessórios.
- As indicações de tempo nas tabelas são valores de orientação. Eles dependem da qualidade e da constituição dos produtos alimentares.
- Utilize os acessórios fornecidos. No comércio da especialidade ou no Serviço de Assistência Técnica poderá obter acessórios adicionais, sob a forma de extras opcionais. Antes da utilização, retire todos os acessórios que não necessita da câmara de cozedura.
- Utilize sempre uma pega de cozinha, quando retire acessórios quentes ou recipientes da câmara de cozedura.
- O seu forno é adequado para cozer num nível.

Atenção!

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

Nome do gás	Mistura de gases (%)
G20	CH ₄ = 100

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

Bolos e biscoitos

Formas de bolos

Ao confeccionar na forma de bolo, inserir a grelha na altura indicada e colocar a forma do bolo sobre a grelha.

As formas de bolos escuras são as mais adequadas.

Ao confeccionar em formas de bolos finas ou formas de vidro, o tempo de cozedura aumenta e o bolo não fica uniformemente castanho.

Utilizar apenas formas de vidro resistentes ao calor. Não pousar a forma de vidro quente sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estilhaçar.

Caso pretenda utilizar formas de silicone, orienta-se pelas instruções de utilização do fabricante. Formas de silicone, em comparação com formas de bolos normais, são normalmente um pouco mais pequenas. Por essa razão, as quantidades podem divergir um pouco das quantidades indicadas na receita.

Tabelas de cozedura para o queimador do forno

Nas tabelas encontrará os tipos de aquecimento ideais para uma selecção de bolos e tortas. As indicações de temperatura e tempos de cozedura dependem da quantidade e da constituição da massa.

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos na câmara de cozedura fria e vazia.

O calor distribui-se pelo forno, logo que o gás a sair do queimador seja inflamado. É por essa razão que, geralmente, a parte inferior dos alimentos fica mais alourada.

Bolos em formas	Acessórios	Altura	Indicação de temperatura em °C (queimador do forno)	Duração, minutos
Bolos	Forma redonda com fundo de tubo removível, profunda	2	180	60-80
Bolos	Forma redonda com fundo de tubo removível, larga	3	180	60-80
Bolo simples	Forma com fundo removível (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Bolo de maçã	Forma com fundo removível, clara (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Bolo de sêmola	Forma de soufflé em vidro, quadrangular	3	180	60-80

Diversos bolos pequenos no tabuleiro	Acessórios	Altura	Indicação de temperatura em °C (queimador do forno)	Duração, minutos
Bolinhos	Tabuleiro	4	170	70-90
Bolachas	Tabuleiro	3	180	40-60
Rosca de sésamo	Tabuleiro	4	190	60-80
Strudel de massa folhada	Tabuleiro	4	180	50-70
Strudel de massa Yufka	Tabuleiro	3	190	60-80
Pasteleria de levedura	Tabuleiro	4	170	70-90
Pizza	Tabuleiro	3	190	50-70

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Empadão de massa	Forma de soufflé em vidro, quadrangular*	2	190	60-80
Gratinado de batatas a partir de ingredientes crus, Altura máx., 4 cm	Forma de soufflé em vidro, quadrangular*	2	180	60-80
Gulasch de legumes	Recipiente de barro	2	220	80-100

* Utilizar apenas formas de vidro resistentes ao calor. Não pousar a forma de vidro quente sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estilhaçar.

Conselhos para confecção de alimentos

Pretende confeccionar as suas próprias receitas.	Orienta-se por biscoitos semelhantes nas tabelas de cozedura.
Desta modo, pode determinar se o bolo batido está bem cozido:	Enfie um palito de madeira no ponto mais alto do bolo, cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de confecção indicado na receita. Se já não ficar colada nenhuma massa no palito de madeira, o bolo está pronto.
O bolo desfaz-se.	Da próxima vez utilize menos líquidos. Siga os tempos de batimento indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro e ficou baixo na periferia.	Não unte o bordo da forma com fundo removível. Solte o bolo após a confecção cuidadosamente com uma faca.
O bolo está demasiado seco.	Com um palito, faça pequenos furos no bolo pronto. Em seguida, deite algumas gotas de sumo de fruta ou de bebida espirituosa por cima. Da próxima vez, diminua o tempo de cozedura.
O bolo de frutas está demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez insira o bolo um nível mais abaixo.
O sumo de fruta transborda.	Da próxima vez utilize o tabuleiro universal mais fundo (se disponível).
Na confecção de pães levedados, estes colam entre si.	Entre os pães deve ser mantida uma distância de cerca de 2 cm. Deste modo, existe espaço suficiente para que os pães possam crescer e cozer de modo uniforme.
Na confecção de bolos suculentos surge água de condensação.	Durante a confecção pode surgir vapor de água. Este escapa através da porta. O vapor da água pode alojar-se no painel de comando ou nas partes da frente dos móveis contíguos e pingar como água de condensação. Isto deve-se às leis da física.

Carne, aves, peixe, torrada

Tabela - Cozer - Grill a gás

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos em forno frio.

Vire os pedaços de carne após 2/3 do tempo de cozedura.
Coloque os pedaços a grelhar no centro da grelha.
Ao grelhar directamente na grelha, meta o tabuleiro na altura 1.
O molho do peixe é recolhido e o forno fica limpo.

Alimentos	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Duração, minutos
Carne					
Bifes (2 unidades, 3 cm)	0,5 kg	Grelha	4		30-40
Hamburger (6 unidades)	0,3 kg	Grelha	4		10-20
Salsichas (5 unidades)	0,2 kg	Grelha	4		10-20
Aves					
Perna de frango (4 unidades)	1,5 kg	Grelha	4		40-50
Peixe					
Peixe, no total (2 unidades)	1,0 kg	Grelha	4		35-45
Filetes de peixe (4 unidades)	0,5 kg	Grelha	4		35-45
Torradas					
Tostas torradas (4 unidades)	-	Grelha	4		2-4
Tostas recheadas torradas pelo lado de cima (4 unidades)	-	Grelha	4		3-5

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.

Acrilamida nos produtos alimentares

A acrilamida surge principalmente em caso de produtos de cereais e de batata preparados a altas temperaturas, como, p. ex., batatas fritas, torradas, trigos, pão, pastelaria fina de massa areada (bolachas, Lebkuchen (pastel natalício alemão), Spekulatius (bolacha natalícia belga)).

Recomendações para cozer, assar e grelhar com valores baixos de acrilamida

Geral	■ Mantenha os tempos de cozedura o mais breve possíveis. ■ Aloire o alimento a ser cozinhado até ficar castanho dourado. "Dourar em vez de carbonizar". ■ Quanto maior e mais grosso o alimento a ser cozinhado, menos acrilamida irá conter.
Batatas fritas de forno	Distribua as batatas fritas de modo uniforme e, na medida do possível, em apenas uma camada sobre o tabuleiro. Para evitar que sequem demasiado rápido, cozinhe pelo menos 400 g por tabuleiro.

Consejos y advertencias de seguridad	21	Cuidados y limpieza	30
Antes del montaje.....	21	Cristal protector superior	30
Consejos y advertencias sobre seguridad	21	Productos de limpieza	30
Causas de daños.....	22	Descolgar y colgar las rejillas.....	32
Instalación, toma de gas y conexión eléctrica.....	22	Descolgar y colgar la puerta del horno	32
Toma de gas.....	22	¿Qué hacer en caso de avería?	33
Averías en la instalación de gas/olor a gas.....	22	Tabla de averías	33
Conexión eléctrica.....	23	Cambiar la lámpara del techo del horno.....	33
Nivelar la cocina	23	Cristal protector	33
Instalación del aparato	23	Servicio de Asistencia Técnica	33
Medidas de seguridad durante el transporte.....	23	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	33
Su nueva cocina.....	24	Consejos sobre energía y medio ambiente.....	34
Generalidades	24	Ahorro de energía	34
Zona de cocción.....	24	Ahorro de energía con la placa de cocción	34
Horno	25	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	34
Accesorios	25	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	34
Antes del primer uso	27	Pasteles y repostería.....	34
Calentar el horno	27	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	35
Así se ajusta el quemador de gas inferior.....	27	Carne, ave, pescado, tostadas.....	36
Así se ajusta el grill a gas.....	27	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	36
Limpiar los accesorios.....	28	Presencia de acrilamida en los alimentos.....	37
Primera limpieza de la base y la tapa del quemador.....	28		
Programar la placa de cocción.....	28		
Encender el quemador de gas	28		
Tablas de cocción	29		
Programar el horno.....	29		
Así se ajusta el quemador de gas inferior del horno.....	29		
Así se ajusta el grill de gas del horno.....	29		

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

Leer atentamente las presentes instrucciones de uso y conservarlas junto con las instrucciones de instalación y los diferentes accesorios. Si se entrega el aparato a terceras personas, incluir también los manuales de instrucciones y los accesorios.

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 incorrecta

La instalación del aparato (conexión eléctrica y toma de gas) se debe efectuar conforme a las instrucciones de uso y las instrucciones específicas para la toma de gas y el cambio a otro tipo de gas.

El aparato puede resultar seriamente dañado si la conexión y la configuración del mismo se realizan de modo incorrecto. El fabricante del aparato no se hace responsable de estos daños. La garantía del aparato queda anulada.

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.

Superficies calientes

¡Peligro de quemaduras!

- **Las superficies interiores del horno y el grill se calientan mucho durante el funcionamiento del horno. Mantener alejados a los niños pequeños.**
- No tocar las superficies interiores del horno, las zonas de cocción calientes ni los elementos calefactores. Mantener alejados del horno a los niños pequeños.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de alcohol de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse dentro del horno. Utilizar el alcohol de alta graduación solo en pequeñas cantidades y abrir la puerta del horno con cuidado.
- Los cables eléctricos y los conductos de gas no deben entrar en contacto con la parte posterior del aparato. Esta parte se calienta cuando el aparato está en funcionamiento, por lo que podrían dañarse los cables de conexión.

¡Peligro de incendio!

No colocar objetos inflamables sobre las placas de cocción ni guardarlos 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. Cortar la alimentación de gas.

Las superficies del cajón inferior pueden calentarse mucho. Guardar en este cajón solo accesorios para el horno. El cajón inferior no debe utilizarse para guardar objetos inflamables o combustibles. ¡Peligro de incendio!

¡Peligro de cortocircuito!

No aprisionar cables de conexión de aparatos eléctricos con la puerta del aparato ni ponerlos sobre las placas de cocción calientes. 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.

Aceite y grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio!

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

Ventilación insuficiente al cocinar con gas

Los aparatos de cocción a gas producen humedad y calor. Asegurarse de que la cocina esté siempre bien ventilada. Mantener abiertas las aberturas naturales de ventilación o instalar una campana extractora. Si el aparato funciona durante mucho tiempo puede resultar necesaria más ventilación. Abrir una ventana o aumentar la potencia de la campana extractora.

Los materiales fácilmente inflamables, como p. ej. cortinas, no deben colgarse cerca de este aparato. No encender la campana extractora si las zonas de cocción no están ocupadas con recipientes. Los restos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden incendiarse. El calor intenso puede dañar la campana extractora. ¡Peligro de incendio!

Bisagras

No introducir las manos en las bisagras de la puerta del horno ni de la tapa superior. Se podría pillar los dedos.

Reparaciones

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario. ¡Peligro de descarga eléctrica! ¡Peligro de fuga de gas!

Las reparaciones solo deben ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Los cables dañados solo pueden ser sustituidos por personal del Servicio de Asistencia Técnica.

Si el aparato está defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles. Cortar el paso de gas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas o el tirador de la puerta

No desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas; el conducto del gas podría resultar dañado. ¡Peligro de fuga de gas! No desplazar el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta. Las bisagras y el tirador de la puerta pueden dañarse.

Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad

La puerta del horno se puede calentar mucho cuando los tiempos de cocción son prolongados.

Extremar la precaución durante el funcionamiento del horno en caso de haber niños pequeños.

Existe un dispositivo de protección (rejilla de protección) que impide tocar la puerta del horno. Este accesorio especial (469088) se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

Vidrio protector superior



Atención: El cristal protector puede estallar por el calor. Antes de cerrar la tapa, apagar todos los quemadores. Esperar hasta que el horno se haya enfriado antes de cerrar el cristal protector.

Causas de daños

Placa de cocción

¡Atención!

- Utilizar las zonas de cocción solamente con recipientes colocados encima. No calentar ollas o sartenes vacías para no dañarles el fondo.
- Utilizar únicamente ollas y sartenes con la base plana.
- Colocar el recipiente en el centro del quemador. De este modo, el calor de la llama se transfiere de forma óptima a la base del recipiente, no se daña el mango ni las asas y se ahorra más energía.
- Asegurarse de que los quemadores de gas están limpios y secos. La base y la tapa del quemador deben estar correctamente colocadas.
- La tapa superior debe estar abierta cuando la cocina esté en funcionamiento.

Daños en el horno

¡Atención!

- No introducir bandejas en la solera del horno. No cubrir la solera del horno con papel de aluminio. No poner envases de comida sobre la solera del horno; si se hace, se produce una acumulación de calor. Los tiempos de cocción y asado dejan de ser válidos y el esmalte se estropea.
- No verter agua en el horno caliente. El esmalte puede deteriorarse.
- Cuando se preparen pasteles de frutas muy jugosos, no añadir demasiada fruta. El jugo que gotea de la bandeja de horno puede producir manchas difíciles de eliminar.
- No utilizar la puerta abierta del horno como superficie de apoyo.

Daños en el cajón inferior

¡Atención!

No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Puede resultar dañado.

Daños en los frontales de los muebles contiguos

¡Atención!

- Dejar que el horno se enfríe siempre con la puerta cerrada. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cierra bien durante el funcionamiento del horno. Los frontales de los muebles contiguos se dañarán con el tiempo. Mantener la junta de la puerta siempre limpia.

Instalación, toma de gas y conexión eléctrica

Toma de gas

La instalación únicamente debe ser efectuada por un técnico especialista autorizado o un técnico del Servicio de Asistencia Técnica de acuerdo con las instrucciones que se describen en "Toma de gas y cambio a otro tipo de gas".

Para el técnico especialista autorizado o el Servicio de Asistencia Técnica

¡Atención!

- Las condiciones de ajuste para este aparato se especifican en la etiqueta de características dispuesta en la parte posterior del aparato. El tipo de gas ajustado de fábrica está marcado con un asterisco (*).
- Antes de proceder con la instalación del aparato, comprobar las condiciones de accesibilidad a la red (tipo y presión de gas) y cerciorarse de que el ajuste de gas del aparato cumpla estas condiciones. Si fuera necesario cambiar los ajustes del aparato, seguir las instrucciones que se describen en el apartado "Toma de gas y cambio a otro tipo de gas".
- Este aparato no está conectado a ninguna salida de gases de escape. La conexión y la puesta en funcionamiento se debe realizar conforme a las condiciones de instalación. No

conectar el aparato a una salida de gases de escape. Seguir estrictamente las prescripciones de ventilación.

- La toma de gas se debe efectuar mediante una conexión fija, es decir, que no sea móvil (conducto de gas) o mediante una manguera de seguridad.
- En caso de utilizar una manguera de seguridad, asegurarse de que no esté aprisionada ni comprimida. La manguera no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- El conducto del gas (tubería de gas o manguera de seguridad) se puede conectar a la derecha o la izquierda del aparato. La toma debe disponer de un obturador fácilmente accesible.

Averías en la instalación de gas/olor a gas

Si se nota olor a gas o se detecta una avería en la instalación,

- cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la botella de gas
- apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos
- desconectar los aparatos eléctricos, incluidas las lámparas
- abrir la ventana y ventilar bien la habitación
- llamar al servicio de asistencia técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Conexión eléctrica

¡Atención!

- La instalación del aparato debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica. Para la conexión se necesita un fusible de 16 A. El aparato está concebido para que funcione a 220-240 V.
- Si la tensión de la red eléctrica cae por debajo de 180 V, el sistema de encendido no funciona.
- La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Para el Servicio de Asistencia Técnica

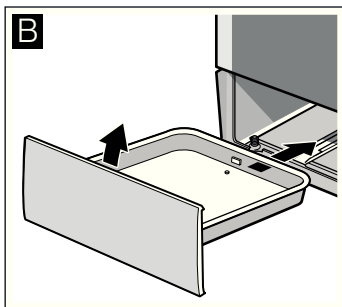
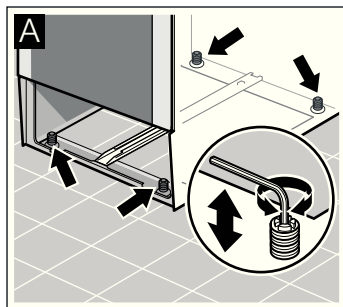
¡Atención!

- El aparato debe conectarse conforme a los datos que se especifican en la etiqueta de características.
- Conectar el aparato únicamente a una conexión eléctrica que cumpla las disposiciones vigentes. El enchufe debe estar en un lugar bien accesible para poder desconectar el aparato de la red eléctrica en caso necesario.
- Se debe proveer un sistema de separación multipolar.
- No utilizar cables de prolongación ni enchufes múltiples.
- Por motivos de seguridad, este aparato únicamente debe conectarse a una conexión con toma a tierra. Si la conexión con conductor de toma a tierra no cumple con las prescripciones no se garantiza la protección en caso de riesgos eléctricos.
- Conectar el aparato con un cable de tipo H 05 W-F o un cable equivalente.

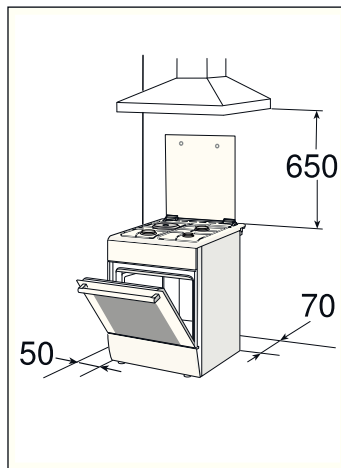
Nivelar la cocina

Colocar la cocina directamente sobre el suelo.

1. Tirar del cajón inferior y sacarlo hacia arriba.
El interior del zócalo está provisto de patas de ajuste delanteras y traseras.
2. Subir o bajar las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina (figura A).
3. Volver a introducir el cajón inferior (figura B).



Instalación del aparato



- El aparato debe instalarse directamente sobre el suelo de la cocina conforme a las medidas indicadas. El aparato no debe colocarse sobre ningún otro objeto.
- La distancia entre el borde superior de horno y el borde inferior de la campana extractora debe cumplir las indicaciones del fabricante de la misma.
- El aparato no debe moverse una vez se haya realizado la instalación. Mantener una distancia mínima de 50 mm desde el quemador rápido o el quemador para wok hasta los frontales de los muebles contiguos.

Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta y la tapa superior (si dispone) con cinta adhesiva a los laterales del aparato.

Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

Si el embalaje original no está disponible

Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte.

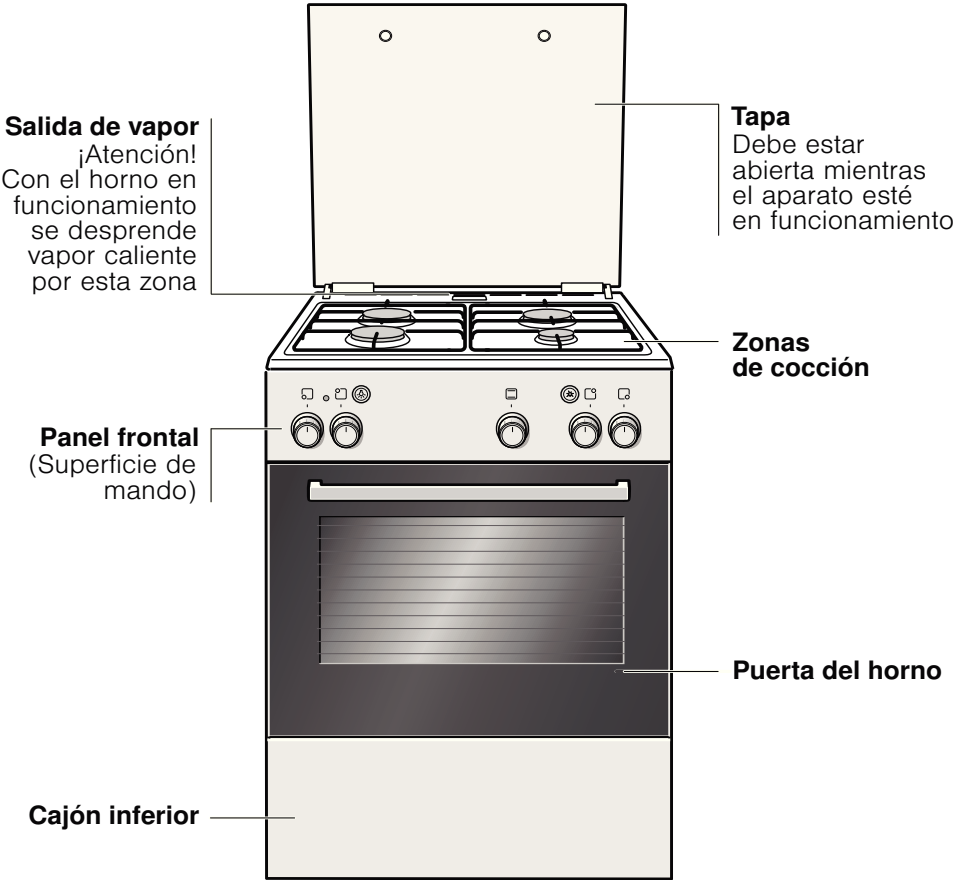
Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

Su nueva cocina

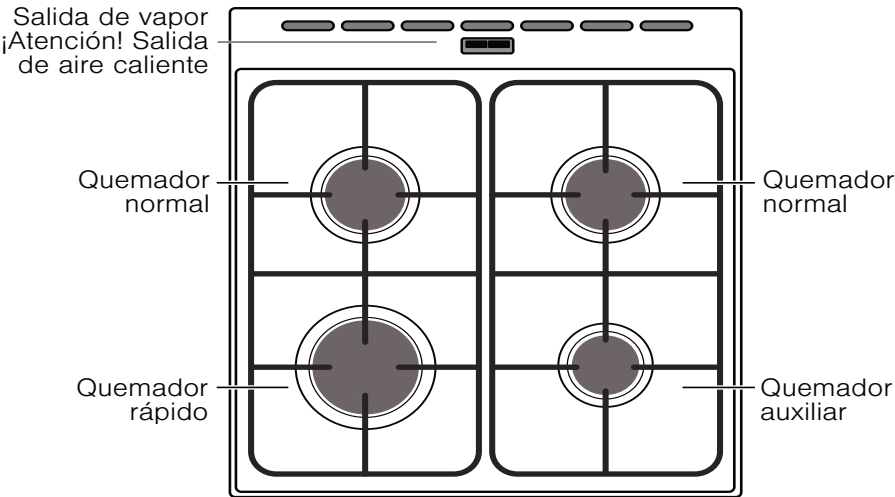
Le presentamos su nueva cocina. En este capítulo se describen el panel de mando, la placa de cocción y cada uno de sus elementos. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Generalidades

La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.

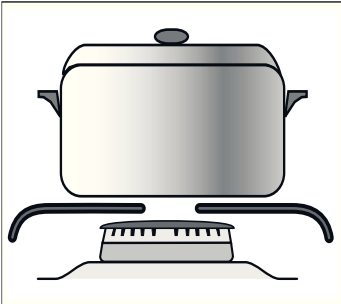


Zona de cocción



Quemador	Díámetro de la base de los recipientes
Quemador auxiliar 1 kW	12-18 cm
Quemador normal de 1,7 kW	18-24 cm
Quemador rápido de 3 kW	24-28 cm

Utilizar únicamente ollas y sartenes con la base plana.
Colocar el recipiente en el centro del quemador. De este modo, el calor de la llama se transfiere de forma óptima a la base del recipiente, no se daña el mango ni las asas y se ahorra más energía.



Mandos de la zona de cocción

La potencia de calentamiento de las zonas de cocción se puede ajustar con los cuatro mandos respectivos.

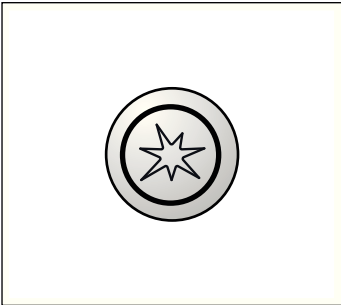
Ajustes	Función/cocina de gas	
	Posición cero	La cocina está apagada
	Zona de programación	Llama grande = ajuste superior Llama pequeña = ajuste inferior

Al final de la zona de programación hay un tope. No girar más allá del tope.

Botón de encendido

Este botón permite activar el sistema de encendido electrónico.

Al pulsar el botón, se encienden simultáneamente todos los dispositivos de ignición.



Horno

Mando de funciones

Girar el mando de funciones hacia la izquierda para ajustar la temperatura del horno o bien hacia la derecha para seleccionar la función de grill.

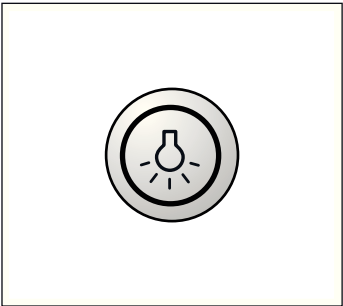
Ajustes	Función	
	Posición cero	El horno no calienta.
170-270	Margen de temperatura	Margen de temperatura en °C para hornear pasteles en moldes, pizzas en la bandeja del horno, pastas y galletas, etc.
	Nivel de grill	Ajuste del quemador de grill para asar al grill con la temperatura máxima.

Potencia de calentamiento del quemador inferior: 3 kW
Potencia de calentamiento del grill de gas: 2,1 kW

Tecla de luz

Esta tecla permite encender la lámpara del horno.

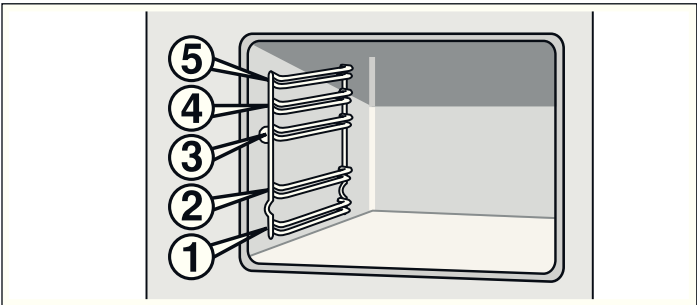
Para desconectarlo basta con pulsar de nuevo el botón multifunción.



Accesorios

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

Se pueden extraer hasta 2/3 partes de los accesorios sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.



Los accesorios se pueden deformar a causa del calor. En cuanto los accesorios se enfrían vuelven a recuperar su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

Sujetar la bandeja por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. No mover la bandeja a derecha o izquierda al introducirla. De lo contrario, cuesta introducirla. Las superficies esmaltadas podrían resultar dañadas.

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



Parrilla

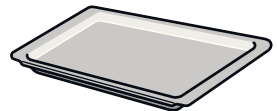
Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo



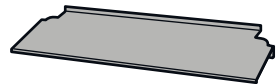
Bandeja esmaltada

Para pasteles, pastas y galletas.
Introducir la bandeja de horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Bandeja de aluminio

Para pasteles, pastas y galletas.
Introducir la bandeja de horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Bandeja protectora

Se utiliza para asar al grill.
Utilizar la bandeja protectora al asar al grill para proteger el panel de mando y los mandos giratorios de las altas temperaturas.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se ofrecen distintos productos adecuados para su horno. La disponibilidad de los accesorios especiales o la posibilidad de hacer pedidos a través de Internet difiere

entre unos países y otros. Encontrará información al respecto en los documentos de venta.

No todos los accesorios son adecuados para cualquier aparato. Para la compra indique siempre el nombre completo (E-Nr.) de su aparato.

Accesorios especiales	Número HZ	Función
Asador de metal	HEZ6000	El asador de metal se puede utilizar en placas vitrocerámicas con zona de asado. Apropriado tanto para zonas de cocción de inducción como también para los programas y el programa de asado automático. El asador está esmaltado por fuera y revestido con una capa antiadherente por dentro.
Bandeja para pizza	HEZ317000	Indicada especialmente para pizza, platos congelados y tartas redondas. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal. Introducir la bandeja sobre la parrilla y seguir los datos indicados en las tablas.
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.
Bandeja para grill	HEZ325000	Se utiliza para asar al grill en lugar de la parrilla o como pantalla protectora para evitar que el horno se ensucie demasiado. Utilizar la bandeja para grill exclusivamente con la bandeja universal. Bandeja para asar al grill: sólo pueden utilizarse las alturas 1, 2 y 3. Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal junto con la bandeja para grill debajo de la parrilla.
Piedra para hornear	HEZ327000	La piedra para hornear es ideal para preparar pan, panecillos y pizza de elaboración propia que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre a la temperatura recomendada.
Bandeja esmaltada	HEZ331000	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja de horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja esmaltada con revestimiento antiadherente	HEZ331010	La bandeja de horno permite una distribución óptima de pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja de horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal	HEZ332000	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y grandes piezas de asado. También puede utilizarse debajo de la parrilla para recoger la grasa y el jugo de la carne. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal con revestimiento antiadherente	HEZ332010	La bandeja universal permite una distribución óptima de pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja profesional con parrilla de inserción	HEZ333000	Indicado especialmente para preparar grandes cantidades de comida.
Tapa para la bandeja profesional	HEZ333001	La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional.
Parrilla	HEZ334000	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja de vidrio	HEZ336000	Bandeja de vidrio honda. Apropriada como plato para servir.
Guías correderas dobles de extracción completa	HEZ338250	Los rieles de extracción de las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.
Guías correderas triples de extracción completa	HEZ338352	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.
Guías correderas triples de extracción completa	HEZ338356	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.
Asador universal	HEZ390800	Indicado especialmente para preparar grandes cantidades de comida. El asador está revestido con esmalte de granito con una tapa de cristal apta para horno. La tapa de cristal puede emplearse como molde para gratinar.

Accesorios especiales	Número HZ	Función
Asador de cristal	HEZ915001	El asador de cristal es adecuado para cocer los alimentos al vapor y para soufflés. Indicado especialmente para los programas y el programa de asado automático.
Artículo del Servicio de Asistencia Técnica		través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.
Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a		
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

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno o la placa de cocción de gas por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

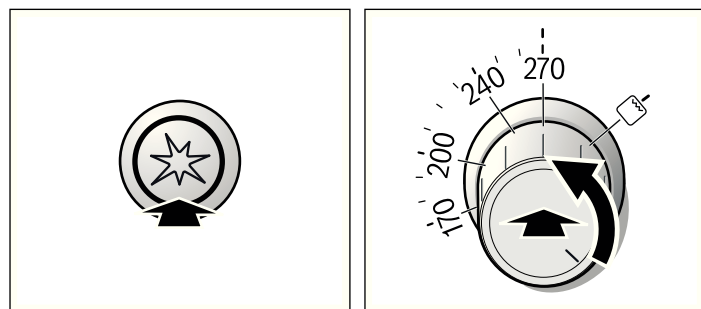
Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Verificar que no haya quedado material de embalaje dentro del compartimento de cocción.

Así se ajusta el quemador de gas inferior

Ejemplo de la imagen: Calentar a 270 °C

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras la cocina esté en funcionamiento.
2. Abrir el suministro principal de gas del aparato. Conectar el enchufe en la toma de corriente. Abrir la puerta del horno.
3. Pulsar y girar el mando del quemador de gas inferior hasta los 270 °C.
4. Pulsar el botón de encendido  mientras se mantiene presionado el mando del quemador de gas inferior.



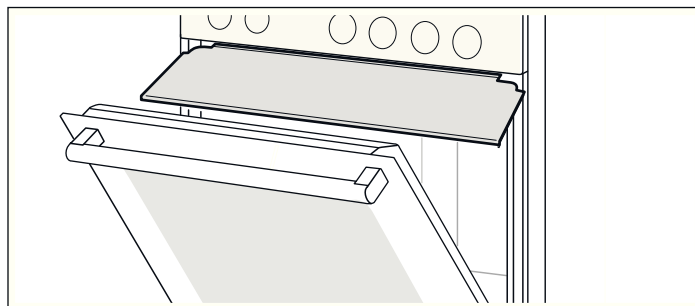
5. El gas que sale del quemador de gas inferior del horno se prende con ayuda del botón de encendido. Mantener pulsado el mando del quemador de gas inferior del horno durante 10 segundos para que se active el seguro de la llama.
6. Comprobar por el orificio de inspección si la llama se ha prendido. Si la llama no se ha prendido, repetir el procedimiento anterior a partir del paso 3.

7. Cerrar lentamente la puerta del horno.

8. Una vez transcurridos 30 minutos, apagar el mando del quemador de gas inferior.

Así se ajusta el grill a gas

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras la cocina esté en funcionamiento.
2. Abrir el suministro principal de gas del aparato. Conectar el enchufe en la toma de corriente.
3. Introducir la bandeja protectora en la ranura situada debajo del panel de mando.
La bandeja protectora debe quedar con el borde largo mirando hacia delante y con la curvatura hacia abajo.

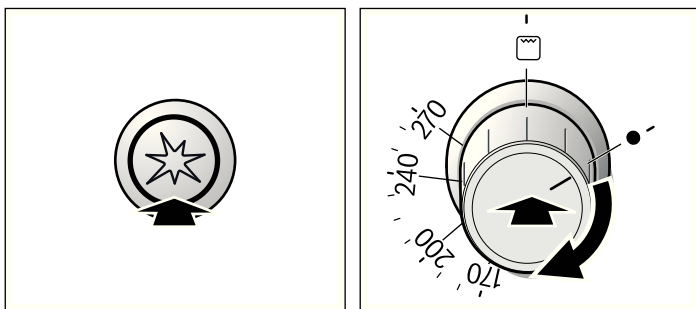


Fijar la bandeja protectora en la ranura situada debajo del panel de mando con ayuda de los soportes.

Comprobar que la bandeja protectora esté enclavada en los soportes. Si la bandeja protectora no puede extraerse significa que está correctamente enclavada. La bandeja protectora puede utilizarse ahora de forma segura. En caso contrario, introducir la bandeja protectora en la ranura en una escuadra un poco más alta y asegurarse de que enclava en los soportes.

4. Cerrar la puerta del horno de manera que quede en contacto con la bandeja protectora.
5. Pulsar el mando de funciones y girarlo hacia la derecha hasta la posición de grill .

6. Con el mando de funciones todavía presionado, pulsar el botón de encendido .



7. El gas que sale del grill a gas se prende con ayuda del botón de encendido. Mantener pulsado el mando de funciones durante 10 segundos para que se active el seguro de la llama.
8. Comprobar si la llama ha prendido. Si la llama no se ha prendido, repetir el procedimiento anterior a partir del paso 5.
9. Tras 30 minutos, desconectar el mando de funciones. Retirar la bandeja protectora cuando el horno esté frío.

Limpiar los accesorios

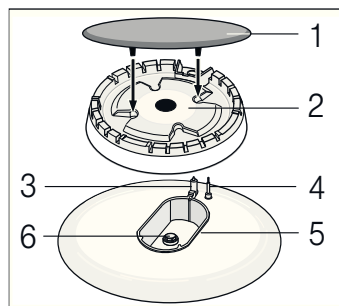
Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

Primera limpieza de la base y la tapa del quemador

Limpiar la tapa (1) y la base (2) del quemador con agua y lavavajillas. Secar bien las piezas individuales.

Volver a colocar la base y la tapa sobre la cubeta del quemador (5). Procurar que el encendedor (3) y la clavija protectora de la llama (4) no resulten dañados.

El inyector (6) debe estar seco y limpio. Colocar la tapa del quemador correctamente sobre su base.



Programar la placa de cocción

Esta placa de cocción está equipada con cuatro quemadores de gas. En esta guía se ofrece información sobre cómo encender los quemadores de gas y cómo regular la llama.

Encender el quemador de gas

Colocar la tapa del quemador correctamente sobre su base. Las aberturas de la base del quemador deben quedar siempre al descubierto. Todas las piezas deben estar secas.

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras la cocina esté en funcionamiento.
2. Girar el mando de la zona de cocción deseada hacia la izquierda hasta el símbolo de la llama grande .
3. Girar y mantener pulsado el mando de la zona de cocción y pulsar simultáneamente el botón de encendido. El quemador de gas se enciende.



4. Mantener pulsado el mando de la zona de cocción entre 1 y 3 segundos. Se activa el seguro de la llama. Si la llama de gas se apaga, el sistema de seguridad interrumpe automáticamente el paso de gas.
5. Ajustar el tamaño deseado de la llama. La llama no es estable entre la posición  (apagado) y la posición . Por consiguiente, seleccionar siempre una posición entre la llama grande  y la llama pequeña .
6. Si la llama vuelve a apagarse, repetir el proceso a partir del paso 2.
7. Para finalizar el ciclo de cocción: Girar el mando de la zona de cocción  hacia la derecha hasta alcanzar la posición de apagado.

El dispositivo de encendido no debería presionarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, esperar por lo menos un minuto. A continuación, repetir el proceso de encendido.

El quemador de gas no se enciende.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico o si las bujías están húmedas, los quemadores de gas se pueden encender con un mechero o una cerilla.

Tablas de cocción

Utilizar recipientes con un tamaño adecuado para cada zona de cocción. El diámetro de la base de los recipientes se debe corresponder con el tamaño de la zona de cocción.

El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones. Lo mejor es estimar el tiempo de cocción óptimo a juicio propio.

Los minerales y las vitaminas se pierden rápidamente al hervir. Por eso, es preferible usar poca agua. De esta manera se conservan mejor las vitaminas y los minerales. Seleccionar tiempos de cocción cortos para que las verduras queden al dente y conserven sus nutrientes.

Ejemplo	Plato	Zona de cocción	Posición de cocción
Derretir	Chocolate, mantequilla, margarina	Quemador auxiliar	Llama pequeña
Calentar	Caldo, verduras de lata	Quemador normal	Llama pequeña
Calentar y conservar caliente	Sopas	Quemador auxiliar	Llama pequeña
Rehogar*	Pescado	Quemador normal	Llama intermedia
Rehogar*	Patatas y otras verduras, carne	Quemador normal	Llama intermedia
Hervir*	Arroz, verduras, carnes (con salsas)	Quemador normal	Llama grande
Freír	Crepes, patatas, escalope, varitas de pescado	Quemador rápido	Llama intermedia

* Si se emplea un recipiente con tapa, reducir la llama en cuanto empiece a hervir.

Programar el horno

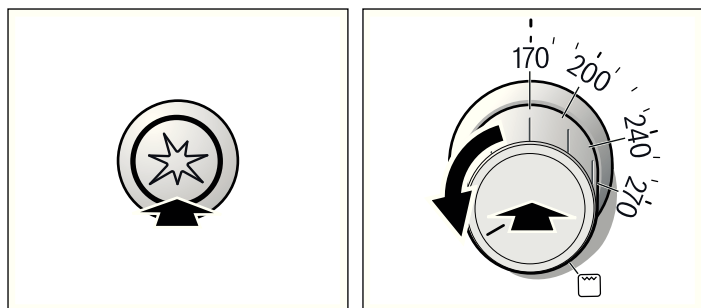
A continuación se explica cómo ajustar el horno.

Así se ajusta el quemador de gas inferior del horno.

Cuando el quemador de gas inferior está encendido, se pueden hornear alimentos sobre una bandeja con la puerta del horno cerrada.

Ejemplo de la imagen: Hornear a 170 °C

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras la cocina esté en funcionamiento.
2. Abrir el suministro principal de gas del aparato. Conectar el enchufe en la toma de corriente. Abrir la puerta del horno.
3. Pulsar y girar el mando del quemador de gas inferior hasta los 170 °C.
4. Pulsar el botón de encendido  mientras se mantiene presionado el mando del quemador de gas inferior.



5. El gas que sale del quemador de gas inferior del horno se prende con ayuda del botón de encendido. Mantener pulsado el mando del quemador de gas inferior del horno durante 10 segundos para que se active el seguro de la llama.

Se activa el seguro de la llama. Si la llama de gas se apaga, el sistema de seguridad interrumpe automáticamente el paso de gas.

6. Comprobar por el orificio de inspección si la llama se ha prendido. Si la llama no se ha prendido, repetir el procedimiento anterior a partir del paso 3.
7. Cerrar lentamente la puerta del horno.
8. Precalentar el horno vacío unos 15 minutos antes de hornear.
9. Cuando el plato esté listo, apagar el mando del quemador de gas inferior.

La temperatura se puede modificar en cualquier momento.

¡Atención!

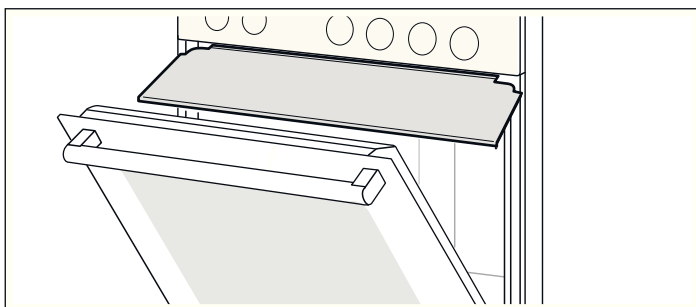
El dispositivo de encendido no debería presionarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, esperar por lo menos un minuto. A continuación, repetir el proceso de encendido.

Así se ajusta el grill de gas del horno

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras la cocina esté en funcionamiento.
2. Abrir el suministro principal de gas del aparato. Conectar el enchufe en la toma de corriente.

3. Colocar la chapa de protección en la ranura debajo del panel de mando.

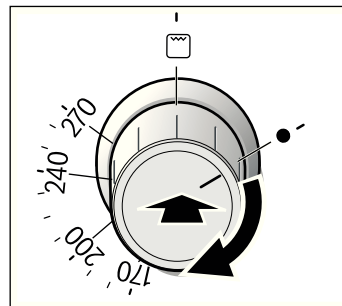
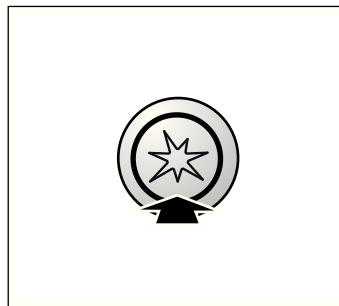
La chapa de protección debe quedar colocada de manera que el borde más largo mire hacia delante con la curvatura hacia abajo.



Fijar la chapa de protección con ayuda de los soportes en la ranura debajo del panel de mando.

Asegurarse de que la chapa de protección queda fijada en los soportes. Si no se puede extraer la chapa de protección, ha quedado entonces bien fijada. Ahora se puede utilizar la chapa de protección con seguridad. Alternativamente, colocar la chapa de protección en un ángulo más alto en la ranura y asegurarse de que queda fijada en los soportes.

4. Cerrar la puerta del horno de manera que roce con la chapa de protección.
5. Pulsar el mando de funciones, girarlo hacia la derecha hasta la posición de grill
6. Mientras se mantiene pulsado el mando de funciones, pulsar simultáneamente el botón de encendido



7. El gas que sale del grill de gas se prende con ayuda del botón de encendido. Para que el seguro de encendido reaccione, mantener pulsado 10 segundos el mando de funciones.

Se activa el seguro de la llama. Si la llama de gas se apaga, el sistema de seguridad interrumpe automáticamente el paso de gas.

8. Comprobar si la llama se ha encendido. Si la llama no se ha prendido, repetir el procedimiento anterior a partir del paso 5.

9. Cuando el plato esté listo, apagar el mando de funciones. Una vez que el horno se haya enfriado, volver a retirar la chapa de protección.

⚠ ¡Atención!

El dispositivo de encendido no debería presionarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, esperar por lo menos un minuto. A continuación, repetir el proceso de encendido.

Cuidados y limpieza

La placa de cocción y el horno mantendrán 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 describen los cuidados y la limpieza óptimos para los dos aparatos.

Notas

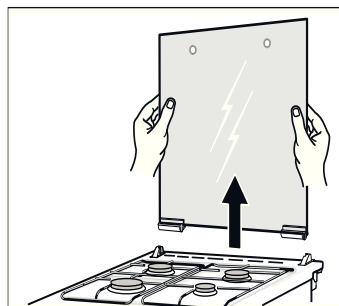
- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando 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.

Cristal protector superior

Antes de abrir la tapa superior, limpiar con un paño los posibles derrames.

Se recomienda utilizar un producto limpiacristales.

Extraer la tapa superior para la limpieza. Para ello, sujetar la tapa por los lados con las dos manos y tirar hacia arriba.



Si se sueltan las bisagras de la tapa, prestar atención a las letras marcadas en las mismas. La bisagra con la letra R debe montarse a la derecha, mientras que la bisagra con la letra L se monta a la izquierda.

Volver a montar la tapa superior tras la limpieza siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso.

No cerrar la tapa superior hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones para no dañar las distintas superficies empleando un producto de limpieza inadecuado.

Para la limpieza de la placa de cocción

- No utilizar productos lavavajillas sin diluir o productos lavavajillas para lavaplatos,
- estropajos abrasivos,
- productos de limpieza abrasivos, como limpiadores para hornos, o quitamanchas,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.

- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Para la limpieza del horno

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido de alcohol,
- estropajos abrasivos,

- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.

- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Lavar bien los estropajos nuevos antes de usarlos por primera vez.

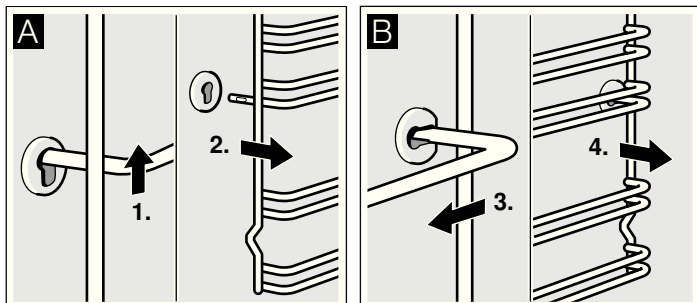
Frontales de acero inoxidable	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Limpiar siempre en paralelo a las vetas naturales. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. Los frontales de acero inoxidable se pueden bruñir con productos específicos. Observar las indicaciones del fabricante. Los productos de limpieza específicos para acero inoxidable se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
Superficies esmaltadas y lacadas	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Quemadores y rejillas de acero de los fogones de gas	No lavar en el lavaplatos. Extraer la parrilla y limpiarla con un estropajo, lavavajillas y un poco de agua caliente. Extraer la base y la tapa del quemador. Utilizar un estropajo con un poco de agua caliente y lavavajillas para la limpieza. Asegurarse de que los orificios de salida del gas de las bases de los quemadores no estén obstruidos. Cepillar los encendedores con un cepillo pequeño suave. Los quemadores de gas solo funcionan si los encendedores están limpios. Eliminar los restos de comida de las cubetas de los quemadores con un poco de lavavajillas y un paño húmedo, además de un poco de agua. El agua no debe penetrar en el interior del aparato. No obstruir ni dañar el orificio del inyector durante la limpieza. Secar todas las piezas tras la limpieza y colocar las tapas de los quemadores correctamente sobre sus bases. Si las piezas no están correctamente colocadas, el encendido de los quemadores resulta más difícil. Las tapas de los quemadores están revestidas con esmalte negro. Se pueden producir decoloraciones como consecuencia de las altas temperaturas. Esto no perjudica el funcionamiento de los quemadores. Volver a insertar la parrilla en el horno.
Placa de cocción eléctrica (opcional)	Limpiar con el lado duro de un estropajo y un poco de producto abrasivo líquido. Tras la limpieza, encender brevemente la placa eléctrica para que se seque. Las placas de cocción húmedas se oxidan con el tiempo. Finalmente, aplicar un producto de conservación. Eliminar siempre de inmediato los derrames y los restos de comida.
Anillo metálico de la placa de cocción eléctrica (opcional)	El anillo metálico se puede decolorar con el tiempo. No obstante, se puede restituir el color original. Limpiar el anillo con el lado duro de un estropajo y un poco de producto abrasivo líquido, sin tocar las superficies adyacentes. Las superficies pueden resultar dañadas.
Botones	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Cristal de la puerta	Se puede limpiar con limpiacristales. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni objetos metálicos afilados. Pueden rayar y dañar la superficie del cristal.
Junta	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Pared superior del horno	Limpiar con agua caliente o vinagre. En caso de mucha suciedad: utilizar el limpiador para hornos solo en las superficies frías.
Cristal protector de la lámpara de iluminación del horno	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Accesorios	Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o un estropajo.
Bandeja de aluminio (opcional)	No lavar en el lavaplatos. No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con un cuchillo o un objeto afilado similar. Limpiar con lavavajillas y un paño suave para ventanas o con un paño de microfibras sin pelusas, en sentido horizontal y sin ejercer presión sobre las superficies. Secar con un paño suave. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. La bandeja del horno podría resultar dañada.
Seguro para niños (opcional)	Si la puerta del horno incorpora un seguro para niños, éste debe quitarse antes de la limpieza. Poner todas las piezas de plástico en remojo en agua caliente y un poco de lavavajillas y limpiarlas con un estropajo. Secar con un paño suave. El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.
Cajón inferior (opcional)	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Accesorios	Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o un estropajo.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

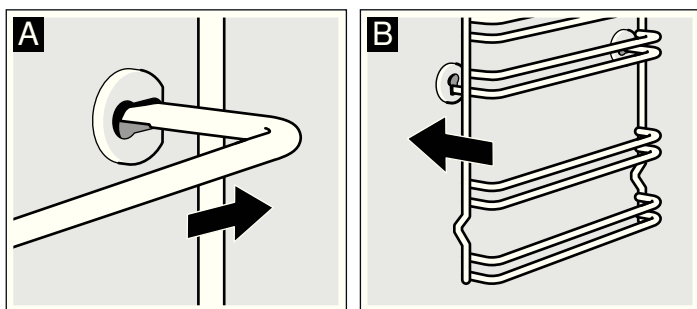
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



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).

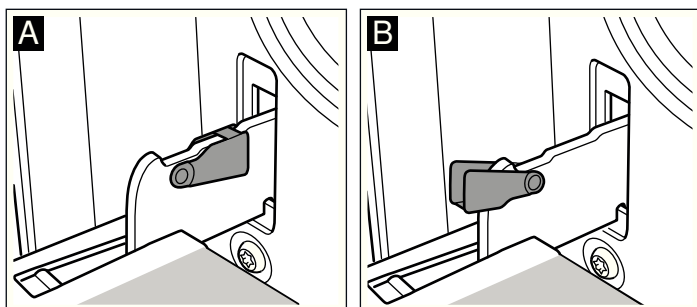


Las rejillas se ajustan a izquierda y derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta, se puede descolgar la puerta del horno.

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

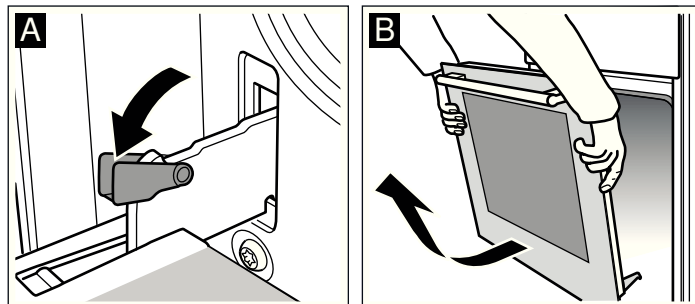


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

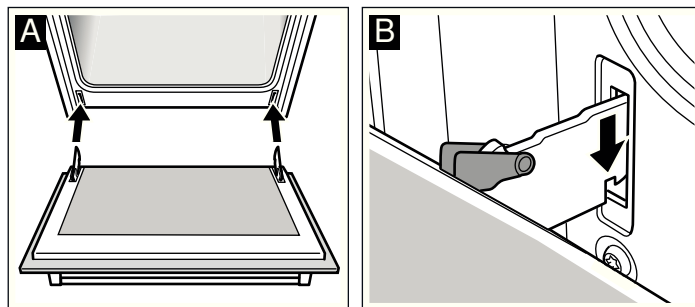
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



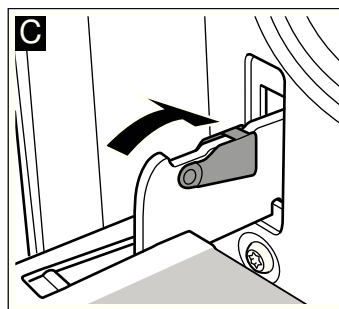
Colgar la puerta

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

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura A).
2. La ranura de las bisagras debe encajar por ambos lados (figura B).



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. 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 el plato no queda bien, consultar el apartado . *Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.* Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.
El quemador no se enciende.	Se ha producido un corte en el suministro eléctrico o las bujías están húmedas.	Prender el quemador de gas con un encendedor de gas o una cerilla.

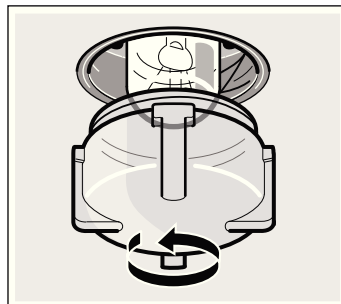
Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 25 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo 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 desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
4. Volver a atornillar el cristal protector.
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)

Siempre que se solicite nuestro Servicio de Asistencia Técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con estos números se encuentra en el cajón del aparato. Anotar los datos del aparato aquí para tenerlos a mano en caso de que se produzca una avería.

E-Nr.	FD-Nr.
Servicio de Asistencia Técnica 	

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.

Consejos sobre energía y medio ambiente

A continuación se ofrecen consejos sobre cómo hornear y asar en el horno, cómo cocinar en la placa de cocción ahorrando energía y cómo desechar correctamente el aparato.

Ahorro de energía

- Precalentar el horno solo cuando así se indique en las tablas de las instrucciones de uso o en la receta.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro, ya que estos absorben muy bien el calor.
- Procurar abrir lo menos posible la puerta del horno durante el horneado o el asado.
- En caso de tiempos de cocción prolongados, el horno puede apagarse 10 minutos antes del final del tiempo de cocción para que el plato pueda terminar de hacerse aprovechando el calor residual del horno.

Ahorro de energía con la placa de cocción

- Utilizar recipientes con bases gruesas y planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro

superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.

- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

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.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan el tipo de calentamiento y la temperatura más apropiada 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 antes de precalentar el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.
- El horno es apropiado para hornear a un nivel.

¡Atención!

El aparato ha sido fabricado en conformidad con los gases de referencia especificados en las normas. En caso de utilizar un gas que no cumpla con la mezcla y/o presión de gas especificada, es posible que en determinadas circunstancias, no se alcancen la cocción y el calentamiento esperados.

Nombre del gas	Mezcla de gas (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Pasteles y repostería

Moldes para pasteles

Si se va a utilizar el molde para pasteles, introducir la parrilla en la altura indicada y colocar el molde sobre la parrilla.

Se recomienda utilizar moldes oscuros.

Cuando se utilizan moldes finos o de cristal, el tiempo de cocción se prolonga y los pasteles no adquieren un dorado uniforme.

Utilizar exclusivamente moldes de cristal resistentes al calor. No colocar el molde de cristal caliente sobre una superficie fría o húmeda. El cristal podría fragmentarse.

Para utilizar moldes de silicona se deben tener en cuenta las instrucciones de uso del fabricante. Los moldes de silicona suelen ser un poco más pequeños que los moldes normales. Por este motivo, las cantidades pueden variar ligeramente respecto a los datos que figuran en la receta.

Tablas de horneado para el quemador inferior de la cocina de gas

En las tablas figuran los tipos de calentamiento óptimos para una selección de pasteles y tartas. Los valores de temperatura y los tiempos de cocción vienen determinados por la cantidad y la composición de la masa correspondiente.

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío.

El calor se distribuye por el horno en cuanto se prende el gas que sale del quemador de gas inferior. Por este motivo, la

parte inferior de los alimentos presenta por lo general un dorado más intenso.

Pasteles preparados en moldes	Accesorios	Altura	Temperatura en °C (quemador de gas inferior del horno)	Duración, minutos
Pasteles	Molde redondo desarmable con base tubular, hondo	2	180	60-80
Pasteles	Molde redondo desarmable con base tubular, ancho	3	180	60-80
Bizcocho	Molde desarmable (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Pastel de manzana	Molde desarmable, claro (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Pastel de sémola	Molde para gratinar de cristal, cuadrangular	3	180	60-80

Repostería pequeña en la bandeja de horno	Accesorios	Altura	Temperatura en °C (quemador de gas inferior del horno)	Duración, minutos
Pastelitos	Bandeja de horno	4	170	70-90
Pastas y galletas	Bandeja de horno	3	180	40-60
Rosquillas de sésamo	Bandeja de horno	4	190	60-80
Pastel de masa de hojaldre	Bandeja de horno	4	180	50-70
Pastel de hojaldre de yufka	Bandeja de horno	3	190	60-80
Repostería a base de levadura	Bandeja de horno	4	170	70-90
Pizza	Bandeja de horno	3	190	50-70

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Temperatura en °C	Duración, minutos
Gratinado de pasta	Molde para gratinar de cristal, cuadrangular*	2	190	60-80
Gratinado de patata con los ingredientes crudos Altura máx. 4 cm	Molde para gratinar de cristal, cuadrangular*	2	180	60-80
Gulasch de verduras	Römertopf	2	220	80-100

* Utilizar exclusivamente moldes de cristal resistentes al calor. No colocar el molde de cristal caliente sobre una superficie fría o húmeda. El cristal podría fragmentarse.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere seguir una receta propia,	orientarse a partir de las recetas similares que se presentan en las tablas.
Para comprobar si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto:	10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará listo cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, reducir el tiempo de cocción.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal más profunda (si está disponible).

Al hornear panecillos de levadura, pueden quedarse pegados unos con otros.	Debe dejarse una distancia entre los panecillos de alrededor de 2 cm. De este modo se dispondrá de espacio suficiente para que los panecillos puedan hincharse y hornearse de forma homogénea.
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, ave, pescado, tostadas

Tablas de cocción para el grill de gas

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Colocar siempre las piezas de asado en el centro de la parrilla.

Al asar al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja del horno en la altura 1. Así se recoge el jugo del pescado y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Duración, minutos
Carne					
Filetes (2 unidades, 3 cm)	0,5 kg	Parrilla	4		30-40
Hamburguesas (6 unidades)	0,3 kg	Parrilla	4		10-20
Salchichas (5 unidades)	0,2 kg	Parrilla	4		10-20
Aves					
Muslos de pollo (4 unidades)	1,5 kg	Parrilla	4		40-50
Pescado					
Pescado, entero (2 unidades)	1,0 kg	Parrilla	4		35-45
Filetes de pescado (4 unidades)	0,5 kg	Parrilla	4		35-45
Tostadas					
Tostadas doradas (4 unidades)	-	Parrilla	4		2-4
Tostadas rellenas doradas por la parte superior (4 unidades)	-	Parrilla	4		3-5

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

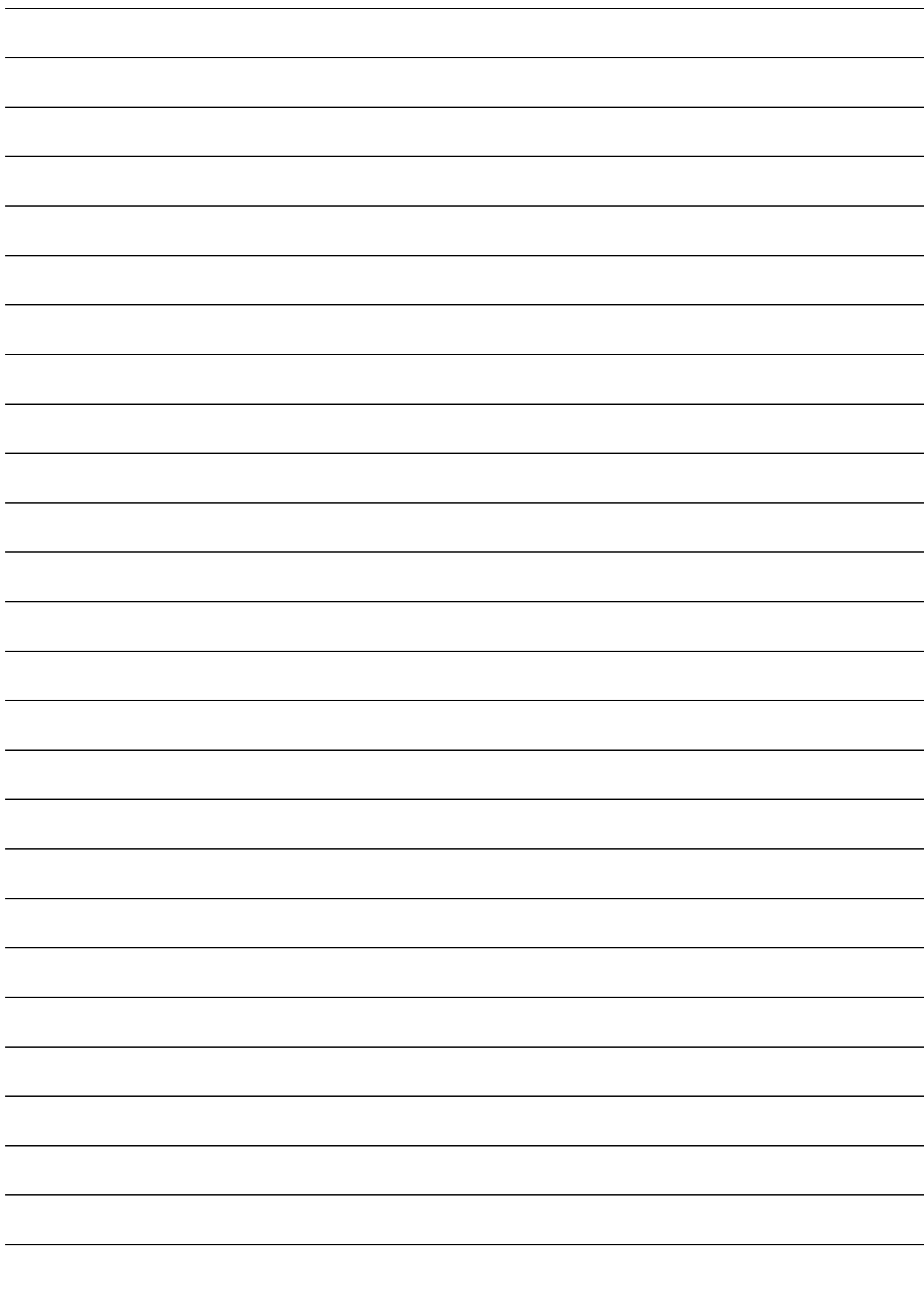
En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "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.

Presencia de acrilamida en los alimentos

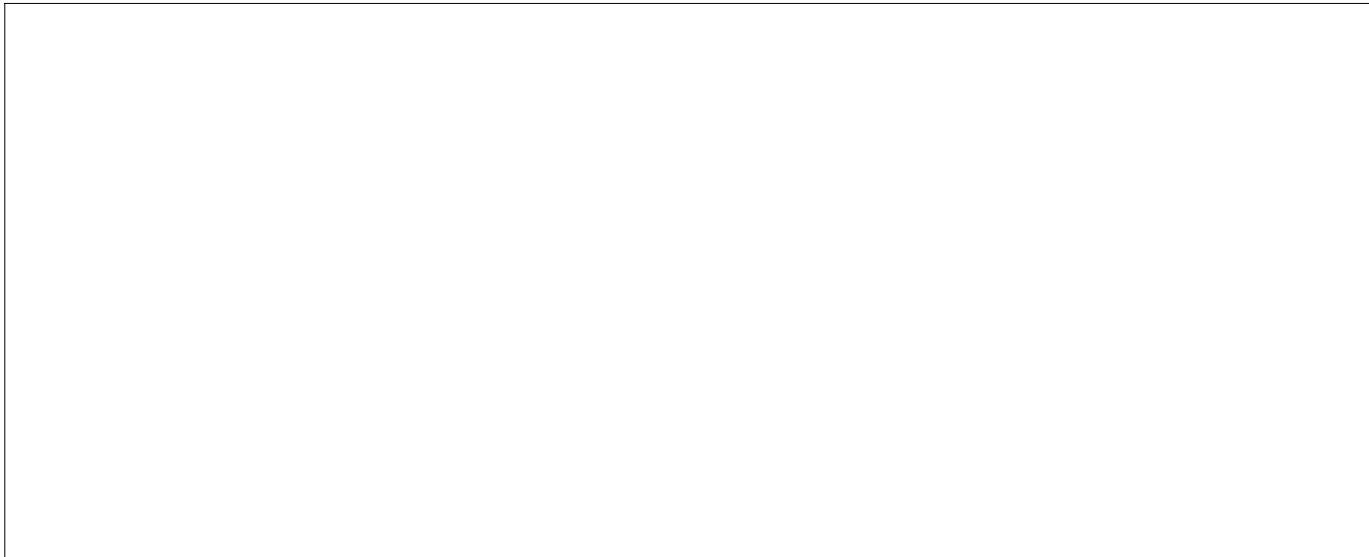
La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata elaborados como, por ejemplo, patatas chips, patatas fritas, tostadas,

panecillos, pan, productos de panadería de pastaflora (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Recomendaciones para hornear, asar y asar al grill con valores de acrilamida reducidos	
Generalidades	■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Hornear los alimentos hasta que estén dorados. "Dorar en lugar de carbonizar". ■ Cuanto más grande y más grueso sea el alimento, menor será la cantidad de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir uniformemente las patatas fritas en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar una deshidratación demasiado rápida se deben hornear al menos 400 g de patatas fritas por bandeja.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000650081

01
280391