



Horno integrable HBB74C..1.
Forno integrável HBB74C..1.



BOSCH

[es] Instrucciones de uso2

[pt] Instruções de serviço 26

Consejos y advertencias de seguridad	2	Montar y desmontar los cristales de la puerta	12
Antes del montaje.....	2	Qué hacer en caso de avería	12
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Tabla de averías	12
Causas de los daños.....	3	Cambiar la lámpara del horno	13
Su nuevo horno.....	4	Cristal protector	13
Panel de mando.....	4	Servicio de Asistencia Técnica	13
Mando de funciones	4	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	13
Sensores y panel indicador.....	5	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	14
Sensores para modificar los valores programados.....	5	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	14
Interior del horno.....	5	Ahorrar energía	14
Accesorios	5	Función Aire caliente Eco	14
Antes del primer uso	6	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Programar la hora.....	6	cocina	15
Calentar el horno	6	Pasteles y repostería.....	15
Limpieza de los accesorios	6	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	17
Programar el horno.....	6	Carne, aves, pescado.....	18
Tipo de calentamiento y temperatura	6	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	20
Calentamiento rápido.....	7	20
Programar las funciones de tiempo.....	7	Gratinados, soufflés, tostadas.....	21
Reloj avisador.....	7	Productos preparados.....	21
Duración del tiempo de cocción	7	Platos especiales.....	22
Tiempo de finalización	8	Descongelar	22
Hora.....	8	Desecar	22
Modificar los ajustes básicos	9	Cocción de mermeladas.....	23
Desconexión automática.....	9	Acrilamida en los alimentos	24
Autolimpieza.....	9	Comidas normalizadas.....	24
Consejos y advertencias	9	Hornear.....	24
Antes de la autolimpieza	10	Asar al grill	25
Ajuste	10		
Después de la autolimpieza	10		
Cuidados y limpieza	10		
Productos de limpieza	10		
Función luz.....	11		
Extraer el carro móvil del horno	11		
Desmontar la cubierta de la puerta	11		

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 instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando esté cerrada.

Interior del horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislante del cable puede derretirse.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Causas de los daños

¡Atención!

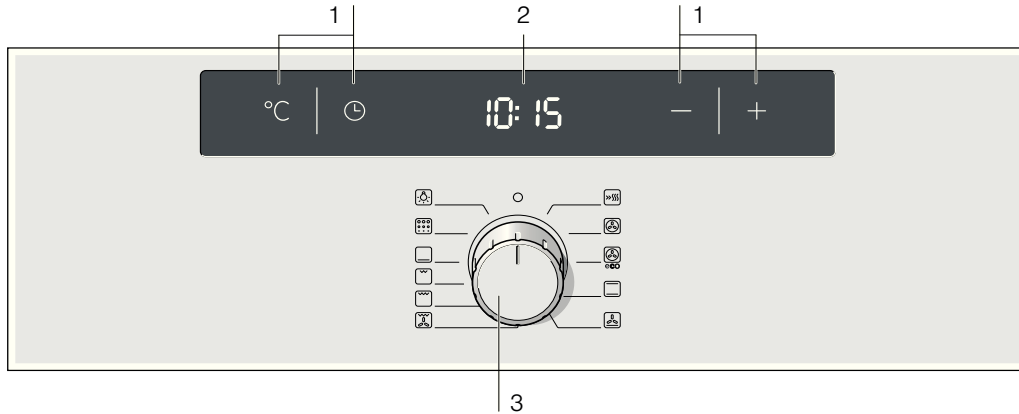
- Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno: No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.
- Agua en el horno caliente: No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
- Alimentos líquidos: No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de frutas: No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles antiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta del horno: la junta de fibra de vidrio que rodea el interior del horno constituye el sellado con el cristal de la puerta. En la medida de lo posible, se recomienda no limpiarla puesto que es muy sensible. Al frotarla podría resultar dañada. Si la junta está deteriorada, se puede adquirir una nueva en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Puerta del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse. El cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.
- Asar al grill: Al asar al grill, no colocar la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana a una altura superior a 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el esmalte al extraerla. Utilice la altura 4 y 5 sólo para asar directamente sobre la parrilla.

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



	Uso
1	Sensores
2	Panel indicador
3	Mando de funciones

Mandos giratorios

En algunos hornos, el mando giratorio es escamoteable. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Sensores

No pulsar los sensores con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Utilización
o Posición cero	El horno está apagado.
☰ Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
🌀 Aire caliente*	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
🌿 Aire caliente Eco*	Para la preparación, en un nivel y sin necesidad de precalentamiento, de pasteles, repostería, productos ultracongelados, asados y pescado. La turbina reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno para optimizar el uso de energía.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.





Posición	Utilización
☑ Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
🍕 Función pizza	Preparación rápida de alimentos congelados sin necesidad de precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la turbina situada en la pared posterior.
🔥 Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
☑ Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
☑ Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☑ Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
🧼 Autolimpieza	Limpieza automática del interior del horno. El horno se calienta hasta eliminar la suciedad.
💡 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento en el panel indicador se muestra **--**.

Sensores y panel indicador

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Sensor	Función del sensor
°C Temperatura	Seleccionar la temperatura y el nivel de grill o de limpieza.
⌚ Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador  , la duración del tiempo de cocción  , el tiempo de finalización  y la hora  .
- Menos	Reducir los valores programados.
+ Más	Aumentar los valores programados.

En el panel indicador, se ilumina el símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.




Sensores para modificar los valores programados


Con los sensores **+** ó **-** se pueden modificar todos los valores fijados y recomendados.

+ = Aumentar los valores programados.

- = Reducir los valores programados.

Márgenes

30-270	Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
1-3	Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie  y de amplia superficie  . 1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, medio 3 = nivel 3, fuerte
	Niveles de limpieza	Los niveles de limpieza para la autolimpieza  . 1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, media 3 = nivel 3, intensa
1 seg. - 23:59 h.		Duración del tiempo de cocción.
1 seg. - 23:59 h.		Tiempo del reloj avisador.


Quando el horno calienta, el símbolo  se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina en los niveles de grill y limpieza.

Interior del horno

El horno incorpora un ventilador y una lámpara.

Luz

La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. Esto permite una óptima regulación de precisión.

No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición .

Ventilador

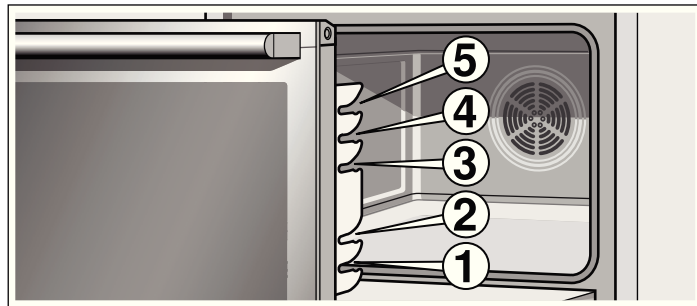
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

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

Accesorios

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

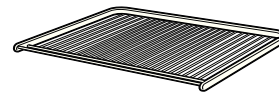
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda. Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



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

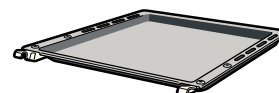
Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

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



Parrilla

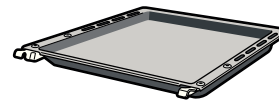
Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrillada y platos congelados.



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

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



Bandeja universal esmaltada profunda

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

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

Accesorios especiales

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


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

Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Bandeja para pizza	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Cacerola de metal	HEZ6000	La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el programa Automático o el Asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.
Cacerola de cristal	HEZ915001	La cacerola de cristal es idónea para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiada para el Programa automático o Asado automático.

Antes del primer uso

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

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y **0:00**. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor .


En el panel indicador se muestra la hora **12:00**.


2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos de embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.

2. Pulsar el sensor **+** hasta que aparezca 240 °C en el panel indicador.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios


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

Programar el horno

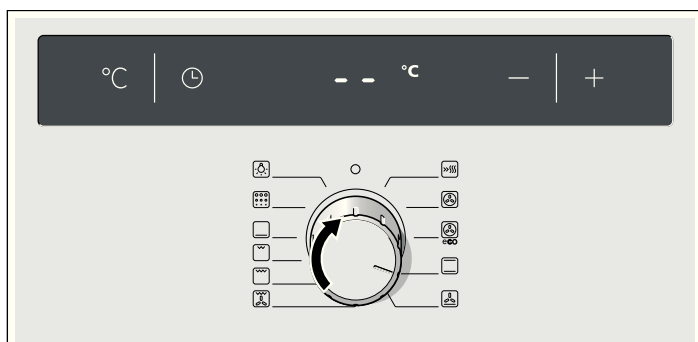
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

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

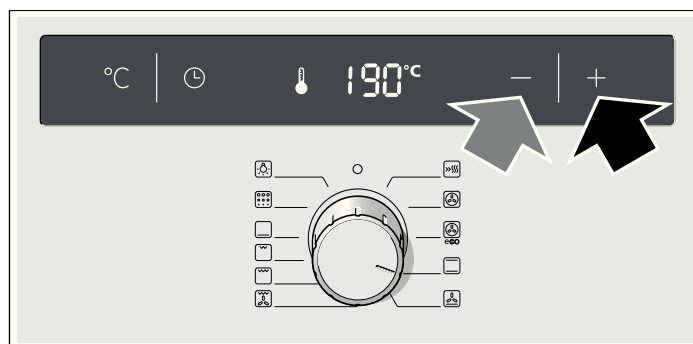
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior  a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **-**.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes


El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento.


Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.


El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el calentamiento rápido  con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura deseada con los sensores + y -.

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

Fin del calentamiento rápido


Suena una señal, el símbolo  se apaga. Introducir el alimento en el horno y seleccionar la función y temperatura deseadas.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.


Nota: Con la función calentamiento rápido no se puede programar una duración del tiempo de cocción.


Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con el sensor  se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Es posible modificar una función de tiempo ya programada con los sensores + ó -.

Reloj avisador

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


1. Pulsar el sensor .

En el panel indicador se ilumina el símbolo .


2. Programar el tiempo del reloj avisador con los sensores + ó -.

Valor propuesto del sensor + = 10 minutos

Valor propuesto del sensor - = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo  y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra **00:00**. Apagar el reloj avisador con el sensor .

Modificar el tiempo del reloj avisador






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

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Cuando se apaga el horno, el reloj avisador sigue funcionando. Restablecer el tiempo del reloj avisador a **00:00** con el sensor -. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo


En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.


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

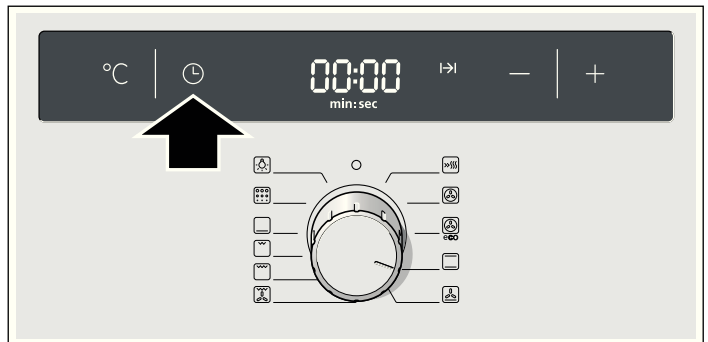
Duración del tiempo de cocción

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

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

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Pulsar dos veces el sensor .

En el panel indicador se muestra **00:00** y el símbolo de la duración del tiempo de cocción .



3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores + ó -.


Valor propuesto del sensor + = 30 minutos

Valor propuesto del sensor - = 10 minutos





4. Pulsar el sensor °C.


Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores + ó -.

Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra la temperatura programada y se ilumina el símbolo .


El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **00:00**. Pulsar dos veces el sensor . Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**. O pulsar el sensor  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción







Pulsar dos veces el sensor . Modificar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.

Cancelar el tiempo de cocción

Pulsar dos veces el sensor . Restablecer el tiempo de cocción a **00:00** con el sensor **-**. El tiempo se ha cancelado.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.



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


Tiempo de finalización

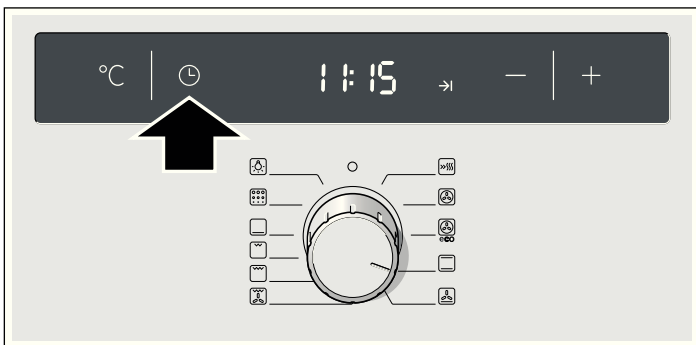
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. Por ejemplo, se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

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

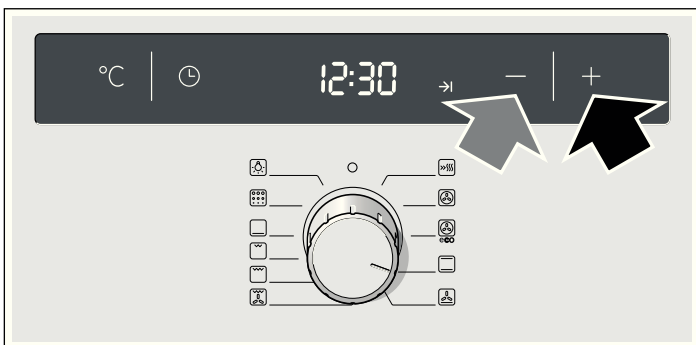
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Pulsar dos veces el sensor .
3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.
4. Pulsar el sensor .

La hora a la que el plato estará listo y el símbolo de finalización  se muestran en el panel indicador.






5. Retrasar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**.





6. Pulsar el sensor .


Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **-**.

En el panel indicador se muestra la temperatura programada y el símbolo , el horno queda ajustado en la posición de espera. Cuando se enciende el horno se muestra la temperatura programada y el símbolo . El símbolo  se apaga.


El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **00:00**. Pulsar dos veces el sensor . Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**. O pulsar el sensor  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización







Pulsar tres veces el sensor . Modificar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización


Pulsar tres veces el sensor  y restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con el sensor **-**. El horno se enciende.



Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

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

Hora




Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y **0:00**. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor .
- Aparece la hora **12:00**.
2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **-**.
3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo, el horno debe estar desconectado.

1. Pulsar dos veces el sensor .
- En el panel indicador se ilumina el símbolo .
2. Modificar la hora con los sensores **+** ó **-**.
3. Confirmar la hora con el sensor .

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

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


Modificar los ajustes básicos




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

Ajuste básico	Selección 0	Selección 1	Selección 2	Selección 3
1 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	-	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
2 Indicación de la hora	no	sí*	-	-
3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	-	aprox. 2 seg.	aprox. 4 seg.*	aprox. 10 seg.
5 Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores	no*	sí	-	-

* Ajuste de fábrica

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar el sensor  durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p. ej. **1** selección **2**.
2. Modificar el ajuste básico con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar con el sensor .
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. El sensor  permite recorrer todos los ajustes y los sensores **+** ó **-**, modificarlos.
4. Para finalizar, pulsar el sensor  durante aprox. 4 segundos.
Todos los ajustes básicos se han aplicado.
Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Desconexión automática

Si no se han modificado los ajustes del aparato en varias horas, se activa la desconexión automática. El horno deja de calentar. Esto dependerá de la temperatura o el nivel de grill seleccionado.

La desconexión automática se activa

Suena una señal. En el panel indicador aparece **FB**. El horno deja de calentar.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga.

Eliminar la desconexión automática

Para que la desconexión automática no se active de forma involuntaria se debe seleccionar una duración del tiempo de cocción. El horno calienta hasta que haya transcurrido dicha duración.

Autolimpieza

Durante la autolimpieza el horno se calienta aprox. a 500 °C. De este modo se queman los restos de asado u horneado y sólo es necesario limpiar la ceniza del interior del horno.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

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

Cuanto más intensa y antigua sea la suciedad, más alto deberá ser el nivel de limpieza. Es suficiente limpiar el interior del horno una vez cada dos o tres meses. Una limpieza precisa sólo requiere aprox. 2,5 - 4,7 kilowatios-hora.

Consejos y advertencias

Para la seguridad del usuario, la puerta del horno se bloquea automáticamente. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el interior del horno se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.

No intentar abrir la puerta del horno durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.

La lámpara del horno no se ilumina durante la autolimpieza.

¡Peligro de incendio!

La parte exterior del horno se calienta mucho. Evitar obstruir la parte delantera del horno. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener alejados a los niños.

Antes de la autolimpieza

El interior del horno debe estar vacío. Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del interior del horno.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del interior del horno por la zona de las juntas.

¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar con un paño húmedo el interior del horno y los accesorios que se vayan a limpiar dentro del horno.

Limpeza conjunta de los accesorios

Para una limpieza óptima del interior del horno se recomienda no utilizar la autolimpieza con las bandejas.

No obstante, se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana únicamente en la altura 2.

La parrilla no debe limpiarse con la función autolimpieza


Limpiar con agua los restos de comida, aceite y jugo de asado de los accesorios.


¡Peligro de riesgos importantes para la salud!



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

Ajuste



Una vez elegido el nivel de limpieza, ajustar el horno.

1. Seleccionar la función Autolimpieza  con el mando de funciones.
2. Ajustar el nivel de limpieza deseado con los sensores + ó -.

En el panel indicador se muestra el nivel de limpieza y el símbolo . La autolimpieza comienza transcurridos unos segundos.

Poco después del inicio se bloquea la puerta del horno. En el panel indicador se ilumina el símbolo . Sólo una vez se ha apagado el símbolo  se puede volver a abrir la puerta del horno.


La autolimpieza ha finalizado

En el panel indicador se muestra . El horno deja de calentarse. Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo  del panel indicador se apaga.

Cambiar el nivel de limpieza


Tras el inicio no se puede cambiar el nivel de limpieza.




Interrumpir la autolimpieza

Girar el mando de funciones hasta posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo  del panel indicador se apaga.


Retrasar el tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea que finalice la autolimpieza. De este modo, la autolimpieza puede llevarse a cabo, por ejemplo, durante la noche para poder utilizar el horno durante el día.

Programar como se describe en el punto 1 y 2. Antes de que se inicie la autolimpieza, pulsar tres veces el sensor  y retrasar el tiempo de finalización con los sensores + ó -.

El horno pasa a modo de espera. En el panel indicador se muestra el nivel de limpieza y el símbolo . Cuando se inicia la autolimpieza se muestra el nivel de limpieza y el símbolo . El símbolo  se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

Para consultar la duración el nivel de limpieza o la hora de finalización de la autolimpieza pulsar repetidamente el sensor  hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Después de la autolimpieza

Una vez se ha enfriado el interior del horno, limpiar los restos de ceniza con un paño húmedo.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

Productos de limpieza

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

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


Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Visor	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar alcohol, vinagre ni otros productos de limpieza abrasivos o ácidos.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados). Observar las indicaciones del fabricante.
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
Base del carro móvil del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Función luz


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

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

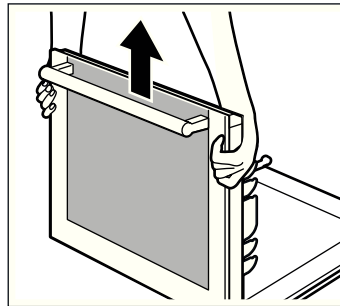
La lámpara se conecta.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

Extraer el carro móvil del horno

El carro móvil del horno puede descolgarse para facilitar la limpieza del interior del horno. Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope. Coger el carro por la izquierda y la derecha, levantarlo ligeramente y extraerlo. Dejarlo con cuidado sobre una superficie plana. En la parte inferior de la base del horno se encuentran componentes delicados.

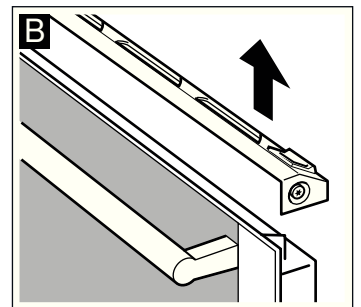
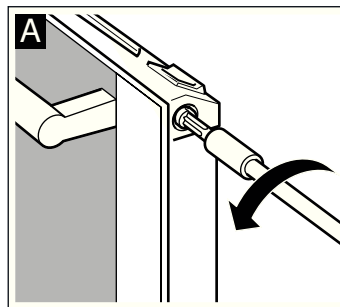


Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Desmontar la cubierta de la puerta

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

1. Abrir el carro móvil del horno.
2. Destornillar la cubierta de la puerta del carro móvil del horno. Para ello, aflojar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal exterior de la puerta con una mano. El cristal se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la cubierta (figura B).



Procurar que el carro móvil del horno no se cierre mientras la cubierta no está montada. El cristal exterior puede dañarse.

Limpiar la cubierta con un producto específico para la limpieza de acero inoxidable.

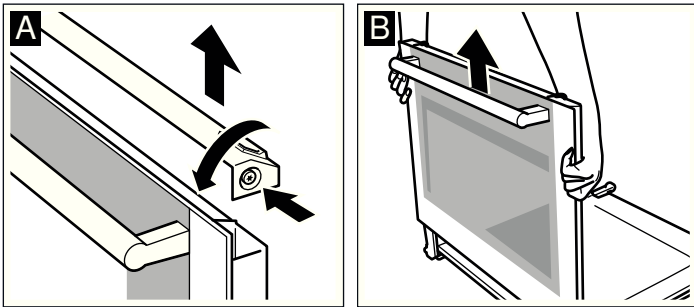
4. Colocarla de nuevo y fijarla.
5. Cerrar el carro móvil del horno.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

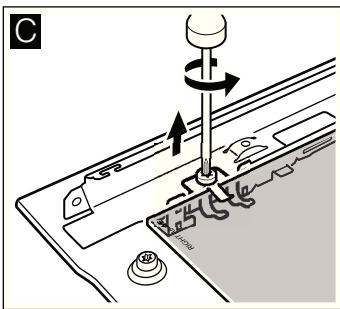
Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.

Desmontar

1. Extraer el carrito móvil del horno.
2. Quitar la cubierta superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha (figura A).
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba (figura B). Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno..



4. Destornillar las grapas de la izquierda y derecha y retirarlas (figura C). Extraer el cristal superior.



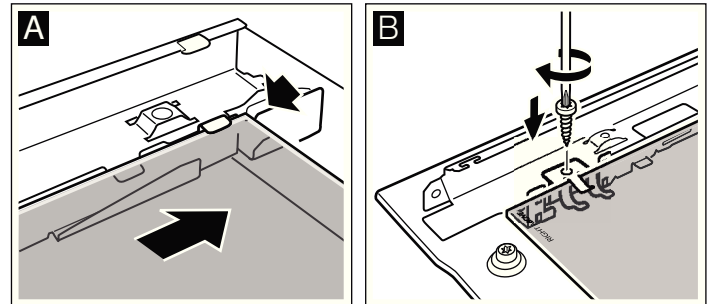
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

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

Montar

Al montar los cristales, observar que la inscripción "right above" abajo en la izquierda se encuentre invertida.

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo (figura A).
2. Colocar y atornillar las grapas a izquierda y derecha (figura B).



3. Introducir los cristales en el soporte del carro.
4. Colocar y enroscar la cubierta. Si no se puede enroscar la cubierta, comprobar que los cristales estén colocados correctamente en el soporte.
5. Cerrar el carrito móvil del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería


Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías



Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina y y y .	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar el mando giratorio varias veces en ambas direcciones.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
La puerta del horno no se abre. En el indicador se ilumina el símbolo .	La puerta del horno se ha bloqueado debido a la autolimpieza .	Esperar hasta que se haya enfriado y el símbolo se haya apagado.
En el indicador aparece FB .	Se ha activado la desconexión automática.	Girar el mando de funciones hasta la posición cero.

Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar el sensor . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Un sensor se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascado.	Pulsar todos los sensores uno por uno. Comprobar si algún sensor se ha atascado, está cubierto o sucio.
E105	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar el sensor  . Ahora se puede volver a programar.
E115	La temperatura en el interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno está bloqueada y el calentamiento se ha interrumpido. Esperar hasta que el horno se haya enfriado. Pulsar el sensor  y volver a ajustar la hora.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

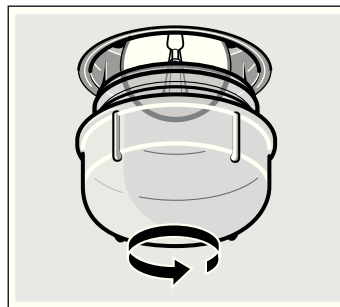
Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio de 220-240V, base E14, 25W y resistentes a la temperatura (T300 °C) a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.

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 lámpara por un tipo de lámpara similar.
4. Volver a enroscar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Servicio de Asistencia
Técnica 

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del periodo de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.
- Mantener la puerta del horno cerrada durante los ciclos de cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

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

Función Aire caliente Eco

Con la función Aire caliente Eco se puede obtener un ahorro significativo de energía al cocinar platos a un nivel. Los ciclos de cocción, horneado y asado no requieren precalentamiento.

Notas

- Para asegurar la máxima eficacia de la función de ahorro de energía, el plato debe introducirse con el horno frío y vacío.
- Durante el ciclo de asado, la puerta del horno sólo debe abrirse si es estrictamente necesario, por ejemplo, para dar la vuelta a los alimentos. En el capítulo "Tablas y sugerencias", se recogen numerosos consejos y sugerencias para el horneado y el asado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos más apropiados para la función de ahorro de energía. En ella se detallan los ajustes de temperatura, accesorios y altura adecuados para cada plato.

La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos. Por ello, dichos valores se indican en la tabla mediante rangos aproximados. Se recomienda empezar con el valor más bajo. Seleccionando una temperatura más baja, se obtendrá un gratinado más uniforme. Si el resultado no fuera el esperado, ajústese un nivel de temperatura superior la próxima vez.

Tipo de calentamiento = Aire caliente Eco

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles y repostería				
Triángulos de nuez	bandeja de horno plana	3	185-195	30-40
Pastel de masa bizcocho, fácil	parrilla + molde rectangular	2	170-180	50-60
Hojaldres de albaricoque	bandeja de horno plana	3	190-200	25-30
Bizcocho jaspeado	parrilla + molde rectangular	2	160-170	95-100
Bizcocho de mantequilla	parrilla + molde rectangular	2	150-160	60-70
Rosco de Saboya	parrilla + molde	2	150-160	75-80
Brazo de gitano	bandeja de horno plana	3	160-170	15-20
Bizcocho de agua	parrilla + molde esmaltado oscuro	2	160-165	40-45
Bizcocho tradicional español, 3 huevos	parrilla + molde esmaltado oscuro	1	160-170	40-45
Pastel plano de levadura	bandeja de horno plana	3	160-170	30-40
Pastas y galletas	bandeja de horno plana	3	130-140	15-25
Tarta de manzana	bandeja universal profunda	3	170-180	50-60
Magdalenas	bandeja de horno plana	3	150-160	20-30
Pastelillos huecos rellenos de crema	bandeja universal profunda	3	200-210	35-40
Mediasnoches de mantequilla (12 unidades)	bandeja de horno plana	3	170-180	15-20
Pan (1 kg)	bandeja de horno plana	3	200-210	55-65
Carnes				
Asado de ternera (1,5 kg de aguja de ternera)	parrilla + recipiente cerrado	2	200-210	110-120
Asado de cerdo (1 kg)	parrilla + recipiente abierto	2	180-190	110-120
Pescados				
Dorada / lubina al horno (2 piezas, 350 g cada una)	bandeja universal profunda	2	180-190	30-35
Dorada a la sal (2 piezas, 450 g cada una)	bandeja de horno plana	3	180-190	40-45
Merluza (1 pieza, de 1 kg)	bandeja de horno plana	2	180-190	50-55

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Truchas (2 piezas, 300 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	25-30
Rape (2 piezas, 400 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	30-35
Comida precocinada congelada				
Pizza congelada base fina	parrilla	2	210-220	12-15
Pizza base gruesa	parrilla	2	180-190	25-30
Patatas fritas para hornear	bandeja de horno plana	3	210-220	20-25
Alitas de pollo	bandeja de horno plana	3	200-210	15-20
Varitas de pescado	bandeja de horno plana	3	210-220	20-25
Mini hojaldres rellenos	bandeja de horno plana	3	180-190	15-20
Lasaña congelada (450 g)	parrilla	2	210-230	40-50
Lasaña (2 piezas de 450 g cada una)	parrilla	2	210-230	40-50
Palitos de mozzarella	bandeja de horno plana	2	230-240	12-20
Jalapeños	bandeja de horno plana	3	200-210	15-20
Otros				
Gratinado de patata	parrilla + recipiente abierto	2	155-165	65-75
Lasaña fresca	parrilla + recipiente abierto	2	175-180	45-55

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Lo mejor para hornear un pastel es colocarlo a un nivel con Calor superior e inferior

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

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

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente .

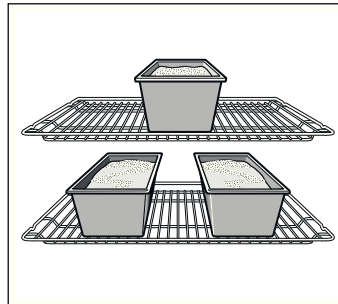
Hornear a 2 niveles:

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

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

En las tablas podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

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



Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

Si se precalienta el horno, los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos.

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
















Para hornear sólo una tarta en un nivel, colocar el molde en la bandeja esmaltada.

Si se hornean varios pasteles al mismo tiempo, se pueden colocar los moldes juntos en la parrilla.

Pasteles en moldes	Molde	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2		160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1		140-160	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	60-70
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3		160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarmable	2		160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalentar)	Tartera	2		150-170	20-30
Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2		150-170	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		180-200	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1		160-180	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		220-240	35-45
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	1		270	10-20
Pastel salado*	Molde desarmable	1		170-190	45-55

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






Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	35-45
Masa bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3		170-180	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	35-45
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-160	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		160-180	60-70
Quiche suiza	Bandeja universal	1		210-230	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2		170-190	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		170-190	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	3		160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizza	Bandeja universal	2		200-220	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-200	40-50
Tarta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2		270	15-20
Börek	Bandeja universal	2		190-200	40-55

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3		140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	25-35
Pastas de té (precalentar)	Bandeja universal	3		140-150	30-40
	Bandeja universal	3		140-150	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-45
Almendrados	Bandeja universal	2		110-130	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		100-120	35-45
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Tartaletas	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	3		180-200	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1		160-180	25-30
Ensaimada	Bandeja universal	2		210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	25-35
Repostería de masa levadura	Bandeja universal	2		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-180	25-35

Pan y panecillos



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

No echar nunca agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		270	8
				200	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	2		270	15-20
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	3		200	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	3		180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a una altura menor en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.

Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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

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

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

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. 1/2 cm de líquido.

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

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

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

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

No poner la bandeja de horno o la bandeja universal a la altura 4 ó 5. Debido al fuerte calor, ésta podría deformarse y dañar el interior del horno al extraerla.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

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








Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de buey						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	abierto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		220-240	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	abierto	2		210-230	140
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lomo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	3+1		230-240	30
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abierto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		210-230	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
Medallones cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	10
Carne de cordero						
Espalda de cordero con hueso	1,5 kg	abierto	2		190-210	60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		160-180	120
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	abierto	2		200-220	50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	cerrado	2		210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	cerrado	2		180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	cerrado	2		180-200	130
Conejo	2,0 kg	cerrado	2		220-240	60
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	1		180-200	80
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

Aves

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

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

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

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

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

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

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		220-240	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2		210-230	80-90
Pollo, mitades	de 500 g cada una	Parrilla	2		220-240	40-50

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

Pescado

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

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

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

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

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

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	Molde para gratinar	2		180-200	35-45
	Moldecitos de porción	2		200-220	25-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		200-220	40-50
Lasaña	Molde para gratinar	2		180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	1 molde para gratinar	2		160-180	60-80
	2 moldes de gratinar	3+1		150-170	60-80
Tostadas					
4 unidades, gratinadas	Parrilla + bandeja universal	3+1		160-170	10-15
12 unidades, gratinadas	Parrilla + bandeja universal	3+1		160-170	15-20

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		190-210	30-35

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Preparar yogur

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

4. Precalentar el interior del horno como se indica.

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

Dejar levar la masa de levadura

1. Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
2. Precalentar el interior del horno como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Preparación

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

Descongelar

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

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

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

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

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Colocar la bandeja universal a la altura 3 y la parrilla a la altura 1.

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

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

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

Cocción de mermeladas

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

¡Atención!

No utilizar tarros de mayor tamaño ni altura. Las tapas podrían estallar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

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

Preparación

1. Verter la fruta o la verdura en los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.

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

Cocción de verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox. 35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno

Sacar los tarros del interior del horno cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Los tarros podrían estallar.

3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros al mismo tiempo en el interior del horno.

Programación

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

Cocción de mermeladas

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas a intervalos breves. Apagar el horno.

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

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	<p>Con calor superior e inferior máx. 200 °C</p> <p>Con aire caliente máx. 180 °C.</p>
Pastas y galletas	<p>Con calor superior e inferior máx. 190 °C.</p> <p>Con aire caliente máx. 170 °C.</p> <p>El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.</p>
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g. por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior y la bandeja de horno plana en el nivel inferior.

Galletas de mantequilla:

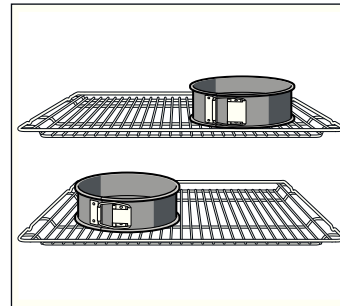
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana recubierto en 1 nivel:


Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.












Pastel de manzana recubierto en 2 niveles:

Colocar moldes desmontables oscuros superpuestos.





Pasteles en moldes desmontables de hojalata:

Hornear con Calor superior e inferior  en 1 nivel. Utilizar la bandeja universal en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desmontables.

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-160	20-30
	Bandeja universal	2		140-160	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	20-30
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-170	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	25-35
	Bandeja universal	3		150-160	20-25
Bizcocho de agua (precalentar*)	Molde desmontable en la parrilla	2		170-180	30-40
Bizcocho de agua	Molde desmontable en la parrilla	2		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		160-180	30-40
	Bandeja universal	3		140-160	35-45
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	30-40

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.



Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	4+1		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Instruções de segurança	26	Desmontar a tampa da porta.....	35
Antes da montagem.....	26	Montar e desmontar os vidros da porta	36
Instruções de segurança.....	27	O que fazer em caso de avaria	36
Causas dos danos	27	Tabela de avarias	36
O seu novo forno	28	Substituir a lâmpada do forno.....	37
Painel de comandos	28	Vidro de protecção.....	37
Comando de funções	28	Serviço de Assistência Técnica	37
Sensores e painel indicador.....	29	Número E e número FD	37
Sensores para modificar os valores programados.....	29	Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente ...38	
Interior do forno.....	29	Eliminação de resíduos não poluente	38
Acessórios.....	29	Poupar energia.....	38
Antes da primeira utilização	30	Função Ar quente eco.....	38
Programar a hora	30	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	39
Aquecer o forno	30	Bolos e biscoitos	39
Limpeza dos acessórios.....	30	Sugestões e conselhos práticos para cozinhar no forno	41
Programar o forno	30	Carne, aves, peixe	42
Tipo de aquecimento e temperatura.....	30	Conselhos para assar e grelhar	44
Aquecimento rápido.....	31	Gratinados, soufflés, torradas	45
Programar as funções de tempo	31	Alimentos preparados	45
Alarme.....	31	Pratos especiais.....	46
Tempo de cozedura	31	Descongelar	46
Tempo de finalização.....	32	Secar	46
Hora.....	32	Cozedura de doces.....	47
Modificar as regulações básicas	33	Acrilamida nos alimentos	48
Desconexão automática	33	Refeições de teste	48
Autolimpeza	33	Cozer.....	48
Conselhos e advertências.....	33	Grelhar.....	49
Antes de iniciar a autolimpeza.....	34		
Regulação	34		
Após a autolimpeza.....	34		
Cuidados e limpeza	34		
Produtos de limpeza	34		
Função luz.....	35		
Retirar o gavetão do forno.....	35		

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

Instruções de segurança

Ler atentamente as instruções deste manual. Guardar as instruções de serviço e montagem. Se o aparelho for dado a outra pessoa, deve incluir o manual correspondente.

Estas instruções de serviço são válidas tanto para fornos independentes como polivalentes. No caso dos fornos polivalentes, ler as instruções de serviço que acompanham a placa para ficar a conhecer o funcionamento dos elementos de comando da mesma.

Antes da montagem

Danos durante o transporte

Verificar o aparelho depois de retirar da embalagem. Em caso de danos ocorridos durante o transporte, não ligar o aparelho; contactar a Assistência Técnica e enviar um relatório escrito descrevendo todos os danos registados, caso contrário perderá o direito de exigir qualquer tipo de indemnização.

Ligação eléctrica

Só um técnico especialista autorizado pode ligar o aparelho. A garantia é anulada em caso de danos devidos a uma ligação incorrecta.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e a ligação do aparelho devem ser realizadas por um técnico autorizado. A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos (lesões pessoais e morte por electrocussão). O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado nem pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

Instruções de segurança

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar o aparelho apenas para a preparação de alimentos.

O aparelho não deve ser utilizado sem vigilância, por adultos ou crianças

- se sofrerem de qualquer tipo de diminuição das suas capacidades físicas ou mentais, ou
- se não tiverem a experiência ou os conhecimentos suficientes

Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

A porta do forno deve ficar fechada enquanto o forno estiver em funcionamento. Por segurança, recomenda-se manter sempre a porta do forno fechada, mesmo quando o forno está desligado.

Não pendurar-se, sentar-se ou brincar com a porta do forno, mesmo quando está fechada.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

- Nunca tocar no espaço interior do forno nem nas resistências enquanto estiverem quentes. Abrir cuidadosamente a porta do forno. Pode sair vapor quente. Manter as crianças afastadas do aparelho.
- Não derramar água no interior do forno enquanto estiver quente. Pode produzir vapor de água quente.
- Não preparar alimentos utilizando grandes quantidades de bebidas alcoólicas com alto teor de álcool. Os vapores do álcool podem provocar um incêndio no interior do forno. Utilizar bebidas alcoólicas com alto teor de álcool apenas em pequenas quantidades e abrir a porta do forno com cuidado.

Perigo de incêndio!

- Nunca introduzir objectos inflamáveis dentro do forno. Não abrir a porta caso esteja a sair fumo do aparelho. Desligar o aparelho. Desligar a ficha ou o fusível da caixa de fusíveis.
- Fixar bem o papel vegetal aos acessórios quando pré-aquecer o aparelho. Quando abrir a porta do aparelho, produz-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Segurar o papel vegetal sempre com um recipiente ou uma forma. Cobrir com papel vegetal apenas a superfície necessária. O papel vegetal não deve ultrapassar o tamanho do acessório.

Perigo de curto-circuito!

Nunca fixar os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O revestimento isolante do cabo pode derreter.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

Não retirar do forno os acessórios ou recipientes quentes sem utilizar pegas.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada. Desligar a ficha ou o fusível na caixa de fusíveis, em caso de avaria do aparelho. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Autolimpeza

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida, óleo e resíduos de grelhados podem incendiar-se durante a autolimpeza. Antes de realizar a autolimpeza, eliminar a sujidade espessa do interior do forno.
- Não pendurar objectos inflamáveis, como, por exemplo, panos de cozinha, no puxador da porta. O exterior do aparelho aquece muito durante a autolimpeza. Manter as crianças afastadas do aparelho.

Perigo de riscos importantes para a saúde!

Os tabuleiros e as formas com revestimento anti-aderente não devem ser limpos com a função de autolimpeza. O calor intenso elimina o revestimento anti-aderente e produzem-se gases tóxicos.

Causas dos danos

Atenção!

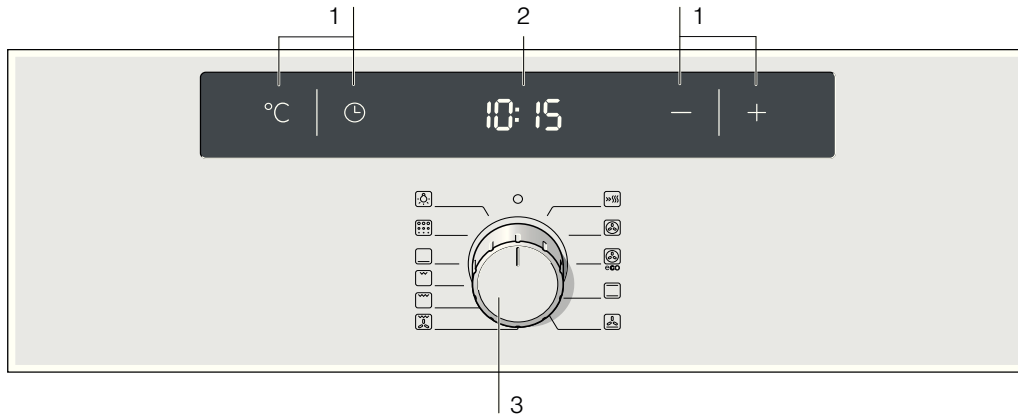
- Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno: Não colocar acessórios na base do forno. Não cobrir a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não colocar recipientes na base do forno se a temperatura regulada for superior a 50 °C. Aquecem demasiado. Os tempos de cozedura deixam de ser válidos e o esmalte fica danificado.
- Água no forno quente: Não derramar água no interior do forno enquanto estiver quente. Forma-se vapor de água. A oscilação térmica pode provocar danos no esmalte e nos acessórios.
- Alimentos líquidos: Não conservar alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.
- Sumo de fruta: Não encher demasiado o tabuleiro quando fizer bolos de fruta sumarentos. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas impossíveis de eliminar. Sempre que possível, utilizar o tabuleiro esmaltado fundo.
- Arrefecer com a porta aberta: Deixar arrefecer o forno apenas com a porta fechada. As partes frontais dos móveis contíguos podem danificar-se pouco a pouco mesmo com a porta do forno ligeiramente aberta.
- Junta do forno: a junta de fibra de vidro existente no interior do forno e o vidro da porta funcionam como vedante. Na medida do possível, recomenda-se que não limpe a junta, pois é muito sensível. Se a esfregar, pode danificá-la. Se a junta estiver deteriorada, pode adquirir uma nova no Serviço de Assistência Técnica.
- Porta do forno como superfície de apoio: Não apoiar-se nem sentar-se na porta do forno aberta. Não colocar recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
- Transportar o aparelho: Não transportar nem segurar o aparelho pelo puxador da porta. O puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se. O vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.
- Grelhar: Na função grelhar, não colocar o tabuleiro universal fundo ou o tabuleiro de forno plano a uma altura superior a 3. Com o calor intenso, este pode ficar deformado e danificar o esmalte ao ser retirado. Utilizar a altura 4 e 5 apenas para assar directamente sobre a grelha.

O seu novo forno

Apresentamos-lhe o seu novo forno. Este capítulo descreve as funções do painel de comandos e dos respectivos elementos individuais. Também inclui informações sobre os acessórios e os componentes do espaço interior do forno.

Painel de comandos

Apresentamos-lhe uma vista geral do painel de comandos. No painel indicador não é possível mostrar todos os símbolos ao mesmo tempo. Os elementos podem variar consoante o modelo do aparelho.



	Utilização
1	Sensores
2	Painel indicador
3	Comando de funções

Botões giratórios

Em alguns fornos, o comando giratório é retráctil. Para bloquear ou desbloquear o comando giratório, pressionar o mesmo quando estiver na posição zero.

Sensores

Não pressionar os sensores com força. Pressionar só o símbolo correspondente.

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○ Posição zero	O forno está desligado.
»»» Aquecimento rápido	O forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.
🌀 Ar quente*	Para bolos e doçaria. É possível cozinhar em dois níveis. Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor uniformemente.
🌿 Ar quente eco*	Para a preparação, num nível e sem necessidade de pré-aquecimento, de bolos, doçaria, produtos ultracongelados, assados e peixe. A turbina distribui o calor uniformemente no interior do forno para otimizar o consumo de energia.

* Tipo de aquecimento através do qual se determina a classe de eficiência energética, segundo a norma EN60350.

Posição	Utilização
☐ Calor superior e inferior*	Para bolos, gratinados e assados de carne magra como, p. ex., vitela ou caça, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.
🍕 Função Pizza	Preparação rápida de alimentos congelados sem necessidade de pré-aquecimento, p. ex., pizza, batatas fritas ou bolos de massa folhada. O calor é fornecido pela resistência inferior e pela turbina situada na parede posterior.
🌀 Grelhador com ar quente	Assar peças de carne, aves e peixe. A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. A turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador à volta dos alimentos.
☐ Grelhador, grande superfície	Grelhar bifés, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida.
☐ Grelhador, pequena superfície	Grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas e peixe e fazer torradas. A parte central da resistência do grelhador aquece.
☐ Calor inferior	Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
🧼 Autolimpeza	Limpeza automática do interior do forno. O forno aquece até eliminar a sujidade.
💡 Luz	Acender a lâmpada do interior do forno.

* Tipo de aquecimento através do qual se determina a classe de eficiência energética, segundo a norma EN60350.

Quando se selecciona um tipo de aquecimento, no painel indicador aparece **---**.

Sensores e painel indicador

Os sensores servem para regular diferentes funções. Os valores regulados são mostrados no painel indicador.

Sensor	Função do sensor
°C Temperatura	Seleccionar a temperatura e o nível do grelhador ou de limpeza.
⌚ Funções de tempo	Seleccionar o alarme 🔔, o tempo de cozedura I→II, o tempo de finalização →II e a hora ⌚.
- Menos	Reduzir os valores programados.
+ Mais	Aumentar os valores programados.

No painel indicador, acende-se o símbolo correspondente à função de tempo que está activa.

Sensores para modificar os valores programados

Com os sensores + ou - é possível modificar todos os valores definidos e recomendados.

+ = Aumentar os valores programados.

- = Reduzir os valores programados.

Amplitudes

30-270	Amplitude de temperatura	A temperatura do interior do forno em °C.
1-3	Níveis do grelhador	Os níveis para o grelhador de pequena superfície ☐ e de grande superfície ☐. 1 = nível 1, suave 2 = nível 2, médio 3 = nível 3, forte
	Níveis de limpeza	Os níveis de limpeza para a auto-limpeza 🌀. 1 = nível 1, suave 2 = nível 2, média 3 = nível 3, intensa
1 seg. - 23:59 h.		Tempo de cozedura.
1 seg. - 23:59 h.		Tempo do alarme.

Quando o forno está a aquecer, o símbolo 🔥 aparece no painel indicador. Nos intervalos do aquecimento desaparece. O símbolo não se acende nos níveis do grelhador e da limpeza.

Interior do forno

O forno inclui um ventilador e uma lâmpada.

Luz

A lâmpada do interior do forno mantém-se acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. A lâmpada apaga-se se forem reguladas temperaturas até 60 °C, bem como durante a limpeza automática. Tal permite uma óptima regulação de precisão.

Não obstante, é possível acender a lâmpada com o forno apagado colocando o comando de função na posição 🔦.

Ventoinha

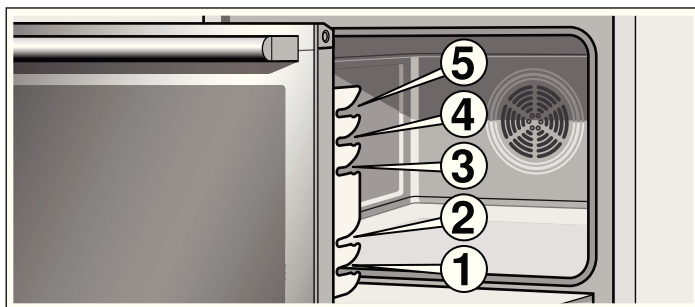
A ventoinha liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tapar o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

A ventoinha mantém-se em funcionamento durante algum tempo depois de o forno se desligar, para que arrefeça mais rapidamente.

Acessórios

É possível colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

Os acessórios são colocados nos ganchos situados no lado esquerdo e direito. Ao instalar um acessório, assegurar-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.



Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Depois de arrefecidos, desaparece a deformação sem afectar o funcionamento.

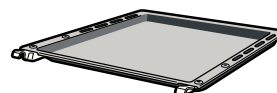
O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

Os acessórios podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica, em estabelecimentos especializados ou na Internet. Indicar o número HEZ.



Grelha

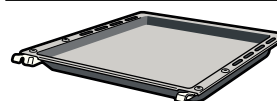
Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.



Tabuleiro de forno plano de esmalte

Para bolos, massas e bolachas.

Introduzir o tabuleiro no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.



Tabuleiro universal fundo de esmalte

Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também é possível utilizá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.

Introduzir o tabuleiro no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.

Acessórios especiais

Os acessórios especiais podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Nos nossos folhetos e na Internet é apresentada uma ampla oferta de acessórios para o forno. A disponibilidade e a possibilidade de efectuar pedidos on-line dos acessórios especiais variam em função do país. Para tal, consultar a documentação de compra.


Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Ao comprá-los, introduzir sempre a denominação exacta (E-N.º) do seu aparelho.


Acessórios especiais	Número HEZ	Utilização
Tabuleiro para pizzas	HEZ317000	Ideal para pizzas, alimentos congelados ou bolos redondos grandes. O tabuleiro para pizzas pode ser utilizado em vez do tabuleiro universal fundo. Colocar o tabuleiro sobre a grelha e orientar-se pelos dados indicados nas tabelas.
Tacho de metal	HEZ6000	É possível usar o tacho nas zonas de assados da placa de cozedura vitrocerâmica. Adequa-se à cozedura com técnica de sensores, bem como ao programa Automático ou aos assados automáticos. O tacho é esmaltado por fora e tem um revestimento antiaderente no interior.
Tacho de vidro	HEZ915001	O tacho de vidro é ideal para preparar estufados e gratinados no forno. Especialmente adequado para o programa Automático ou assados automáticos.

Antes da primeira utilização

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

Programar a hora

Depois de ligar, o símbolo  e **0:00** acendem-se no painel indicador. Acertar o relógio.

1. Pressionar o sensor .


No painel indicador é apresentada a hora **12:00**.


2. Acertar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.

3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Aquecer o forno

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

1. Seleccionar o calor superior e inferior  com o comando de funções.

2. Pressionar o sensor **+** até aparecer 240 °C no painel indicador.

Desligar o forno uma hora depois. Para tal, colocar o comando de funções na posição zero.

Limpeza dos acessórios

Antes de serem utilizados pela primeira vez, os acessórios devem ser limpos a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

Programar o forno

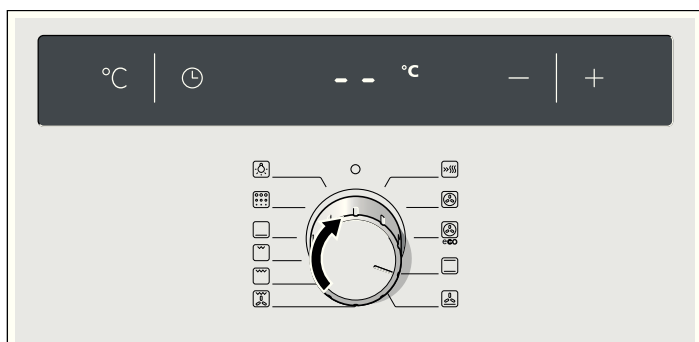
Existem várias formas de programar o forno. Segue-se uma descrição de como programar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador. O forno permite programar o tempo de cozedura (duração) e a hora de conclusão de cada prato. Para obter mais informações, consultar o capítulo *Programar as funções de tempo*.

Nota: Recomenda-se pré-aquecer sempre o forno antes de introduzir o alimento para evitar que se gere uma condensação excessiva no vidro.

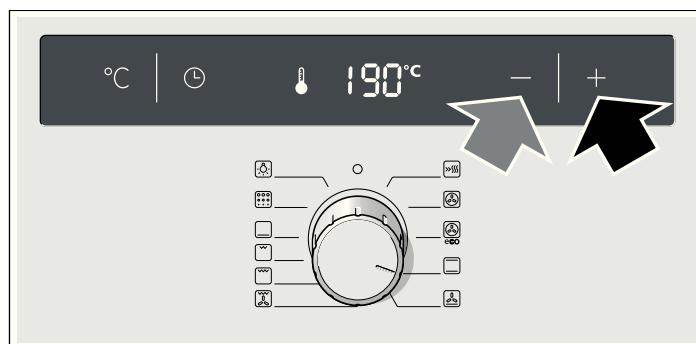
Tipo de aquecimento e temperatura

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

1. Seleccionar o tipo de aquecimento utilizando o comando de funções.



2. Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando os sensores **+** ou **-**.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Colocar o comando de funções na posição zero.

Modificar as regulações


O tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador podem ser modificados a qualquer momento.


Aquecimento rápido

Com a função de aquecimento rápido, o forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.


Deve utilizar-se o aquecimento rápido para temperaturas superiores aos 100 °C.

Para se conseguir um resultado de cozedura uniforme, o alimento não deve ser colocado no forno até terminar o aquecimento rápido.

1. Seleccionar o aquecimento rápido  com o comando de funções.
2. Seleccionar a temperatura desejada, utilizando os sensores **+** e **-**.

O símbolo  acende-se no painel indicador. O forno começa a aquecer.

Fim do aquecimento rápido


É emitido um sinal sonoro e o símbolo  apaga-se. Introduzir o alimento no forno e seleccionar a função e temperatura pretendidas.

Cancelar o aquecimento rápido

Colocar o comando de funções na posição zero. O forno desliga-se.


Nota: Com a função de aquecimento rápido não se pode programar um tempo de cozedura.


Programar as funções de tempo

Este forno tem diferentes funções de tempo. Com o sensor  activa-se o menu e alterna-se entre as diferentes funções. Os símbolos de tempo mantêm-se acesos enquanto as regulações são efectuadas. É possível modificar uma função de tempo já programada, utilizando os sensores **+** ou **-**.

Alarme

O funcionamento do alarme não depende do funcionamento do forno. O alarme tem sinal sonoro próprio. Deste modo, é possível distinguir entre o fim do tempo do alarme e a desconexão automática do forno (o tempo de cozedura).


1. Pressionar o sensor .

O símbolo  acende-se no painel indicador.


2. Programar o tempo do alarme, utilizando os sensores **+** ou **-**.

Valor sugerido do sensor **+** = 10 minutos

Valor sugerido do sensor **-** = 5 minutos

O tempo programado aparece passados alguns segundos. Inicia-se o tempo do alarme. No painel indicador acende-se o símbolo  e aparece o período decorrido do tempo do alarme.

O tempo do alarme terminou

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece **00:00**. Desligar o alarme, utilizando o sensor .

Modificar o tempo do alarme






Modificar o tempo do alarme, utilizando os sensores **+** ou **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos.

Cancelar o tempo do alarme

Quando se desliga o forno, o alarme continua a funcionar. Restabelecer o tempo do alarme para **00:00** utilizando o sensor **-**. O alarme desliga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.


Para consultar o alarme , o tempo de cozedura , o tempo de finalização  ou a hora , pressionar repetidamente o sensor  até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.


Tempo de cozedura

O forno permite programar o tempo de cozedura para cada alimento. Depois de o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, não é necessário interromper outras tarefas para desligar o forno e não há o perigo de, acidentalmente, ultrapassar o tempo de cozedura.

Exemplo da imagem: tempo de cozedura de 45 minutos.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento utilizando o comando de funções.

2. Pressionar duas vezes o sensor .

No painel indicador aparece **00:00** e o símbolo do tempo de cozedura  são apresentados.



3. Programar o tempo de cozedura utilizando os sensores **+** ou **-**.


Valor sugerido pelo sensor **+** = 30 minutos

Valor sugerido pelo sensor **-** = 10 minutos



4. Pressionar o sensor °C.

Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando os sensores **+** ou **-**.

Após alguns segundos o forno liga-se. No painel indicador é apresentada a temperatura programada e acende-se o símbolo .

O tempo de cozedura terminou

É emitido um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **00:00**. Pressionar duas vezes o sensor **⌚**. Pode definir-se um novo tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**. Ou pressionar o sensor **⌚** e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor **⌚**. Modificar o tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**.

Cancelar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor **⌚**. Restabelecer o tempo de cozedura para **00:00** utilizando o sensor **-**. O tempo foi cancelado.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

Para consultar o alarme **⚠**, o tempo de cozedura **⌚**, o tempo de finalização **→|** ou a hora **⌚**, pressionar repetidamente o sensor **⌚** até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de finalização

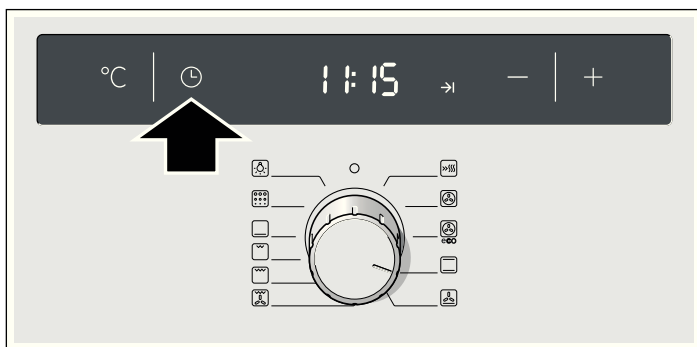
O forno permite programar a hora a que se pretende ter o prato pronto. Neste caso, o forno liga-se automaticamente e desliga-se à hora pretendida. Por exemplo, é possível colocar o alimento no forno de manhã e programá-lo para que esteja pronto ao meio-dia.

Certificar-se de que os alimentos não se deterioram por ficarem demasiado tempo no forno.

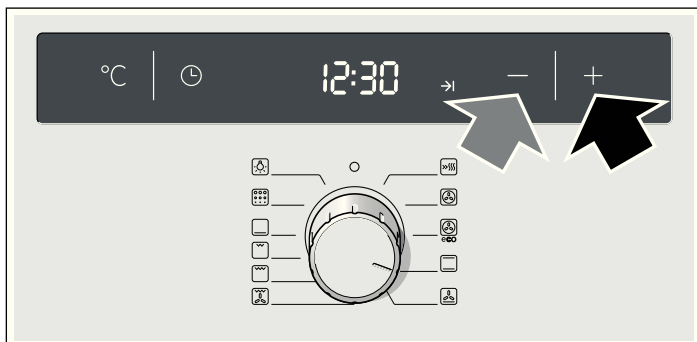
Exemplo da imagem: são 10:30 h, o tempo de cozedura é de 45 minutos e o forno deve desligar-se às 12:30 h.

1. Regular o comando de funções.
2. Pressionar duas vezes o sensor **⌚**.
3. Programar o tempo de cozedura utilizando os sensores **+** ou **-**.
4. Pressionar o sensor **⌚**.

A hora a que o prato estará pronto e o símbolo do tempo de finalização **→|** são apresentados no painel indicador.



5. Atrasar o tempo de finalização utilizando os sensores **+** ou **-**.



6. Pressionar o sensor **°C**.

Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando os sensores **+** ou **-**.

No painel indicador, a temperatura programada e o símbolo **→|** são apresentados e o forno fica regulado na posição de espera. Quando se liga o forno, a temperatura programada e o símbolo **→|** são apresentados. O símbolo **→|** apaga-se.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **00:00**. Pressionar duas vezes o sensor **⌚**. Pode definir-se um novo tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**. Ou pressionar o sensor **⌚** e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de finalização

Pressionar três vezes o sensor **⌚**. Modificar o tempo de finalização com os sensores **+** ou **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos. Não modificar o tempo de finalização, caso o tempo de cozedura já esteja em curso. O resultado final poderia ser alterado.

Cancelar o tempo de finalização

Pressionar três vezes o sensor **⌚** e restabelecer o tempo de finalização para a hora actual com o sensor **-**. O forno liga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

Para consultar o alarme **⚠**, o tempo de cozedura **⌚**, o tempo de finalização **→|** ou a hora **⌚**, pressionar repetidamente o sensor **⌚** até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Hora

Após a ligação ou no caso de uma falha de corrente eléctrica, acende-se o símbolo **⌚** e **0:00** no painel indicador. Acertar o relógio.

1. Pressionar o sensor **⌚**.
Aparece a hora **12:00**.
2. Acertar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
3. Confirmar a hora, utilizando o sensor **⌚**.

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Modificar a hora

Não pode estar programada nenhuma outra função de tempo, o forno deve estar desligado.

1. Pressionar duas vezes o sensor **⌚**.
O símbolo **⌚** acende-se no painel indicador.
2. Modificar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
3. Confirmar a hora, utilizando o sensor **⌚**.





A hora programada aparece passados alguns segundos.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Consultar o capítulo, *Modificar as regulações de base*.




Modificar as regulações básicas




Este forno apresenta diversas regulações de base. Estas regulações podem ser adaptadas às necessidades próprias do utilizador.

Regulação de base	Opção 0	Opção 1	Opção 2	Opção 3
 Duração do sinal após o tempo de cozedura ou do alarme	-	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
 Indicação da hora	não	sim*	-	-
 Tempo de espera até à aplicação de uma regulação	-	aprox. 2 seg.	aprox. 4 seg.*	aprox. 10 seg.
 Seleccionar as regulações de fábrica para todos os valores	não*	sim	-	-

* Regulação de fábrica

O forno deve estar desligado.

1. Pressionar o sensor  durante aprox. 4 segundos. No painel indicador é apresentada a regulação de base actual para a duração do sinal, por ex.  selecção .
2. Modificar a regulação de base com os sensores **+** ou **-**.

3. Confirmar com o sensor . No painel indicador aparece a regulação de base seguinte. O sensor  permite percorrer todas as regulações e os sensores **+** ou **-** modificá-los.
4. Para terminar, pressionar o sensor  durante aprox. 4 segundos. Foram aplicadas todas as regulações de base. É possível voltar a modificar as regulações de base a qualquer momento.

Desconexão automática

Se as regulações do aparelho não forem modificadas durante várias horas, a desconexão automática é activada. O forno deixa de aquecer. Isto dependerá da temperatura ou do nível do grelhador seleccionado.

A desconexão automática é activada

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece **FB**. O forno deixa de aquecer.

Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se.




Eliminar a desconexão automática

Para evitar a activação involuntária da desconexão automática, deve seleccionar um tempo de cozedura. O forno aquece até terminar este tempo.

Autolimpeza

Durante a autolimpeza, o forno aquece até aprox. 500 °C. Deste modo queimam-se os restos da cozedura e é apenas necessário limpar a cinza do interior do forno.

Existem três níveis de limpeza disponíveis.

Nível	Grau de limpeza	Duração
	suave	aprox. 1 hora e 15 minutos
	médio	aprox. 1 hora e 30 minutos
	intenso	aprox. 2 horas

Quanto mais intensa e antiga for a sujidade, mais alto deverá ser o nível de limpeza. É suficiente limpar o interior do forno uma vez a cada dois ou três meses. Uma limpeza apenas requer aprox. 2,5-4,7 kilowatts/hora.

Conselhos e advertências

Para segurança do utilizador, a porta do forno é bloqueada automaticamente. A porta do forno pode voltar a ser aberta quando o interior do forno arrefecer um pouco um pouco e o símbolo de fecho estiver apagado. Não tentar deslocar o gancho de aperto com a mão.

Não tentar abrir a porta do forno durante a autolimpeza. Caso contrário, o processo de limpeza pode ser interrompido.

A lâmpada do forno não se acende durante a autolimpeza.

Perigo de incêndio!

A parte exterior do forno fica muito quente. Evitar obstruir a parte frontal do forno. Não pendurar objectos inflamáveis, como, por exemplo, panos de cozinha, no puxador da porta. Manter as crianças afastadas do aparelho.

Antes de iniciar a autolimpeza

O interior do forno deve estar vazio. Retirar os recipientes e os acessórios não apropriados do interior do forno.

Limpar a porta do forno e as superfícies laterais do interior do forno na zona das juntas.

Perigo de incêndio!

Os restos de comida, gordura e resíduos de grelhados podem incendiar-se. Limpar o interior do forno, bem como os acessórios que devam ser limpos dentro do forno, com um pano húmido.

Limpeza conjunta dos acessórios

Para uma limpeza ideal no interior do forno, não proceder à autolimpeza com os tabuleiros.

No entanto, é possível proceder à autolimpeza do tabuleiro universal fundo de esmalte ou do tabuleiro de forno plano de esmalte, mas apenas na altura 2.

A grelha não deve ser limpa utilizando a função autolimpeza


Limpar com água os restos de comida, óleo e resíduos de grelhados dos acessórios.


Perigo de riscos importantes para a saúde!



Não introduzir tabuleiros nem formas anti-aderentes durante a limpeza. O calor intenso elimina o revestimento anti-aderente e produzem-se gases tóxicos.

Regulação



Depois de seleccionado o nível de limpeza, regular o forno.

1. Seleccionar a função Autolimpeza , utilizando o comando de funções.
2. Regular o nível de limpeza pretendido, utilizando os sensores + ou -.

No painel indicador aparece o nível de limpeza e o símbolo . A autolimpeza inicia-se passados alguns segundos.

Pouco depois do início, a porta do forno bloqueia. O símbolo  acende-se no painel indicador. Só quando se apagar o símbolo  será possível voltar a abrir a porta do forno.


A autolimpeza terminou

No painel indicador aparece . O forno deixa de aquecer. Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se. É possível voltar a abrir a porta do forno quando o símbolo  do painel indicador se apagar.

Alterar o nível de limpeza


Após o início, não é possível alterar o nível de limpeza.




Interromper a autolimpeza

Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se. É possível voltar a abrir a porta do forno quando o símbolo  do painel indicador se apagar.


Adiar o tempo de finalização

O forno permite programar a hora pretendida para a conclusão da autolimpeza. Deste modo, é possível efectuar a autolimpeza, por exemplo, durante a noite para se poder utilizar o forno durante o dia.

Programar, como se descreve nos pontos 1 e 2. Antes de se iniciar a autolimpeza, pressionar três vezes o sensor  e atrasar o tempo de finalização, utilizando os sensores + ou -.

O forno passa para o modo de espera. No painel indicador aparece o nível de limpeza e o símbolo . Quando se inicia a autolimpeza, aparece o nível de limpeza e o símbolo . O símbolo  apaga-se.

Consultar as regulações de tempo

Para consultar a duração do nível de limpeza ou a hora de finalização da autolimpeza, pressionar repetidamente o sensor  até que se acenda o símbolo pretendido. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Após a autolimpeza

Depois do interior do forno ter arrefecido, limpar os restos de cinza com um pano húmido.

Cuidados e limpeza

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

Notas

- É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.
- As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.
- O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno. Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

Produtos de limpeza

Ter em conta as indicações da tabela para não danificar as várias superfícies do forno utilizando um produto de limpeza inadequado. Não utilizar

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- produtos fortes que contenham álcool,
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave: Não utilizar limpa-vidros ou raspadores para vidro.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave: Limpar imediatamente as manchas de cal, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados é possível adquirir produtos específicos para o tratamento do aço inoxidável e adequados para as superfícies quentes. Aplicar o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar um raspador para vidro.
Visor	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro.
Tampa da porta	Produtos específicos para a limpeza de aço inoxidável (podem ser adquiridos nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados). Observar as indicações do fabricante.
Interior do forno	Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano. Em caso de sujidade forte, utilizar esfregões de aço inoxidável ou produtos de limpeza específicos para fornos. Utilizar apenas quando o interior do forno estiver frio. Utilizar preferencialmente a função de autolimpeza. Sobre este tema, consultar o capítulo <i>Autolimpeza</i> .
Base do gavetão do forno	Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.

Função luz

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

Acender a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

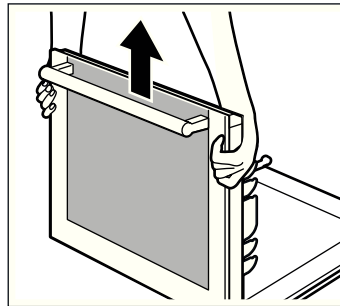
A lâmpada acende-se.

Apagar a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição 0.

Retirar o gavetão do forno

O gavetão do forno pode ser desmontado para facilitar a limpeza do interior do forno. Puxar o gavetão do forno completamente. Pegar no gavetão por ambos os lados, levantá-lo ligeiramente e retirá-lo. Colocá-lo cuidadosamente sobre uma superfície plana. Na parte inferior da base do forno existem componentes frágeis.

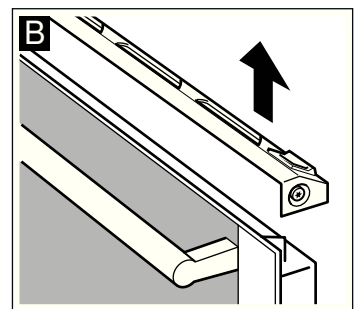
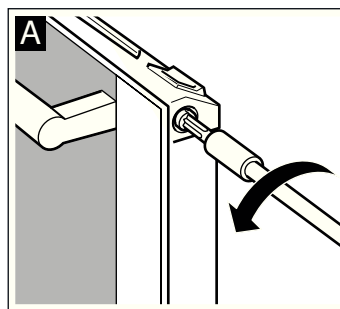


Voltar a montar a porta do forno, depois de efectuada a limpeza, seguindo os mesmos passos na ordem inversa.

Desmontar a tampa da porta

A tampa do gavetão do forno pode mudar de cor com o passar do tempo. Para uma limpeza mais profunda, recomenda-se retirar a tampa.

1. Abrir o gavetão do forno.
2. Desaparafusar a tampa da porta do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos da esquerda e da direita (figura A). Segurar o vidro exterior da porta com uma mão. O vidro inclina-se ligeiramente para a frente.
3. Retirar a tampa (figura B).



Assegurar que o gavetão do forno não se fecha enquanto a tampa não estiver montada. O vidro exterior pode ficar danificado.

Limpar a cobertura utilizando um produto específico para a limpeza de aço inoxidável.

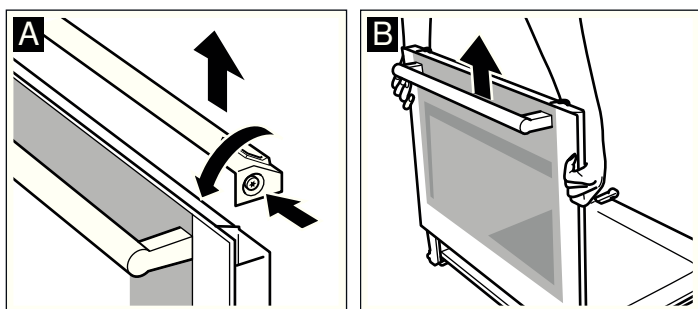
4. Voltar a colocá-la e fixá-la.
5. Fechar o gavetão do forno.

Montar e desmontar os vidros da porta

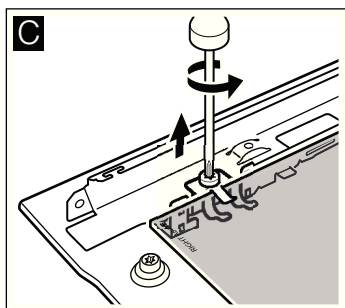
Para facilitar a limpeza, é possível retirar o vidro do gavetão do forno.

Desmontar

1. Retirar o gavetão do forno.
2. Retirar a tampa superior do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos situados do lado esquerdo e direito (figura A).
3. Segurar nos vidros com as mãos (esquerda e direita) e retirá-los puxando para cima (figura B). Colocá-los sobre um pano com a pega virada para baixo. O vidro interior que contém os ganchos não deve ser retirado do gavetão do forno.



4. Desaparafusar os grampos do lado esquerdo e direito e retirá-los (figura C). Retirar o vidro superior.



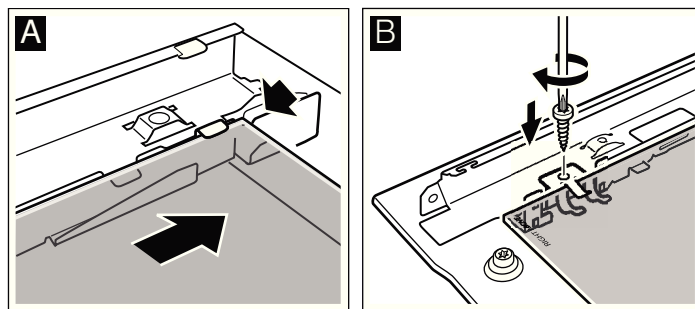
Limpar os vidros com um limpavidros e um pano suave.

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

Montar

Ao montar os vidros, observar se a inscrição "right above" em baixo à esquerda se encontra invertida.

1. Introduzir o vidro para trás, inclinando-o (figura A).
2. Colocar e apertar os grampos dos lados esquerdo e direito (figura B).



3. Introduzir os vidros no suporte do gavetão.
4. Colocar e enroscar a tampa. Se não for possível enroscar a tampa, verificar se os vidros estão correctamente colocados no suporte.
5. Fechar o gavetão do forno.

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

O que fazer em caso de avaria

Muitas vezes, quando ocorre uma avaria, pode tratar-se de uma pequena anomalia fácil de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tentar resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não funciona.	O fusível está defeituoso.	Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Corte no fornecimento eléctrico.	Verificar se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam.
No painel indicador acende-se e zeros.	Corte no fornecimento eléctrico.	Acertar novamente a hora.

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rodar o comando giratório várias vezes em ambas as direcções.
A porta do forno não se abre. O símbolo acende-se no painel indicador.	A porta do forno ficou bloqueada devido à autolimpeza .	Esperar até que o forno arrefeça e o símbolo se apague.
No painel indicador aparece FB .	A desconexão automática foi activada.	Rodar o comando de funções até à posição zero.

Mensagens de erro

Quando aparecer, no indicador, uma mensagem de erro com **E**, pressionar o sensor \ominus . A mensagem desaparece. A função de tempo regulada apaga-se. Se a mensagem de erro não desaparecer, contactar o Serviço de assistência técnica.

As mensagens de erro seguintes podem ser resolvidas pelo próprio utilizador.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/conselhos
E011	Pressionou um sensor durante demasiado tempo ou este está preso.	Pressionar todos os sensores, um por um. Confirmar se há algum sensor preso, tapado ou sujo.
E105	O bloqueio da porta foi activado com a porta aberta.	Pressionar o sensor \ominus . Agora poderá voltar a programar.
E115	A temperatura no interior do forno é demasiado alta.	A porta do forno está bloqueada e o aquecimento foi interrompido. Esperar até o forno arrefecer. Pressionar o sensor \ominus e voltar a acertar a hora.

Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada.

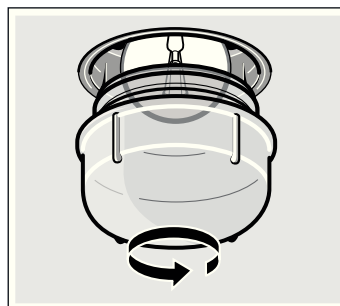
Substituir a lâmpada do forno

Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deverá ser substituída. É possível adquirir lâmpadas de substituição de 220-240 V, base E14, 25 W e resistentes à temperatura (T300 °C), através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Utilizar apenas estas lâmpadas.

Perigo de descarga eléctrica!

Desconectar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Assegurar-se de que está correctamente desligado.

1. Colocar um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.
2. Retirar o vidro de protecção, desapertando-o para o lado esquerdo.



3. Substituir a lâmpada por um tipo de lâmpada idêntico.
4. Voltar a apertar o vidro de protecção.
5. Retirar o pano de cozinha e voltar a ligar o aparelho à corrente.

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos. É possível obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indicar o n.º do produto e o n.º de fabrico do aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

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

N.º E N.º FD

Serviço de Assistência Técnica 

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446

BR Sao Paulo 11 2126-1950

PT 707 500 545

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

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

Neste capítulo damos conselhos sobre como poupar energia durante o tempo de cozedura, bem como sobre o modo adequado de eliminar o aparelho.

Eliminação de resíduos não poluente

Eliminar a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Poupar energia

- Pré-aquecer o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.
- Utilizar formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.
- Manter a porta do forno fechada durante os tempos de cozedura.
- Se tiver vários bolos para cozer, faça-o de preferência um a seguir ao outro. O forno ainda estará quente. Desta forma, reduz-se o tempo de cozedura por cada bolo. Também é possível colocar duas formas rectangulares de cada vez, lado a lado.

- Nos tempos de cozedura longos, é possível desligar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

Função Ar quente eco

Com a função Ar quente eco é possível obter uma poupança significativa de energia ao cozinhar pratos a um nível. Os tempos de cozedura não requerem pré-aquecimento.

Notas

- Para assegurar a máxima eficácia da função de poupança de energia, o prato deve ser introduzido com o forno frio e vazio.
- Durante o tempo de cozedura, a porta do forno só deve ser aberta quando for estritamente necessário (por exemplo, para virar os alimentos). No capítulo “Tabelas e sugestões”, são dados numerosos conselhos e sugestões para cozinhar.

Tabela

A tabela seguinte mostra uma selecção dos pratos que melhor se adequam à função de poupança de energia. Aqui é possível encontrar informação detalhada sobre as regulações de temperatura, acessórios e altura adequados a cada prato.

A temperatura e o tempo de cozedura podem variar consoante a quantidade, estado e qualidade dos alimentos. Por isso, estes valores são indicados na tabela em intervalos aproximados. Deve começar pelo valor mais baixo. Com uma temperatura mais baixa, obterá uma cozedura mais uniforme. Se o resultado não for o esperado, seleccionar um nível de temperatura superior na próxima utilização.

Tipo de aquecimento = Ar quente eco

	Acessório	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolos e doçaria				
Triângulos de nozes	tabuleiro de forno plano	3	185-195	30-40
Bolo de massa de pão-de-ló, fácil	grelha + forma rectangular	2	170-180	50-60
Folhados de alperce	tabuleiro de forno plano	3	190-200	25-30
Bolo mármore	grelha + forma rectangular	2	160-170	95-100
Bolo de manteiga	grelha + forma rectangular	2	150-160	60-70
Bolo de Sabóia	grelha + forma	2	150-160	75-80
Torta	tabuleiro de forno plano	3	160-170	15-20
Bolo de água	grelha + forma esmaltada escura	2	160-165	40-45
Bolo tradicional espanhol, 3 ovos	grelha + forma esmaltada escura	1	160-170	40-45
Bolo de tabuleiro com fermento	tabuleiro de forno plano	3	160-170	30-40
Bolinhos	tabuleiro de forno plano	3	130-140	15-25
Tarte de maçã	tabuleiro universal fundo	3	170-180	50-60
Madalenas	tabuleiro de forno plano	3	150-160	20-30
Pastéis recheados com creme	tabuleiro universal fundo	3	200-210	35-40
Bicos-de-pato de manteiga (12 unidades)	tabuleiro de forno plano	3	170-180	15-20
Pão (1 kg)	tabuleiro de forno plano	3	200-210	55-65
Carnes				
Vitela assada (1,5 kg de acém de vitela)	grelha + recipiente fechado	2	200-210	110-120
Porco assado (1 kg)	grelha + recipiente aberto	2	180-190	110-120
Peixes				
Dourada/robalo no forno (2 unidades, 350 g cada uma)	tabuleiro universal fundo	2	180-190	30-35
Dourada ao sal (2 unidades, 450 g cada uma)	tabuleiro de forno plano	3	180-190	40-45
Pescada (1 unidade de 1 kg)	tabuleiro de forno plano	2	180-190	50-55

	Acessório	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Trutas (2 unidades, 300 g cada uma)	tabuleiro de forno plano	2	180-190	25-30
Tamboril (2 unidades, 400 g cada uma)	tabuleiro de forno plano	2	180-190	30-35
Comida pré-cozinhada congelada				
Pizza congelada base fina	grelha	2	210-220	12-15
Pizza com base grossa	grelha	2	180-190	25-30
Batatas fritas no forno	tabuleiro de forno plano	3	210-220	20-25
Asinhas de frango	tabuleiro de forno plano	3	200-210	15-20
Douradinhos de peixe	tabuleiro de forno plano	3	210-220	20-25
Minifolhados recheados	tabuleiro de forno plano	3	180-190	15-20
Lasanha congelada (450 g)	grelha	2	210-230	40-50
Lasanha (2 unidades de 450 g cada uma)	grelha	2	210-230	40-50
Palitos de mozzarella	tabuleiro de forno plano	2	230-240	12-20
Jalapenhos	tabuleiro de forno plano	3	200-210	15-20
Outros				
Gratinado de batata	grelha + recipiente aberto	2	155-165	65-75
Lasanha fresca	grelha + recipiente aberto	2	175-180	45-55

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Cozinhar num nível

O melhor para cozinhar um bolo é colocá-lo a um nível com Calor superior e inferior

Se cozinhar com Ar quente , recomendam-se as seguintes alturas para introduzir os acessórios:

- Bolos em formas: altura 2
- Bolos em tabuleiro: altura 3

Cozinhar em vários níveis

Utilizar o modo Ar quente .

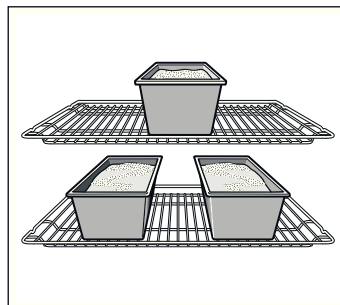
Cozinhar em 2 níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3.
- Tabuleiro de forno: nível 1.

Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Nas tabelas, pode encontrar vários conselhos para confeccionar os seus pratos.

Se forem utilizadas 3 formas rectangulares de cada vez, coloque-as sobre a grelha tal como se mostra na imagem.



Formas

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

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

Se pretender utilizar formas de silicone, siga as indicações e receitas do fabricante das formas. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As quantidades de massa e as indicações da receita podem divergir.

Tabelas

Na tabela são apresentados os tipos de aquecimento ideais para cada tipo de bolo ou sobremesa. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e da consistência da massa. Por esta razão, nas tabelas de cozedura são sempre apresentadas margens de tempo. Deve sempre começar-se por experimentar o tempo mais curto. Com uma temperatura mais baixa, consegue-se uma cozedura mais uniforme. Caso seja necessário, deve aumentar-se para o tempo seguinte.

Se pré-aquecer o forno, os tempos de cozedura devem reduzir-se cerca de 5 ou 10 minutos.

São disponibilizadas informações adicionais em Sugestões para cozedura, como anexo das tabelas.

Para cozer apenas uma tarte num nível, colocar a forma no tabuleiro esmaltado.

Se cozer várias tartes ao mesmo tempo, podem juntar-se as formas sobre a grelha.

Bolos em formas	Forma	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolos com massa de pão-de-ló, fácil	Forma de coroa/forma rectangular	2		160-180	50-60
	3 formas rectangulares	3+1		140-160	60-80
Bolo de massa batida, fino	Forma de coroa/forma rectangular	2		150-170	60-70
Base de tarte, massa de pão-de-ló	Tarteira	3		160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa de pão-de-ló	Forma redonda/desmontável	2		160-180	50-60
Base de pão-de-ló, 2 ovos (pré-aquecimento)	Tarteira	2		150-170	20-30
Base de pão-de-ló, 6 ovos (pré-aquecimento)	Forma desmontável	2		150-170	40-50
Base de massa mole com bordas	Forma desmontável	1		180-200	25-35
Tarte de fruta ou requeijão, base de massa mole*	Forma desmontável	1		160-180	70-90
Tarte de queijo suíça	Tabuleiro para pizzas	1		220-240	35-45
Pão-de-ló em forma concêntrica	Forma concêntrica	2		150-170	60-70
Pizza, base fina com cobertura leve (pré-aquecimento)	Tabuleiro para pizzas	1		270	10-20
Bolo salgado*	Forma desmontável	1		170-190	45-55

* Deixar arrefecer o bolo durante cerca de 20 minutos dentro do forno desligado e fechado.

Bolos com preparação no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
Massa de pão-de-ló com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		140-160	35-45
Massa de pão-de-ló com cobertura molhada, fruta	Tabuleiro universal	2		170-190	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		140-160	40-50
Massa com fermento com cobertura seca	Tabuleiro universal	3		170-180	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		150-170	35-45
Massa com fermento com cobertura molhada, fruta	Tabuleiro universal	3		160-180	40-50
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		150-160	50-60
Massa mole com cobertura seca	Tabuleiro universal	1		180-200	20-30
Massa mole com cobertura molhada, fruta	Tabuleiro universal	2		160-180	60-70
Tarte de queijo suíça	Tabuleiro universal	1		210-230	40-50
Torta (pré-aquecimento)	Tabuleiro universal	2		170-190	15-20
Trança com fermento com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		170-190	25-35
Pão doce com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	3		160-180	60-70
Pão doce com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	3		150-170	90-100
Bolo de massa folhada, doce	Tabuleiro universal	2		190-210	55-65
Pizza	Tabuleiro universal	2		200-220	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		190-200	40-50
Tarte flambê (pré-aquecimento)	Tabuleiro universal	2		270	15-20

Bolos com preparação no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
Börek	Tabuleiro universal	2		190-200	40-55

Bolinhos	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolinhos	Tabuleiro universal	3		140-160	15-25
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		130-150	25-35
Bolinhos de chá (pré-aquecimento)	Tabuleiro universal	3		140-150	30-40
	Tabuleiro universal	3		140-150	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		140-150	30-45
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2		110-130	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		100-120	35-45
Suspiros	Tabuleiro universal	3		80-100	100-150
Tartes pequenas	Grelha com tabuleiro-forma para tartes pequenas	3		180-200	20-25
	2 grelhas com tabuleiro-forma para tartes pequenas	3+1		160-180	25-30
Ensaimada de Maiorca	Tabuleiro universal	2		210-230	30-40
Bolo de massa folhada	Tabuleiro universal	3		180-200	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		180-200	25-35
Doçaria de massa com fermento	Tabuleiro universal	2		190-210	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		160-180	25-35

Pão e pãezinhos

Pré-aquecer o forno para cozer pão, salvo indicação em contrário.

Nunca deitar água no forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pão com fermento com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		270	8
				200	35-45
Pão de massa fermentada com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		270	8
				200	40-50
Pudim de pão	Tabuleiro universal	2		270	15-20
Pãezinhos (sem pré-aquecimento)	Tabuleiro universal	3		200	20-30
Pãezinhos de massa com fermento, doce	Tabuleiro universal	3		180-200	15-20
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		150-170	20-30

Sugestões e conselhos práticos para cozinhar no forno

Se pretender utilizar uma receita própria.	Pode utilizar como referência um alimento semelhante que esteja indicado na tabela de cozedura.
Forma de verificar se o bolo de massa batida já está no ponto.	Cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura assinalado na receita, espetar um palito de madeira fino no ponto mais alto do bolo. Se ao retirar o palito este estiver limpo, sem restos de massa, o bolo está pronto.
A tarte ficou achatada.	Da próxima vez, pôr menos líquido ou seleccionar uma temperatura de cozedura 10 graus inferior. Cumprir os períodos de tempo indicados na receita para bater a massa.
A tarte cresceu no centro, mas os extremos têm menos altura.	Não untar a forma. Quando o bolo estiver cozido, separá-lo cuidadosamente da forma com a ajuda de uma faca.
O bolo fica demasiado cozido por cima.	Colocar o bolo num nível inferior no forno, seleccionar uma temperatura de cozedura mais baixa e deixá-lo cozer durante mais tempo.

O bolo fica demasiado seco.	Espetar um palito várias vezes no bolo já cozido. Verter umas gotas de sumo de fruta ou de alguma bebida alcoólica sobre o mesmo. Da próxima vez, seleccionar uma temperatura de cozedura 10 graus superior e reduzir o tempo de cozedura.
O pão ou doçaria (por exemplo, tarte de requeijão) têm bom aspecto por fora, mas por dentro estão pastosos (húmidos, com zonas molhadas).	Da próxima vez, pôr menos líquido e deixar o alimento um pouco mais de tempo no forno, a uma temperatura inferior. Nos bolos com cobertura molhada, cozer primeiro a base. Depois, espalhar sobre a base do bolo amêndoas picadas ou pão ralado, antes de guarnecer. Cumprir as indicações da receita e os tempos de cozedura.
Os bolinhos ficaram cozidos de forma irregular.	Seleccionar uma temperatura inferior; os bolinhos ficam mais uniformes. Cozer os bolinhos mais delicados com calor superior e inferior <input type="checkbox"/> a um nível. O excesso de papel vegetal também pode influenciar a circulação do ar. Cortá-lo sempre à medida do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou com a base demasiado clara.	Da próxima vez, colocar o bolo num nível inferior.
O sumo da fruta espalha-se.	Da próxima vez, se estiver disponível, utilizar o tabuleiro universal.
Os bolinhos feitos com fermento podem pegar-se uns aos outros durante a cozedura.	Tentar deixar um espaço de cerca de 2 cm entre os bolinhos. Desta forma, terão espaço suficiente para crescer e ficar cozidos em toda a volta.
Cozinhou-se em níveis diferentes. No tabuleiro superior os bolinhos ficaram mais escuros do que no inferior.	Para cozinhar em níveis diferentes, utilizar sempre o modo Ar quente <input checked="" type="checkbox"/> . Embora se coloquem vários tabuleiros para cozinhar simultaneamente, isso não significa que devam estar prontos ao mesmo tempo.
A cozedura de bolos molhados produz água de condensação.	A cozedura pode criar vapor de água. Uma parte deste vapor é extraída pelo puxador da porta do forno, podendo condensar-se no painel de comandos ou nas partes frontais dos móveis adjacentes, em forma de gotas de água. Este fenómeno tem influência física.

Carne, aves, peixe

Recipientes

Pode utilizar-se qualquer recipiente resistente ao calor. Para assar pedaços de grande tamanho pode também utilizar-se o tabuleiro esmaltado.

O mais adequado é utilizar recipientes de vidro. Verificar se a tampa do tacho encaixa e fecha bem.

Se forem utilizados recipientes esmaltados, deve juntar-se mais líquido.

Se forem utilizados tachos de aço inoxidável, a carne não fica tão dourada, podendo ainda ficar mal cozinhada. Se tal acontecer, aumentar o tempo de cozedura.

Dados de referência nas tabelas:

Recipiente sem tampa = aberto

Recipiente com tampa = fechado

Colocar o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Grelhar

Grelhar sempre com o forno fechado.

Para grelhar, pré-aquecer o forno durante cerca de 3 minutos, antes de introduzir o alimento no forno.

Colocar os pedaços directamente sobre a grelha. Se apenas se preparar um pedaço, o resultado será melhor se se utilizar a parte central da grelha

Colocar o tabuleiro esmaltado no nível 1. Assim, o sumo da carne é recolhido e o forno mantém-se mais limpo.

Não colocar o tabuleiro de forno ou o tabuleiro universal no nível 4 ou 5. Com o calor intenso, estes podem ficar deformados e danificar o interior do forno ao serem retirados.

Tanto quanto possível, ter pedaços com a mesma espessura. Desta forma, ficam dourados de forma homogénea e mantêm-se suculentos. Salgar os bifes/filetes depois de grelhados.

Virar os pedaços depois de ter passado ⅔ do tempo de cozedura.

A resistência do grelhador liga e desliga automaticamente. Isto é normal. A frequência com que tal acontece depende do nível de grelhador programado.

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C, nível do grelhador	Duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca estufada	1,0 kg	fechado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Bife de vaca, médio	1,0 kg	aberto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbife, médio	1,0 kg	aberto	1		220-240	60
Bife, 3 cm de espessura, médio		Grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15
Carne de vitela						
Vitela assada	1,0 kg	aberto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Perna de vitela	1,5 kg	aberto	2		210-230	140
Carne de porco						
Assado sem toucinho fumado (p. ex. cachaço)	1,0 kg	aberto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Assado com toucinho fumado (p. ex. quarto dianteiro)	1,0 kg	aberto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lombo de porco	500 g	Grelha + tabuleiro universal	3+1		230-240	30
Porco assado, magro	1,0 kg	aberto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Lacón galego com osso	1,0 kg	fechado	2		210-230	70
Bife, 2 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15
Medalhões de porco, 3 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	5+1		3	10
Carne de borrego						
Lombo de borrego com osso	1,5 kg	aberto	2		190-210	60
Perna de borrego sem osso, média	1,5 kg	aberto	1		160-180	120
Carne de caça						
Lombo de cabrito-montês com osso	1,5 kg	aberto	2		200-220	50
Perna de cabrito-montês sem osso	1,5 kg	fechado	2		210-230	100
Javali assado	1,5 kg	fechado	2		180-200	140
Veado assado	1,5 kg	fechado	2		180-200	130
Coelho	2,0 kg	fechado	2		220-240	60
Carne picada						
Assado de carne picada	500 g de carne	aberto	1		180-200	80
Salsichas						
Salsichas		Grelha + tabuleiro universal	4+1		3	15

Aves

Os pesos da tabela fazem referência a aves sem recheio e preparadas para assar.

Colocar as aves inteiras sobre a grelha, primeiro com o peito para baixo. Virar depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Virar a carne do assado, pedaços de peru ou o peito de peru, depois de metade do tempo de cozedura ter passado. Virar os pedaços de carne de aves depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Se cozinhar pato ou ganso, furar a pele debaixo das asas para libertar a gordura.

As aves ficam muito douradas e estaladiças se, perto do final do tempo de cozedura, untar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

Se assar directamente sobre a grelha, colocar o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C, nível do grelhador	Duração em minutos
Frango, inteiro	1,2 kg	Grelha	2		220-240	60-70
Galinha, inteira	1,6 kg	Grelha	2		210-230	80-90
Frango, metades	de 500 g cada uma	Grelha	2		220-240	40-50
Peças de frango	de 150 g cada uma	Grelha	3		210-230	30-40
Peças de frango	de 300 g cada uma	Grelha	3		210-230	35-45
Peito de frango	de 200 g cada um	Grelha	3		3	30-40
Pato, inteiro	2,0 kg	Grelha	2		190-210	100-110
Peito de pato	de 300 g cada um	Grelha	3		240-260	30-40
Ganso, inteiro	3,5-4,0 kg	Grelha	2		170-190	120-140
Pernas de ganso	de 400 g cada uma	Grelha	3		220-240	40-50
Peru pequeno, inteiro	3,0 kg	Grelha	2		180-200	80-100
Carne de peru enrolada	1,5 kg	aberto	1		200-220	110-130
Peito de peru	1,0 kg	fechado	2		180-200	90
Parte de cima de coxa de peru	1,0 kg	Grelha	2		180-200	90-100

Peixe

Virar os pedaços de peixe, depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Não é necessário virar peixes inteiros. Colocar o peixe inteiro no forno, em posição de nadar, com a barbatana dorsal para cima. Para que o peixe se mantenha estável, colocar uma

batata cortada, ou um pequeno recipiente que possa ir ao forno, dentro do abdómen do peixe.

Se cozer filetes de pescada, junte algumas colheres de sopa de líquido para refogar.

Se assar directamente sobre a grelha, colocar o tabuleiro esmaltado no nível 1.

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

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado. Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.

Pretende verificar se o assado está pronto. Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos. Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado. Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado. Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

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

Gratinados, soufflés, torradas

Colocar o recipiente sempre sobre a grelha.

Para assar directamente sobre a grelha sem recipientes, introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1. Assim, mantém-se o forno limpo.

O estado do gratinado dependerá do tamanho do recipiente e do nível a que se encontra. Os dados apresentados na tabela são apenas valores de referência.

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C, nível do grelhador	Duração em minutos
Gratinados					
Gratinado, doce	Forma para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	Forma para gratinar	2		180-200	35-45
	Forminhas individuais	2		200-220	25-30
Gratinado de massa	Forma para gratinar	2		200-220	40-50
Lasanha	Forma para gratinar	2		180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de batatas com ingredientes crus, máx. 4 cm de altura	1 forma para gratinar	2		160-180	60-80
	2 formas para gratinar	3+1		150-170	60-80
Torradas					
4 unidades, gratinadas	Grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	10-15
12 unidades, gratinadas	Grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	15-20

Alimentos preparados

Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.

Ao tapar os acessórios com papel vegetal, garantir que este papel se adapta a temperaturas elevadas. Adaptar o tamanho do papel ao tamanho do prato que se vai preparar.

O resultado final dependerá directamente do tipo de alimento. Poderá haver irregularidades e diferenças de cor nos alimentos crus.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pizza ultracongelada					
Pizza com base fina	Tabuleiro universal	2		200-220	15-25
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		180-200	20-30
Pizza com base grossa	Tabuleiro universal	2		170-190	20-30
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguete	Tabuleiro universal	3		170-190	20-30
Minipizza	Tabuleiro universal	3		190-210	10-20
Pizza congelada					
Pizza (pré-aquecimento)	Tabuleiro universal	1		180-200	10-15
Alimentos de batata ultracongelados					
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3		190-210	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		180-200	30-40
Croquetes	Tabuleiro universal	3		190-210	20-25
Biscoitos de batata, batatas recheadas	Tabuleiro universal	3		200-220	15-25
Alimentos de padaria ultracongelados					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro universal	3		180-200	10-20
Pão alemão Bretzel (massa de padaria)	Tabuleiro universal	3		200-220	10-20
Alimentos de padaria pré-feitos					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro universal	2		190-210	10-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		160-180	20-25
Fritos ultracongelados					
Douradinhos de peixe	Tabuleiro universal	2		220-240	10-20

Prato	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
Palitos de frango, nuggets	Tabuleiro universal	3		200-220	15-25
Bolo de massa folhada ultracongelado					
Bolo de massa folhada	Tabuleiro universal	3		190-210	30-35

Pratos especiais

A baixas temperaturas consegue-se um óptimo iogurte cremoso, bem como uma massa de levedura fofa.

Preparar iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % de matéria gorda) e deixar arrefecer até atingir os 40 °C.
2. Misturar 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).
3. Vertê-lo para taças ou boiões e cobri-los com película aderente.

4. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.

5. Em seguida, colocar as taças ou boiões sobre a base do interior do forno e confeccionar segundo as indicações.

Deixar crescer a massa de levedura

1. Preparar a massa de levedura da forma habitual. Verter a massa num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tapá-lo.
2. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.
3. Desligar o aparelho e deixar crescer a massa no interior do forno, depois de desligado.

Preparação

Prato	Recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo
iogurte	Colocar as taças ou os pequenos boiões	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Deixar crescer a massa de levedura	Colocar um recipiente resistente ao calor	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho e colocar a massa de levedura no forno.	5-10 min. 20-30 min.

Descongelar

O tempo de descongelação depende do tipo e da quantidade dos alimentos.

Ter em atenção as indicações do fabricante inscritas na embalagem.

Retirar os alimentos congelados da embalagem e colocá-los num recipiente adequado sobre a grelha.

Colocar a ave num prato com a parte do peito virada para baixo.

Nota: A lâmpada de iluminação do forno não se acende até atingir os 60 °C de temperatura. Deste modo, consegue-se uma regulação precisa ideal.

Prato	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura
Produtos congelados delicados P. ex. tartes de nata, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, frutas, etc.	Grelha	1		30 °C
Outros produtos congelados Frango, enchidos e carne, pão e pãezinhos, bolos e outros produtos de doçaria	Grelha	1		50 °C

Secar

Utilizar apenas fruta e legumes em perfeito estado e lavá-los sempre muito bem.

Deixar escorrer bem a água e secá-los completamente.

Colocar o tabuleiro universal na altura 3 e a grelha na altura 1.

Cobrir o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou papel pergaminho.

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

Nota: Se as frutas ou os legumes tiverem muito sumo ou água, devem ser voltados várias vezes. Quando estiverem secos, separá-los imediatamente do papel.

Cozedura de doces

Para a cozedura, os boiões e os aros elásticos devem estar limpos e em perfeito estado de utilização. Utilizar boiões de tamanho igual dentro da medida do possível. Os valores das tabelas referem-se a frascos redondos de litro.

Atenção!

Não utilizar boiões com um tamanho ou altura maior. As tampas podem estalar.

Utilizar apenas fruta e legumes em perfeito estado. Lavá-los muito bem.

Os tempos indicados nas tabelas são valores de referência. Podem variar consoante a temperatura ambiente, o número de boiões, a quantidade e a temperatura do seu conteúdo. Antes de desligar o aparelho, assegurar-se de que se formaram borbulhas no interior dos boiões.

Preparação

1. Deitar a fruta ou os legumes nos boiões, mas não encher até cima.
2. Limpar as bordas dos boiões; devem estar limpos.

Fruta em frascos de litro

Maçãs, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos

Cozedura de legumes

Logo que se formem pequenas borbulhas nos boiões, voltar a regular a temperatura para aprox. 120-140 °C. Aprox. 35-70 minutos consoante o tipo de legume. Decorrido este tempo, desligar o forno e aproveitar o calor residual.

Legumes com caldo frio em frascos de litro

	A partir do aparecimento das borbulhas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba vermelha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve de Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, nabiças, couve lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os boiões do forno

Retirar os boiões do interior do forno quando a cozedura estiver concluída.

Atenção!

Não colocar os boiões quentes sobre uma base fria ou húmida. Podem estalar.

3. Colocar em cada boião um aro de borracha húmido e uma tampa.

4. Fechar os boiões com braçadeiras.

Não colocar mais de seis boiões ao mesmo tempo no interior do forno.

Programação

1. Colocar o tabuleiro universal na altura 2. Colocar os boiões sobre o tabuleiro de forma a que não se toquem.

2. Verter ½ litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.

3. Fechar a porta do forno.

4. Colocar o comando de funções na posição Calor inferior .

5. Regular a temperatura entre 170 e 180 °C.

Cozedura de doces

Após aprox. 40-50 minutos, começam a formar-se borbulhas a intervalos breves. Desligar o forno.

Retirar os boiões do forno após aprox. 25-35 minutos (durante este tempo aproveita-se o calor residual). Se os deixar arrefecer no forno durante mais tempo, podem formar-se germes que favorecem a acidulação do doce.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida é produzida especialmente nos produtos de cereais e batata preparados a temperaturas elevadas, p. ex.,

batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão e doçaria fina (bolachas, massas com especiarias, bolachas de Natal).

Conselhos para preparar alimentos com baixo teor de acrilamida

Geral	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limitar o tempo de cozedura o mais possível. ■ Dourar os alimentos sem que tostem demasiado. ■ Os alimentos grandes e grossos contêm pouca acrilamida.
Cozinhar	Com calor superior e inferior máx. a 200 °C Com ar quente máx. a 180 °C.
Massas e bolachas	Com calor superior e inferior máx. a 190 °C. Com ar quente máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribuir numa só camada e de forma homogénea pelo tabuleiro. Cozinhar pelo menos 400 g por tabuleiro para que as batatas não fiquem secas

Refeições de teste

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

Em conformidade com as normas EN 50304/EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

Cozer

Cozer em 2 níveis:

Colocar sempre o tabuleiro universal fundo no nível superior e o tabuleiro de forno plano no nível inferior.

Bolinhos de manteiga:

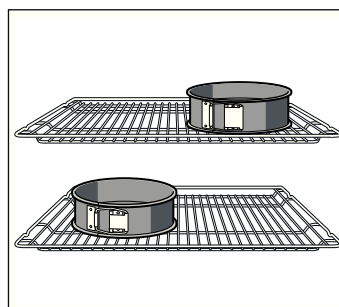
Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã com cobertura em 1 nível:

Colocar formas desmontáveis escuras separadas entre si.

Bolo de maçã com cobertura em 2 níveis:

Colocar formas desmontáveis escuras sobrepostas.





Bolos em formas de folha-de-flandres desmontáveis:

Cozer com calor superior e inferior em 1 nível. Utilizar o tabuleiro universal em vez da grelha e colocar por cima as formas desmontáveis.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolinhos de manteiga (pré-aquecimento*)	Tabuleiro universal	3		150-160	20-30
	Tabuleiro universal	2		140-160	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		140-160	20-30
Bolinhos (pré-aquecimento*)	Tabuleiro universal	3		150-170	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		140-160	25-35
	Tabuleiro universal	3		150-160	20-25
Bolo de água (pré-aquecimento*)	Forma desmontável na grelha	2		170-180	30-40
Bolo de água	Forma desmontável na grelha	2		160-170	30-40
Bolo de tabuleiro com fermento	Tabuleiro universal	3		160-180	30-40
	Tabuleiro universal	3		140-160	35-45
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1		160-170	30-40

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer o forno

É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.


Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolo de maçã com cobertura	Grelha + 2 formas desmontáveis, Ø 20 cm	1		190-210	70-90
	2 grelhas + 2 formas desmontáveis, Ø 20 cm	3+1		170-190	60-80

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer o forno

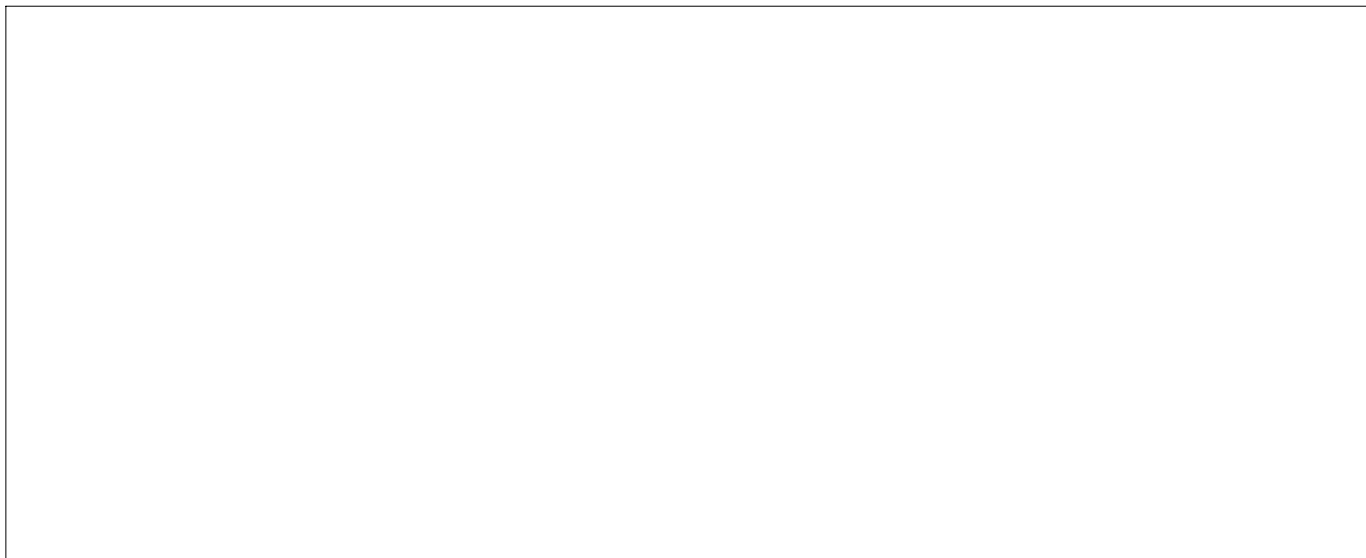
É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.

Grelhar

Se os alimentos forem directamente colocados sobre a grelha, introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1. Deste modo, o sumo da carne é recolhido e o forno mantém-se mais limpo.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo em minutos
Dourar torradas (pré-aquecimento de 10 min.)	Grelha	5		3	1/2-2
Hambúrguer de vitela, 12 unidades* (sem pré-aquecimento)	Grelha + tabuleiro esmaltado	4+1		3	25-30

* Virar depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000681523

00
911108