



**Horno integrable HBB76...2.
Forno integrável HBB76...2.**



BOSCH

[es] Instrucciones de uso 2

[pt] Instruções de serviço 34

Consejos y advertencias de seguridad	3	Servicio de Asistencia Técnica	17
Antes del montaje.....	3	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	17
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	17
Causas de los daños.....	3	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	17
Su nuevo horno.....	4	Ahorrar energía	17
Panel de mando.....	4	Función Aire caliente Eco	18
Teclas.....	4	Programa automático.....	19
Mando giratorio.....	5	Recipientes	19
Panel indicador	5	Preparar el plato	19
Control de temperatura	5	Programas.....	19
Interior del horno.....	5	Seleccionar y configurar el programa	22
Accesorios	5	Consejos sobre el programa automático	22
Antes del primer uso	6	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	23
Programar la hora.....	6	Pasteles y repostería.....	23
Calentar el interior del horno.....	6	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	25
Limpieza de los accesorios	6	Carne, aves, pescado.....	26
Encender y apagar el horno.....	7	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	28
Encender	7	Cocción lenta	28
Apagar	7	Consejos para una cocción lenta.....	29
Programar el horno.....	7	Gratinados, soufflés, tostadas.....	29
Tipos de calentamiento	7	Productos preparados.....	30
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	8	Platos especiales.....	30
Programar el calentamiento rápido.....	8	Descongelar	31
Funciones de tiempo	9	Desecar	31
Programar las funciones de tiempo: explicación breve.....	9	Cocción de mermeladas.....	31
Programar el reloj avisador	9	Acrilamida en los alimentos	32
Ajustar la duración.....	9	Comidas normalizadas.....	33
Retrasar la hora de finalización	10	Hornear	33
Ajustar la hora	10	Asar al grill	33
Memoria	11		
Guardar configuraciones en la memoria	11		
Iniciar la memoria	11		
Ajuste Sabbat.....	11		
Iniciar el ajuste Sabbat	11		
Seguro para niños	11		
Ajustes básicos.....	12		
Modificar los ajustes básicos	12		
Desconexión automática.....	13		
Autolimpieza.....	13		
Consejos y advertencias	13		
Antes de la autolimpieza.....	13		
Programar el nivel de limpieza.....	13		
Después de la autolimpieza	14		
Cuidados y limpieza	14		
Productos de limpieza	14		
Extraer el carro móvil del horno	14		
Desmontar la cubierta de la puerta	15		
Montar y desmontar los cristales de la puerta	15		
Qué hacer en caso de avería	16		
Tabla de averías.....	16		
Cambiar la lámpara del horno	17		
Cristal protector.....	17		

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.

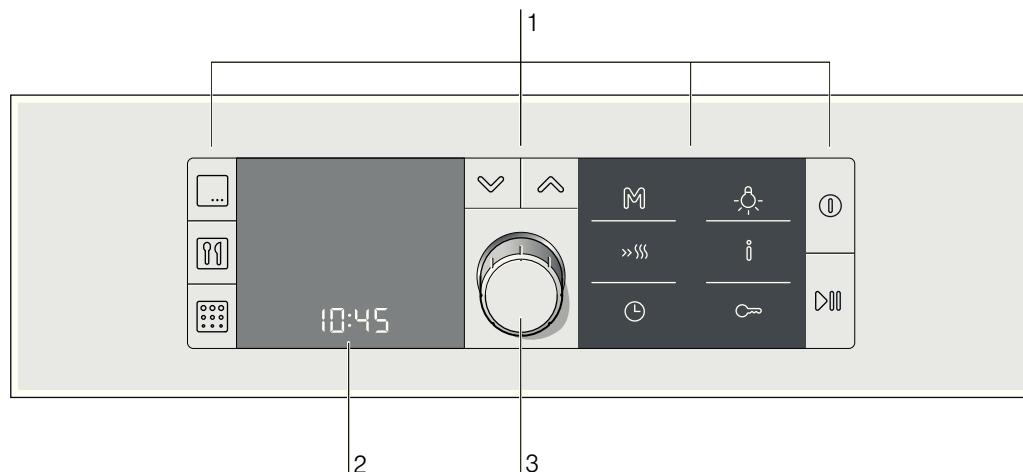
- Alimentos líquidos: No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de frutas: No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosas. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta del horno: 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 Teclas
2 Panel indicador
3 Mando giratorio

Teclas

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

Símbolo	Función de la tecla
...	Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura
...	Seleccionar el programa automático
...	Seleccionar la autolimpieza
▼	Desplazarse una fila hacia abajo en el panel indicador
▲	Desplazarse una fila hacia arriba en el panel indicador

Símbolo	Función de la tecla
M	Pulsación breve = seleccionar memoria Pulsación larga = almacenar memoria
»»»	Programar el calentamiento rápido
🕒	Abrir y cerrar el menú de funciones de tiempo
···	Desconectar y conectar la lámpara del horno
ℹ	Pulsación breve = consultar la temperatura Pulsación larga = abrir y cerrar el menú de los ajustes básicos
♾	Activar/desactivar el seguro para niños
①	Encender y apagar el horno
▷▷	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento

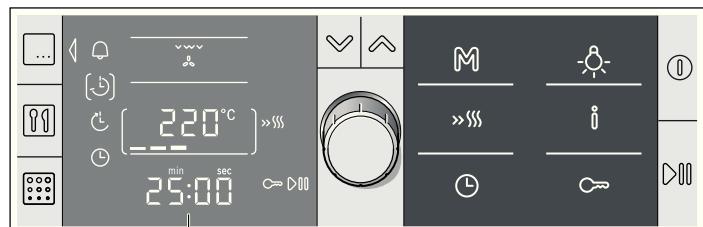
Mando giratorio

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

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

Panel indicador

El panel indicador está dividido en varias zonas.



Panel indicador

■ Zona izquierda = Funciones tiempo

Al abrir el menú "Funciones tiempo" se muestran aquí los símbolos de dichas funciones. En la parte exterior izquierda, una flecha ↗ muestra el modo de funcionamiento seleccionado.

■ Zona central = Zona de programación

1^a línea = Indicador del tipo de calentamiento
2^a línea = Indicador de temperatura
3^a línea = Indicador de la hora

Con las teclas de navegación ↘ y ↗ se cambia de una línea a otra. La línea en la que se encuentre en cada momento se indica mediante corchetes a derecha e izquierda. El valor que figura entre corchetes se puede cambiar con el mando giratorio.

■ Zona derecha = Indicador

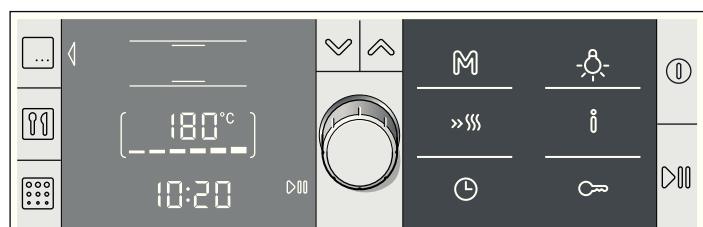
Aquí se muestran símbolos para diferentes funciones, p. ej. para el seguro para niños, el calentamiento rápido, etc.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del interior del horno.

Control de calentamiento

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



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

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

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del interior del horno. Si todas las barras están completas, significa que el interior del horno ha alcanzado una temperatura de aprox. 270 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

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.

La lámpara del interior del horno se puede apagar y volver a encender con la tecla Ⓛ.

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.

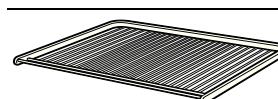
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda. Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



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

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

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

Programar la hora

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

1. Pulsar la tecla .

El símbolo de la hora [] y [] se visualizan en el panel indicador.

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.

3. Confirmar la hora con la tecla .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

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

Calentar el interior del 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. Pulsar la tecla .

Se recomienda el tipo de calentamiento aire caliente  y una temperatura de 160 °C. Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.

2. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a calor superior e inferior .

3. Pasar a la temperatura con la tecla .

Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura.

4. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.

5. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. El símbolo  se ilumina en el panel indicador.

6. Apagar el horno con la tecla .

transcurridos 60 minutos. Las barras del control de temperatura indican el calor residual del interior del horno.

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.

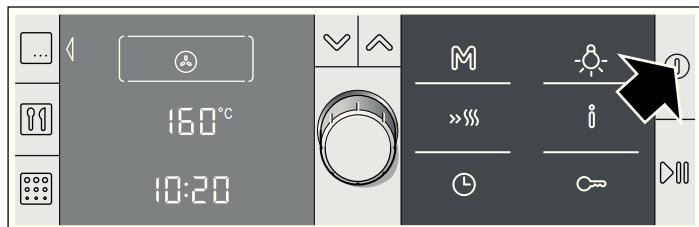
Encender y apagar el horno

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

Encender

Pulsar la tecla ①.

El símbolo del tipo de calentamiento aire caliente ② y la temperatura 160 °C se visualizan en el panel indicador a modo de valores recomendados.



Esta configuración se puede iniciar directamente o también se puede

- programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente
- seleccionar un programa automático con la tecla ⑩
- seleccionar la autolimpieza con la tecla ⑪.
- iniciar una configuración guardada en la memoria con la tecla ⑫

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

Apagar

Pulsar la tecla ①. El horno se desconecta.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

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

Tipos de calentamiento

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

Tipo de calentamiento y Aplicación margen de temperatura

Aire caliente 30-270 °C	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* 30-270 °C	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.
Calor superior e inferior 30-270 °C	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
Función pizza 30-270 °C	Para la 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.

Tipo de calentamiento y Aplicación margen de temperatura

<input type="checkbox"/> Calor inferior 30-270 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill con aire caliente 30-270 °C	Para 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.
<input type="checkbox"/> Grill, amplia superficie Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
<input type="checkbox"/> Grill, pequeña superficie Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
<input checked="" type="checkbox"/> Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, p.ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
<input type="checkbox"/> Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente platos cocinados.
<input type="checkbox"/> Ajuste Sabbat 85-140 °C	Mantiene calientes los alimentos en el interior del horno durante un tiempo de cocción de entre 24 y 73 horas. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. Consultar el capítulo <i>Ajuste Sabbat</i> .

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

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

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior  a 180 °C.

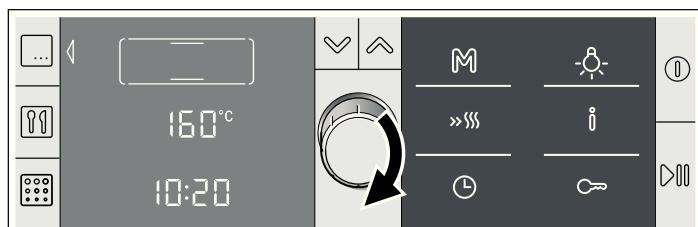
Encender el horno con la tecla .

En el panel indicador se ilumina el símbolo de aire caliente  y 160 °C.

Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .

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

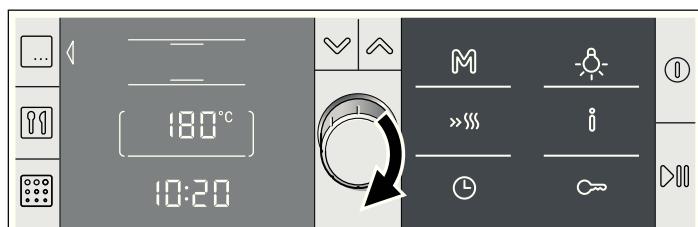
1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



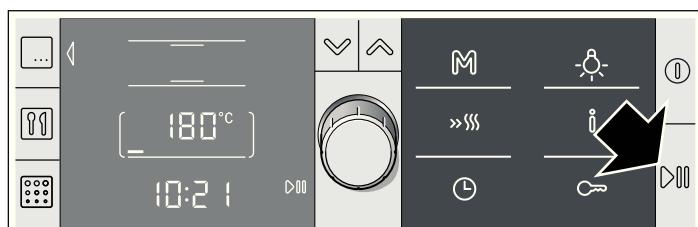
2. Seleccionar la temperatura con la tecla .

Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura o nivel de grill.

3. Modificar la temperatura recomendada con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. El símbolo 

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

Modificar la temperatura o el nivel de grill

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

Consultar la temperatura de calentamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

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

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo de aire caliente  y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Ajustar la duración

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

Retrasar la hora de finalización

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

Programar el calentamiento rápido

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

Tipos de calentamiento compatibles

 Aire caliente

 Calor superior e inferior

 Función pizza

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

Temperaturas adecuadas

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

Programar el calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido finaliza cuando todas las barras están llenas. Se escucha un señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el alimento en el interior del horno.

Notas

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

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla . El símbolo se apaga.

Funciones de tiempo

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

Cuando el horno está apagado:

-  = ajustar el reloj avisador
-  = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

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

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

Programar las funciones de tiempo: explicación breve

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

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

Tono de aviso breve

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

Programar el reloj avisador

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

1. Pulsar la tecla .
2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú con la tecla .

En el indicador de la hora se muestra el transcurso del tiempo programado.

Una vez transcurrido el tiempo

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

Cancelar el tiempo

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

Modificar el tiempo

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

Ajustar la duración

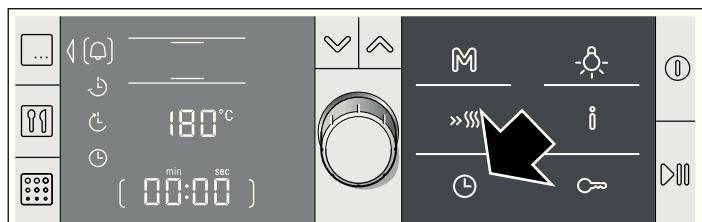
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

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

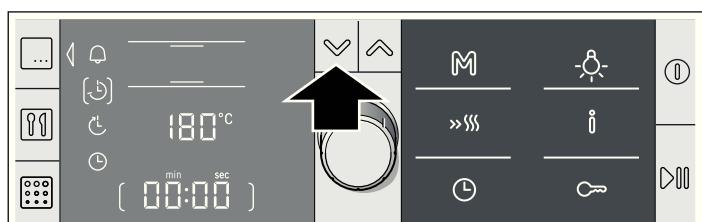
Ejemplo de la imagen: configuración para calor superior e inferior , 180 °C, duración 45 minutos

1. Pulsar la tecla .

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



2. Seleccionar con la tecla  la función duración [].



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



4. Pulsar la tecla .

Se cierra el menú "Funciones de tiempo".

5. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla .

Se muestra el transcurso de la duración ajustada.

La duración ha finalizado

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

Cancelar la duración

Abir el menú con la tecla . Con la tecla  pasar a la duración del tiempo cocción [] y ajustarla con el mando giratorio a **00:00**. Cerrar el menú con la tecla .

Modificar la duración

Abir el menú con la tecla . Pasar con la tecla  a la duración del tiempo de cocción [] y modificarla con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

La hora de finalización se puede retrasar en:

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

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

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

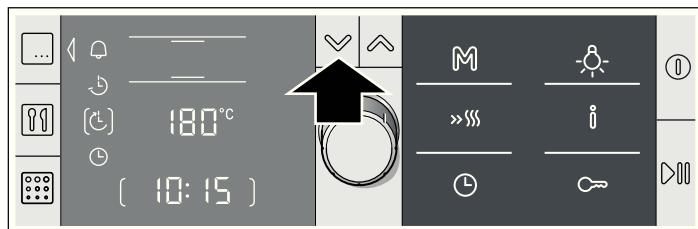
Esta función también es compatible con la autolimpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el horno disponible durante el día.

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del horno.

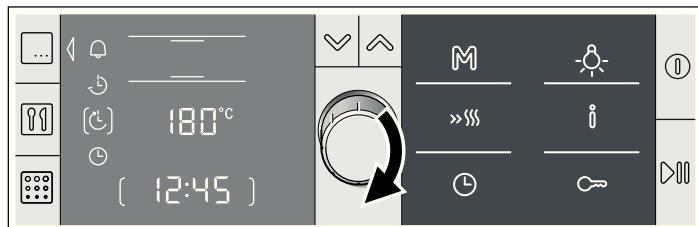
Retrasar el final del tiempo de cocción

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

1. Con la tecla , seleccionar la función hora de finalización .



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



3. Pulsar la tecla .
- Se cierra el menú "Funciones tiempo".

4. Confirmar con la tecla .

El horno permanece en modo de espera . La hora de finalización se muestra en el indicador de la hora. Tan pronto comienza el funcionamiento, el tiempo de cocción transcurre de forma visible.

La duración ha finalizado

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

Corregir la hora de finalización

Solo es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera .

Abrir el menú con la tecla .

Pasar a la hora de finalización con la tecla .

Corregir la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla  y pasar a la hora de finalización con la tecla .

Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta la hora de finalización actual. Se inicia el transcurso de la duración programada.

Ajustar la hora

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

Tras un corte en el suministro eléctrico

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

1. Pulsar la tecla .

En el panel indicador se muestra la función seleccionada  y **12:00**.

2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla .

En el panel indicador se muestra la hora.

Cambiar la hora

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

1. Pulsar la tecla .

Se abre el menú "Funciones de tiempo".

2. Con la tecla , cambiar a la hora .

3. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

En el panel indicador se muestra la hora.

Suprimir la indicación de la hora

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

Memoria

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

La función de memoria resulta especialmente útil cuando una misma receta se prepara con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

La función "Autolimpieza" no puede guardarse.

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

2. Mantener pulsada la tecla  hasta que se ilumine el símbolo  en el panel indicador. Esperar unos segundos.

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

Guardar otra configuración

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

Iniciar la memoria

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

1. Pulsar brevemente la tecla .

Aparecen las configuraciones guardadas.

2. Pulsar la tecla .

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar los ajustes

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

Ajuste Sabbath

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

Durante este tiempo se mantienen calientes los alimentos en el interior del horno sin necesidad de encenderlo ni apagarlo.

Iniciar el ajuste Sabbath

Condición: debe haberse activado en los ajustes básicos "Ajuste Sabbath: sí". Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

1. Encender el horno con la tecla .

En el panel indicador se ilumina el símbolo de aire caliente  y 160 °C.

2. Seleccionar el ajuste Sabbath  con el mando giratorio.

3. Seleccionar la temperatura con la tecla  y programarla con el mando giratorio.

4. Abrir el menú de funciones de tiempo con la tecla  y seleccionar la función duración  con la tecla .

Se visualiza 27:00 horas.

5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

6. Pulsar la tecla .

Se cierra el menú Funciones tiempo.

7. Pulsar la tecla .

El Ajuste Sabbath se inicia. En el panel indicador se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

El horno deja de calentar.

Retrasar la hora de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el Ajuste Sabbath

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo de aire caliente  y la temperatura de 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

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

Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se ilumine el símbolo .

Desactivar el bloqueo

Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Ahora se puede volver a programar.

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

Bloquear la puerta del horno

Los ajustes básicos se pueden modificar para que también se bloquee la puerta del horno. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*. La puerta del horno se bloquea cuando la temperatura del interior del horno alcanza los 50 °C. El símbolo  se ilumina. La puerta del horno se bloquea directamente con el horno apagado si está activo el seguro para niños.

Ajustes básicos

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

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

Función	Ajuste básico	Opciones
c 1 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	2 = 2 minutos	1 = 10 segundos 2 = 2 minutos 3 = 5 minutos
c 2 Sonido de confirmación al pulsar una tecla	0 = desactivado	0 = desactivado* 1 = activado *Excepción: Al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido.
c 3 Intensidad de la luminosidad de las indicaciones visuales	2 = medio	1 = noche 2 = medio 3 = día
c 4 Indicador de la hora cuando el horno está apagado	1 = activado	0 = desactivado* * Se muestra la hora mientras se visualiza el calor residual. 1 = activado
c 5 Luz del horno en funcionamiento	1 = activada	0 = desactivada 1 = activada
c 6 Reanudar el funcionamiento tras cerrar la puerta del horno	1 = función desactivada	0 = función desactivada 1 = función desactivada
c 7 Bloqueo de puerta adicional con seguro para niños	0 = no	0 = no 1 = sí
c 8 Tiempo que el ventilador sigue funcionando	2 = medio	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo
c 11 Deshacer todos los cambios y restablecer los ajustes básicos	0 = no	0 = no 1 = sí
c 12 Ajuste Sabbath	0 = no	0 = no 1 = sí

Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

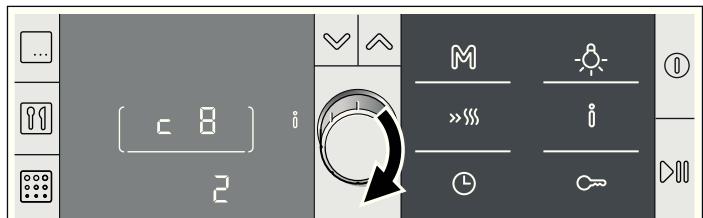
Consultar la tabla de los ajustes básicos para saber qué significa cada ajuste.

Ejemplo de la imagen: modificar el ajuste básico del funcionamiento del ventilador de medio a breve.

1. Mantener pulsada la tecla **1** durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre el símbolo **1**.

En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico.

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



3. Pulsar la tecla **1**.

4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



5. Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos, tal como se describe en los puntos de 2 a 4.

6. Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre la hora. Tiempo de espera aproximado cuatro segundos. Todos los cambios se guardan.

Cancelar

Pulsar la tecla . Los cambios no se aplican.

Desconexión automática

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

Desconexión activa

En el panel indicador se ilumina . El funcionamiento del horno se interrumpe.

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

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

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.

Limpieza 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.

Programar el nivel de limpieza

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

1. Pulsar la tecla .

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

Si se desea cambiar el nivel de limpieza:

2. Seleccionar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.

3. Iniciar con .

La puerta del horno se bloquea tras el inicio. El símbolo  de bloqueo se ilumina. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo.

Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En la pantalla se muestra .

Cancelar la configuración

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

Corregir el nivel de limpieza

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

La limpieza debe transcurrir por la noche

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

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.

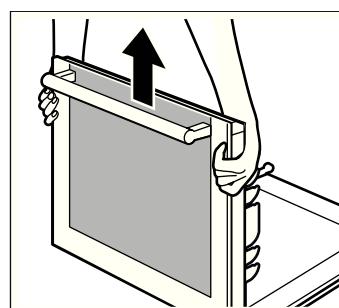
Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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.

Zona	Productos de limpieza
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.

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, levantar 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.

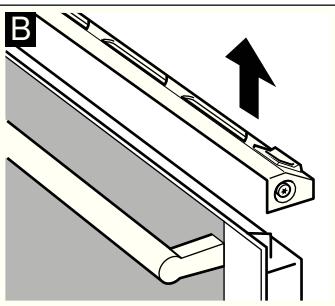
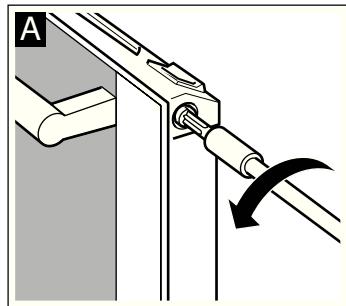
Desmontar la cubierta de la puerta

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 carro del horno.

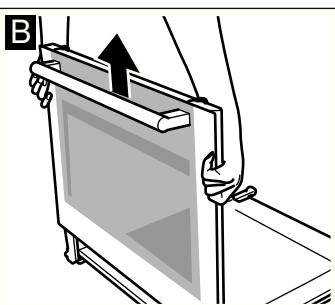
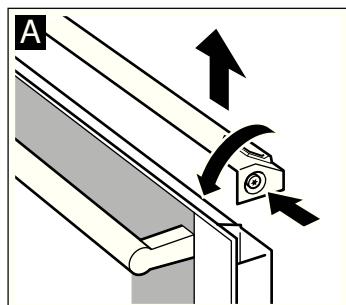
Desmontar

1. Extraer el carro móvil del horno.

2. Quitar la cubierta superior del carro del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha (figura A).

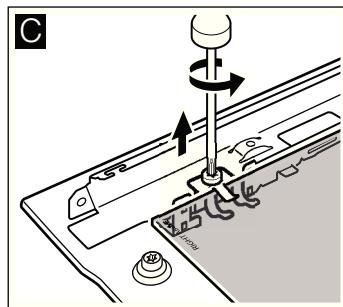
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba (figura B).

Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carro 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.

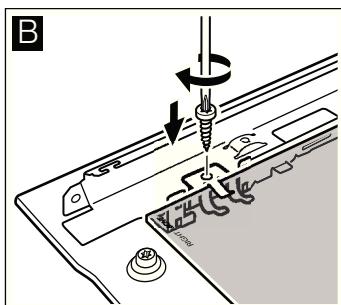
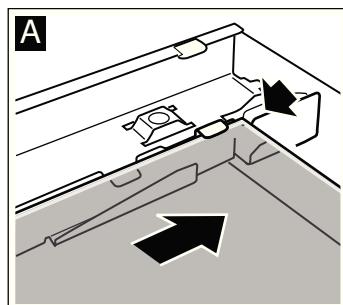
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio, ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

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 carro 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	Possible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
En el panel indicador se ilumina 00:00 .	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a ajustar la hora.
La puerta del horno no se puede abrir. En el panel indicador se ilumina 00:00 y el símbolo  .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Volver a ajustar la hora. Esperar a que se apague el símbolo  durante 4 segundos hasta que el cuadrado desaparezca del indicador.
En el panel indicador aparece F8 .	La desconexión automática se ha activado. El horno deja de calentar.	Pulsar cualquier tecla.

Mensajes de error con

Si en el panel indicador aparece un mensaje de error con  pulsar la tecla . De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

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

Mensaje de error	Possible causa	Indicación/solución
E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias.
E106	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar la tecla  . Ahora se puede volver a programar.
E115	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Con la tecla  se borra el mensaje de error.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

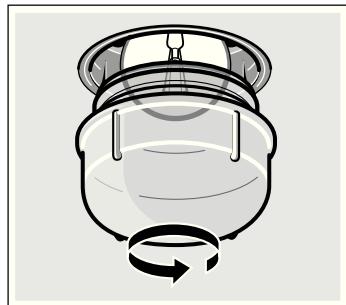
Cambiar la lámpara del horno

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.



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.

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

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, ajustese 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				
Triangulos 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
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

Programa automático

El programa automático resulta perfecto para cocinar de forma fácil recetas especiales, estofados refinados y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y añadir agua a la carne y, además, mantiene limpio el interior del horno.

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

Recipientes

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

Recipientes adecuados

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

Recipientes no adecuados

Recipientes de barro, aluminio brillante, claros, no esmaltados y de plástico o con asas de plástico.

Tamaño del recipiente

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

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

Preparar el plato

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

Utilizar un recipiente adecuado.

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

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

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. A continuación, añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. ½ cm. Cuando en la tabla se especifica que debe añadirse "un poco" de líquido, en general es suficiente con 2-3 cucharadas. En cambio, "mucho" significa que se debe añadir bastante más líquido. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

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

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

Colocar el recipiente siempre en el compartimento de cocción frío.

Programas

Recetas

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

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

Ave

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

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

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

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

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

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

Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

Carne de buey

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

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

Carne de ternera

Si se prepara ossobuco, añadir mucha verdura (apio, tomates, zanahorias) en el recipiente y distribuir por encima los trozos de carne. Añadir líquido (caldo) según sea necesario.

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

Carne de cerdo

Colocar el asado con corteza en el recipiente con la corteza hacia arriba. Cortar la corteza de tocino en forma de rejilla antes de cocerla procurando no estropear la carne.

Programas	Número de programa	Margin de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cerdo				
Carrillada, fresca, sin hueso	P26	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado solomillo, fresco	P27	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P28	0,5-3,0	sí	peso total

Programas	Número de programa	Margin de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Asado con corteza, fresco p. ej., panceta	P29	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco p. ej., espaldilla	P30	0,5-3,0	no	peso de la carne

Carne de cordero

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

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

Carne de caza

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

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

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

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

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

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

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

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

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

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

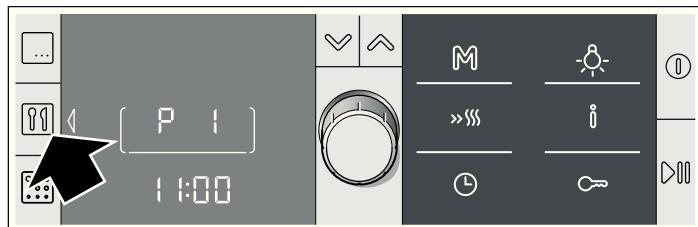
Seleccionar y configurar el programa

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

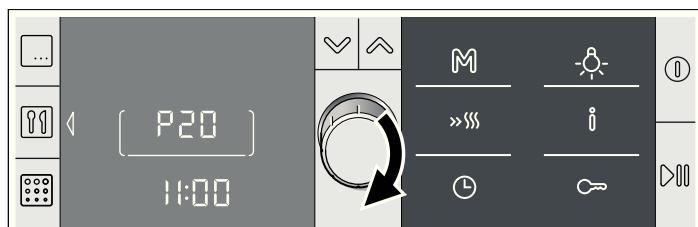
Ejemplo de la imagen: ajuste para estofado de buey fresco, programa 20, peso de la carne 1,3 kg.

1. Pulsar la tecla .

En el indicador de temperatura aparece el primer programa.

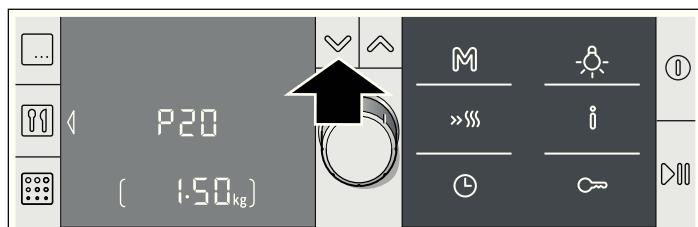


2. Seleccionar el número de programa deseado con el mando giratorio.

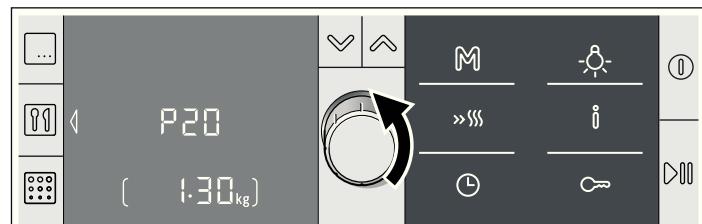


3. Pulsar la tecla .

En el indicador de la hora se recomienda un peso.

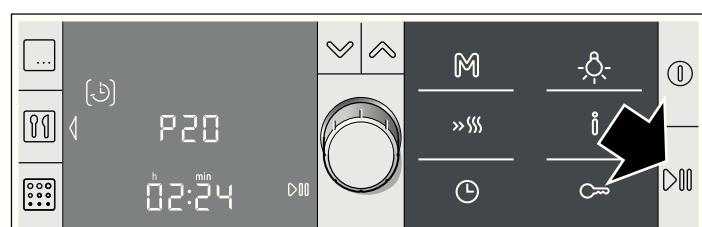


4. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla .

Aparece la duración del programa.



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

El programa ha finalizado

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

Modificar la duración del programa

La duración del tiempo de cocción no se puede modificar.

Modificar el programa

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

Interrumpir el funcionamiento

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

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca el símbolo de aire caliente  y la temperatura de 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

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

Consejos sobre el programa automático

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.

El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con calor superior e inferior  o grill con aire caliente .

El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.

Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.

El asado está bueno, pero la salsa está aguada.

Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.

El asado ha quedado demasiado seco por arriba.

Utilizar recipientes con una tapa que cierre bien. La carne muy magra queda más jugosa si se cubre con tiras de tocino veteado.

Durante el asado huele a quemado, aunque el asado tiene buen aspecto.

La tapa de la cacerola no cierra bien o la carne ha aumentado su espesor y ha levantado la tapa. Utilizar siempre una tapa adecuada. Asegurarse de que queda una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa.

Le gustaría preparar carne congelada.

Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca. Atención: al preparar carne congelada no se puede retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera y se estropearía.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el 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 3

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente .

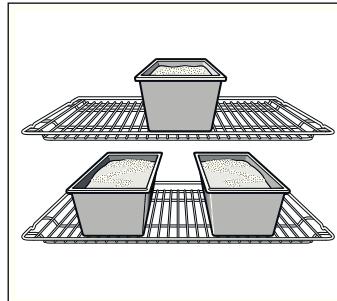
Hornear a 2 niveles:

- 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

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

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

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	<input type="checkbox"/>	270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	270	8
				200	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	270	15-20
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	200	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> . 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 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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	160
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Medallones cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	10
Carne de cordero						
Espalda de cordero con hueso	1,5 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	190-210	60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1	<input type="checkbox"/>	160-180	120
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
Conejo	2,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	1	<input type="checkbox"/>	180-200	80
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1	<input type="checkbox"/>	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 pago 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	<input type="checkbox"/>	220-240	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	210-230	80-90
Pollo, mitades	de 500 g cada una	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	220-240	40-50
Piezas de pollo	de 150 g cada una	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Piezas de pollo	de 300 g cada una	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	210-230	35-45
Pechuga de pollo	de 200 g cada una	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	3	30-40
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100-110
Pechuga de pato	de 300 g cada una	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	240-260	30-40
Ganso, entero	3,5-4,0 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	170-190	120-140
Muslos de ganso	de 400 g cada uno	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	220-240	40-50
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	180-200	80-100
Carne de pavo enrollada	1,5 kg	abierto	1	<input type="checkbox"/>	200-220	110-130
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	90
Sobremuslo de pavo	1,0 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60-70
	2,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
Ventresca pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
Filete de pescado		cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.

Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.

Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Cocción lenta

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

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

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.
- A los trozos de carne grandes no hay que darles la vuelta.
- La carne puede cortarse inmediatamente justo después de la cocción lenta. No es necesario esperar.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho. No obstante, no significa que esté cruda o no se haya cocido suficientemente.
- Si se quiere carne con salsa, cocerla en un recipiente con tapa. Asegurarse de disminuir el tiempo de cocción.

■ Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.

Recipientes adecuados

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

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

Programación

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

Tabla

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

Plato	Peso	Altura	Tipo calentam.	Tempera- tura en °C	Tiempo de soa- sado en minutos	Tiempo de cocción lenta en horas
Ave						
Pechuga de pavo	1000 g	2	□	80	6-7	4-5
Pechuga de pato*	300-400 g	2	□	80	3-5	2-2½
Carne de buey						
Asado de vaca (p. ej. cadera), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	4½-5½
Solomillo de buey, entero	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	4-5
Filetes de cadera, 3 cm de grosor		2	□	80	5-7	80-110 Min.
Carne de ternera						
Asado de ternera (p. ej. tapa), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	5-6
Filete de ternera	aprox. 800 g	2	□	80	6-7	3-3½
Carne de cerdo						
Asado de cerdo, magro (p. ej. lomo), 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	5-6
Lomo de cerdo, entero	aprox. 500 g	2	□	80	6-7	2½-3
Carne de cordero						
Espalda de cordero, entera	aprox. 200 g	2	□	80	5-6	1½-2

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

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional. Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.

Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta. Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

Para asar directamente sobre la parrilla sin recipientes, introducir la bandeja 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
Souflé	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 moldes de gratinar	2 3+1	□ □	160-180 150-170	60-80 60-80

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
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.

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					
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, prehorneados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	2		190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	20-25
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		190-210	30-35

Platos especiales

A bajas temperaturas 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, apagara 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.

Productos congelados	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

Desechar

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

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.

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.

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	Con calor superior e inferior máx. 200 °C Con aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior e inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g. por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

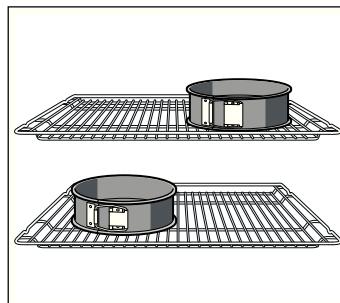
Hornear a 2 niveles:

Colocar 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.

Pasteles de manzana recubierto en 1 nivel:
Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.
Pasteles 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
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	1½-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	4+1	☒	3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrido 2/3 del tiempo.

Instruções de segurança	35	Serviço de Assistência Técnica	49
Antes da montagem.....	35	Número E e número FD	49
Instruções de segurança.....	35	Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	49
Causas dos danos	35	Eliminação de resíduos não poluente	49
O seu novo forno	36	Poupar energia.....	49
Painel de comandos	36	Função Ar quente eco	49
Teclas.....	36	Programa automático	50
Comando giratório.....	37	Recipiente	50
Painel indicador	37	Preparar o prato.....	51
Controlo da temperatura	37	Programas.....	51
Interior do forno.....	37	Seleccionar e regular o programa	53
Acessórios.....	37	Conselhos sobre o programa automático	54
Antes da primeira utilização	38	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	54
Programar a hora	38	Bolos e biscoitos	54
Aquecer o interior do forno	38	Sugestões e conselhos práticos para cozinhar no forno	57
Limpeza dos acessórios.....	38	Carne, aves, peixe	57
Ligar e desligar o forno	39	Conselhos para assar e grelhar	60
Ligar.....	39	Assar lentamente	60
Desligar.....	39	Conselhos para assar lentamente	61
Regular o forno	39	Gratinados, soufflés, torradas	61
Tipos de aquecimento	39	Alimentos preparados	61
Programar o tipo de aquecimento e a temperatura	40	Pratos especiais.....	62
Programar o aquecimento rápido	40	Descongelar	63
Funções de tempo	41	Secar	63
Regular as funções de tempo - breve esclarecimento	41	Cozedura de doces	63
Programar o alarme	41	Acrilamida nos alimentos	64
Regular a duração.....	41	Refeições de teste	65
Adiar a hora de finalização	42	Cozer	65
Acertar a hora.....	42	Grelhar	65
Memória	43		
Guardar configurações na memória	43		
Iniciar a memória	43		
Regulação de funcionamento permanente	43	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	
Iniciar a regulação de funcionamento permanente	43		
Dispositivo de segurança para crianças	43		
Regulações de base	44		
Alterar as regulações de base.....	44		
Desconexão automática	45		
Autolimpeza	45		
Conselhos e advertências	45		
Antes de iniciar a autolimpeza	45		
Programar o nível de limpeza	45		
Após a autolimpeza	46		
Cuidados e limpeza	46		
Produtos de limpeza	46		
Retirar o gavetão do forno	46		
Desmontar a tampa da porta	47		
Montar e desmontar os vidros da porta	47		
O que fazer em caso de avaria	48		
Tabela de avarias	48		
Substituir a lâmpada do forno	48		
Vidro de protecção	48		

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.

Ligaçao 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. Cubrir 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 cubrir 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.

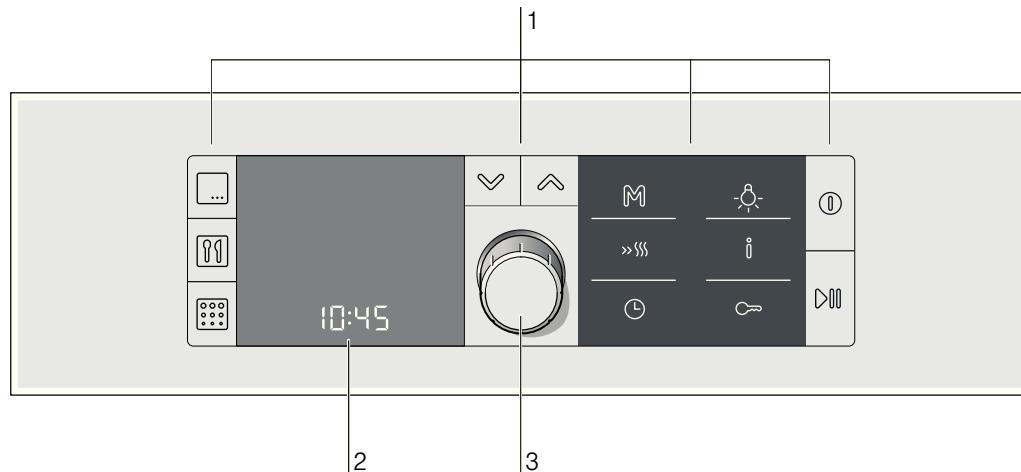
- Porta do forno como superfície de apoio: Não apoiar-se nem sentar-se na porta do forno aberta. Não colocar recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
- Transportar o aparelho: Não transportar nem segurar o aparelho pelo puxador da porta. O puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se. 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 Teclas
2 Painel indicador
3 Comando giratório

Teclas

Debaixo de cada tecla estão instalados sensores. Não pressionar a superfície com força. Pressionar só o símbolo correspondente.

Símbolo	Função da tecla
□	Seleccionar o tipo de aquecimento e a temperatura
○	Seleccionar o programa automático
■	Seleccionar a autolimpeza
▽	Ir uma linha para baixo no painel indicador
△	Ir uma linha para cima no painel indicador
Ⓜ	Pressionar brevemente = seleccionar memória Pressionar longamente = armazenar memória

Símbolo	Função da tecla
»»	Programar o aquecimento rápido
⊕	Abrir e fechar o menu Funções de tempo
∅	Desligar e ligar a lâmpada do forno
°	Pressionar brevemente = consultar a temperatura Pressionar longamente = abrir e fechar o menu das regulações de base
∞	Activar/desactivar o dispositivo de segurança para crianças
①	Ligar e desligar o forno
▷	Pressionar brevemente = iniciar/interromper o funcionamento Pressionar longamente = cancelar o funcionamento

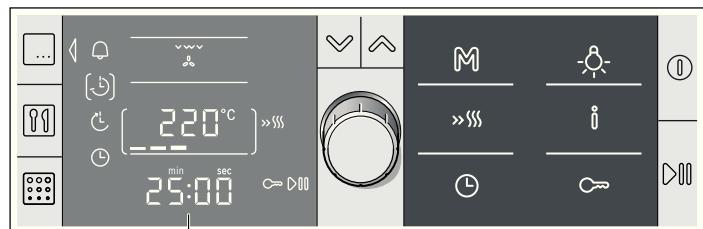
Comando giratório

Com o comando giratório é possível alterar todos os valores recomendados e configurados. Os parênteses rectos da zona de programação indicam o valor que pode ser alterado.

O comando giratório é retráctil. Para encaixar ou desencaixar o comando giratório, pressioná-lo.

Painel indicador

O painel indicador está dividido em várias zonas.



Painel indicador

■ Zona esquerda = Funções de tempo

Ao abrir o menu "Funções de tempo", aparecem aqui os símbolos das respectivas funções. Na parte exterior esquerda, a seta apresenta o modo de funcionamento seleccionado.

■ Zona central = Zona de programação

- 1.ª linha = Indicador do tipo de aquecimento
- 2.ª linha = Indicador da temperatura
- 3.ª linha = Indicador da hora

Com as teclas de navegação e passa de uma linha para outra. A linha onde se encontra é indicada por parênteses rectos à direita e à esquerda. É possível mudar o valor que está entre parênteses rectos, utilizando o comando giratório.

■ Zona da direita = Indicador

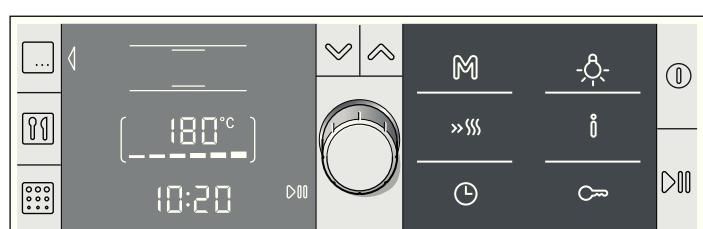
Aqui aparecem símbolos para diferentes funções, por exemplo, para o dispositivo de segurança para crianças, o aquecimento rápido, etc.

Controlo da temperatura

Os traços do controlo de temperatura indicam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do forno.

Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento indica o aumento de temperatura no interior do forno. Quando todos os traços estiverem completos, é o momento ideal para colocar o prato no forno.



Os traços não aparecem nos níveis do grelhador e de limpeza.

É possível consultar a temperatura durante o aquecimento com a tecla . A temperatura indicada pode apresentar ligeiras variações relativamente à temperatura real no interior do forno, devido ao efeito da inércia térmica.

Calor residual

Depois de desligar o aparelho, o controlo da temperatura indica qual o calor residual no interior do forno. Se todos os traços estiverem preenchidos, significa que o interior do forno atingiu uma temperatura de aprox. 270 °C. O indicador apaga-se quando a temperatura descer para cerca de 60 °C.

Interior do forno

O forno inclui um ventilador e uma lâmpada.

Luz

A lâmpada do interior do forno mantém-se acesa enquanto o forno está 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.

É possível apagar e voltar a acender a lâmpada do interior do forno, utilizando a tecla .

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.

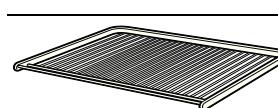
Os acessórios são colocados nos ganchos situados no lado esquerdo e direito. Ao instalar um acessório, assegurar-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.



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

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve seguir os passos indicados neste capítulo.

- Programar a hora
- Aquecer o interior do forno
- Limpar os acessórios
- Ler os conselhos e advertências de segurança indicados no início das instruções de utilização. São muito importantes.

Programar a hora

Depois de ligar, o símbolo  e **00:00** são apresentados no painel indicador. Acertar o relógio.

1. Pressionar a tecla .

Os símbolos da hora [] e [] são apresentados no painel indicador.

2. Acertar a hora com o comando giratório.

3. Confirmar a hora com a tecla .

Passados alguns segundos, a hora acertada é apresentada.

Nota: Consultar o capítulo *Funções de tempo* para saber como acertar a hora.

Aquecer o interior do 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. Pressionar a tecla .

Recomenda-se o tipo de aquecimento Ar quente  e a temperatura de 160 °C. Os parênteses rectos aparecem à esquerda e à direita do tipo de aquecimento.

2. Com o comando giratório alterar o tipo de aquecimento para calor superior e inferior .

3. Passar para a temperatura com a tecla .

Os parênteses rectos aparecem à esquerda e à direita da temperatura.

4. Alterar a temperatura para 240 °C com o comando giratório.

5. Pressionar a tecla .

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

6. Desligar o forno com a tecla .

Os traços do controlo de temperatura indicam o calor residual no interior do forno.

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.

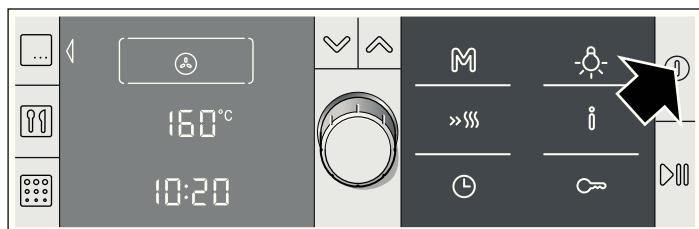
Ligar e desligar o forno

Com o botão  ligue e desligue o forno.

Ligar

Pressionar a tecla .

O símbolo do tipo de aquecimento Ar quente  e a temperatura 160 °C aparecem no painel indicador como valores recomendados.



Esta configuração pode ser directamente iniciada ou também se pode

- programar outro tipo de aquecimento e uma temperatura diferente
- seleccionar um programa automático com a tecla .
- seleccionar a autolimpeza com a tecla .
- iniciar uma configuração guardada na memória com a tecla .

Consultar os capítulos individuais para mais informações sobre o modo de programar.

Desligar

Prima a tecla . O forno desliga-se.

Regular o forno

Neste capítulo poderá consultar

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

Tipos de aquecimento

Este forno tem muitos tipos de aquecimento. Desta forma, pode seleccionar, em cada momento, o modo de preparação mais adequado para cada prato.

Tipo de aquecimento e amplitude de temperatura	Aplicação
 Ar quente 30-270 °C	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* 30-270 °C	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 optimizar o consumo de energia.
 Calor superior e inferior 30-270 °C	Para bolos, gratinados e assados de carne magra como, por exemplo, vitela ou caça, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.
 Função Pizza 30-270 °C	Para a preparação rápida de alimentos congelados sem necessidade de pré-aquecimento como, p. ex., pizza, batatas fritas ou bolos de massa folhada. O calor é fornecido pela resistência inferior e pela turbina situada na parede posterior.

Tipo de aquecimento e amplitude de temperatura	Aplicação
 Calor inferior 30-270 °C	Para confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
 Grelhador com ar quente 30-270 °C	Para 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 Nível do grelhador 1, 2 ou 3	Para grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador aquece.
 Grelhador, pequena superfície Nível do grelhador 1, 2 ou 3	Para grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas, pequenas quantidades. A parte central da resistência do grelhador aquece.
 Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, por exemplo, carne, aves, pão e bolos. A turbina faz circular o ar quente à volta do alimento.
 Conservar quente 60-100 °C	Para conservar quentes os pratos confeccionados.
 Regulação de funcionamento permanente 85-140 °C	Mantém os alimentos quentes no interior do forno durante um tempo de cozedura entre 24 e 73 horas. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior. Consultar o capítulo <i>Regulação de funcionamento permanente</i> .

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

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

Programar o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo da imagem: calor superior e inferior  a 180 °C.

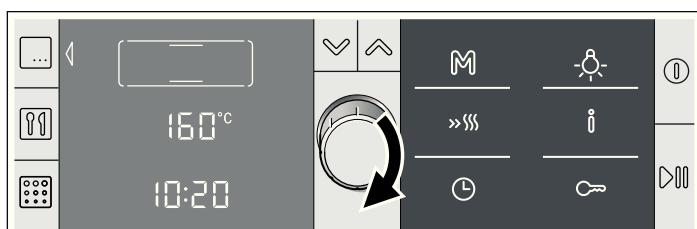
Ligar o forno com a tecla .

No painel indicador acendem-se o símbolo de ar quente  e 160 °C.

É possível iniciar esta configuração directamente com a tecla .

Se pretender programar outro tipo de aquecimento e uma temperatura diferente, proceder da seguinte forma:

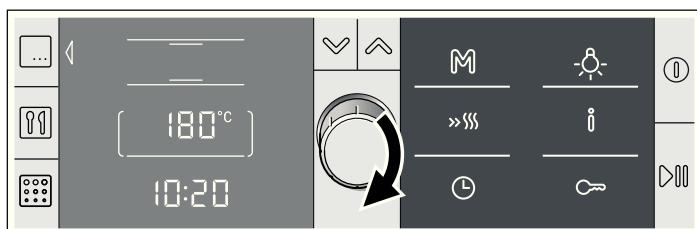
1. Programar o tipo de aquecimento pretendido com o comando giratório.



2. Seleccionar a temperatura com a tecla .

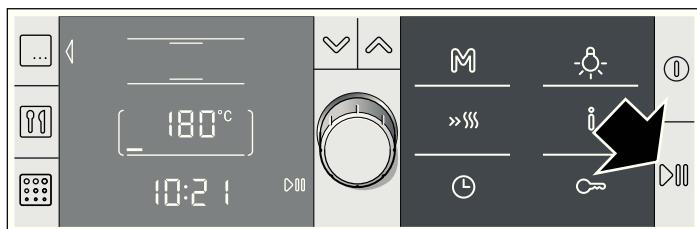
Os parênteses rectos aparecem à esquerda e à direita da temperatura ou do nível do grelhador.

3. Alterar a temperatura recomendada com o comando giratório.



4. Pressionar a tecla .

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



5. Quando o prato estiver pronto, desligar o forno com a tecla  ou voltar a seleccionar e programar um modo de funcionamento.

Alterar a temperatura ou a potência para grelhar

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

Consultar a temperatura de aquecimento

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

Interromper o funcionamento

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

Cancelar o funcionamento

Manter pressionada a tecla  até que apareça o símbolo de ar quente  e 160 °C. Agora pode voltar a programar.

Regular o tempo de duração

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

Adiar a hora de fim

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

Programar o aquecimento rápido

O aquecimento rápido não é compatível com todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento compatíveis

 Ar quente

 Calor superior e inferior

 Função Pizza

Quando o tipo de aquecimento programado não é compatível com o aquecimento rápido, ouve-se um sinal de aviso curto.

Temperaturas adequadas

O aquecimento rápido não funciona quando a temperatura programada é inferior a 100 °C. O aquecimento rápido não é necessário se a temperatura no interior do forno for apenas ligeiramente inferior à temperatura programada. Não se liga.

Programar o aquecimento rápido

Pressionar a tecla  para o aquecimento rápido. O símbolo  aparece junto da temperatura programada. Os traços do controlo de temperatura são preenchidos.

O aquecimento rápido termina quando todos os traços estiverem preenchidos. É emitido um sinal sonoro curto. O símbolo  apaga-se. Colocar o alimento no interior do forno.

Notas

- O aquecimento rápido é cancelado quando se altera o tipo de aquecimento.
- O tempo de cozedura programado começa a decorrer após o início, independentemente do aquecimento rápido.
- É possível consultar a temperatura do interior do forno durante o aquecimento rápido pressionando a tecla .
- Para se conseguir um resultado de cozedura uniforme, o alimento não deve ser colocado no interior do forno antes de o aquecimento rápido terminar.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima a tecla . O símbolo apaga-se.

Funções de tempo

Utilizar a tecla  para aceder ao menu Funções de tempo. Inclui as seguintes funções:

Quando o forno está desligado:

-  = regular o alarme
-  = acertar a hora

Quando o forno está ligado:

-  = regular o alarme
-  = regular a duração
-  = adiar a hora de finalização

Os parênteses rectos que incluem o símbolo indicam que esta função está seleccionada. Depois de pressionar a tecla , os parênteses rectos indicam a função de tempo que está activada no painel indicador.

Regular as funções de tempo - breve esclarecimento

1. Aceda ao menu com a tecla .

2. Com a tecla  seleccione a função desejada.

3. Regule o valor desejado com o selector rotativo.

4. Feche o menu com a tecla .

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

Sinal sonoro curto

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

Programar o alarme

O alarme funciona independentemente do forno. É possível utilizá-lo como temporizador de cozinha e programá-lo a qualquer momento. É irrelevante se o forno está ligado ou desligado.

1. Pressionar a tecla .

Aparece o menu "Funções de tempo". O símbolo  entre parênteses rectos indica que a função "Alarme" está seleccionada.

2. Programar o tempo do alarme com o comando giratório.

3. Fechar o menu utilizando a tecla .

No indicador da hora aparece o período decorrido do tempo programado.

Terminado o tempo

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

Cancelar o tempo em curso

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

Alterar o tempo em curso

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

Regular a duração

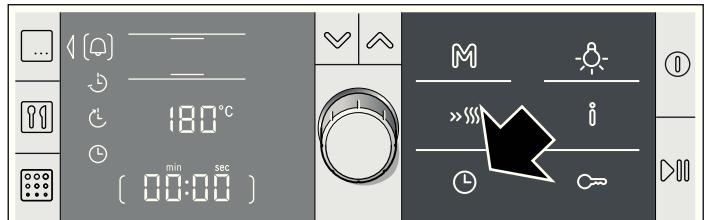
Quando se programa a duração (tempo de cozedura) para um prato, o forno deixa de funcionar automaticamente depois de decorrido este tempo. O forno deixa de aquecer.

Condição: deve ter programado um tipo de aquecimento e uma temperatura.

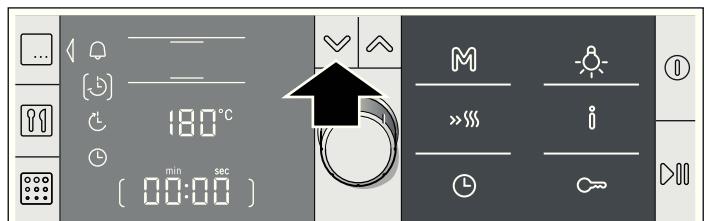
Exemplo da imagem: configuração para calor superior e inferior , 180 °C, duração de 45 minutos

1. Pressionar a tecla .

Aparece o menu "Funções de tempo". Do lado esquerdo do ecrã aparecem as funções de tempo. A função "Alarme"  está seleccionada.



2. Com a tecla , seleccionar a função de duração .



3. Regular o tempo de cozedura com o comando giratório.



4. Pressionar a tecla .

O menu "Funções de tempo" fecha-se.

5. Se o forno ainda não tiver começado a funcionar, pressionar a tecla .

Aparece o período decorrido da duração regulada.

O tempo terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O tempo de cozedura é **00:00**. Pode desligar o sinal sonoro utilizando a tecla .

Cancelar a duração

Abrir o menu utilizando a tecla . Com a tecla , mudar para o tempo de cozedura  e regular o tempo com o comando giratório para **00:00**. Fechar o menu utilizando a tecla .

Alterar a duração

Abrir o menu utilizando a tecla . Passar com a tecla  para o tempo de cozedura  e alterá-lo com o comando giratório. Fechar o menu utilizando a tecla .

Adiar a hora de finalização

É possível adiar a hora de finalização:

- em todos os tipos de aquecimento,
- em muitos programas,
- na autolimpeza.

Exemplo: coloca-se o prato no interior do forno às 9:30 horas. O tempo de cozedura necessário é de 45 minutos, pelo que estará pronto às 10:15 horas. No entanto, gostaria que a cozedura fosse finalizada às 12:45 horas.

Adiar a hora de finalização das 10:15 horas para as 12:45 horas. O forno começa a funcionar às 12:00 horas e a cozedura é finalizada às 12:45 horas.

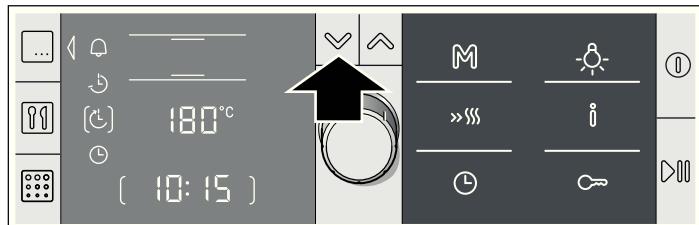
Esta função também é compatível com a autolimpeza. É possível adiar a limpeza para a noite de modo a ter o forno disponível durante o dia.

Ter em conta que os alimentos facilmente perecíveis não devem permanecer demasiado tempo no interior do forno.

Adiar o final do tempo de cozedura

Condição: a duração deve estar regulada. O funcionamento ainda não começou. O menu Funções de tempo  está aberto.

1. Com a tecla , seleccionar a função da hora de finalização 



2. Adiar a hora de finalização com o comando giratório.



3. Pressionar a tecla .
- O menu "Funções de tempo" fecha-se.
4. Confirmar com a tecla .

O forno permanece no modo de espera . A hora de finalização aparece no indicador da hora. Assim que o forno começar a funcionar, o tempo de cozedura decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

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

Corrigir a hora de fim de cozedura

Esta função apenas é possível enquanto o forno estiver em posição de espera . Para tal aceda ao menu com a tecla . Com a tecla  mude para a hora de fim de cozedura. Corrigir a hora de fim de cozedura com o selector rotativo. Feche o menu com a tecla .

Cancelar a hora de fim de cozedura

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

Acertar a hora

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

No caso de uma falha de corrente eléctrica

Após uma falha de corrente eléctrica,  e **00:00** aparecem no painel indicador. Acertar com a hora actual.

1. Pressionar a tecla .

No painel indicador aparece a função seleccionada  e **12:00**.

2. Acertar a hora actual utilizando o comando giratório.

3. Confirmar com a tecla .

No painel indicador é apresentada a hora.

Mudar a hora

Se quiser mudar a hora, p. ex., para passar da hora de Verão para a de Inverno:

1. Pressionar a tecla .

Aparece o menu "Funções de tempo".

2. Com a tecla , mudar para a hora .

3. Acertar a hora actual utilizando o comando giratório.

4. Pressionar a tecla .

No painel indicador é apresentada a hora.

Ocultar a hora

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

Memória

A função de memória permite guardar configurações personalizadas para uma receita e aceder às mesmas a qualquer momento.

A função de memória é particularmente útil quando se prepara a mesma receita com frequência.

Guardar configurações na memória

As configurações da função "Autolimpeza" não podem ser guardadas.

1. Programar o tipo de aquecimento, a temperatura e ainda um tempo de cozedura para o alimento pretendido. Não iniciar ainda. Se se pretende memorizar um programa, seleccionar o programa e regular o peso. Não iniciar ainda.
2. Manter pressionada a tecla  até que se acenda o símbolo  no painel indicador. Esperar uns segundos.

A configuração está guardada e é possível iniciá-la a qualquer momento.

Memorizar uma regulação diferente

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

Iniciar a memória

As configurações guardadas para um alimento podem iniciar-se a qualquer momento.

1. Pressionar brevemente a tecla .
2. Pressionar a tecla .

Inicia-se a configuração da memória.

Alterar as regulações

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

Regulação de funcionamento permanente

Com esta regulação, o forno mantém, com calor superior e inferior, uma temperatura entre 85 °C e 140 °C. É possível programar uma duração entre 24 e 73 horas.

Durante este tempo, os alimentos mantêm-se quentes no interior do forno sem necessidade de o ligar ou apagar.

Iniciar a regulação de funcionamento permanente

Condição: é necessário activar primeiro nas regulações de base "Regulação de funcionamento permanente: sim". Consultar o capítulo *Regulações de base*.

1. Ligar o forno com a tecla .
2. Seleccionar a regulação de funcionamento permanente  com o comando giratório.
3. Seleccionar a temperatura com a tecla  e programá-la com o comando giratório.

4. Abrir o menu de funções de tempo com a tecla  e seleccionar a função de duração  com a tecla .
5. Regular a duração pretendida com o comando giratório.
6. Pressionar a tecla .
7. Pressionar a tecla .

Inicia-se a regulação de funcionamento permanente. No painel indicador aparece o período decorrido da duração programada.

O tempo de duração terminou

O forno deixa de aquecer.

Adiar a hora de fim de cozedura

Não é possível adiar a hora de fim de cozedura.

Cancelar a regulação de funcionamento permanente

Manter pressionada a tecla , até que apareça o símbolo  e a temperatura de 160 °C. Agora pode voltar a programar.

Dispositivo de segurança para crianças

O forno inclui um dispositivo de segurança para crianças de modo a evitar que estas o liguem acidentalmente ou alterem o tipo de funcionamento com o aparelho ligado.

Activar o dispositivo de segurança para crianças

Manter pressionada a tecla  até que se acenda o símbolo . Tempo de espera de aprox. 4 segundos. O painel de comandos está bloqueado.

Bloquear a porta do forno

É possível alterar as regulações de base para que também seja bloqueada a porta do forno. Sobre este tema, consultar o capítulo *Regulações de base*. A porta do forno bloqueia quando a temperatura no interior do forno atingir os 50 °C. O símbolo  acende-se. Se o dispositivo de segurança para crianças estiver activado, a porta do forno bloqueia directamente com o forno desligado.

Desactivar o bloqueio

Manter pressionada a tecla  até que se apague o símbolo .

Agora pode voltar a programar.

Nota: Apesar de o dispositivo de segurança para crianças estar activado, é possível desligar o forno com a tecla  ou mantendo pressionada a tecla , bem como regular o alarme ou desligar o sinal sonoro.

Regulações de base

Este forno apresenta diversas regulações de base que se podem adaptar às suas necessidades a qualquer momento.

Nota: Na tabela seguinte especificam-se todas as regulações de base e as respectivas opções de seleção. No ecrã só aparecem as regulações de base compatíveis com o aparelho consoante o respectivo equipamento.

Função	Regulação de base	Opções
c 1 Duração do sinal sonoro após terminar o tempo de cozedura ou o tempo do alarme	2 = 2 minutos	1 = 10 segundos 2 = 2 minutos 3 = 5 minutos
c 2 Sinal sonoro de confirmação ao pressionar uma tecla 0 = desactivado	0 = desactivado	0 = desactivado* 1 = activado *Excepção: ao ligar e desligar o aparelho ouve-se sempre um sinal sonoro.
c 3 Intensidade luminosa das indicações	2 = médio	1 = noite 2 = médio 3 = dia
c 4 Indicador da hora quando o forno está desligado	1 = activado	0 = desactivado* * Aparece a hora juntamente com a indicação de calor residual. 1 = activado
c 5 Luz do forno em funcionamento	1 = activada	0 = desactivada 1 = activada
c 6 Retomar o funcionamento depois de fechar a porta do forno	1 = função desactivada	0 = função desactivada 1 = função desactivada
c 7 Bloqueio de porta adicional com dispositivo de segurança para crianças	0 = não	0 = não 1 = sim
c 8 Tempo que o ventilador continua a funcionar	2 = médio	1 = curto 2 = médio 3 = longo 4 = muito longo
c 11 Anular todas as alterações e repor as regulações de base	0 = não	0 = não 1 = sim
c 12 Regulação de funcionamento permanente	0 = não	0 = não 1 = sim

Alterar as regulações de base

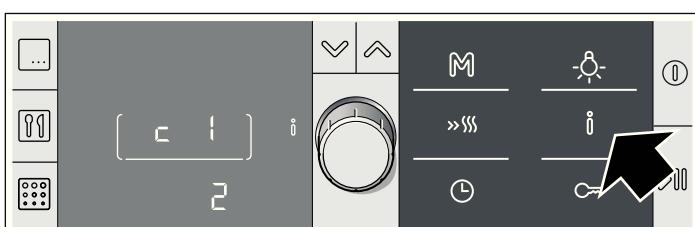
Condição: o forno deve estar desligado.

Consultar a tabela das regulações de base para saber o que significa cada regulação.

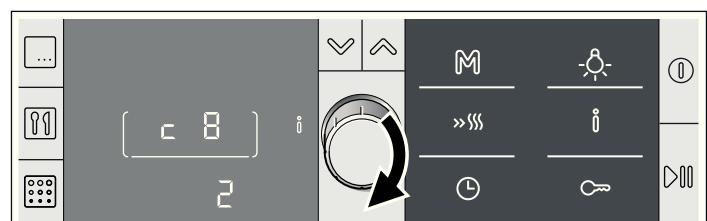
Exemplo da imagem: alterar a regulação de base do funcionamento do ventilador de médio para curto.

1. Manter pressionada a tecla **1** durante aprox. 4 segundos, até que apareça o símbolo **1**.

No painel indicador é apresentada a primeira regulação de base.



2. Seleccionar as regulações de base pretendidas com o comando giratório.



3. Pressionar a tecla **1**.

4. Alterar a regulação de base com o comando giratório.



5. Agora já é possível alterar outras regulações de base, conforme descrito nos pontos 2 a 4.
6. Manter pressionada a tecla  até aparecer a hora. Tempo de espera aproximado de quatro segundos. Todas as alterações ficam guardadas.

Cancelar

Prima a tecla . As alterações não estão memorizadas.

Desconexão automática

Este forno inclui a função de desconexão automática. Esta função é activada quando não estiver programado qualquer tempo de cozedura e não se tiver alterado a configuração durante um longo período de tempo. Isto dependerá da temperatura ou do nível do grelhador seleccionado.

Desconexão activa

No painel indicador acende-se . O funcionamento do forno é interrompido.

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.

Pressionar qualquer tecla para que o indicador se apague. Agora pode voltar a programar.

Nota: Se tiver regulado um tempo de cozedura, o forno deixa de aquecer depois de decorrido esse tempo. A desconexão automática não é necessária.

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-adherentes durante a limpeza. O calor intenso elimina o revestimento anti-adherente e produzem-se gases tóxicos.

Programar o nível de limpeza

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

1. Pressionar a tecla .

Aparece o nível de limpeza 3. É possível iniciar a autolimpeza directamente com a tecla .

Se pretender alterar o nível de limpeza:

2. Seleccionar o nível de limpeza pretendido com o comando giratório.

3. Iniciar com .

Após o início, a porta do forno bloqueia. O símbolo de bloqueio  acende-se. Não pode voltar a abrir a porta do forno até o símbolo desaparecer.

Terminada a limpeza

O forno deixa de aquecer. No visor aparece .

Cancelar a regulação

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

Corrigir o nível de limpeza

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

A limpeza deve ser feita à noite

Para ter o forno disponível durante o dia, deve deixar o final da limpeza para a noite. Consultar o capítulo *Funções de tempo*, adiar o tempo de cozedura.

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.

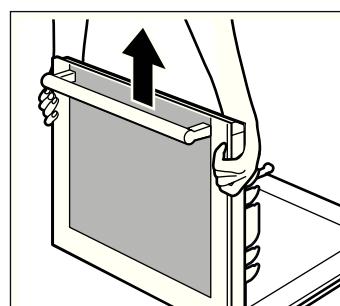
Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

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.

Zona	Produtos de limpeza
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.

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.

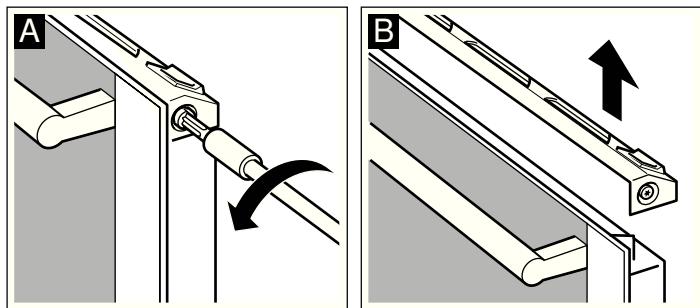


Voltar a montar a porta do forno, depois de efectuada a limpeza, seguindo os mesmos passos na ordem inversa.

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.

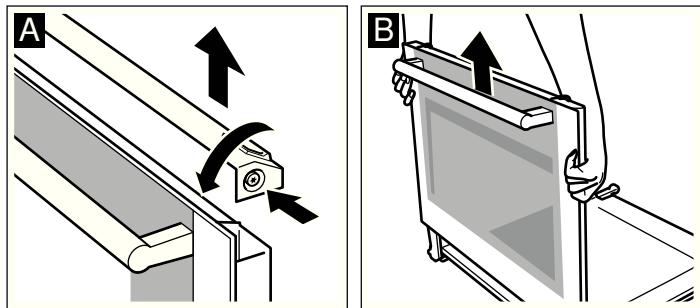
Montar e desmontar os vidros da porta

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

Desmontar

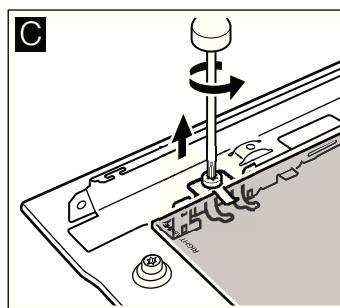
1. Retirar o gavetão do forno.
2. Retirar a tampa superior do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos situados do lado esquerdo e direito (figura A).
3. Segurar nos vidros com as mãos (esquerda e direita) e retirá-los puxando para cima (figura B).

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.



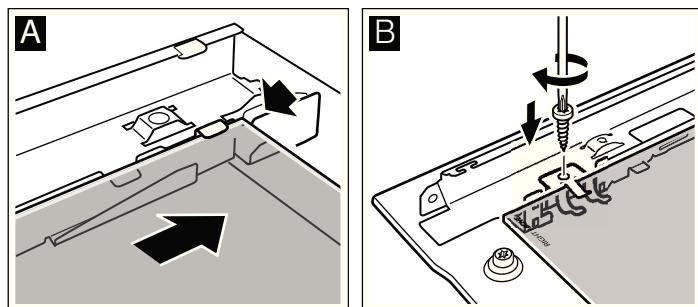
Limpar os vidros com um limpavídeos e um pano suave.

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 danificado.	Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
No painel indicador acende-se 00:00 .	Falha de corrente eléctrica.	Voltar a acertar a hora.
A porta do forno não se abre. No painel indicador acendem-se 00:00 e o símbolo  .	Falha de corrente eléctrica durante a autolimpeza.	Voltar a acertar a hora. Esperar até que se apague o símbolo  . É possível voltar a abrir a porta do forno.
O forno não aquece ou não é possível configurar o tipo de aquecimento seleccionado.	Não se reconhece o tipo de aquecimento	Programar novamente.
O forno não aquece. No painel indicador da temperatura aparece um quadrado pequeno.	O forno está no modo demo.	Desligar o fusível da caixa de fusíveis e ligá-lo novamente passados, pelo menos, 20 segundos. Nos 2 minutos seguintes, manter pressionada a tecla  durante 4 segundos até desaparecer o quadrado do indicador.
No painel indicador aparece F8 .	A desconexão automática foi activada. O forno deixa de aquecer.	Pressionar qualquer tecla.

Mensagens de erro com **E**

Se no painel indicador aparecer uma mensagem de erro com **E**, pressionar a tecla . Deste modo, a mensagem de erro é eliminada. Pode ser necessário acertar novamente a

hora. Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Se aparecer alguma das mensagens seguintes, o próprio utilizador pode resolver o problema.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicação/solução
E011	Pressionou uma tecla durante demasiado tempo ou esta está presa.	Pressionar todas as teclas uma por uma. Verificar se as teclas estão limpas.
E106	O bloqueio da porta foi activado com a porta aberta.	Pressionar a tecla  . Agora pode voltar a programar.
E115	A temperatura do compartimento de cozedura é demasiado alta.	A porta do forno bloqueia. Esperar até que o compartimento de cozedura arrefeça. Com a tecla  , a mensagem de erro desaparece.

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

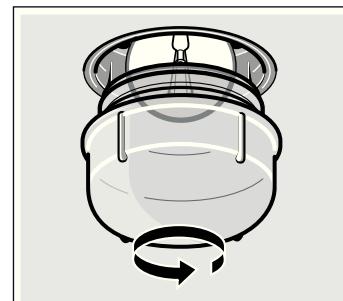
Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deverá ser substituída. É possível adquirir lâmpadas de substituição de 220-240 V, base E14, 25 W e resistentes à temperatura (T300 °C), através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Utilizar apenas estas lâmpadas.

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 poluentes

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

	Acessório	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
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
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
Jalapenos	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

Programa automático

O programa automático é ideal para cozinhar, de forma fácil, receitas especiais, estufados requintados e assados succulentos. Evita ter de virar e acrescentar água à carne, além de que mantém o interior do forno limpo.

O resultado da cozedura depende da qualidade da carne e do tamanho do recipiente. Utilizar luvas para retirar o prato cozinhado do interior do forno. O recipiente está muito quente. Quando se abre o recipiente sai vapor quente.

Recipiente

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

Recipientes adequados

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

Recipientes não adequados

Recipientes de barro, de alumínio brilhante, claros, não esmaltados e de plástico ou com asas de plástico.

Tamanho do recipiente

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

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

Preparar o prato

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

Escolha um recipiente adequado.

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

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

A preparação de muitos pratos exige a adição de líquido. Nestes casos, cubra o fundo do recipiente com aprox. 1/2 cm de líquido. Se a tabela referir "um pouco" de líquido, 2-3 colheres de sopa são geralmente suficientes. Se a indicação for "muito" líquido, pode adicionar uma quantidade bem maior. Respeite as indicações fornecidas antes e dentro das tabelas. Feche o recipiente com uma tampa. Coloque-o na grelha, no nível 2.

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

Coloque sempre o recipiente no interior do aparelho frio.

Programas

Receitas

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

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

Aves

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

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

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

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

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

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

Carne

Adicione no recipiente a quantidade de líquido indicada.

Carne de vaca

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

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

Carne de vitela

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

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

Carne de porco

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

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

Carne de borrego

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

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

Carne de caça

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

Para preparar várias pernas de lebre, regule o peso da perna mais pesada.

O coelho pode também ser cozinhado em pedaços. Regule o peso total.

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

Peixe

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

Para peixe estufado: cubra o fundo do recipiente com 1/2 cm de líquido, p. ex., vinho ou sumo de limão.

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

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

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

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

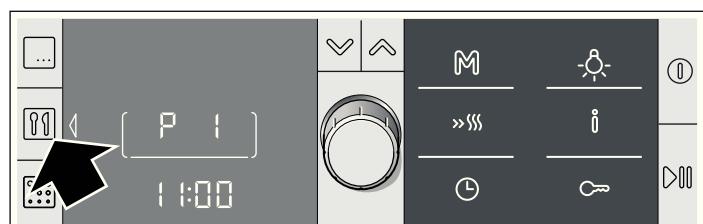
Seleccionar e regular o programa

Procure o programa adequado na tabela de programas.

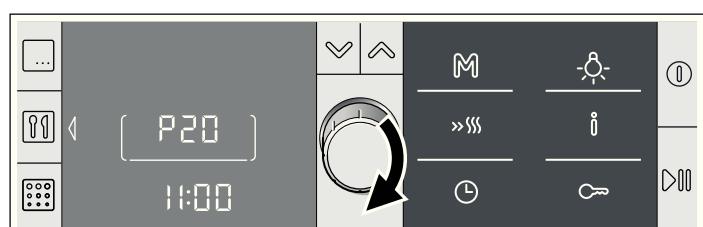
Exemplo na figura: regulação para carne de vaca para estufar, fresca, programa 20, peso da carne 1,3 kg.

1. Prima a tecla .

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

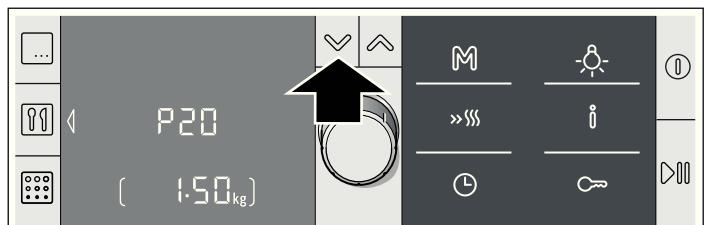


2. Regule com o selector rotativo o número de programa desejado.

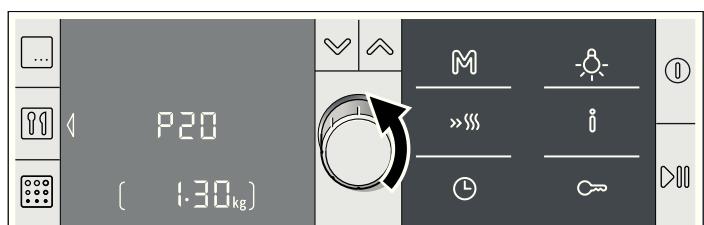


3. Prima a tecla .

No campo de indicação das horas é sugerido um peso.

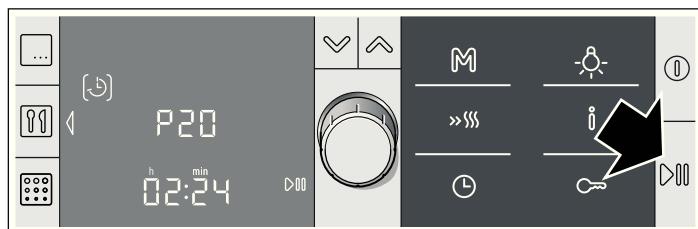


4. Com o selector rotativo, regule o peso do alimento.



5. Prima a tecla .

O tempo de duração do programa é indicado.



O programa é iniciado. O tempo de duração  começa a decrescer visivelmente no campo de indicação das horas.

O programa chegou ao fim

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

Alterar a duração do programa

Não é possível alterar o tempo de cozedura.

Alterar o programa

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

Interromper o funcionamento

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

Cancelar o programa

Manter pressionada a tecla  até que apareça o símbolo de ar quente  e a temperatura de 160 °C. Agora pode voltar a programar.

Adiar a hora de fim de cozedura

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

Conselhos sobre o programa automático

O peso do assado ou da ave é superior à margem de peso indicada.	A margem de peso é limitada por motivos específicos. Geralmente, não existem tachos com tamanho suficiente para grandes assados. Preparar as peças grandes com calor superior e inferior  ou grelhador com ar quente  .
O assado está bom, mas o molho é demasiado escuro.	Utilizar um recipiente mais pequeno ou adicionar mais líquido.
O assado está bom, mas o molho está aguado.	Utilizar um recipiente maior ou pôr menos líquido.
O assado ficou demasiado seco por cima.	Utilizar recipientes com uma tampa que feche bem. A carne muito magra fica mais suculenta se se cobrir com fatias de toucinho entremeado.
Durante o assado cheira a queimado, embora o assado tenham bom aspecto.	A tampa do tacho não fecha bem ou a carne engrossou e levantou a tampa. Utilizar sempre uma tampa adequada. Certificar-se de que sobra um espaço mínimo de 3 cm entre a carne e a tampa.
Gostaria de preparar carne congelada.	Condimentar a carne congelada da mesma forma que a carne fresca. Atenção: quando se prepara carne congelada, não se pode adiar o tempo de finalização. A carne descongela no tempo de espera e estraga-se.

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 .

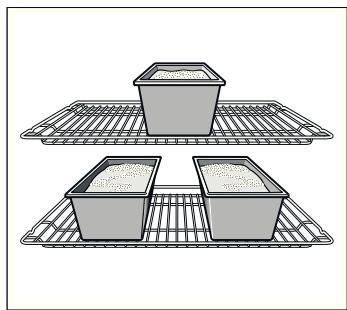
Cozinhar em 2 níveis:

- 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

Bolos com preparação no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
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
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, espesar 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  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  . 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:

Recipientes sem tampa = aberto

Recipientes 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 1/2 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 $\frac{2}{3}$ 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. Desta 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	<input type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Bife de vaca, médio	1,0 kg	aberto	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rosbife, médio	1,0 kg	aberto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Bife, 3 cm de espessura, médio		Grelha + tabuleiro universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Carne de vitela						
Vitela assada	1,0 kg	aberto	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Perna de vitela	1,5 kg	aberto	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140
Carne de porco						
Assado sem toucinho fumado (p. ex. cachaço)	1,0 kg	aberto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170
Assado com toucinho fumado (p. ex. quarto dianteiro)	1,0 kg	aberto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	130
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190
Lombo de porco	500 g	Grelha + tabuleiro universal	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	30
Porco assado, magro	1,0 kg	aberto	2	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	160
Lacón galego com osso	1,0 kg	fechado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Bife, 2 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Medalhões de porco, 3 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	10
Carne de borrego						
Lombo de borrego com osso	1,5 kg	aberto	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60
Perna de borrego sem osso, média	1,5 kg	aberto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	120
Carne de caça						
Lombo de cabrito-montês com osso	1,5 kg	aberto	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50
Perna de cabrito-montês sem osso	1,5 kg	fechado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
Javali assado	1,5 kg	fechado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Veado assado	1,5 kg	fechado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C, nível do grelhador	Duração em minutos
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.

Assar lentamente

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

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

Notas

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

■ Para verificar se a carne está cozida, utilize uma termosonda. No centro da carne, deve ser mantida uma temperatura de 60 °C durante, pelo menos, 30 minutos.

Recipientes adequados

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

Coloque sempre o recipiente aberto na grelha no nível 2.

Regular

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

Tabela

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

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

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

Prato	Peso	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de saltear em minutos	Tempo de assar lentamente em horas
Carne de porco						
Carne de porco para assar, magra (p. ex. lombo), 5-6 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lombinhos de porco, inteiros	aprox. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne de borrego						
Bife do lombo de borrego, inteiro	aprox. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Conselhos para assar lentamente

A carne assada lentamente não fica tão quente como a carne assada de modo convencional. Para evitar que a carne assada arrefeça tão depressa, aqueça previamente os pratos e sirva a carne com molhos muito quentes.

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

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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo aquecim.	Temperatura em °C	Duração em minutos
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
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 descongelamento depende do tipo e da quantidade dos alimentos.

Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.

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

Colocar a ave num prato com o peito virado para baixo.

Nota: A lâmpada do forno não se acende enquanto este não atingir uma temperatura de 60 °C. Deste modo, consegue obter-se a regulação exacta ideal.

Alimentos congelados

Acessórios Nível Tipo de aquecimento Temperatura

Alimentos congelados delicados

Por exemplo, tartes de nata, tartes de creme de manteiga, tartes com glacé de chocolate ou açúcar, frutas, etc.

Grelha 1 

30 °C

Outros alimentos congelados

Frango, enchidos e carne, pão e pãezinhos, bolos e outros alimentos 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.
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.

Regular

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

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.

Fruta em frascos de litro

A partir do aparecimento das borbulhas Calor residual

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 bolhas 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 bolhas 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.

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:

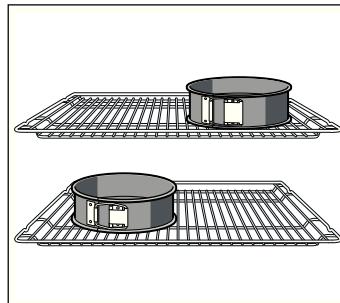
Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

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	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	20-30
	Tabuleiro universal	2	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
Bolinhos (pré-aquecimento*)	Tabuleiro universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	25-35
	Tabuleiro universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	20-25
Bolo de água (pré-aquecimento*)	Forma desmontável na grelha	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	30-40
Bolo de água	Forma desmontável na grelha	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-40
Bolo de tabuleiro com fermento	Tabuleiro universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	30-40
	Tabuleiro universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	35-45
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-40
Bolo de maçã com cobertura	Grelha + 2 formas desmontáveis, Ø 20 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	70-90
	2 grelhas + 2 formas desmontáveis, Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1/2-2
Hambúrguer de vitela, 12 unidades* (sem pré-aquecimento)	Grelha + tabuleiro esmaltado	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Virar depois de terem passado 2/3 do tempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000706784

00
911109