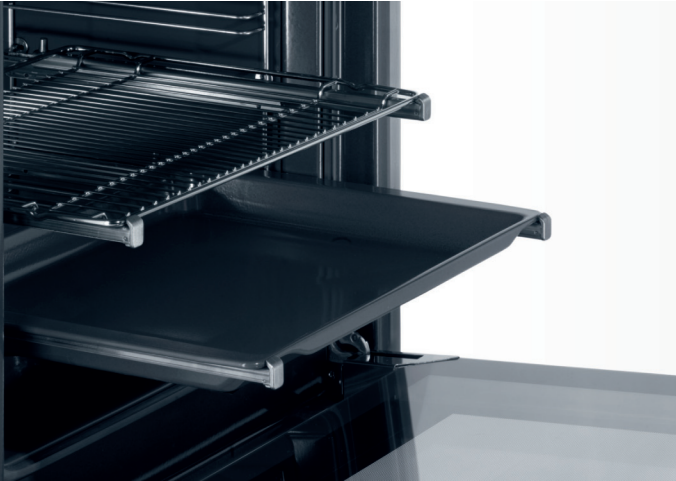
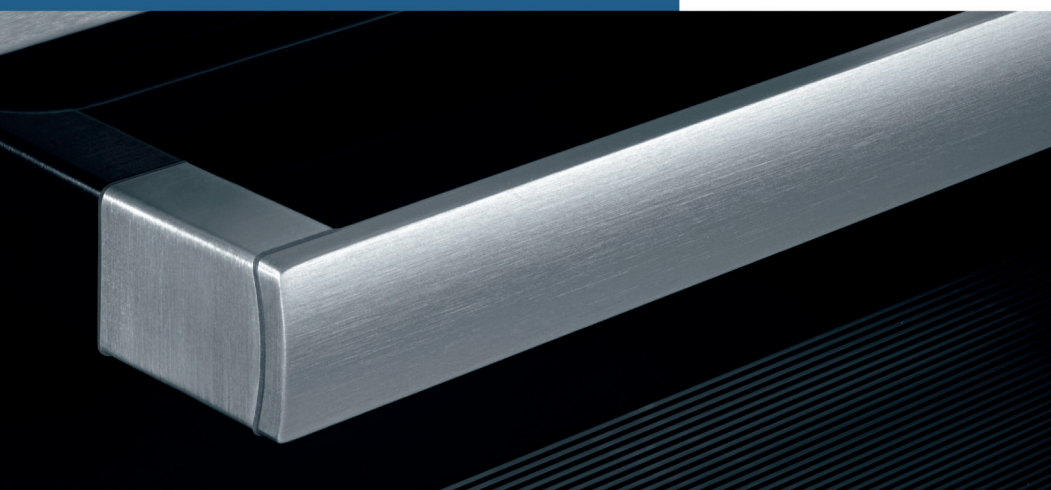




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Horno empotrado
Forno de encastrar
HBL78S7.1E, HBR78S7.1E



BOSCH

es Instrucciones de uso 3

pt Instruções de serviço 37

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	4
Causas de daños	5
Su nuevo horno	6
Panel de mando	6
Teclas	6
Mando giratorio	6
Pantalla	6
Control de temperatura	6
Compartimento de cocción	7
Accesorios	7
Introducción de los accesorios	7
Accesorios especiales	7
Artículo del Servicio de Asistencia Técnica	8
Antes del primer uso	9
Ajustes iniciales	9
Calentar el compartimento de cocción	9
Limpiar los accesorios	9
Encender y apagar el horno	9
Encender	9
Apagar	10
Funciones de tiempo	10
Programar las funciones de tiempo: explicación breve	10
Programar la duración	10
Retrasar la hora de finalización	10
Programar el reloj avisador	11
Ajustar la hora	11
Memoria	11
Guardar configuraciones en la memoria	11
Iniciar la memoria	12
Ajuste Sabbath	12
Iniciar el ajuste Sabbath	12
Seguro para niños	12
Ajustes básicos	12
Modificar los ajustes básicos	14
Desconexión automática	14
Autolimpieza	14
Consejos y advertencias importantes	14
Antes de la autolimpieza	15
Programar el nivel de limpieza	15
Después de la autolimpieza	15
Cuidados y limpieza	15
Productos de limpieza	15
Descolgar y colgar las rejillas	16
Desmontar la cubierta de la puerta	16
Montar y desmontar el cristal de la puerta	17
¿Qué hacer en caso de avería?	17
Tabla de averías	17
Cambiar la lámpara del techo del horno	18
Cristal protector	18
Servicio de Asistencia Técnica	18
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	18
Energía y medio ambiente	19
Tipo de calentamiento: aire caliente eco	19
Ahorrar energía	20
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	20

Programa automático	20
Recipientes	20
Preparar el plato	20
Programas	21
Seleccionar y configurar el programa	24
Ajuste individual	24
Consejos sobre el programa automático	24
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	25
Pasteles y repostería	25
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	27
Carne, aves, pescado	28
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	30
Cocción lenta	31
Consejos para una cocción lenta	32
Gratinados, soufflés, tostadas	32
Productos preparados	32
Platos especiales	33
Descongelar	34
Tostar	34
Confitar	34
Acrilamida en los alimentos	35
Comidas normalizadas	35
Hornear	35
Asar al grill	36

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

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de

que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los

ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños graves para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la función de autolimpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo horno

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

Panel de mando

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



Teclas

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

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

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores de ajuste recomendados y configurados. El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Pantalla

La pantalla se divide en campos diferentes:

- Título (aparece sólo antes del inicio)
- Zona de programación
- Línea de estado

Título

En la primera línea se muestra la función seleccionada, p. ej., Tipos de calentamiento, Programas, Funciones del tiempo, etc. A la derecha se muestran flechas que indican la dirección en la que se pueden mover las teclas y para navegar. El título desaparece tras el inicio.

Zona de programación

En la zona de programación se muestra una serie de valores modificables. 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.

Línea de estado

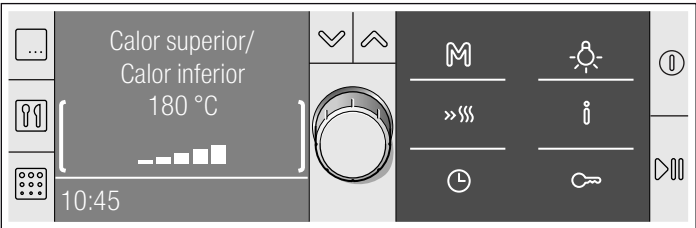
La línea de estado se sitúa en la parte inferior de la pantalla. Muestra la hora actual, las funciones de tiempo activas o el seguro para niños ajustado. Dependiendo del ajuste, antes del inicio se muestran textos de advertencia breves.

Control de temperatura

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

Control de calentamiento

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



Las barras no aparecen en los niveles de grill y de limpieza. La temperatura se puede consultar durante el calentamiento pulsando la tecla . La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

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

Compartimento de cocción

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

Lámpara del horno

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

Al abrir la puerta del horno se enciende la lámpara. Mediante la tecla  puede encender y apagar la lámpara.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse. Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

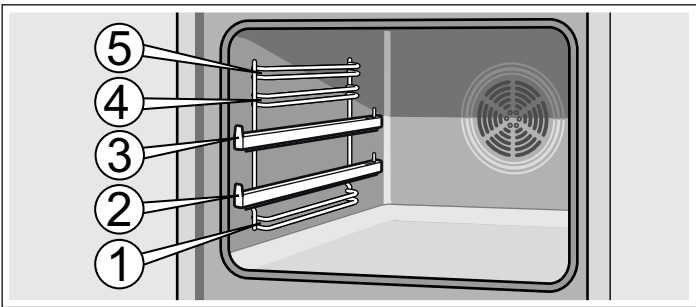
Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción. Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

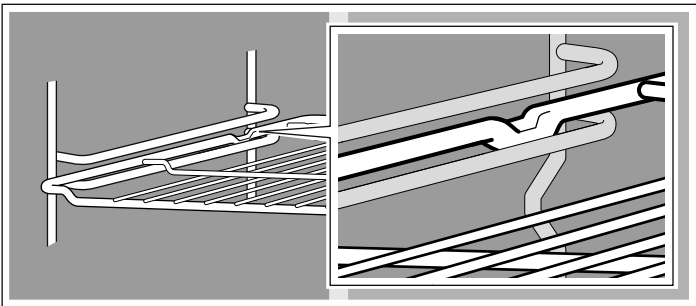
Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no afecta al funcionamiento normal. Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.

Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el compartimento de cocción en 5 alturas diferentes. Introducirlos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el cristal de la puerta.



Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad, hasta que queden fijados. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad. Al introducir un accesorio en el compartimento de cocción, asegurarse de que la curvatura quede detrás del accesorio. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Los rieles de extracción en las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios. Dependiendo del equipamiento del aparato, los rieles de extracción se enclavan cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desbloquear, volver a introducir los rieles de extracción en el compartimento de cocción ejerciendo un poco de presión.



Parrilla
Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados. Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo .



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



Bandeja universal
Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



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

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra. No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

Accesorios especiales	Número HEZ	Aplicación	adecuado para autolimpieza
Parrilla	HEZ334000	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.	no

Accesorios especiales	Número HEZ	Aplicación	adecuado para autolimpieza
Bandeja esmaltada	HEZ331072	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.	sí
Bandeja universal	HEZ332073	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.	sí
Parrilla de inserción	HEZ324000	Para asar. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprenden.	no
Bandeja para grill	HEZ325070	Para asar al grill sin utilizar parrilla o para usar como pantalla protectora con el fin de evitar que el horno se ensucie demasiado. Utilizar la bandeja para grill exclusivamente con la bandeja universal. Bandeja para asar al grill: introducir sólo en las alturas 1, 2 y 3. Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla.	sí
Bandeja para pizza	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.	no
Piedra para hornear	HEZ327000	La piedra para hornear es ideal para preparar pan, panecillos y pizza elaborados por uno mismo que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre a la temperatura recomendada.	sí
Bandeja profesional con parrilla de inserción	HEZ333072	Indicada especialmente para preparar grandes cantidades de comida.	sí
Tapa para la bandeja profesional	HEZ333001	La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.	no
Asador de cristal	HEZ915001	El asador de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático o Asado automático.	no
Guías correderas			
2 rieles	HEZ338250	Los rieles de extracción de las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.	no
3 rieles	HEZ338352	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen. Las guías correderas triples no están indicadas para aparatos con asador giratorio.	no
Guía corredera de extracción triple	HEZ338356	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen. Las guías correderas triples de extracción completa no están indicadas para aparatos con asador giratorio.	no
Guías correderas triples de extracción completa con función de parada	HEZ338357	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen. Los rieles de extracción se enclavan de modo que el accesorio pueda colocarse fácilmente. Las guías correderas triples de extracción completa con función de parada no están indicadas para aparatos con asador giratorio.	no
Filtro de vaho	HEZ329000	Para reequipar el horno. El filtro de vaho filtra las partículas de grasa en la salida de aire y reduce los ruidos. Solo para los aparatos en cuyo E-Nr la segunda cifra sea un 6, 7 u 8 (p. ej. HBA38B750)	sí
Sistema de cocción al vapor	HEZ24D300	Para preparar verduras y pescado de forma singular.	no

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
--	----------------------------	--

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

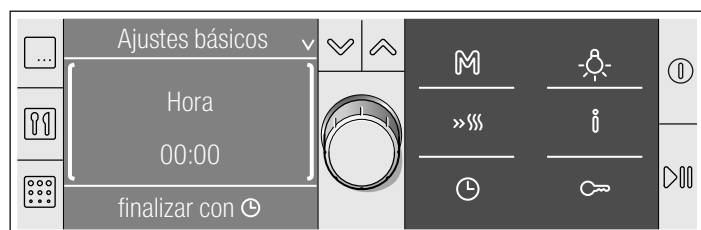
Antes del primer uso

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

- Programar la hora
- Cambiar el idioma del indicador de mensajes en caso necesario
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustes iniciales

Después de haber conectado el aparato nuevo, en la línea superior de la pantalla se muestra "Ajustes básicos". Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma del indicador de mensajes. El aparato viene configurado de fábrica en alemán.



Ajustar la hora y cambiar el idioma

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
 2. Pulsar la tecla .
En la pantalla se muestra "Sprache wählen: deutsch".
 3. Configurar el idioma deseado con el mando giratorio. Hay 30 idiomas disponibles.
 4. Pulsar la tecla .
- El idioma y la hora se han adoptado. En la pantalla se muestra la hora actual.

Nota: El idioma se puede cambiar en cualquier momento. Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

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

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

Calentar el compartimento de cocción con Calor superior/inferior a 240 °C.

1. Pulsar la tecla .
Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.
2. A continuación, pulsar la tecla .
En la línea superior se muestra "Tipos calentam.". En la zona de programación se proponen los ajustes Aire caliente 3D y 160 °C. Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.
3. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a Calor superior/inferior.
4. Pasar a la temperatura con la tecla .
Los corchetes se sitúan ahora a izquierda y derecha de la temperatura.
5. Ajustar a 240 °C con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el título "Tipos calentam.".
7. Apagar el horno con la tecla  transcurridos 60 minutos.

Las barras del control de temperatura indican el calor residual del compartimento de cocción.

Limpiar los accesorios

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

Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla .

Encender

Pulsar la tecla .

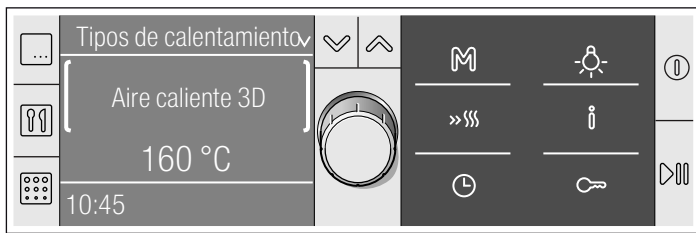
Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.



Seleccione el modo de funcionamiento deseado:

- Tecla = tipos de calentamiento
- Tecla = programas
- Tecla = autolimpieza
- Tecla = configuración guardada en la memoria

Si no se pulsa ninguna tecla en los segundos siguientes, se hace una propuesta de configuración. Esta consiste siempre en tipo de calentamiento Aire caliente 3D y 160 °C.



Se puede seleccionar otro tipo de funcionamiento en cualquier momento.

Consultar los distintos capítulos para obtener información más detallada sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla . El horno se apaga; la hora se muestra en la pantalla.

Funciones de tiempo

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

Cuando el horno está apagado:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- Programar la duración
- Retrasar la hora de finalización
- Programar el reloj avisador

Programar las funciones de tiempo: explicación breve

1. Abrir el menú con la tecla .
2. Pasar a la línea siguiente con la tecla o y ajustar la hora o la duración con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú con la tecla .

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

Programar la duración

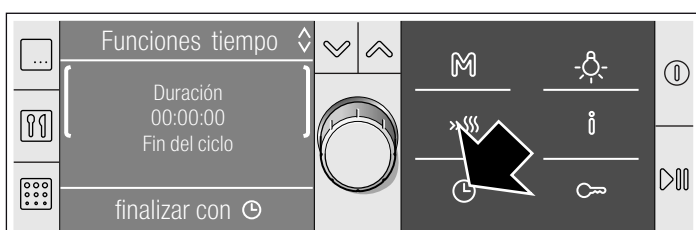
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

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

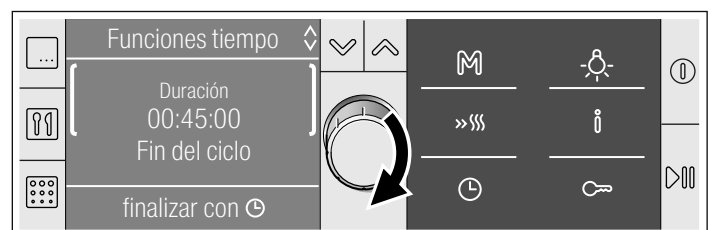
Nota: Solamente se puede programar la duración en horas o en minutos.

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

1. Pulsar la tecla .
- Se abre el menú Funciones tiempo.



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



3. Pulsar la tecla .
4. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla . En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla .

Cancelar la duración

Abrir el menú con la tecla . Restablecer la duración del ciclo de cocción a 00:00:00 con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Modificar la duración del ciclo de cocción

Abrir el menú con la tecla . Modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

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

La hora de finalización se puede retrasar en:

- todos los tipos de calentamiento y platos de los ajustes recomendados,
- muchos programas,
- la autolimpieza.

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

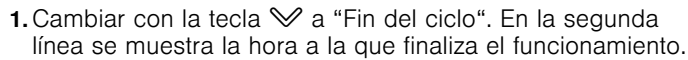
Retrasar la hora de finalización de las 10:15 horas a las 12:45 horas. El horno permanece en modo de espera. El

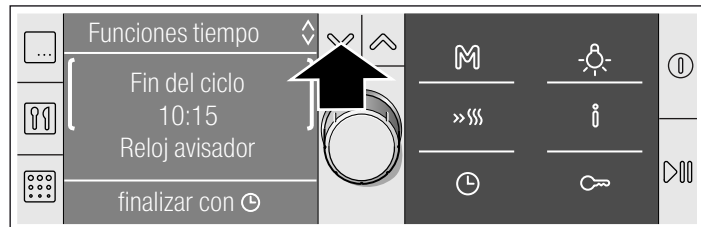
funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

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.

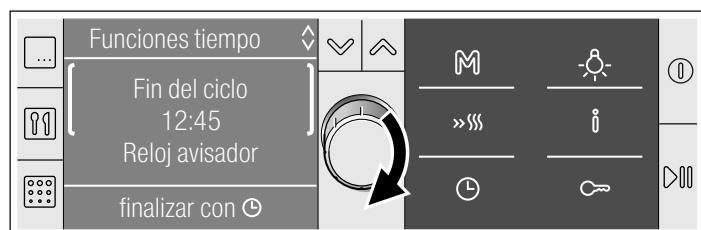
Retrasar el final del ciclo de cocción

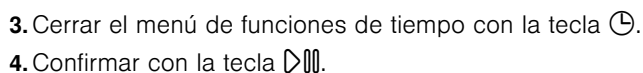
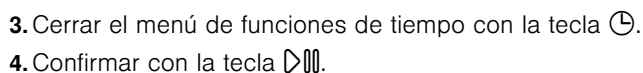
Condición: no se debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. Debe haber programada una duración. El menú "Funciones tiempo" ⌚ está abierto.

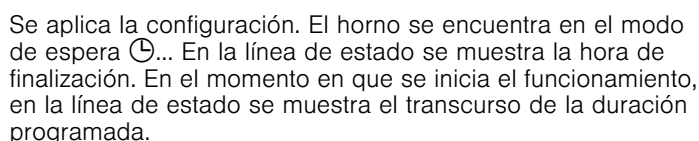
1. Cambiar con la tecla  a "Fin del ciclo". En la segunda línea se muestra la hora a la que finaliza el funcionamiento.



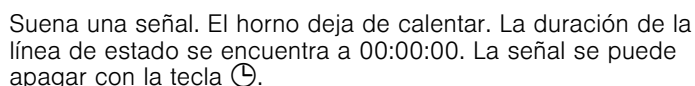
2. Retrasar el fin del ciclo de cocción con el mando giratorio.



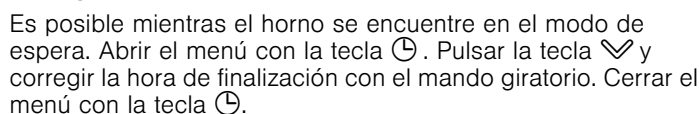
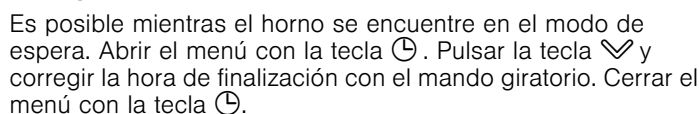
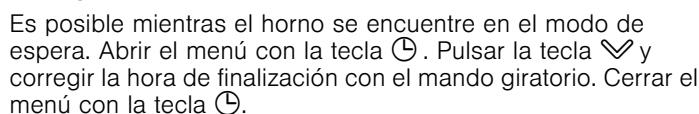
3. Cerrar el menú de funciones de tiempo con la tecla .
4. Confirmar con la tecla .

Se aplica la configuración. El horno se encuentra en el modo de espera ... En la línea de estado se muestra la hora de finalización. En el momento en que se inicia el funcionamiento, en la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

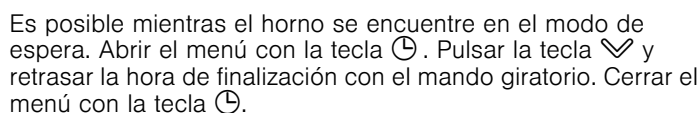
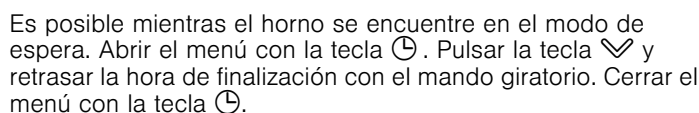
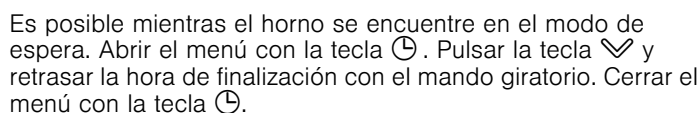
La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla .

Corregir la hora de finalización

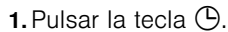
Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla . Pulsar la tecla  y corregir la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla . Pulsar la tecla  y retrasar la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

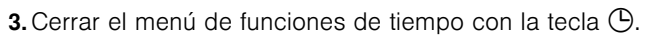
Programar el reloj avisador

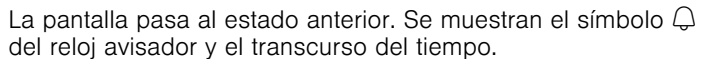
El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla .

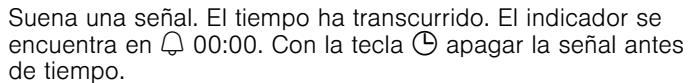
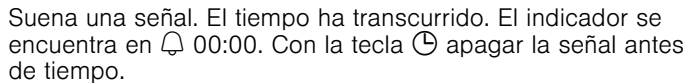
Se abre el menú "Funciones tiempo".

2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

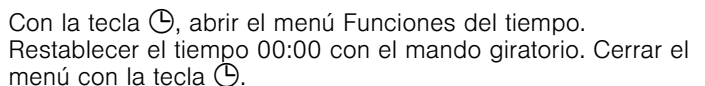
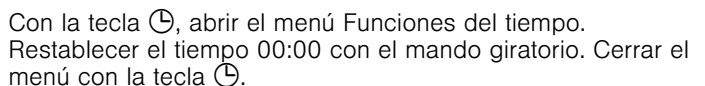
3. Cerrar el menú de funciones de tiempo con la tecla .

La pantalla pasa al estado anterior. Se muestran el símbolo  del reloj avisador y el transcurso del tiempo.

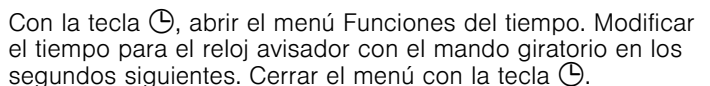
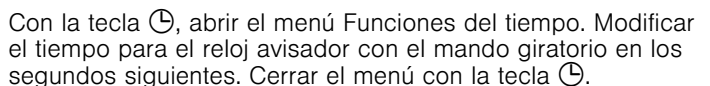
Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. El tiempo ha transcurrido. El indicador se encuentra en  00:00. Con la tecla  apagar la señal antes de tiempo.

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. Modificar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio en los segundos siguientes. Cerrar el menú con la tecla .

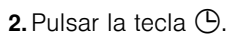
Ajustar la hora

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

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra "Ajustes básicos".

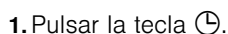
1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

2. Pulsar la tecla .

Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

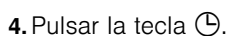
Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar la tecla .

Se abre el menú "Funciones tiempo".

2. Cambiar la hora con la tecla .

3. Modificar la hora con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

Se cierra el menú Funciones tiempo. Se ha modificado la hora.

Suprimir la indicación de la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. La indicación de la hora puede suprimirse. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Memoria

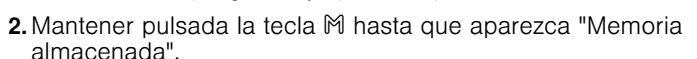
La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

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

Guardar configuraciones en la memoria

No se puede guardar la autolimpieza.

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

2. Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca "Memoria almacenada".

En la pantalla aparece el ajuste memorizado; este se puede iniciar en cualquier momento.

Guardar otra configuración

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

Iniciar la memoria

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

1. Pulsar brevemente la tecla .

Aparecen las configuraciones guardadas. Cuando aparece "Posición de memoria vacía" significa que no hay guardada

ninguna configuración. No se puede iniciar la memoria. Guardar primero la configuración deseada tal como se describe en Guardar memoria.

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 Sabbat

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

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

Iniciar el ajuste Sabbat

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

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.

2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda al Ajuste Sabbat.

3. Pasar a la temperatura con la tecla  y programarla con el mando giratorio.

4. Con la tecla , abrir el menú Funciones del tiempo.

Se visualiza 27:00 horas.

5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

6. Pulsar la tecla .

El Ajuste Sabbat se inicia. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

El horno deja de calentar.

Retrasar la hora de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el Ajuste Sabbat

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

Seguro para niños

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

Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos. El panel de mando está bloqueado.

Bloquear la puerta del horno

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

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

Desactivar el bloqueo

Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo . Ahora se puede volver a programar.

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

Ajustes básicos

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

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

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Seleccionar idioma: español	Están disponibles 29 idiomas más	Idioma para los mensajes de la pantalla
Tono de aviso de duración: media	medio = 2 minutos breve = 10 segundos largo = 5 minutos	Periodo de tiempo que suena la señal tras haber transcurrido una duración.

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Sonido de tecla: apagado	encendido apagado*	Sonido de confirmación al pulsar una tecla *Excepción: al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido.
Brillo de pantalla: media	día media noche	Iluminación de la pantalla
Contraste: - ○○○●○○○ +	p. ej. más fuerte - ○○○○●○○ +	Contraste de la pantalla
Indicación reloj: encendido	encendido apagado*	Indicación del reloj si el horno está apagado * Se muestra la hora mientras se visualiza el calor residual.
Luz de horno en funcionamiento: encendido	encendido apagado	Iluminación en el compartimento de cocción
Continuar tras cerrar la puerta: automáticamente	automáticamente apagado*	Modo en el que el funcionamiento se reanuda después de abrir y volver a cerrar la puerta del horno *continuar funcionamiento con 
Bloqueo de puerta + seguro para niños: no	no sí	Bloqueo de la puerta del horno cuando el seguro para niños está activado
Ajuste individual: - ○○○●○○○ +	p. ej. el plato queda más hecho - ○○○○●○○ +	Modificar el resultado de la cocción de todos los programas automáticos hacia la derecha = más intensa hacia la izquierda = más suave
Indicador de descripción tecla: encendido	encendido apagado	Se muestra la pantalla de inicio al encender el horno
Aire caliente 3D Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 275 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Aire caliente eco Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 275 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor superior/inferior Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Hydrohorneado Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Función pizza Recomendación: 200 °C	de 30 a máx. 275 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor intenso Recomendación: 190 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor inferior Recomendación: 150 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill con circulación de aire Recomendación: 190 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie amplia Recomendación: máximo	máximo media mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Asar al grill con asador giratorio Recomendación: 250 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie reducida Recomendación: máximo	máximo media mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Cocción lenta Recomendación: 80 °C	de 70 a máx. 90 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Descongelar Recomendación: 30 °C	de 30 a máx. 60 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Precalentar Recomendación: 50 °C	de 30 a máx. 70 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Conservar caliente Recomendación: 70 °C	de 60 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Funcionamiento del ventilador: media	breve media largo muy largo	Tiempo que el ventilador sigue funcionando
Sistema de limpieza: no	no sí	Ajuste sobre si el aparato está equipado con placa superior y placas laterales autolimpiables = sistema de limpieza
Guías extraíbles: no	no sí	Ajuste sobre si el aparato está equipado con guías extraíbles
Programa Sabbath: no	no sí	Consultar el capítulo Ajuste Sabbath
Restablecer ajustes predeterminados: no	no sí	Deshacer todos los cambios y restablecer los ajustes básicos

Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

Ejemplo: cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" de "medio" a "breve".

1. Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre "Ajustes básicos" y aparezca la primera opción "Seleccionar idioma: español".
2. Seleccionar el ajuste básico deseado con la tecla .

3. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
4. Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos. Para ello, cambiar a la función deseada con la tecla  o . Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
5. Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre la hora. Tiempo de espera aproximado de cuatro segundos. Todos los cambios se han guardado.

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 ciclo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. Cuando aparece depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa

El mensaje "desconexión automática" aparece en la pantalla. El

funcionamiento se interrumpe. Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el mensaje. Ahora se puede volver a programar.

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

Autolimpieza

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

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

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

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

Consejos y advertencias importantes

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

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

¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de incendio!

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

Antes de la autolimpieza

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

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

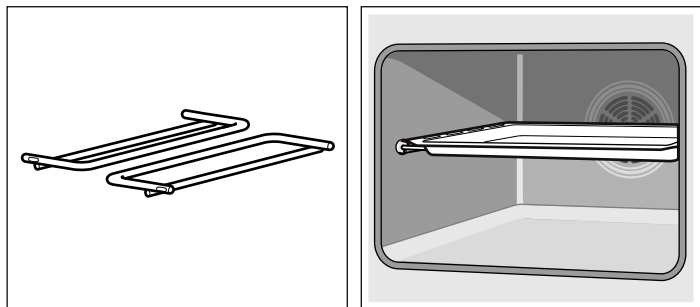
⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar con un paño húmedo el compartimento de cocción y los accesorios que permanecerán dentro durante la autolimpieza.

Limpieza conjunta de los accesorios

Las rejillas no son apropiadas para la autolimpieza. Retirarlas del compartimento de cocción. Si se desea limpiar accesorios, usar el portaaccesorios.

Insertar los portaaccesorios a la izquierda y derecha.



Con este soporte se podrán limpiar accesorios esmaltados sin revestimiento antiadherente, p. ej., la bandeja universal. Limpiar siempre un solo accesorio al mismo tiempo.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

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

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Nota: Para saber qué accesorio es apropiado para la autolimpieza, consultar la tabla de accesorios especiales al principio de estas instrucciones de uso.

Programar el nivel de limpieza

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 la limpieza con la tecla

La puerta del horno se bloquea brevemente tras el inicio. Se enciende el símbolo

Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En la línea de estado aparece la duración 00:00:00. La puerta del horno no puede abrirse mientras no se apague el símbolo

Cancelar la limpieza

Apagar el horno con . La puerta del horno permanece bloqueada mientras esté encendido el símbolo

Corregir el nivel de limpieza

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

La limpieza debe transcurrir por la noche

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

Después de la autolimpieza

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

Productos de limpieza

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

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de alto contenido en alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rasadores para cristal.

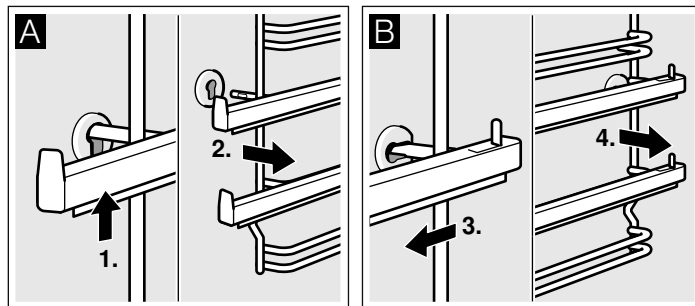
Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar ras-cadores para cristal.
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 jabón o agua con vina-gre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estro-pajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos. Utilizar única-mente cuando el interior del horno esté frío. Utilizar preferiblemente la función de auto-limpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i>.
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No extraer los rieles de extracción para eli-minar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No remojar ni meter en el lavavajillas o limpiar mediante autolimpieza. Las guías pueden dañarse o bloquearse.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

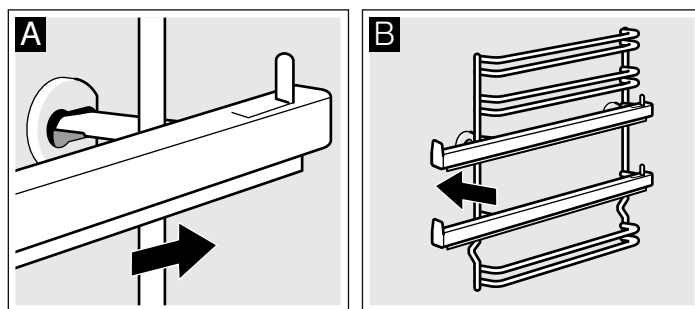
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y colgarla a continuación en la ranura delantera (figura B).

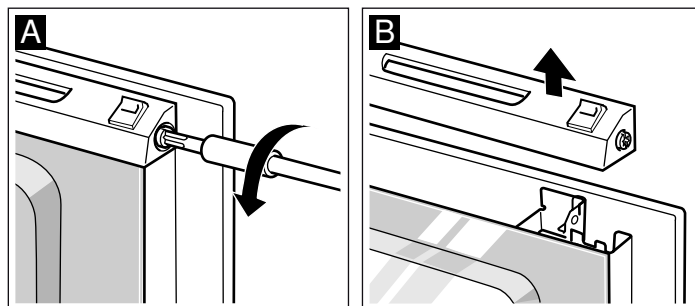


Las rejillas se ajustan solo a la izquierda o a la derecha. Tener cuidado, tal y como se indica en la imagen, de que las alturas 1 y 2 queden debajo y las alturas 3, 4 y 5 arriba. Los rieles de extracción han de poderse sacar hacia delante.

Desmontar la cubierta de la puerta

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

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



Procurar que la puerta del horno no se cierre mientras la tapa no está montada. El vidrio interior puede dañarse. Limpiar la cubierta con un producto de limpieza de acero.

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

Montar y desmontar el cristal de la puerta

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

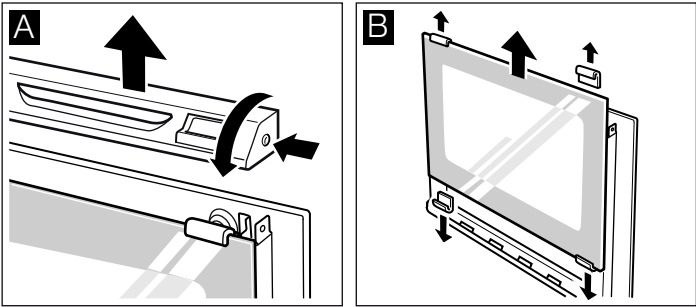
Al retirar los cristales interiores, prestar atención al orden de desmontaje. Para volver a colocar los vidrios en el orden correcto, orientarse por los números que aparecen en los vidrios.

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

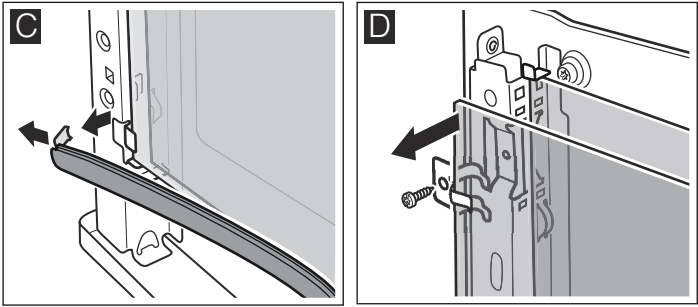
El cristal se puede montar y desmontar tanto en puertas que se abren hacia la derecha como hacia la izquierda.

Desmontar

- 1. Abrir la puerta del horno.
- 2. Desatornillar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y la derecha (Figura A). Sujetar el cristal con la mano.
- 3. Tirar del cristal superior hacia arriba para extraerlo (Figura B). Las pequeñas juntas en la parte superior e inferior del cristal se pueden extraer para su limpieza.



- 4. Desenganchar la junta inferior del cristal para su limpieza (Figura C).
- 5. Desatornillar las grapas de sujeción a la izquierda y la derecha y retirarlas (Figura D). Extraer el cristal intermedio.

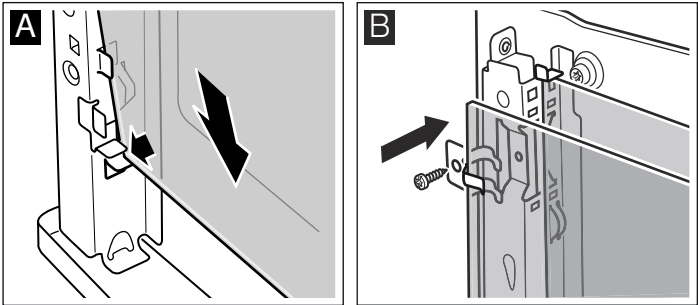


- 6. Extraer el cristal inferior hacia arriba en posición inclinada. Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave. No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montar

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" queda situada arriba a la derecha en ambos cristales.

- 1. Introducir el cristal inferior hacia abajo en posición inclinada (Figura A).
- 2. Introducir el vidrio central.
- 3. Insertar las grapas de sujeción a la derecha y la izquierda en el cristal, alinearlas de tal forma que queden situadas sobre el agujero roscado y atornillarlas (Figura B). Volver a enganchar la junta de la parte inferior del cristal.



- 4. Volver a colocar las pequeñas juntas en la parte superior e inferior del cristal superior.
- 5. Introducir y sujetar el cristal. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.
- 6. Colocar la cubierta y atornillarla.
- 7. Cerrar la puerta del horno.

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Tabla de averías

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

cocina. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Avería	Posible causa	Indicación/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
En la pantalla aparece el mensaje "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta.	Interrupción del suministro eléctrico	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla ⌚.

Avería	Posible causa	Indicación/solución
La puerta del horno no se puede abrir. En la pantalla aparece el mensaje "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta.	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla . Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Se apaga el símbolo . Ahora se puede abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento.	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En la pantalla aparece el mensaje "Demo".	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y enchufarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla durante cuatro segundos hasta que desaparezca el mensaje "Demo".
En la pantalla aparece "Desconexión automática".	Se ha activado la desconexión automática. El horno se desconecta.	Pulsar cualquier tecla. El mensaje desaparece. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con E

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

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

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

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

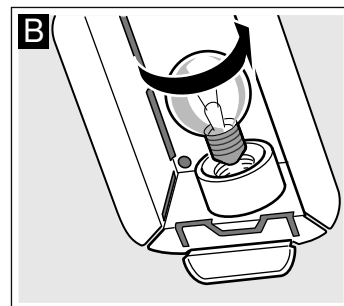
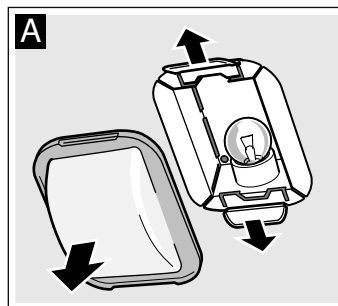
Cambiar la lámpara del techo del horno

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

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



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

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

en el lateral de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.

N.º de fabricación.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Energía y medio ambiente

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

Tipo de calentamiento: aire caliente eco

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

Notas

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

Tabla

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

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

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

Platos con Aire caliente eco 	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles y repostería				
Masa de bizcocho preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	170-190	25-35
Masa de bizcocho en moldes	Molde rectangular	2	160-180	50-60
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	2	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde desarmable/redondo	2	160-180	50-60
Masa de levadura preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	170-190	25-35
Pastaflores preparadas en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	180-200	20-30
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3	170-190	15-25
Base bizcocho, 2 huevos	Tartera	2	150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable	2	150-170	40-50
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3	180-200	20-30
Galletas	Bandeja de horno	3	130-150	15-25
Pastas de té	Bandeja de horno	3	140-150	30-45
Ensaimadas	Bandeja de horno	3	210-230	35-45
Panecillos, harina de centeno	Bandeja de horno	3	200-220	20-30
Gratinados				
Gratinado de patatas	Molde para gratinar	2	160-180	60-80
Lasaña	Molde para gratinar	2	180-200	40-50
Productos congelados				
Pizza, base fina	Bandeja universal	3	190-210	15-25
Pizza, base gruesa	Bandeja universal	2	180-200	20-30

Platos con Aire caliente eco 	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Duración en minutos
Patatas fritas	Bandeja universal	3	200-220	20-30
Alitas de pollo	Bandeja universal	3	220-240	20-30
Varitas de pescado	Bandeja universal	3	220-240	10-20
Panecillos	Bandeja universal	3	180-200	10-15
Carne				
Estofado buey, 1,5 kg	Recipiente cerrado	2	190-210	130-150
Asado de cerdo, cabezada, 1 kg	Recipiente abierto	2	190-210	110-130
Asado de ternera, tapa (ternera), 1,5 kg	Recipiente abierto	2	190-210	110-130
Pescado				
Dorada, 2 piezas de 750 g	Bandeja universal	2	170-190	50-60
Dorada en costra de sal, 900 g	Bandeja universal	2	170-190	60-70
Esturión, 1000 g	Bandeja universal	2	170-190	60-70
Trucha, 2 piezas de 500 g	Bandeja universal	2	170-190	45-55
Filete pescado, piezas de 100 g	Recipiente cerrado	2+1	190-210	30-40

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Programa automático

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

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

Recipientes

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

Recipientes adecuados

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

cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

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

Tamaño del recipiente

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

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

Preparar el plato

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

Utilizar un recipiente adecuado.

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

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

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. A continuación, añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. 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	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Recetas		
Berenjenas gratinadas*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados*	0,7-2,8	peso de la verdura
Besugo blanco al horno*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza del mesonero*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas de cerdo*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo de cerdo en hojaldre*	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada de atún*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho cuatro cuartos*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Tarta de queso*	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	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Ave			
Pollo, fresco*	0,7-2,0	no	peso de la carne
Pularda, fresca*	1,4-2,3	no	peso de la carne
Pato, fresco*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Ganso, fresco*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pavo pequeño, fresco*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo fresca*	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos*	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado
p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo			
Muslos, congelados*	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 vacuno

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	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de buey			
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, espaldilla, asado a la vinagreta	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Estofado, congelado* p. ej., costillar, codillo, espaldilla	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Rosbif, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	0,5-2,5	no	peso de la carne
Rosbif, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	0,5-2,5	no	peso de la carne
Rosbif, congelado, hecho* p. ej., solomillo	0,5-2,0	no	peso de la carne
Asado de carne picada*	0,3-3,0	no	peso total

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	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de ternera			
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteadado p. ej., carrillada, papada	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Asado, congelado, magro* p. ej., tapa, contratapa	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Asado, congelado, veteadado* p. ej., carrillada, papada	0,5-2,0	un poco	peso de la carne
Pierna con hueso fresca	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Ossobucco p. ej., trozos de pierna de ternera con verduras	0,5-3,5	sí	peso de la carne

Carne de cerdo

Colocar la carne con hueso en la cacerola con la parte del hueso hacia abajo.

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.

Colocar el asado de jamón en el recipiente con la capa de grasa hacia arriba. Dorar el asado de jamón sin tapar el recipiente.

Ajustar el peso de la carne en caso de preparar asados y el peso total para asados de carne enrollada y picada.

Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cerdo			
Carrillada, fresca, sin hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Carrillada, fresca, con hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Carrillada, congel., sin hueso*	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Carrillada, congel., con hueso*	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Asado de chuletas, frescas, con hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado solomillo, fresco	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco, panceta	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza crujiente, fresco, espaldilla	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado de carne picada*	0,3-3,0	no	peso total

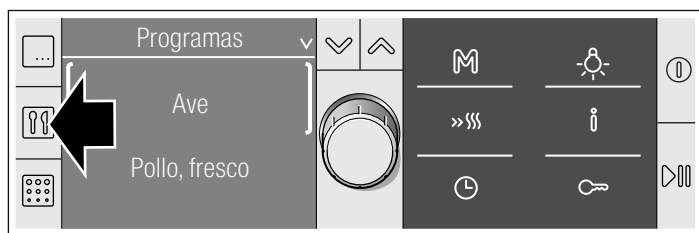
Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Asado de jamón, fresco, salmuera, cocer	1,0-4,0	un poco	peso de la carne
Asado de jamón, fresco, salmuera, dorar*	1,0-4,0	no	peso de la carne
Carne de cordero Para preparar asados y muslos, ajustar el peso de la carne; para preparar asados de carne picada, el peso total.			
Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cordero			
Pierna, fresca, sin hueso, hecha	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, hecha	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, congelada, sin hueso, hecha*	0,5-2,0	un poco	peso de la carne
Pierna, congelada, sin hueso, medio hecha*	0,5-2,0	no	peso de la carne
Pierna, congelada, con hueso, hecha*	0,5-2,0	un poco	peso de la carne
Asado de carne picada*	0,3-3,0	no	peso total
Carne de caza La carne de caza puede cubrirse con tocino veteadado. De este modo queda más jugosa, aunque no se dora demasiado. Para obtener un sabor más refinado se recomienda adobar la carne de caza en el frigorífico durante la noche anterior a la cocción en leche de manteca, vino o vinagre.		Si se preparan varias patas de liebre, ajustar el peso de la pata más pesada. El conejo se puede cocer también a trozos. Ajustar el peso total.	
Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de caza			
Asado de ciervo, fresco p. ej., espaldilla, pecho	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Pierna de corzo, fresca, sin hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Pata de liebre, fresca, con hueso	0,3-0,6	sí	peso del muslo más pesado
Pata de liebre, congelada*, con hueso	0,3-0,6	sí	peso del muslo más pesado
Asado de jabalí, fresco p. ej., espaldilla, pecho	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, congelado p. ej., espaldilla, pecho	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	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	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pescado			
Trucha, fresca, rehogar*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear*	0,3-1,5	no	peso total
Lucio, fresco, rehogar*	0,5-2,0	sí	peso total
Lucio, fresco, hornear*	0,5-2,0	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar*	0,5-2,0	sí	peso total
Bacalao, fresco, hornear*	0,5-2,0	no	peso total
Carpa, fresca, rehogar*	0,8-2,0	sí	peso total
Carpa, fresca, hornear*	0,8-2,0	no	peso total

Seleccionar y configurar el programa

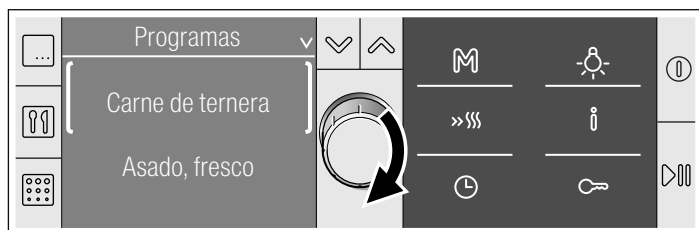
Ejemplo de la imagen: programa para asado de ternera congelado, magro, de 1,3 kg.

1. Pulsar la tecla

Aparece el primer grupo de programas y el primer programa.

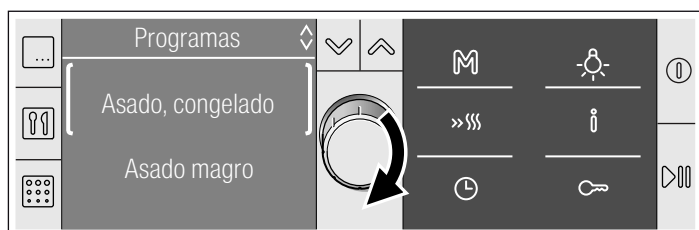


2. Seleccionar el grupo de programas con el mando giratorio.



3. Pasar a la línea siguiente pulsando la tecla

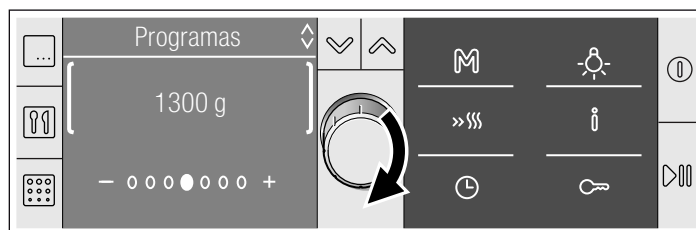
4. Seleccionar el programa con el mando giratorio



Los programas se puede diferenciar todavía más, p. ej. en "Asado ternera", entre "Asado magro" o "Asado vetado". Pulsar la tecla y seleccionar con el mando giratorio. Aparece un peso recomendado para el programa seleccionado.

5. Pulsar la tecla .

6. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio. Cambiando a la fila de abajo se puede modificar el resultado de la cocción (consultar ajuste individual).



7. Pulsar la tecla

Se inicia el programa. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla . En la línea de estado aparece 00:00:00 para la duración transcurrida.

Cancelar el programa

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

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla . Consultar la información con el mando giratorio.

Retrasar la hora de finalización

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

Ajuste individual

Si no queda satisfecho con los resultados obtenidos de un programa determinado, la próxima vez puede probar con una configuración personalizada.

Programar como se explica en los puntos 1 a 6. A continuación, pulsar la tecla y desplazar el punto iluminado con el mando giratorio.

- +

Hacia la izquierda = plato menos hecho.

Hacia la derecha = plato más hecho.

Se modifica la duración del ciclo de cocción para el programa.

Consejos sobre el programa automático

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

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

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

Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.

El asado está bueno, pero la salsa está aguada.

Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.

El asado ha quedado demasiado seco por arriba.

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

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

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

Le gustaría preparar carne congelada.

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

La carne ha quedado poco hecha o demasiado hecha.

Modificar los ajustes la próxima vez. Consultar las indicaciones que se describen en el capítulo *Programa automático, ajustes individuales*.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

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

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

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

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

Alturas de horneado en 2 niveles:

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

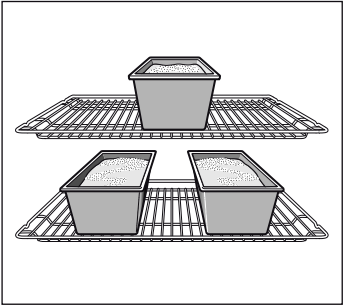
Alturas de horneado en 3 niveles:

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

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

En las tablas hay numerosos consejos para cada plato.

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



Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

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

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

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

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente 3D
-  = Calor superior/inferior
-  = Hydrohorneado
-  = Calor intensivo

Pasteles en moldes	Molde	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/ molde rec- tangular	2		160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1		140-160	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/ molde rec- tangular	2		150-170	60-70
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3		160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarma- ble	2		160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalen- tar)	Tartera	2		160-180	20-30

* 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
Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2		160-180	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		180-200	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1		170-190	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	2		220-240	30-40
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	2		280-300	10-15
Pastel salado*	Molde desarmable	2		180-200	40-50

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

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente 3D
-  = Calor superior/inferior

-  = Hydrohorneado
-  = Calor intenso

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja de horno	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	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 de horno	3		170-190	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 de horno	2		180-200	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	3		170-190	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	2		210-230	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja de horno	2		170-190	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		180-200	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de horno	3		160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja de horno	3		140-160	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizza	Bandeja de horno	2		200-220	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	40-50
Tarta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2		280-300	10-12
Börek	Bandeja universal	2		180-200	40-50

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente 3D

-  = Calor superior/inferior
-  = Hydrohorneado

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja de horno	3		140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-150	30-40

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té (precalentar)	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja de horno	3		140-150	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-140	35-50
Almendrados	Bandeja de horno	2		100-120	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		100-120	35-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		100-120	40-50
Merengues	Bandeja de horno	3		80-100	100-150
Magdalenas rellenas (muffins)	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	3		180-200	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1		160-180	25-30
Ensaïmada	Bandeja de horno	2		210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3		180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		170-190	35-45
Repostería de masa levadura	Bandeja de horno	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-180	25-35

Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

Tipos de calentamiento:

- = Aire caliente 3D
- = Hydrohorneado

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		300	5
				200	30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		300	8
				200	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	2		300	10-15
Panecillos (no precalentar)	Bandeja de horno	3		200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja de horno	3		180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.

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

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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

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

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

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

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

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

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

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

Asar al grill

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

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

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

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

Carne

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

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

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

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

Tipos de calentamiento:

■ □ = Calor superior/inferior

■ □ = Grill con circulación de aire

■ □ = Grill, superficie amplia

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

Ave

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

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

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

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

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

Tipos de calentamiento:

-  = Calor superior/inferior
-  = Grill con circulación de aire
-  = Grill, superficie amplia

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

Pescado

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

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

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

Tipos de calentamiento:

-  = Calor superior/inferior
-  = Grill con circulación de aire
-  = Grill, superficie amplia

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

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

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

Cocción lenta

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

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

Notas

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

Recipientes adecuados

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

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

Programación

1. Seleccionar Cocción lenta  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 calen- tam.	Temperatura en °C	Tiempo de soa- sado en minutos	Tiempo de coc- ción 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 gro- sor		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

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

Plato	Peso	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de soado en minutos	Tiempo de cocción lenta en horas
Carne de cordero						
Espalda de cordero, entera	aprox. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional.

Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.

Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta.

Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

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

Tipos de calentamiento:

- = Aire caliente 3D
- = Calor superior/inferior
- = Grill con circulación de aire

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

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

Tipos de calentamiento:

- = Aire caliente 3D
- = Hydrohorneado
- / = Programa para pizza

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

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

Platos especiales

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

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

Preparar yogur

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

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

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

Dejar levar la masa de levadura

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

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

Descongelar

Este tipo de calentamiento  es ideal para productos congelados.

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

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

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

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

Tostar

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

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

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

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

Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

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

Confitar

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

¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar.

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

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

Preparación

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

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

Programación

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

Confitar

Fruta

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

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

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

Verduras

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

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

Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos

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

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

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

Acrilamida en los alimentos

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

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

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.
 Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.
Nota: Para hornear, seleccionar la primera vez la temperatura más baja de las indicadas.

Hornear

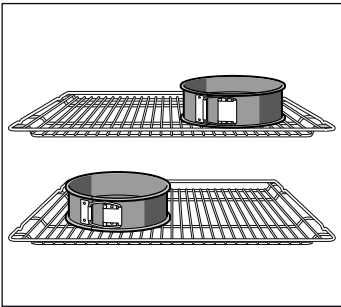
Hornear a 2 niveles:
 Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.

Hornear a 3 niveles:
 Introducir la bandeja universal en el centro.

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

Pastel de manzana cubierto en 1 nivel:
 Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:
 Colocar los moldes desarmables en desnivel unos sobre otros, ver figura.



Pasteles en moldes desarmables de hojalata:
Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente 3D
-  = Aire caliente eco

-  = Calor superior/inferior
-  = Hydrohorneado
-  = Calor intensivo

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té (precalentar*)	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-140	35-50
Pastas de té	Bandeja de horno	3	 	140-150	30-45
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja de horno	3		150-170	20-30
	Bandeja de horno	3		150-160	20-30
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		140-160	25-40
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-150	35-55
Base para tarta (precalentar*)	Molde desarmable en la parrilla	2		160-170	30-40
Base para tarta	Molde desarmable en la parrilla	2	 	160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 parrillas + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

Asar al grill

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

Tipo de calentamiento:

-  = Grill, superficie amplia

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

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

Índice

Instruções de segurança importantes	38
Causas de danos.....	39
O seu novo forno	40
Painel de comandos	40
Teclas.....	40
Selector rotativo	40
Visor	40
Controlo de temperatura	40
Interior do aparelho.....	41
O seu acessório	41
Inserir o acessório.....	41
Acessórios especiais	41
Artigos do Serviço de Assistência Técnica	43
Antes da primeira utilização	43
Primeiras regulações	43
Aquecer o interior do aparelho.....	43
Limpar os acessórios.....	43
Ligar e desligar o forno	44
Ligar.....	44
Desligar.....	44
Funções de tempo	44
Regular as funções de tempo - breve esclarecimento	44
Regular o tempo de duração	44
Adiar a hora de fim.....	45
Regular o alarme	45
Acertar a hora.....	45
Memória	46
Guardar regulações na memória	46
Activar a memória.....	46
Regulação de funcionamento permanente	46
Iniciar a regulação de funcionamento permanente	46
Fecho de segurança para crianças	46
Regulações base	47
Alterar as regulações base.....	48
Desligar automático	48
Auto-limpeza	49
Recomendações importantes	49
Antes da auto-limpeza	49
Regular o nível de limpeza	49
Depois da auto-limpeza.....	49
Manutenção e limpeza	50
Produtos de limpeza	50
Engatar e desengatar as estruturas de suporte.....	50
Retirar a cobertura da porta.....	51
Desmontar e montar os vidros da porta.....	51
Uma anomalia, que fazer?	52
Tabela de anomalias.....	52
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	52
Tampa de vidro	52
Serviço de Assistência Técnica	53
Número E e número FD	53
Energia e ambiente	53
Tipo de aquecimento ar quente circulante eco	53
Poupança energética.....	54
Eliminação ecológica.....	54

Automático de programas	54
Recipiente	54
Preparar o prato.....	55
Programas.....	55
Seleccionar e regular o programa	58
Ajustar individualmente.....	58
Dicas para o automático de programas	58
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	59
Bolos e biscoitos	59
Sugestões para cozer bolos.....	61
Carne, aves, peixe	62
Conselhos para assar e grelhar	65
Assar lentamente	65
Conselhos para assar lentamente.....	66
Soufflés, gratinados, tostas.....	66
Produtos pré-confeccionados	67
Pratos especiais.....	67
Descongela.....	68
Desidratar.....	68
Fazer compotas	68
Acrilamida nos alimentos	69
Refeições de teste	69
Cozer.....	69
Grelhar	70

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

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza, remova a sujidade maior do interior do aparelho e dos acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desvie o trinco com a mão. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. O revestimento anti-aderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca coloque tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente no aparelho para limpar juntamente com a auto-limpeza. Apenas os acessórios esmaltados podem ser limpos juntamente.

Causas de danos

Atenção!

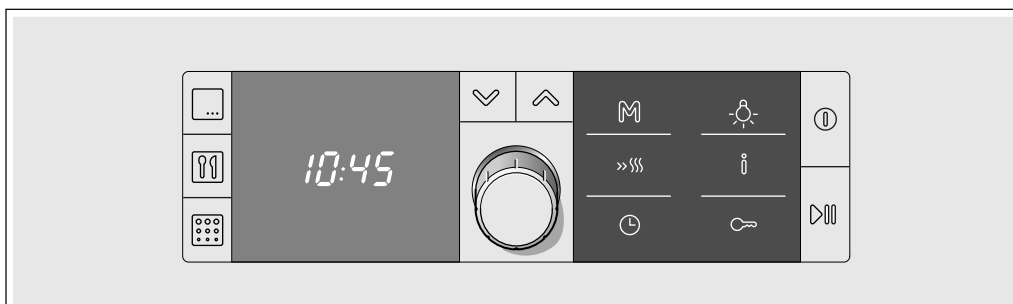
- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a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

O seu novo forno

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

Painel de comandos

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



Teclas

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

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

Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.

O selector rotativo é retráctil. Prima o selector rotativo para o retrain ou extrair.

Visor

O visor está dividido em diversas áreas:

- Título, aparece apenas antes de iniciar o funcionamento
- Área de regulação
- Linha de estado

Título

Na linha superior é indicada a função seleccionada, p. ex. tipos de aquecimento, programas, funções de tempo etc.. Logo à direita, as setas indicam em que direcção pode navegar com as teclas e . Depois de iniciar o funcionamento, o título é ocultado.

Área de regulação

Na zona de regulação são sugeridos valores, que pode alterar. As teclas de navegação e permitem-lhe mudar de uma linha para a outra. A linha na qual se encontra neste momento é assinalada por parêntesis à esquerda e à direita. O valor entre parêntesis poderá ser alterado com o selector rotativo.

Linha de estado

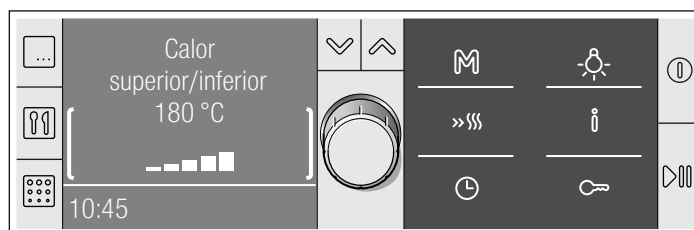
A linha de estado encontra-se na parte inferior do visor. Ela apresenta a hora actual, as funções de tempo em curso ou o fecho de segurança para crianças regulado. Antes do início do funcionamento, dependendo da regulação, obtém breves informações.

Controlo de temperatura

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

Controlo de aquecimento

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



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

Durante o período de aquecimento é possível consultar a temperatura actual com a tecla . Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode ser um pouco diferente da temperatura real dentro do aparelho.

Calor residual

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

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

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

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

Com a tecla  pode acender e apagar a lâmpada.

Turbina de arrefecimento

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

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

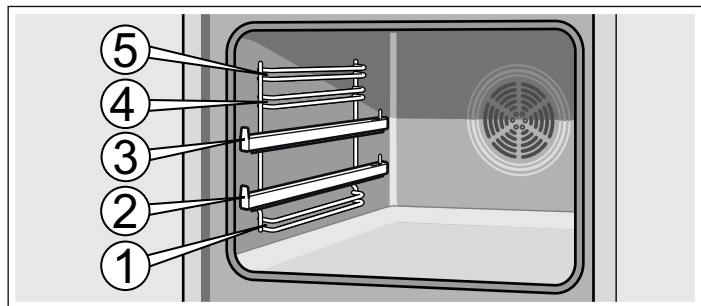
O seu acessório

O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

Para que alguns pratos ainda fiquem melhores ou para que o manuseamento do seu forno se torne ainda mais confortável, existe uma grande oferta de acessórios especiais.

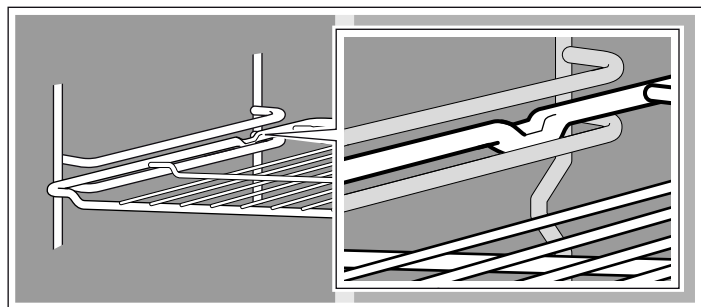
Inserir o acessório

Pode inserir o acessório no interior do aparelho em 5 níveis diferentes. Insira o acessório sempre até ao batente, para que não toque no vidro da porta.



O acessório pode ser puxado para fora até aprox. metade, até encaixar, podendo assim retirar facilmente o prato do aparelho.

Ao inserir o acessório no interior do aparelho, certifique-se de que a saliência do acessório está na parte de trás. Só assim é que encaixa.



Com as calhas extensíveis no nível 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora.

Dependendo do modelo de aparelho, as calhas extensíveis encaixam-se, quando estiverem totalmente extraídas. Desta forma coloca-se facilmente o acessório. Para desencaixar as calhas extensíveis, empurre-as para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.

Nota: Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Quando voltar a arrefecer, a deformação desaparece. Tal não afecta, no entanto, a sua função.

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



Grelha

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

Insira a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo .



Tabuleiro esmaltado

Para bolos e bolachas.

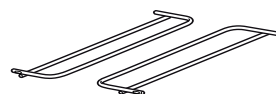
Insira o tabuleiro com a chanfradura virada para a porta do forno.



Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e grandes assados. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura, se grelhar directamente sobre a grelha.

Insira o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do forno.



Apoios dos acessórios

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

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada. Nos nossos catálogos ou na Internet, encontrará uma vasta oferta de acessórios para o seu forno. A disponibilidade e as condições de encomenda online dos acessórios especiais variam em função do país. Consulte a documentação de venda.

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

Acessórios especiais	Referência HEZ	Utilização	adequado para a Auto-limpeza
Grelha	HEZ334000	Para colocar os recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.	não

Acessórios especiais	Referência HEZ	Utilização	adequado para a Auto-limpeza
Tabuleiro esmaltado	HEZ331072	Para bolos e bolachas. Insira o tabuleiro no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.	sim
Tabuleiro universal	HEZ332073	Para bolos sumarentos, bolinhos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Também pode ser utilizado para recolher a gordura, quando grelhar directamente sobre a grelha. Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.	sim
Grelha para colocar dentro do tabuleiro	HEZ324000	Para assar. Coloque a grelha sempre dentro do tabuleiro universal. Os pingos de gordura e o molho da carne são recolhidos.	não
Chapa de grelhados	HEZ325070	Para grelhar, em vez da grelha ou para usar como protecção contra salpicos, para que o forno não fique demasiado sujo. Utilize a chapa de grelhados apenas dentro do tabuleiro universal. Grelhar sobre a chapa de grelhados: usar apenas os níveis de inserção 1, 2 e 3. Chapa de grelhados como protecção contra salpicos: insira o tabuleiro universal com a chapa de grelhados sob a grelha.	sim
Tabuleiro de pizza	HEZ317000	Ideal para pizzas, produtos ultracongelados ou bolos grandes e redondos. Pode usar o tabuleiro para pizzas em vez do tabuleiro universal. Coloque o tabuleiro sobre a grelha e oriente-se pelos dados das tabelas.	não
Pedra gourmet	HEZ327000	A pedra gourmet é sobretudo adequada para cozer pão, pãezinhos e pizzas feitos em casa, cuja base deve ficar estaladiça. A pedra gourmet tem de ser sempre pré-aquecida à temperatura recomendada.	sim
Tabuleiro profissional com grelha	HEZ333072	Especialmente adequado para cozinhar grandes quantidades.	sim
Tampa para o tabuleiro profissional	HEZ333001	A tampa torna o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.	não
Assadeira de vidro	HEZ915001	A assadeira de vidro é adequada para estufados e gratinados que vão ao forno. É especialmente adequada para o automático de programas ou de assados.	não
Railes telescópicos			
2 níveis	HEZ338250	Com as calhas extensíveis nos níveis 2 e 3 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar.	não
3 níveis	HEZ338352	Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório mais para fora sem o perigo de se virar. A estrutura de railes em 3 níveis não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.	não
3 níveis totalmente extensíveis	HEZ338356	Com as calhas extensíveis nos níveis 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório completamente para fora sem o perigo de se virar. A estrutura de railes totalmente extensíveis em 3 níveis não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.	não
3 níveis totalmente extensíveis com função stop	HEZ338357	Com as calhas extensíveis nos níveis 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório completamente para fora sem o perigo de se virar. As calhas extensíveis engatam, de forma que se possa pousar facilmente o acessório. A estrutura de railes totalmente extensíveis em 3 níveis com função stop não é adequada para aparelhos com espeto rotativo.	não
Filtro de vapores	HEZ329000	Pode equipar o seu forno com o filtro de vapores, que filtra as partículas de gordura existentes no ar evacuado, reduzindo a emissão de odores. Apenas para aparelhos com um 6, 7 ou 8 como segundo algarismo do N.º E (p. ex., HBA78B750)	sim
Sistema de cozedura a vapor	HEZ24D300	Para a preparação delicada de legumes e peixe.	não

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

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

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

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

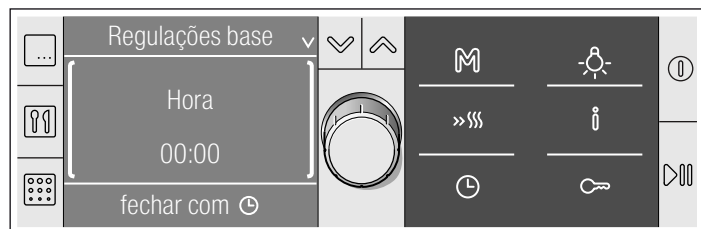
Antes da primeira utilização

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

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

Primeiras regulações

Depois de o seu novo aparelho ter sido ligado à corrente, aparece na linha superior do visor o título "Grundeinstellung (Regulações base)". Acerte a hora e, se necessário, o idioma do texto. O idioma predefinido é o alemão.



Acertar a hora e alterar o idioma

1. Com o selector rotativo acerte a hora actual.
2. Prima a tecla . Aparece "Sprache wählen: deutsch (Seleccionar idioma: alemão)".
3. Com o selector rotativo, regule o idioma pretendido. Estão disponíveis 30 idiomas diferentes.
4. Prima a tecla .

A hora e o idioma foram assumidos. A hora actual é indicada no visor.

Nota: O idioma pode ser alterado em qualquer altura. Consulte o capítulo *Regulações base*.

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio e fechado.

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

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

Aqueça o interior do aparelho com calor superior/ inferior e 240 °C.

1. Prima a tecla .
2. Prima logo de seguida a tecla . Na linha superior aparece o título "Tipos de aquecimento". Na zona de regulação é sugerido Ar quente circulante 3 D e 160 °C. Os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita do tipo de aquecimento.
3. Com o selector rotativo altere o tipo de aquecimento para calor superior/ inferior.
4. Com a tecla mude para a temperatura. Agora, os parêntesis encontram-se à esquerda e à direita da temperatura.
5. Com o selector rotativo regule 240 °C.
6. Prima a tecla .
7. Passados 60 minutos, desligue o forno com a tecla .

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

Limpar os acessórios

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

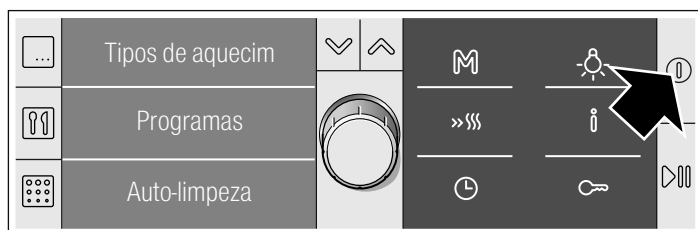
Ligar e desligar o forno

Com o botão ① ligue e desligue o forno.

Ligar

Prima a tecla ①.

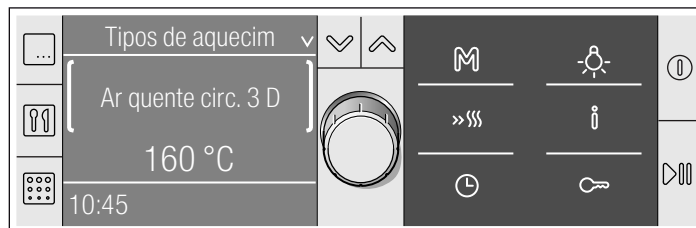
Aparece o visor inicial com a descrição das teclas.



Selecione o modo de funcionamento pretendido.

- Tecla [] = Tipos de aquecimento
- Tecla [] = Programas
- Tecla [] = Auto-limpeza
- Tecla M = Regulação guardada na memória

Se não premir nenhuma tecla dentro dos próximos segundos, será sugerida uma regulação. A sugestão será sempre o tipo de aquecimento Ar quente circulante 3 D e a temperatura de 160 °C.



Poderá seleccionar outro modo de funcionamento em qualquer altura.

Para saber como regular, consulte a descrição pormenorizada nos respectivos capítulos.

Desligar

Prima a tecla ①. O forno desliga-se e no visor aparece a hora.

Funções de tempo

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

Quando o forno está desligado:

- Regular o alarme
- Acertar a hora

Quando o forno está ligado:

- Regular o tempo de duração
- Adiar a hora de fim de cozedura
- Regular o alarme

Regular as funções de tempo - breve esclarecimento

1. Aceda ao menu com a tecla [].
2. Mude de linha com a tecla [] ou [] e regule o tempo ou o tempo de duração.
3. Feche o menu com a tecla [].

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

Regular o tempo de duração

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

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

Nota: Só é possível regular horas e minutos.

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

1. Prima a tecla [].
Abre-se o menu "Funções de tempo".



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



3. Prima a tecla [].
O menu "Funções de tempo" fecha-se.
4. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla []. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. A Indicação de estado apresenta 00:00:00. O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla [].

Cancelar o tempo de duração

Aceda ao menu com a tecla []. Com o selector rotativo, coloque o tempo de duração em 00:00:00. Feche o menu com a tecla [].

Alterar o tempo de duração

Aceda ao menu com a tecla []. Altere o tempo de duração com o selector rotativo. Feche o menu com a tecla [].

Adiar a hora de fim

Tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

É possível adiar a hora de fim em

- todos os tipos de aquecimento e todos os pratos constantes nas regulações recomendadas
- muitos programas
- e na auto-limpeza

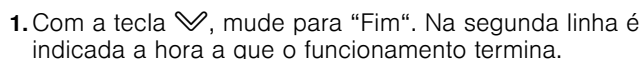
Exemplo: Coloca o prato no interior do aparelho às 9 h30. Demora 45 minutos e está pronto às 10 h15. Mas pretende que este esteja pronto às 12 h45.

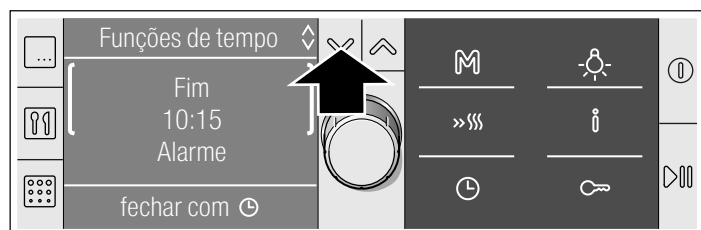
Adie a hora de fim de cozedura das 10 h15 para as 12 h45. O forno entra em modo de espera. O funcionamento começa às 12 h00 e termina às 12 h45.

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

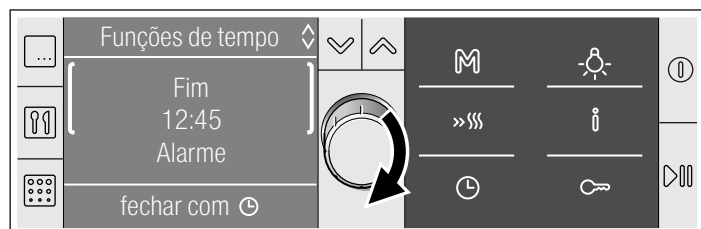
Adiar a hora de fim

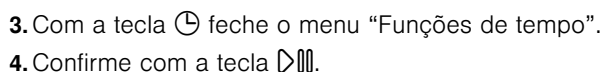
Condição prévia: o aparelho foi regulado mas ainda não começou a trabalhar. É necessário regular um tempo de duração. O menu Funções de tempo ⌚ está aberto.

1. Com a tecla , mude para "Fim". Na segunda linha é indicada a hora a que o funcionamento termina.



2. Com o selector rotativo, adie a hora de fim.



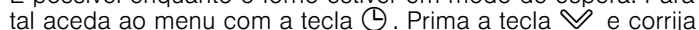
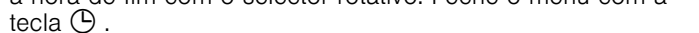
3. Com a tecla , feche o menu "Funções de tempo".
4. Confirme com a tecla .

A regulação foi assumida. O forno encontra-se em modo de espera  Na linha de estado é indicada a hora de fim. Quando se inicia o funcionamento, o tempo de duração começa a decorrer visivelmente na linha de estado.

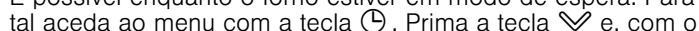
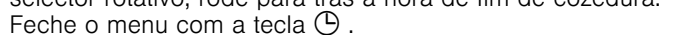
O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. A Indicação de estado apresenta 00:00:00. O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Corrigir a hora de fim de cozedura

É possível enquanto o forno estiver em modo de espera. Para tal aceda ao menu com a tecla . Prima a tecla  e corrija a hora de fim 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 tal aceda ao menu com a tecla . Prima a tecla  e, com o selector rotativo, rode para trás a hora de fim de cozedura. Feche o menu com a tecla .

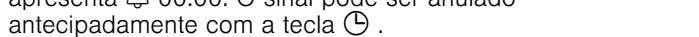
Regular o alarme

O alarme funciona de modo independente do forno. Pode utilizá-lo como um alarme de cozinha e regulá-lo a qualquer momento.

1. Prima a tecla .
- Abre-se o menu "Funções de tempo".
2. Com o selector rotativo, regule o tempo para o alarme.
3. Com a tecla  feche o menu "Funções de tempo".

O visor muda para o estado anterior. O símbolo  para o alarme, bem como o tempo remanescente, são apresentados.

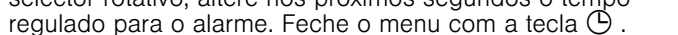
Terminado o tempo

Ouve-se um sinal sonoro. O tempo chegou ao fim. A Indicação apresenta  00:00. O sinal pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Cancelar o tempo em decurso

Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla . Rode o selector rotativo para trás para repor o tempo em 00:00. Feche o menu com a tecla .

Alterar o tempo em decurso

Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla . Com o selector rotativo, altere nos próximos segundos o tempo regulado para o alarme. Feche o menu com a tecla .

Acertar a hora

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

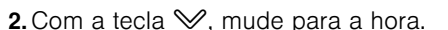
Após um corte de corrente

Após um corte de corrente, aparece no visor o título "Regulações base".

1. Acerte a hora com o selector rotativo.
 2. Prima a tecla .
- A hora foi assumida.

Alterar a hora

Exemplo: alterar a hora de Verão para a hora de Inverno.

1. Prima a tecla .
- Abre-se o menu "Funções de tempo".
2. Com a tecla , mude para a hora.
3. Altere a hora com o selector rotativo.
4. Prima a tecla .

O menu "Funções de tempo" fecha-se. A hora mudou.

Ocultar a hora

Quando o forno está desligado, o visor indica a hora actual. É possível ocultar a hora. Para o efeito, consulte o capítulo *Regulações base*.

Memória

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

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

Guardar regulações na memória

A auto-limpeza não pode ser memorizada.

1. Regule o tipo de aquecimento, temperatura e, eventualmente, um tempo de duração para o prato desejado. Não inicie o funcionamento. Se desejar memorizar um programa: selecione o programa e regule o peso. Não inicie o funcionamento.
2. Mantenha a tecla  premida até aparecer a indicação "Memorizado".

A regulação memorizada é indicada no visor e pode ser iniciada em qualquer altura.

Memorizar uma regulação diferente

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

Activar a memória

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

1. Prima brevemente a tecla .

As regulações memorizadas são indicadas. Se aparecer "Espaço de memória vazio", não há nenhuma regulação memorizada. A memória não pode ser iniciada. Memorize primeiro a regulação desejada, conforme descrito em Guardar na memória.

2. Prima a tecla .

A regulação guardada na memória é activada.

Alterar as regulações

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

Regulação de funcionamento permanente

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

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

Iniciar a regulação de funcionamento permanente

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

1. Prima a tecla .
No visor é sugerido "Ar quente circulante 3 D, 160 °C".
2. Rode o selector rotativo para a esquerda para seleccionar Regulação de funcionamento permanente.
3. Com a tecla  mude para a temperatura e regule a temperatura desejada com o selector rotativo.

4. Aceda ao menu "Funções de tempo" com a tecla .
São sugeridas 27:00 horas.

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

6. Prima a tecla .

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

O tempo de duração terminou

O forno deixa de aquecer.

Adiar a hora de fim de cozedura

Não é possível adiar a hora de fim de cozedura.

Cancelar a regulação de funcionamento permanente

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

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem o forno acidentalmente ou alterem um funcionamento em curso, o aparelho dispõe de um fecho de segurança para crianças.

Activar o fecho de segurança para crianças

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

Bloquear a porta do forno

As regulações base podem ser alteradas de forma a bloquear adicionalmente a porta do forno. Para saber como fazê-lo, consulte o capítulo *Regulações base*. A porta do forno bloqueia quando a temperatura no interior do aparelho atinge aproximadamente 50 °C. Aparece o símbolo . Se o forno estiver desligado, a porta do forno bloqueia imediatamente se activar o fecho de segurança para crianças.

Anular o bloqueio

Mantenha a tecla  premida até o símbolo  se apagar.
Pode regular novamente.

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

Regulações base

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

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

Regulações base	Possibilidades	Explicação
Seleccionar idioma: português	Estão disponíveis mais 29 idiomas	Idioma em que aparecem os textos no visor
Sinal sonoro de tempo de duração: médio	médio = 2 minutos curto = 10 segundos longo = 5 minutos	Tempo durante o qual se ouve o sinal após ter terminado um tempo de duração.
Som da tecla: desligado	ligado desligado*	Som de confirmação ao premir uma tecla *Excepção: ao ligar e desligar, ouve-se sempre um som.
Luminosidade do visor: médio	dia médio noite	Iluminação do visor
Contraste: - ○○○●○○○ +	p. ex. mais forte - ○○○○●○○ +	Contraste do visor
Indicação das horas: ligado	ligado desligado*	Indicação das horas quando o forno está desligado * As horas são indicadas enquanto for apresentado o calor residual.
Lâmpada do forno durante o funcionamento: ligado	ligado desligado	Iluminação do interior do aparelho
Prosseguir funcionamento após fecho da porta: automático	automático desligado*	Modo como o funcionamento prossegue depois de se abrir e fechar a porta do forno *prosseguir com o funcionamento com 
Sistema de bloqueio da porta + fecho de segurança para crianças: não	não sim	Bloqueio da porta do forno quando o fecho de segurança para crianças está activado.
Ajuste individual: - ○○○●○○○ +	p. ex. resultado desejado sempre mais intensivo - ○○○○●○○ +	Alterar o resultado de todos os programas do automático de programas. para a direita = mais intensivo para a esquerda = mais fraco.
Indicação da descrição das teclas: ligado	ligado desligado	O visor inicial aparece depois de ligar o forno
Ar quente circulante 3 D Sugestão: 160 °C	de 30 a 275 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Ar quente circulante eco Sugestão: 160 °C	de 30 a 275 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor superior/ inferior Sugestão: 160 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Hydro-Assar Sugestão: 160 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Potência para pizzas Sugestão: 200 °C	de 30 a 275 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor intensivo Sugestão: 190 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Calor inferior Sugestão: 150 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar com ar circulante Sugestão: 190 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento

Regulações base	Possibilidades	Explicação
Grelhar, grandes quantidades Sugestão: forte	forte médio fraco	Alterar de forma permanente a potência sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar com espeto rotativo Sugestão: 250 °C	de 30 a 300 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Grelhar, pequenas quantidades Sugestão: forte	forte médio fraco	Alterar de forma permanente a potência sugerida para o tipo de aquecimento
Assar lentamente Sugestão: 80 °C	de 70 a 90 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Descongelar Sugestão: 30 °C	de 30 a 60 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Pré-aquecer Sugestão: 50 °C	de 30 a 70 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Manter quente Sugestão: 70 °C	de 60 a 100 °C, no máx.	Alterar de forma permanente a temperatura sugerida para o tipo de aquecimento
Inércia da turbina de arrefecimento: médio	curto médio longo muito longo	Tempo durante o qual a turbina de arrefecimento continua a funcionar
Sistema de limpeza: não	não sim	Regulação se o aparelho está equipado com tecto e paredes laterais de auto-limpeza = sistema de limpeza
Raile telescópico: não	não sim	Regulação se o aparelho está equipado com rai-les telescópicos
Programa de funcionamento permanente de 24 horas: não	não sim	Ver capítulo Regulação de funcionamento permanente
Repor regulações de fábrica: não	não sim	Repor todas as alterações para as regulações base

Alterar as regulações base

Condição prévia: o forno tem de estar desligado.

Exemplo: Regulação base Alterar o tempo de duração do sinal sonoro de médio para curto.

1. Mantenha a tecla **i** premida durante aprox. 4 segundos, até aparecer o título "Grundeinstellung (Regulação base)" e a primeira regulação base "Sprache wählen: deutsch (Seleccionar idioma: alemão)".
2. Com a tecla **↵**, seleccione a regulação base desejada.

3. Altere a regulação base com o selector rotativo.
4. Agora pode alterar outras regulações base. Para tal, mude para a regulação desejada com a tecla **↗** ou **↘**. Altere a regulação base com o selector rotativo.
5. Mantenha a tecla **i** premida até aparecer a hora, o que demora cerca de quatro segundos. Todas as alterações estão memorizadas.

Cancelar

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

Desligar automático

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

Desligar activado

O texto "desligar automaticamente" aparece no visor. O funcionamento foi interrompido. Para apagar o texto, prima um botão à sua escolha. Pode regular novamente.

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

Auto-limpeza

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

Pode seleccionar entre três níveis de limpeza.

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

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

Recomendações importantes

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

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

⚠ Perigo de incêndio!

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

Antes da auto-limpeza

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

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

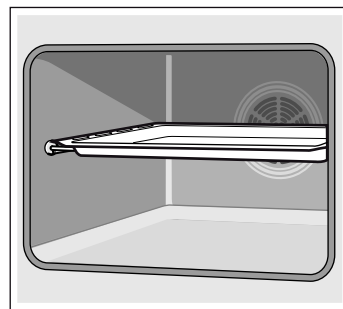
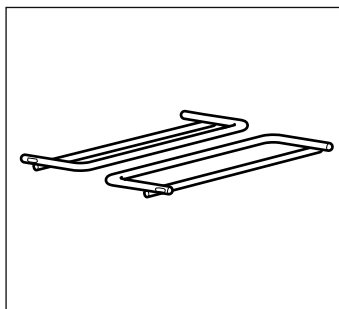
⚠ Perigo de incêndio!

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

Limpeza dos acessórios durante o processo de auto-limpeza

As estruturas de suporte não são adequadas para a auto-limpeza. Retire-as do interior do aparelho. Se desejar incluir um acessório na auto-limpeza, utilize os suportes para acessórios.

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



Dessa forma poderá limpar também um acessório esmaltado, p. ex., o tabuleiro universal, sem revestimento antiaderente. Limpe sempre apenas um acessório de cada vez.

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

⚠ Perigo de danos graves para a saúde!

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

Nota: Pode consultar também os acessórios adequados para a auto-limpeza na tabela de acessórios especiais, no início do manual de instruções.

Regular o nível de limpeza

1. Prima a tecla

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

Se desejar alterar o nível de limpeza:

2. Com o selector rotativo, seleccione o nível de limpeza desejado.

3. Inicie a limpeza com a tecla

Pouco tempo depois do início, a porta do forno é bloqueada. O símbolo

Terminada a limpeza

O forno deixa de aquecer. Na linha de estado, o tempo de duração é 00:00:00. Só é possível voltar a abrir a porta do forno depois de o símbolo

Cancelar a limpeza

Desligue o forno com a tecla

Corrigir o nível de limpeza

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

Efectuar a limpeza durante a noite

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

Depois da auto-limpeza

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

Manutenção e limpeza

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

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

Produtos de limpeza

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

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

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

Zona	Produtos de limpeza
Panel de comando	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros nem raspadores de vidros.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspador para vidros.
Moldura da porta	Produto de limpeza para aço inoxidável (disponível no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado): Siga as instruções do respetivo fabricante.
Interior do aparelho	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. Para melhores resultados, utilize o sistema de auto-limpeza. Consulte o capítulo <i>Auto-limpeza!</i>
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.

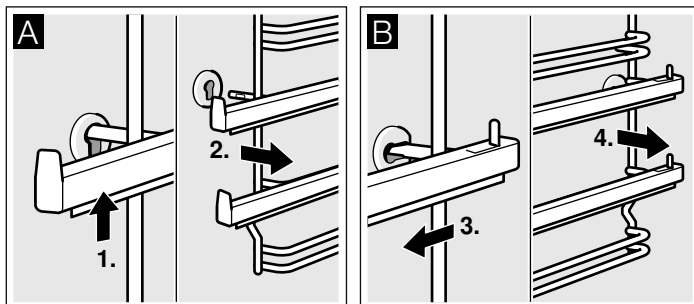
Zona	Produtos de limpeza
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Extensões telescópicas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails, lave de preferência com os rails fechados. Não coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar loiça ou em conjunto com a auto-limpeza. Os rails ficam danificados e bloqueiam.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

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

Desengatar as estruturas de suporte

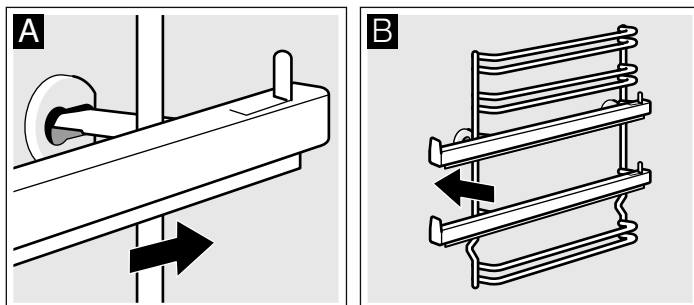
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

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

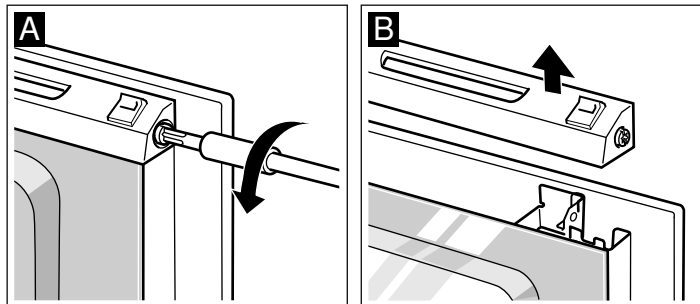


As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Certifique-se de que, como na figura B, os níveis 1 e 2 estão em baixo e os níveis 3, 4 e 5 em cima. Os rails telescópicos têm de se conseguir puxar para fora.

Retirar a cobertura da porta

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

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



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

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

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

Desmontar e montar os vidros da porta

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

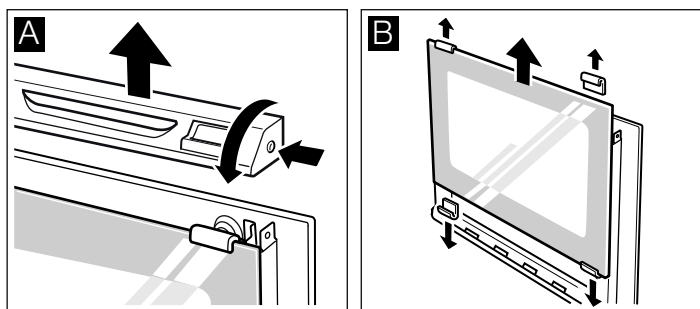
Ao desmontar os vidros interiores, tenha em atenção a sequência em que os retira. Para voltar a montar os vidros na sequência correcta, oriente-se pelo número que está escrito no vidro.

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

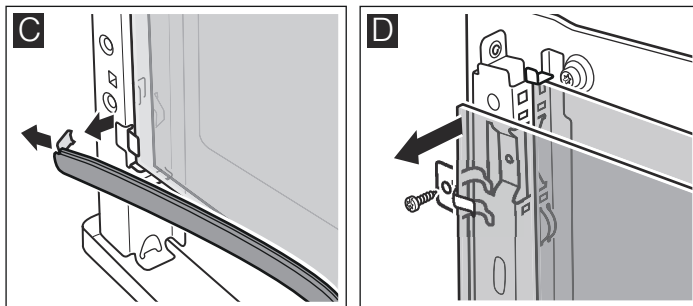
As instruções para desmontar e montar os vidros da porta são válidas para portas do forno que abrem do lado direito e do lado esquerdo.

Desmontar

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



4. Desprenda o vedante em baixo do vidro (figura C).
5. Desaperte e retire os grampos de fixação do lado direito e esquerdo (figura D). Retire o vidro do meio.



6. Retire o vidro inferior na diagonal, puxando-o para cima.

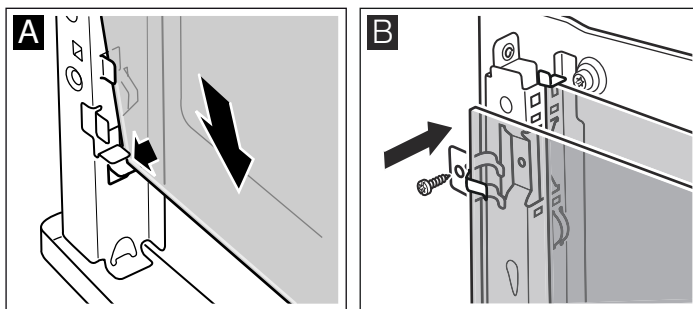
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

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

Montar

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

1. Insira o vidro inferior na diagonal, empurrando-o para baixo (figura A).
2. Insira o vidro do meio.
3. Coloque os grampos de fixação no lado direito e esquerdo do vidro, ajuste, de modo que as molas fiquem sobre o orifício do parafuso, e aparafuse (figura B). Encaixe novamente o vedante em baixo no vidro.



4. Volte a colocar os vedantes pequenos em baixo e em cima no vidro superior.
5. Insira o vidro e segure-o. A superfície lisa tem de ficar virada para fora.
6. Coloque a cobertura e aparafuse-a.
7. Feche a porta do forno.

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

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de anomalias

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

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique, no quadro eléctrico, se o disjuntor está em ordem.
No visor aparece o texto “Acertar a hora”. A hora não está correcta.	Corte de corrente	Acerte a hora com o selector rotativo e prima a tecla ⏸.
A porta do forno não abre. No visor aparece o texto “Acertar a hora”. A hora indicada não está correcta.	Corte de corrente durante a auto-limpeza.	Acerte a hora com o selector rotativo e prima a tecla ⏸. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça. O símbolo 🔒 desaparece. Pode abrir a porta do forno.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento seleccionado.	Tipo de aquecimento não reconhecido.	Efectue de novo a regulação.
O forno não aquece. No visor aparece o texto “Demo”.	O forno encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico e volte a ligá-lo passados aprox. 20 segundos. Nos próximos 2 minutos, mantenha a tecla ⏸ premida durante quatro segundos, até o texto “Demo” desaparecer.
No visor aparece “Desligar automático”.	O desligar automático foi activado. O forno desliga-se.	Prima qualquer tecla. O texto apaga-se. Agora poderá efectuar novas regulações.

Mensagens de erro com E

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

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

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

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

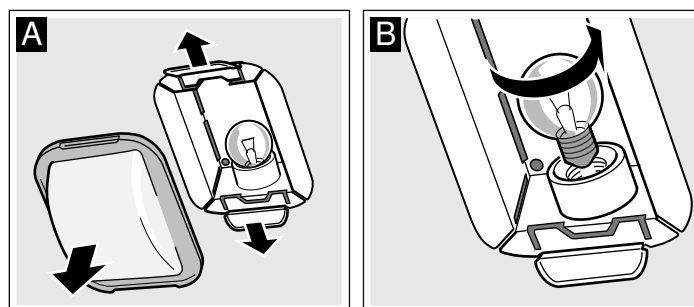
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

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



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

Tampa de vidro

Uma tampa de vidro danificada tem de ser substituída. As tampas de vidro adequadas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E	N.º FD
-------	--------

Serviço de Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Energia e ambiente

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

Tipo de aquecimento ar quente circulante eco

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

Notas

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

Tabela

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

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

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

Pratos com ar quente circulante eco 	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolos e bolinhos				
Massa batida no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	170-190	25-35
Massa batida em formas	Forma de bolo inglês	2	160-180	50-60
Base de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	2	160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/redonda alta com abertura	2	160-180	50-60
Massa lêveda no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	170-190	25-35
Massa quebrada no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	180-200	20-30
Torta enrolada	Tabuleiro	3	170-190	15-25
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	2	150-170	20-30
Bolo simples, 6 ovos	Forma de mola	2	150-170	40-50
Folhado	Tabuleiro	3	180-200	20-30
Bolachas	Tabuleiro	3	130-150	15-25
Biscoitos	Tabuleiro	3	140-150	30-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3	210-230	35-45
Pãezinhos, farinha de centeio	Tabuleiro	3	200-220	20-30

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

Poupança energética

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

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Automático de programas

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

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

Recipiente

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

Recipientes adequados

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

Recipientes inadequados

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

Tamanho do recipiente

A carne deve cobrir aproximadamente dois terços do fundo do recipiente. Deste modo, obterá um ótimo suco.
Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar ao assar.

Preparar o prato

Faça as receitas de acordo com as instruções do livro de receitas. Para todos os outros programas, utilize carne fresca ou congelada. Recomendamos carne fresca acabada de tirar do frigorífico.
Escolha um recipiente adequado.
Pese a carne fresca ou congelada, as aves ou o peixe. Consulte as tabelas correspondentes para indicações pormenorizadas. Precisa do peso para poder regular o aparelho.
Tempere a carne. A carne congelada deve ser temperada da mesma maneira que a carne fresca.

A preparação de muitos pratos exige a adição de líquido. Nestes casos, cubra o fundo do recipiente com aprox. ½ cm de líquido. Se a tabela referir “um pouco” de líquido, 2-3 colheres de sopa são geralmente suficientes. Se a indicação for “muito” líquido, pode adicionar uma quantidade bem maior. Respeite as indicações fornecidas antes e dentro das tabelas.
Feche o recipiente com uma tampa. Coloque-o na grelha, no nível 2.
Na preparação de alguns pratos, não é possível adiar a hora de fim de cozedura. Os pratos em questão encontram-se assinalados com um asterisco*.
Coloque sempre o recipiente no interior do aparelho frio.

Programas

Receitas

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

Programas	Gama de pesos em kg	Peso de regulação
Receitas		
Beringelas gratinadas*	0,2-0,8	Peso dos legumes
Legumes grelhados frios*	0,8-1,6	Peso dos legumes
Tomates no forno com ovo*	0,7-2,8	Peso dos legumes
Besugo no forno*	0,5-2,1	Peso do peixe
Dourada*	0,3-1,1	Peso do peixe
Pescada no forno*	0,5-2,0	Peso do peixe
Costelas de porco*	0,8-2,0	Peso da carne
Frango com legumes*	1,0-2,0	Peso da carne
Lombo envolto em massa folhada*	0,3-1,5	Peso da carne
Empada de atum*	0,3-1,0	Peso da massa
Pizza*	0,1-0,4	Peso da massa
Bolo simples*	0,6-1,2	Peso da massa
Pudim flan*	0,3-1,3	Peso da massa líquida
Tarte de queijo*	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	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Aves			
Frango, fresco*	0,7-2,0	não	Peso da carne
Frango, fresco*	1,4-2,3	não	Peso da carne
Pato, fresco*	1,6-2,7	não	Peso da carne
Ganso, fresco*	2,5-3,5	não	Peso da carne
Peru jovem, fresco*	2,5-3,5	não	Peso da carne
Peito de peru, fresco*	0,5-2,5	muito	Peso da carne
Pernas, frescas* p. ex., coxas de frango, pato, ganso, peru	0,3-1,5	não	Peso da perna mais pesada
Pernas, congeladas* p. ex., coxas de frango, pato, ganso, peru	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	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	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Carne p/ estufar congelada* p. ex., acém, lombo, pá	0,5-2,0	sim	Peso da carne
Rosbife, fresco, no ponto p. ex., lombo	0,5-2,5	não	Peso da carne
Rosbife, fresco, inglês p. ex., lombo	0,5-2,5	não	Peso da carne
Rosbife, congelado, bem passado* p. ex., lombo	0,5-2,0	não	Peso da carne
Rolo de carne picada*	0,3-3,0	não	Peso total

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	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de vitela			
Carne fresca, magra, p. ex., rabadilha, pojadouro	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Carne fresca, entremeada p. ex., cachaço, pescoço	0,5-3,0	um pouco	Peso da carne
Carne congelada, magra* p. ex., rabadilha, pojadouro	0,5-2,0	sim	Peso da carne
Carne congelada, entremeada* p. ex., cachaço, pescoço	0,5-2,0	um pouco	Peso da carne
Chambão com osso, fresco	0,5-2,5	sim	Peso da carne
Osso bucco p. ex., fatias de chambão de vitela com legumes	0,5-3,5	sim	Peso da carne

Carne de porco

Coloque carne com osso na assadeira de modo que a parte do osso fique virada para baixo.

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.

Coloque presunto para assar no recipiente com a gordura virada para cima. Toste o presunto assado no recipiente aberto.

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

Programas	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de porco			
Cachaço para assar, fresco, sem osso	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Cachaço para assar, fresco, com osso	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Cachaço para assar congelado, sem osso*	0,5-2,0	sim	Peso da carne
Cachaço para assar congelado, com osso*	0,5-2,0	sim	Peso da carne
Costeletas p/ assar, frescas c/ osso	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Lombo para assar fresco	0,5-2,5	sim	Peso da carne
Rolo de carne, fresco	0,5-3,0	sim	Peso total
Carne com courato, fresca, barriga	0,5-3,0	não	Peso da carne
Carne com courato, fresca, pá	0,5-3,0	não	Peso da carne

Programas	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Rolo de carne picada*	0,3-3,0	não	Peso total
Presunto para assar fresco, salgado, cozinhar	1,0-4,0	um pouco	Peso da carne
Presunto para assar, fresco, salgado, tostar*	1,0-4,0	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	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de borrego			
Perna, fresca, sem osso, bem passada	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne
Perna, fresca, sem osso, no ponto	0,5-2,5	não	Peso da carne
Perna, fresca, com osso, bem passada	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne
Perna, congelada, sem osso, bem passada*	0,5-2,0	um pouco	Peso da carne
Perna, congelada, sem osso, no ponto*	0,5-2,0	não	Peso da carne
Perna, congelada, com osso, bem passada*	0,5-2,0	um pouco	Peso da carne
Rolo de carne picada*	0,3-3,0	não	Peso total

Carne de caça

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

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

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

Programas	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de caça			
Veado para assar, fresco p. ex., pá, peito	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Perna de veado, fresca, sem osso	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Perna de lebre, fresca, com osso	0,3-0,6	sim	Peso da perna mais pesada
Perna de lebre, congelada*, com osso	0,3-0,6	sim	Peso da perna mais pesada
Carne de javali para assar, fresca p. ex., pá, peito	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Carne de javali para assar, congelada p. ex., pá, peito	0,5-2,0	sim	Peso da carne
Coelho fresco	0,5-3,0	sim	Peso da carne

Peixe

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

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

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

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

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

Programas	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Peixe			
Truta, fresca, estufar*	0,3-1,5	sim	Peso total
Truta, fresca, assar*	0,3-1,5	não	Peso total
Perca, fresca, estufar*	0,5-2,0	sim	Peso total
Perca, fresca, assar*	0,5-2,0	não	Peso total

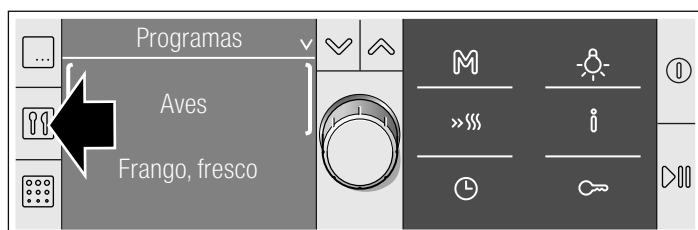
Programas	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Bacalhau, fresco, estufar*	0,5-2,0	sim	Peso total
Bacalhau, fresco, assar*	0,5-2,0	não	Peso total
Carpa fresca, estufar*	0,8-2,0	sim	Peso total
Carpa fresca, assar*	0,8-2,0	não	Peso total

Seleccionar e regular o programa

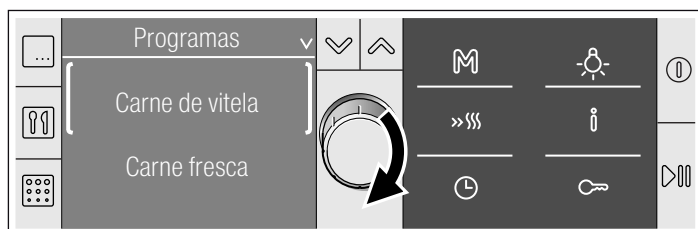
Exemplo na figura: programa para carne de vitela para assar, congelada, magra, 1,3 kg.

1. Prima a tecla .

Aparecem o primeiro grupo de programas e o primeiro programa.



2. Com o seletor rotativo, seleccione o grupo de programas.



3. Com a tecla mude de linha.

4. Seleccione o programa com o seletor rotativo

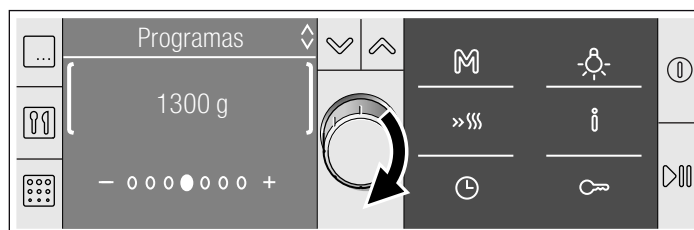


Numa parte dos programas ainda pode proceder a outras diferenciações, p. ex., na carne de vitela para assar, poderá seleccionar carne magra ou entremada assada. Prima a tecla  e seleccione com o seletor rotativo.

Para o programa seleccionado é sugerido um valor para o peso.

5. Prima a tecla .

6. Com o seletor rotativo, regule o peso do alimento. Se mudar para a linha de baixo, poderá alterar o resultado da cozedura (ver Ajustar individualmente).



7. Prima a tecla .

O programa é iniciado. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O programa chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Pode anular o sinal antecipadamente com a tecla . Na linha de estado aparece o tempo de duração 00:00:00.

Cancelar o programa

Mantenha a tecla  premida até aparecer "Ar quente circ. 3 D, 160 °C". Pode voltar a regular o aparelho.

Consultar informações

Prima brevemente a tecla . Consulte todas as informações com o seletor rotativo.

Adiar a hora de fim de cozedura

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

Ajustar individualmente

Se o resultado de cozedura de um programa não for o desejado, poderá ajustá-lo ao seu gosto da próxima vez.

Regule o aparelho conforme descrito nos pontos 1 a 6. Depois, prima a tecla  e, com o seletor rotativo, altere o campo aceso.

○○○●○○○ +

Para a esquerda = resultado de cozedura mais fraco.

Para a direita = resultado de cozedura mais forte.

O tempo de duração do programa é alterado.

Dicas para o automático de programas

O peso da carne para assar ou das aves é superior ao peso indicado na gama de pesos.

A gama de pesos foi limitada de propósito. Com frequência, não existe assadeira com tamanho suficiente para pedaços de carne muito grandes. Confeccione peças grandes com o Calor superior/inferior  ou use a função Grelhar com ar circulante .

A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado escuro.

Escolha um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.

A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado claro e aguado.

Escolha um recipiente maior ou adicione menos líquido.

A parte superior da carne ficou demasiado seca.

Utilize um recipiente com uma tampa que feche bem. Para evitar que carne muito magra seque, cubra-a com tiras de bacon.

Ao assar, nota-se um cheiro a queimado, mas o assado tem bom aspecto.

A tampa da assadeira não fecha correctamente ou a carne aumentou de volume e levantou a tampa. Utilize sempre uma tampa adequada. Certifique-se de que existe um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa.

Pretende preparar carne ultracongelada.	Tempere a carne congelada da mesma maneira que a carne fresca. Atenção: não é possível adiar a hora de fim de cozedura na preparação de carne congelada. A carne descongelaria durante o tempo de espera e acabaria por ficar incomedível.
A carne não está bem cozinhada ou ficou demasiado assada.	Da próxima vez, altere as regulações. Para mais indicações, consulte o capítulo <i>Automático de programas, Regulações individuais</i> .

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

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

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

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

Cozer em vários níveis

Utilize o ar quente circulante 3 D .

Níveis de inserção para cozer em 2 níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

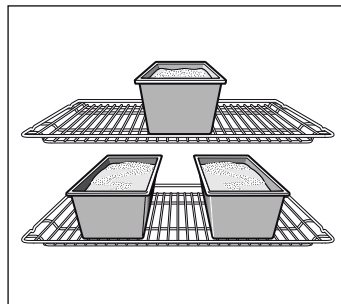
Níveis de inserção para cozer em 3 níveis:

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

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

Nas tabelas encontrará várias sugestões para preparar as suas refeições.

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



Formas

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

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

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

Tabelas

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

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

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

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

Tipos de aquecimento:

-  = ar quente circ. 3D
-  = Calor superior/inferior

-  = função Hydro-Assar
-  = calor intensivo

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

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

Tipos de aquecimento:

-  = ar quente circ. 3D
-  = Calor superior/inferior

-  = função Hydro-Assar
-  = calor intensivo

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro	2		170-190	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	35-45
Massa batida com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2		170-190	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	40-50
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro	3		170-190	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	35-45
Massa lêveda com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	3		160-180	40-50
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-160	50-60
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro	2		180-200	20-30
Massa quebrada com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	3		170-190	50-60
Tarte suíça	Tabuleiro universal	2		210-230	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		180-200	25-35
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	3		160-180	60-70
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro	3		140-160	90-100
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2		190-210	55-65

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

Tipos de aquecimento:
 = ar quente circ. 3D

= Calor superior/inferior
 = função Hydro-Assar

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

Pão e pãezinhos.
 Para cozer pão, pré-aqueça o forno, salvo indicação em contrário.
 Nunca deite água no forno quente.

Tipos de aquecimento:
 = ar quente circ. 3D
 = função Hydro-Assar

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

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria

Orienta-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.

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

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

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

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

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

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Grelhar

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

Grelhe sempre com o forno fechado.

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

Vire as peças a grelhar após ⅔ do tempo.

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

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

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

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

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Tipos de aquecimento:

■ □ = Calor superior/inferior

■ □ = Grelhar com ar circulante

■ □ = Grelhador, grande superfície

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Duração em minutos
Salsichas						
Salsichas		grelha + tabuleiro universal	4+1		3	15

Aves

As indicações de peso constantes da tabela referem-se a aves preparadas para grelhar não recheadas.

Coloque as aves inteiras com o peito virado para baixo sobre a grelha. Vire-as após $\frac{2}{3}$ do tempo indicado.

Os pedaços de carne, tais como rolo de peru ou peito de peru, devem ser virados após metade do tempo indicado. Vire os pedaços de aves após $\frac{2}{3}$ do tempo.

No caso de patos e gansos, pique a pele debaixo das asas, para que a gordura possa sair.

As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

Tipos de aquecimento:

- = Calor superior/inferior
- = Grelhar com ar circulante
- = Grelhador, grande superfície

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

Peixe

Vire as postas de peixe após $\frac{2}{3}$ do tempo.

O peixe inteiro não tem de ser virado. Coloque o peixe inteiro no forno em posição de nadar, com a barbatana virada para cima. Uma batata cortada ou um recipiente pequeno, de ir ao forno colocado na barriga do peixe, proporciona mais estabilidade.

Para estufar filetes de peixe, acrescente algumas colheres de sopa de líquido.

Tipos de aquecimento:

- = Calor superior/inferior
- = Grelhar com ar circulante
- = Grelhador, grande superfície

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

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.
Pretende verificar se o assado está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.
Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.	Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Assar lentamente

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

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

Notas

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

Recipientes adequados

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

Coloque sempre o recipiente aberto na grelha no nível 2.

Regular

1. Seleccione o tipo de aquecimento Assar lentamente  e regule 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 leve a 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.

Soufflés, gratinados, tostas

Coloque sempre o recipiente sobre a grelha.

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

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

Tipos de aquecimento:

-  = ar quente circ. 3D
-  = Calor superior/inferior
-  = Grelhar com ar circulante

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Duração em minutos
Soufflés					
Soufflé doce	Forma de soufflé	2		180-200	50-60
Soufflé	Forma de soufflé	2		180-200	35-45
	Formas individuais	2		200-220	25-30
Massa gratinada	Forma de soufflé	2		200-220	40-50
Lasanha	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de batata, ingredientes crus, máx. 4 cm de altura	1 Forma de ir ao forno	2		160-180	60-80
	2 formas	3+1		150-170	60-80
Tosta					
4 unidades, gratinar	grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	10-15
12 unidades, gratinar	grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	15-20

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

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

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

Tipos de aquecimento:

-  = ar quente circ. 3D
-  = função Hydro-Assar
- /  = potência para pizzas

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza com base de massa fina	Tabuleiro universal	2	 / 	200-220	15-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		180-200	20-30
Pizza com base de massa alta	Tabuleiro universal	2	 / 	170-190	20-30
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		170-190	25-35
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Tabuleiro universal	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	1	 / 	180-200	10-15
Produtos de batata, ultracongelados					
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3	 / 	190-210	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	30-40
Croquetes	Tabuleiro universal	3	 / 	190-210	20-25
Batatas salteadas, batatas recheadas	Tabuleiro universal	3	 / 	200-220	15-25
Artigos de pastelaria ultracongelados					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro universal	3	 / 	180-200	10-20
Rosquilhas (de massa pronta a ir ao forno)	Tabuleiro universal	3	 / 	200-220	10-20
Artigos de pastelaria pré-confeccionados					
Pãezinhos pré-cozidos, baguetes pré-cozidas	Tabuleiro universal	2		190-210	10-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		160-180	20-25
Barritas, ultracongeladas					
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	2	 / 	220-240	10-20
Barrinhas de frango, nuggets de frango	Tabuleiro universal	3	 / 	200-220	15-25
"Strudel", ultracongelado					
"Strudel"	Tabuleiro universal	3	 / 	190-210	30-35

Pratos especiais

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

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

Preparar iogurte

1. Ferva 1 litro de leite (3,5 % de gordura) e deixe-o arrefecer até 40°C.
2. Misture 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).
3. Verta a mistura para tigelas ou pequenos frascos com tampa de enroscar (twist-off) e cubra-os com película aderente.

4. Pré-aqueça o forno conforme indicado.

5. Coloque as taças/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa lêveda

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

Prato	Recipiente		Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
logurte	Taças ou frascos com tampa de enroscar	colocar na base do aparelho		50 °C pré-aquecer 50 °C	5 min. 8 horas
Levedar massa	Coloque o recipiente resistente ao calor	na base do aparelho		50 °C pré-aquecer Desligue o aparelho e coloque a massa no interior do aparelho	5-10 min. 20-30 min.

Descongelo

O tipo de aquecimento Descongelo é ideal para produtos congelados.

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

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

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

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

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

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

Desidratar

O Ar quente circulante 3 D é ideal para desidratar.

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

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

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

Vire com frequência os frutos e legumes muito suculentos.

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

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

Fazer compotas

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

Atenção!

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

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

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

Preparação

1. Encha os frascos, mas não demasiado.
 2. Limpe os bordos dos frascos, não podem estar sujos.
 3. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco.
 4. Feche os frascos com molas.
- Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regular

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

Fazer compotas	Passados 25 a 35 minutos de calor residual, retire os frascos do interior do aparelho. Se deixar arrefecer os frascos durante mais tempo no interior do aparelho podem formar-se germes que favorecem a acidificação da compota de fruta.	
Fruta Passados cerca de 40 a 50 minutos formam-se bolhas em intervalos curtos. Desligue o forno.		
Fruta em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Maças, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, damascos, pêssegos, groselhas verdes	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos
Legumes Assim que se formarem bolinhas nos frascos, reponha a temperatura em 120 a 140 °C. Dependendo do tipo de	legume durante aprox. 35 a 70 minutos. Decorrido esse tempo, desligue o forno e utilize o calor residual.	
Legumes com caldo frio em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijão, rábano, couve-roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos
Retirar os frascos Retire os frascos do interior do aparelho quando a compota estiver pronta.	Atenção! Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar.	

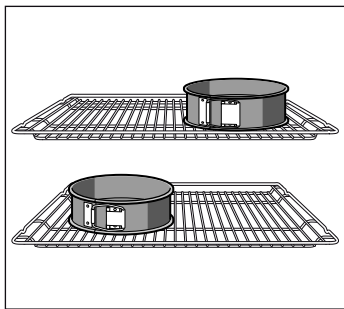
Acrilamida nos alimentos

A acrilamida resulta principalmente da preparação de produtos à base de cereais e de batata a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas às rodelas e aos	palitos, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolinhos de mel e gengibre, bolachas de especiarias).
---	--

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

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos. Em conformidade com as normas EN 50304/EN 60350 (2009) ou IEC 60350.	Bolo de maçã escondida num só nível: Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado. Bolo de maçã escondida em 2 níveis: Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado; consulte a imagem.
Cozer Cozer em 2 níveis: Insira sempre o tabuleiro universal sobre o tabuleiro. Cozer em 3 níveis: Insira o tabuleiro universal no meio. Biscoitos: Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.	



Bolos em formas de mola de folha-de-flandres:
Coza com o Calor superior/ inferior  num só um nível. Em

vez da grelha, utilize o tabuleiro universal e coloque a forma de mola sobre o mesmo.

Nota: Para cozer, utilize primeiro a temperatura mais baixa das temperaturas indicadas.

Tipos de aquecimento:

-  = ar quente circ. 3D
-  = Ar quente circulante eco
-  = Calor superior/inferior
-  = função Hydro-Assar
-  = calor intensivo

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Biscoitos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		140-150	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150	30-45
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-140	35-50
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150	30-45
Bolinhos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		150-170	20-30
	Tabuleiro	3		150-160	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	25-40
	2 tabuleiros + tabuleiro universal	5+3+1		130-150	35-55
Bolo de água (pré-aquecer*)	Forma de mola sobre a grelha	2		160-170	30-40
Bolo de água	Forma de mola sobre a grelha	2		160-180	30-40
Bolo de maçã escondida	Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 grelhas + 2 formas de mola Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer.

Grelhar

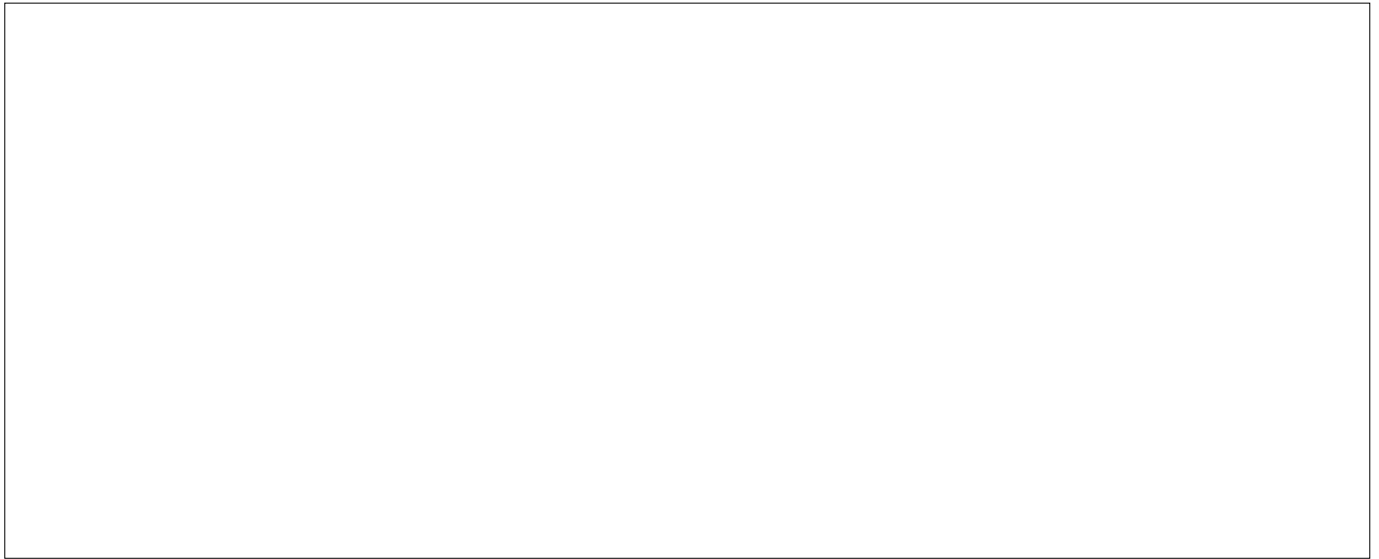
Se colocar alimentos directamente sobre a grelha, introduza, adicionalmente, o tabuleiro universal no nível 1. Os sucos são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Tipo de aquecimento:

-  = Grelhador, grande superfície

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência de grelhador	Duração em minutos
Dourar tostas Pré-aquecer 10 minutos	Grelha	5		3	1/2-2
Hambúrguer, 12 unidades* não pré-aquecer	grelha + tabuleiro universal	4+1		3	25-30

* Virar após 2/3 do tempo



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000710338