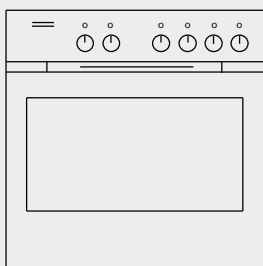




HBN 56 W 850 E



ES Instrucciones de uso
PT Instruções de serviço

3
51



Household Appliances

BOSCH

Índice

| | |
|---|----|
| Qué hay que tener en cuenta | 5 |
| Antes del montaje..... | 5 |
| Indicaciones de seguridad..... | 5 |
| Causas de los daños..... | 6 |
| Su nuevo horno | 7 |
| Panel de mando..... | 7 |
| Mando de funciones..... | 7 |
| Mando de temperatura..... | 8 |
| Teclas de manejo y panel indicador..... | 8 |
| Mandos giratorios escamoteables..... | 9 |
| Tipos de calentamiento..... | 9 |
| El horno y sus accesorios..... | 11 |
| Ventilador..... | 12 |
| Antes del primer uso | 12 |
| Calentar el horno..... | 13 |
| Limpieza previa de los accesorios..... | 13 |
| Programar el horno | 13 |
| Desconectar el horno manualmente..... | 14 |
| El horno se desconecta automáticamente..... | 15 |
| El horno se conecta y desconecta automáticamente... | 16 |
| Indicador de calor residual..... | 17 |
| Calentamiento rápido | 17 |
| Así se programa..... | 18 |
| Programa automático | 18 |
| ¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?.... | 19 |
| Así se programa..... | 19 |
| El horno se conecta y desconecta automáticamente... | 20 |
| Hora | 21 |
| Así se programa..... | 21 |
| Reloj avisador | 22 |
| Así se programa..... | 22 |
| Ajustes básicos | 23 |
| Modificar los ajustes básicos..... | 24 |
| Seguro para niños | 25 |
| Limitación automática del tiempo | 25 |

| | |
|--|----|
| Cuidados y limpieza | 26 |
| Exterior del horno | 26 |
| Interior del horno | 26 |
| Función clean | 28 |
| Limpieza de los cristales..... | 29 |
| Limpieza de las rejillas | 30 |
| Junta | 30 |
| Accesorios | 30 |
| Qué hacer en caso de avería | 31 |
| Cambio de la lámpara de iluminación del horno | 31 |
| Servicio de Asistencia Técnica | 33 |
| Embalaje y aparatos usados | 34 |
| Tablas y sugerencias | 35 |
| Pastelería y repostería | 35 |
| Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.. | 37 |
| Carnes, aves y pescados | 38 |
| Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill | 42 |
| Gratinados, soufflés, tostadas | 43 |
| Alimentos precocinados congelados | 44 |
| Descongelación | 45 |
| Desecar | 45 |
| Cocción de mermeladas..... | 46 |
| Consejos prácticos para el ahorro de energía..... | 48 |
| Acrilamida en los alimentos | 48 |
| ¿Qué se puede hacer? | 49 |
| Comidas normalizadas | 50 |

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el horno.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el horno. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución).

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

Horno caliente



Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente. No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

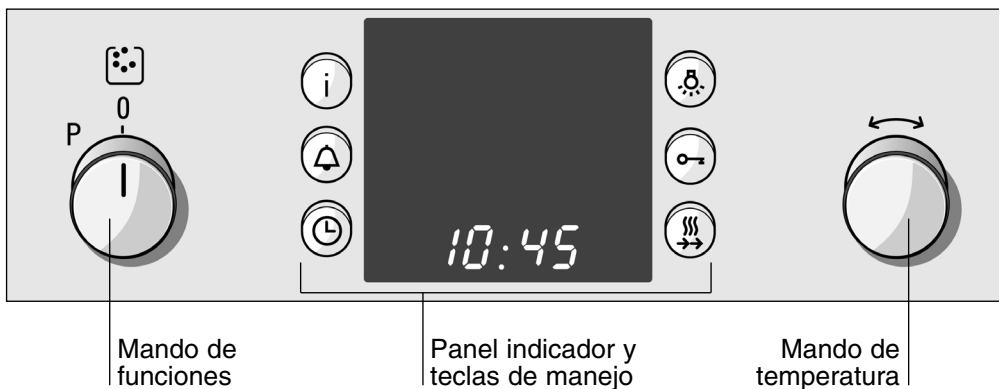
No subirse ni sentarse en la puerta del horno cuando esté abierta.

Su nuevo horno

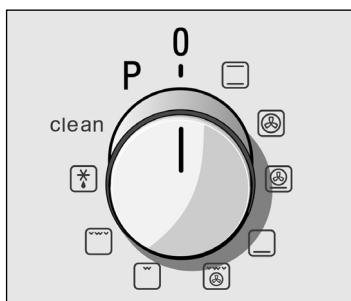
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores, las teclas de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Mando de funciones






A través del mando de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. En el panel indicador aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.

Ajustes

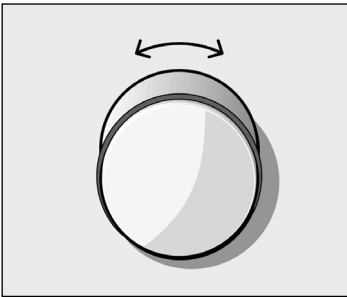
| | |
|--|--|
| | Calor superior e inferior |
| | Aire caliente 3D |
| | Calor inferior con aire caliente |
| | Calor inferior |
| | Grill de infrarrojos con aire caliente |

Ajustes

| | |
|---|--------------------------------------|
|  | Grill variable de pequeña superficie |
|  | Grill variable de amplia superficie |
|  | Descongelar |
| clean | Limpeza |
| P | Programa automático |


Al ajustar el mando de funciones, la lámpara interior del horno se enciende.

Mando de temperatura



Todos los valores propuestos y de ajuste se pueden modificar con el mando de temperatura.

Márgenes






| | |
|-----------------|--|
| 50 - 270 | Temperatura en °C |
| | La temperatura para descongela  es de 20 a 85°C |
| 1 - 3 | Niveles del grill |
| 1 - 3 | Niveles de limpieza |
| 1 min - 23.59 h | Duración |
| 5 seg - 12.00 h | Reloj avisador |
| P 01 - P 14 | Programas |

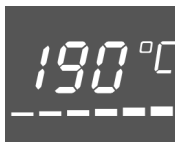
Teclas de manejo y panel indicador



Tecla Info i

Para consultar información.

| | |
|--|---|
| Tecla de reloj avisador  | Para ajustar el reloj avisador. |
| Tecla de reloj  | Para ajustar la hora, la duración del horno → y el tiempo de finalización → . |
| Tecla de la lámpara de iluminación del horno  | Para conectar y desconectar la lámpara en el horno. |
| Tecla de llave  | Para conectar y desconectar el seguro para niños. |
| Tecla de calentamiento rápido  | Para que el horno caliente rápidamente. |



En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.
El control de calentamiento situado debajo del indicador de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.

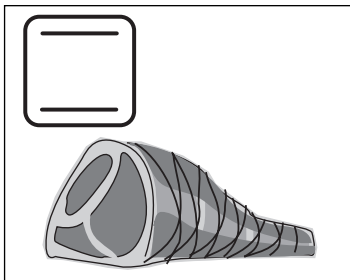
Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda.

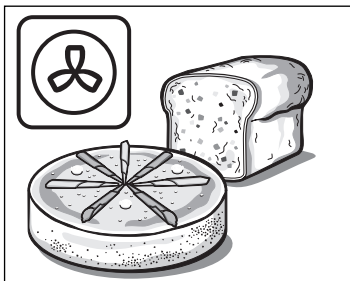
Tipos de calentamiento

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.



Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como un asado.
Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También resulta apropiado para el asado de piezas de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.

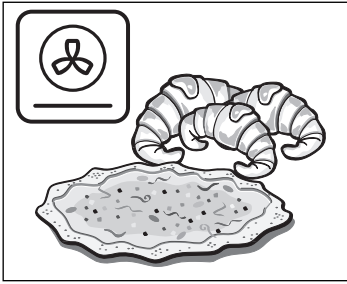


Aire caliente 3D

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno.

Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior.

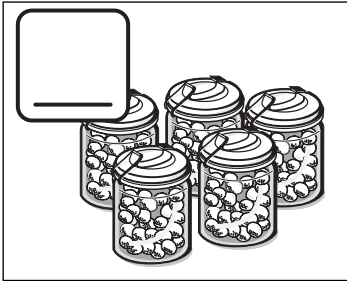
El aire caliente 3D es la opción más apropiada para desecar.



Calor inferior con aire caliente

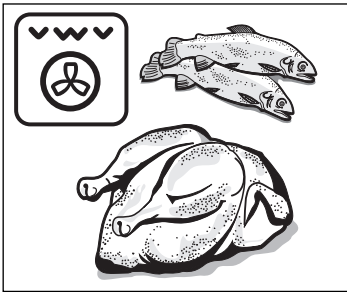
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



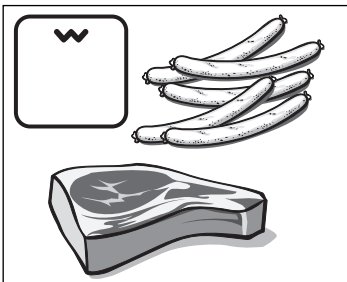
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



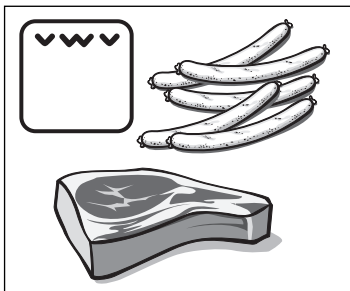
Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



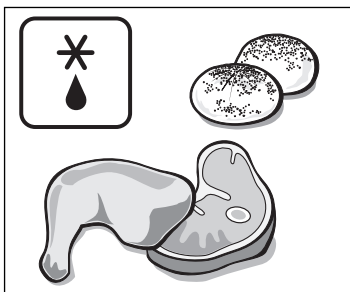
Grill variable de pequeña superficie

Sólo se calienta la zona central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los alimentos en la parte central de la parrilla.



Grill variable de amplia superficie

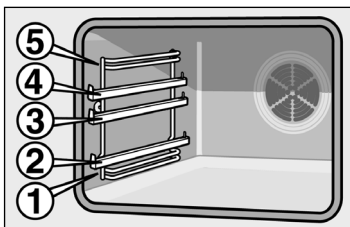
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



Descongelar

Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. La carne congelada, las aves, el pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

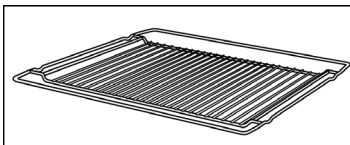
Horno y accesorios




Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

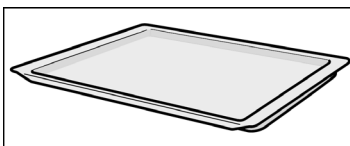
Los niveles 2, 3 y 4 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen. Puede extraer los alimentos con mayor facilidad sin necesidad de meter las manos en el horno caliente.

Los accesorios opcionales se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.



Parrilla

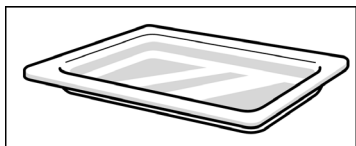
Para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados. Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja de aluminio

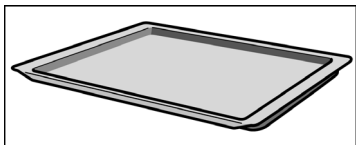
Para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja de vidrio

Bandeja honda de vidrio. También es adecuada como recipiente para servir.



Bandeja esmaltada

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

Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.

Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Este se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

Antes del primer uso

En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en el panel indicador del horno parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros.

Si parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros

Poner el reloj en hora.


- 1.** Pulsar la tecla de reloj ⌚.
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj ⌚ parpadeará.
- 2.** Programar la hora con el mando de temperatura.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

Proceder de la siguiente forma

1. Colocar el mando de funciones en calor superior e inferior .
En el panel indicador se propone una temperatura.
2. Programar 240 °C con el mando de temperatura.

Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

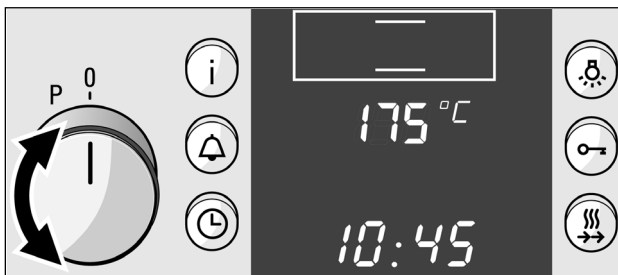
Tablas y sugerencias

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Desconectar el horno manualmente

1. Ajustar con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado. En el panel indicador de temperatura aparece un valor recomendado para el tipo de calentamiento.

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



Cuando el plato esté listo

Desconectar el mando de funciones.

Modificar los ajustes

Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

Control de calentamiento



El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el plato en el horno.

Al asar al grill, el control de calentamiento no aparece.

Durante el precalentamiento puede consultar:

- la temperatura aproximada que tiene el horno pulsando la tecla Info **i**.
- el tiempo aproximado que le queda al horno para alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces la tecla Info **i**.

Estos tiempos que aparecen en el panel indicador sólo son correctos cuando el precalentamiento se ha realizado sin introducir el alimento en el horno.

El horno se desconecta automáticamente

3. Pulsar la tecla de reloj ⌚. El símbolo duración |→| parpadea.

Programarlo como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

Ejemplo: Duración 45 minutos



4. Programar con el mando de temperatura la duración deseada. Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo |→| se ilumina en el panel indicador.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el mando de funciones.

Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Modificar la duración con el mando de temperatura.

Cancelar el ajuste



Desconectar el mando de funciones.

Consulta de los ajustes

Consultar el tiempo de finalización →| o la hora ⌚: Pulsar la tecla de hora ⌚ varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de reloj  varias veces hasta que el símbolo fin  parpadee. En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.

Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.



6. Atrasar el tiempo de finalización con el mando de temperatura.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En el panel indicador puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el mando de funciones.

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el apartado "Ajustes básicos".

Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento del panel indicador.

Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura aproximada de 270 °C.

Cuando la temperatura haya descendido a aproximadamente 60 °C, se apagará el control de calentamiento.

Aprovechamiento del calor residual

Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los platos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5–10 minutos antes. El plato se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.


Calentamiento rápido


Así podrá calentar el horno con gran rapidez.

Tipos de calentamiento

Es posible activarlo en los siguientes modos de funcionamiento:

 = Calor superior e inferior



 = Aire caliente 3D

 = Calor inferior con aire caliente


 = Calor inferior

clean = Limpieza

Así se programa

Conectar primero el horno.
Luego pulsar la tecla Calentamiento rápido . El símbolo  se ilumina en el panel indicador.
El horno calienta. Los campos del control de calentamiento se rellenan.

El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo  se apaga.
Introducir e alimento en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla de calentamiento rápido. El símbolo se apaga. Se ha cancelado el calentamiento rápido.



Consejos y advertencias

Si se modifica el tipo de calentamiento, se interrumpe el calentamiento rápido.

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100°C.

Si la temperatura en el horno es sólo un poco más baja que la temperatura programada, no es necesario el calentamiento rápido. No se conecta.

Durante el calentamiento rápido, se puede consultar:

- la temperatura actual, pulsando la tecla Info .
- el tiempo que falta hasta alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces la tecla .

Programa automático

Con el Programa Automático, la elaboración de recetas es muy fácil.

Esta función se compone de 14 programas. Cada uno de ellos corresponde a una receta diferente (consulte las recetas en el recetario adjunto).

Usted sólo tendrá que elegir la receta que desea elaborar, consultar el número de programa al que corresponde (p.e.: P01), pesar el alimento e introducirlo en el horno.

Nota

A la hora de elaborar una receta utilizando esta función, es necesario que se tengan en cuenta todas las condiciones que aparecen en el recetario que se adjunta. Para la elaboración de otras recetas no incluidas en el recetario, no se puede utilizar el Programa Automático.

¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 4. La duración aparece en el panel indicador.
Cancelación del programa: Desconectar el mando de funciones.

Así se programa

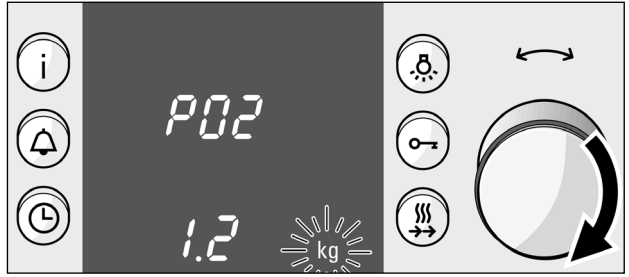
1. Consultar el recetario y escoger el programa que se corresponde con la receta que se desea elaborar.
2. Girar el mando de funciones hasta que en el panel indicador parpadee **P**.
3. Ajustar el número de programa deseado con el mando de temperatura.
Una vez se ha aplicado el programa, aparecerá un peso por defecto.

Ejemplo: Pollo asado. Peso: 1,2 kg



4. Programar el peso con el mando de temperatura.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. En el panel indicador se puede ver cómo transcurre dicha duración.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el mando de funciones.

Cancelar el programa

Desconectar el mando de funciones.



El horno se conecta y se desconecta automáticamente

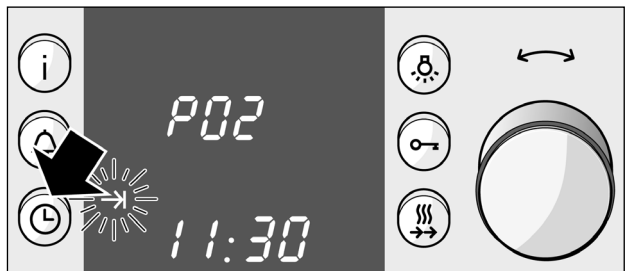
Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.

Ejemplo: Programa 02, el plato debe estar listo a las 12:15 horas.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

- 5.** Pulsar la tecla de reloj  varias veces hasta que el símbolo fin  parpadee. En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Atrasar el tiempo de finalización con el mando de temperatura.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. El tiempo de finalización aparece en el panel indicador. El símbolo →| se enciende. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el mando de funciones.

Nota

El tiempo del reloj avisador transcurre en el panel indicador.

Consulta de la duración restante |→|, el tiempo de finalización →| o la hora ☹: Pulsar la tecla hora ☹ varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

Consulta del peso programado: Pulsar la tecla Info i.

Hora

Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador parpadea el símbolo ☹ y tres ceros. Poner el reloj en hora.

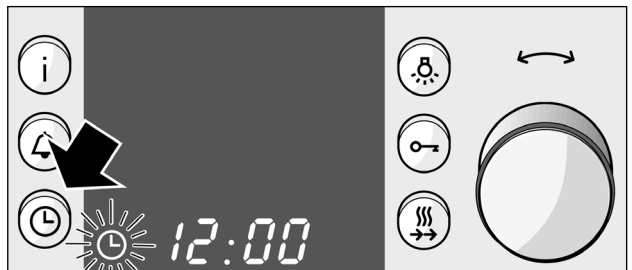
El mando de funciones debe estar desconectado.

Así se programa


1. Pulsar la tecla de reloj ☹.

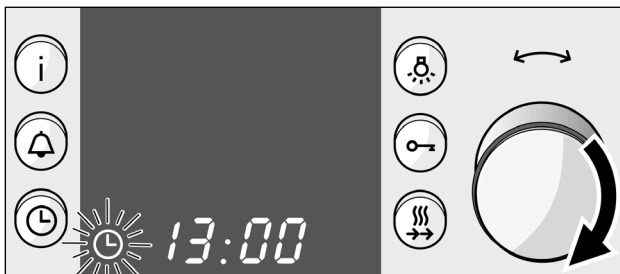
En el panel indicador aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ☹.

Ejemplo: 13:00 horas




2. Programar la hora con el botón de temperatura.

Tras unos segundos se aplica la hora. El símbolo  se apaga.



Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Pulsar la tecla de reloj  y modificar la hora con el mando de temperatura.



Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el apartado “Ajustes básicos”.

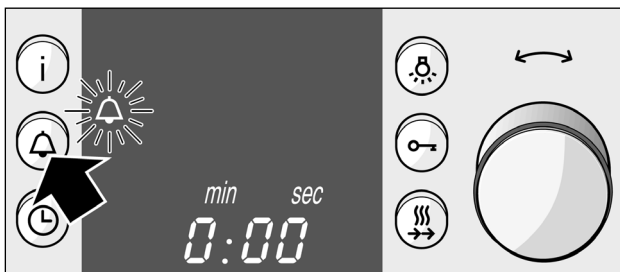
Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno. El reloj avisador tiene una señal especial. También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.


Así se programa

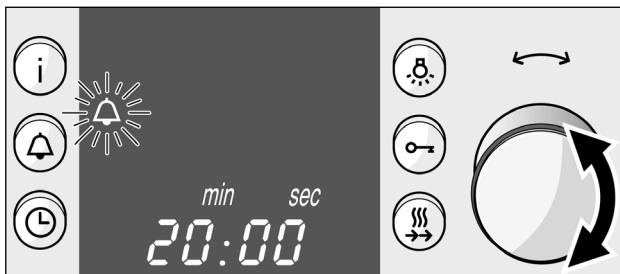
1. Pulsar la tecla de reloj avisador . El símbolo  parpadea.

Ejemplo: 20 minutos.




2. Programar la hora del reloj avisador con el mando de temperatura.


Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en el panel indicador. El tiempo transcurre de manera visible.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . El símbolo del reloj avisador se apaga.

Modificar el tiempo del reloj avisador





Pulsar la tecla de reloj avisador . Modificar el tiempo con el mando de temperatura.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador  3 veces.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente




Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en el panel indicador.

Consultar la duración restante , el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la tecla de hora  varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

| Ajuste básico | Función | Modificar en |
|---|--|--|
| Hora  1 = hora visible | Indicación de la hora | Hora 2 = hora oculta* |
| Duración de la señal  1 = aprox. 10 s | Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador | Duración de la señal 2 = aprox. 1 min 3 = aprox. 4 min |
| Tiempo de aplicación  2 = medio | Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste | Tiempo de aplicación 1 = corto 3 = largo |

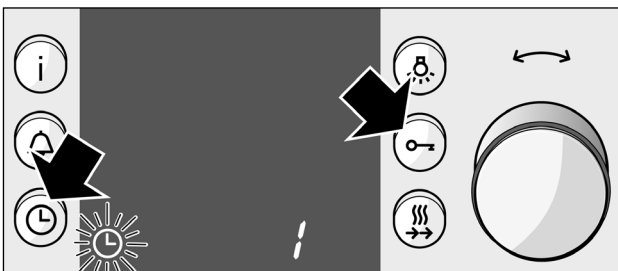
* Excepción: La hora aparece mientras el calor residual se muestra.

Modificar los ajustes básicos

No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

Ejemplo: Ocultar la hora

1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj ⌚ y la tecla \odot hasta que en el panel indicador aparezca un *i*. Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con el mando de temperatura.



3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.

En el panel indicador aparece un *i* para el ajuste básico de la duración de la señal.



Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla de reloj ⌚. Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj ⌚.

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

Si no se desea confirmar un ajuste básico, pulsar la tecla de reloj ⌚. Aparecerá el siguiente ajuste básico.



Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.



Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

Bloquear el horno

El mando de funciones debe estar desconectado. Pulsar la tecla  hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

Limitación automática del tiempo

Si se ha olvidado desconectar el horno, se activa la limitación automática del tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. El momento en que esto sucede depende de la temperatura programada o del nivel del grill.

Cuando el horno ya no caliente, aparecerá un 5 en el panel indicador.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se conecta el mando de funciones. El 5 se apaga.

Ahora se puede volver a programar el horno.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

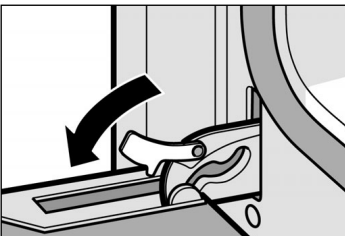
Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno es posible descolgar la puerta.

Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



1. Abra la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo, situadas a la derecha e izquierda.



- 3.** Inclinar la puerta del horno.
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda.
Cerrar un poquito la puerta y sacarla.

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

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior, el techo y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solos mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpian suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función Clean.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Limpieza de la base del horno

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre las superficies autolimpiantes.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos o agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Función Clean

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes en el horno no se limpien suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

Atención

Las superficies en el horno que no se limpian solas deberán limpiarse a fondo antes. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Niveles de limpieza

Según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes, es posible ajustar diferentes niveles.

Niveles de limpieza

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Así se programa



Colocar el mando de funciones en clean. En el panel indicador aparece el nivel 2.

Se puede modificar el nivel con el mando de temperatura.

El horno se desconecta automáticamente al final. Se oirá una señal breve.

Desconectar el mando de funciones.

Retrasar el tiempo de finalización

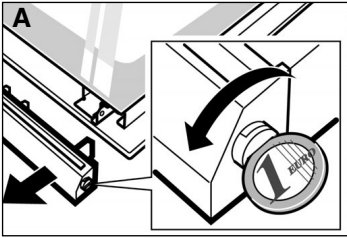
Mientras en el panel indicador parpadee el símbolo clean, es posible retrasar el final. Pulsar la tecla de reloj  y ajustar un tiempo de finalización. El símbolo fin → parpadea hasta que se aplica el tiempo. El horno se pone en marcha automáticamente.

Una vez el horno se haya enfriado

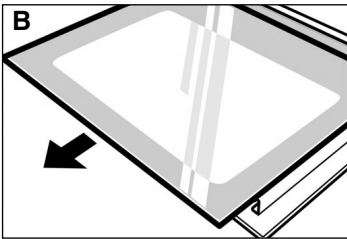
Limpia los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

Limpieza de los cristales

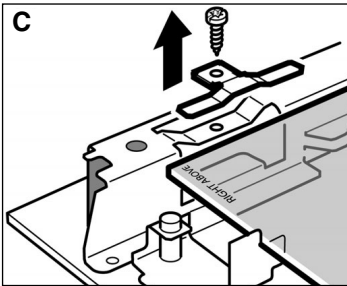
Los cristales de la puerta del horno se pueden retirar para una mejor limpieza.



1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Quitar la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos situados en la izquierda y la derecha. (Figura A).



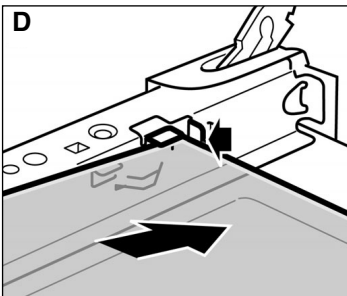
3. Alzar y extraer el cristal superior. (Figura B).



4. Desatornillar y retirar las grapas situadas en la izquierda y la derecha. (Figura C) Extraer el cristal.

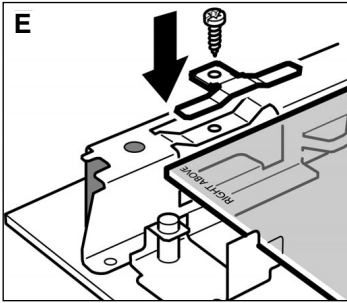
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Montaje



Observar que la inscripción “Right above” se encuentre en la parte superior a la derecha.

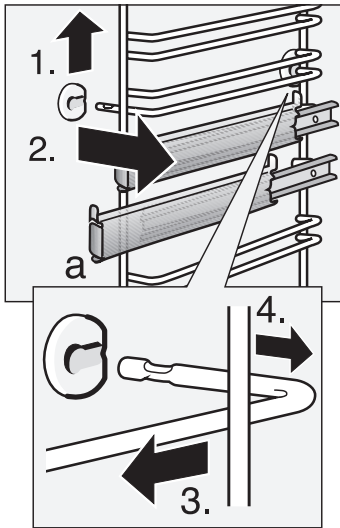
1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo. (Figura D).



2. Colocar las grapas en la izquierda y la derecha.
3. Introducir el cristal superior, (fig. E).
4. Colocar y enroscar la tapa.
5. Volver a montar la puerta del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado debidamente.

Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla,
3. luego tirar de la rejilla
4. y extraerla

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

| Avería | Posible causa | Consejos/ Forma de subsanarla |
|--|---|--|
| El aparato no funciona. | El fusible está defectuoso. | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente. |
| La pantalla de visualización del reloj parpadea. | Corte en el suministro eléctrico. | Vuelva a poner el reloj en hora. |
| En el indicador de hora aparece un "5". | Se ha activado la limitación automática de tiempo. | Desconectar el mando de funciones. |
| En el panel indicador aparece el mensaje de error "Er 1" o "Er 4". | La sonda térmica no funciona. | Avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| En el panel indicador aparece el mensaje de error "Er 2" | Conexión eléctrica errónea. | Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente. |
| En el panel indicador aparece el mensaje de error "Er 1" | Se ha pulsado demasiado tiempo una tecla o ésta se ha atascado. | Pulsar todas las teclas por separado. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. |

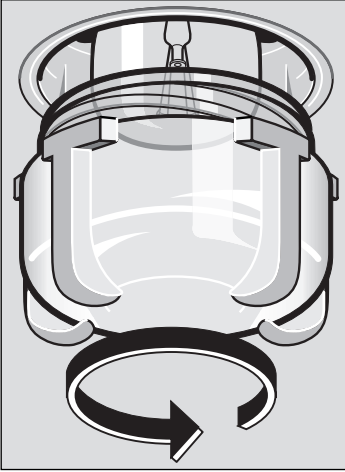
Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

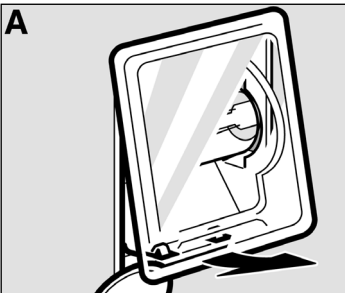
Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el Servicio de Asistencia Técnica o en el comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.

Lámpara situada en la parte superior del horno.

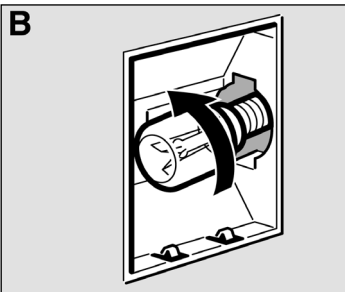


1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Lámpara situada en la pared lateral del horno



1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir la tapa de cristal abajo con la mano. Figura A. Si cuesta quitar el cristal protector, ayudarse con una cuchara.



4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.



Sustitución del cristal protector

5. Volver a colocar la tapa de cristal. Observar que la convexidad en el cristal esté a la derecha. Insertar el cristal arriba con fuerza y apretar abajo. Figura C. El cristal se enclava.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Quando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Nº de producto | FD |
| Servicio de Asistencia Técnica | |

Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

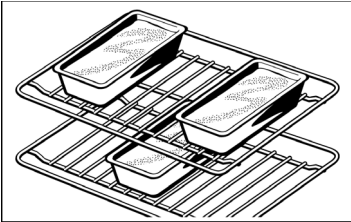
Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse aire caliente 3D. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.



Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.

La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de la tablas, se facilita información adicional.

| Pasteles para preparar en moldes | Molde sobre la parrilla | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---|--|--------|-----------------------|----------------|----------------------------|
| Pasteles de masa batida | Molde alto/molde de corona/molde rectangular | 2 | ☐ | 170-190 | 50-60 |
| | 3 moldes rectangulares* | 2+3 | ⊗ | 150-170 | 70-100 |
| Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca) | Molde alto/molde de corona/molde rectangular | 2 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| | 3 moldes rectangulares* | 2+3 | ⊗ | 140-160 | 70-100 |
| Base de pastaflora con borde | Molde desarmable | 1 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Base de tarta, de masa batida | Molde para base de tarta de fruta | 2 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Tarta de fruta o requesón, pastaflora** | Molde desarmable de metal | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Tarta fina de fruta, de masa batida | Molde desarmable/molde alto | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla) | Molde desarmable | 1 | ☐ | 180-200 | 50-60 |

* Prestar atención a la posición del molde rectangular.

** Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

| Pasteles en la bandeja de horneado | Molde sobre la parrilla | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|--|-------------------------|--------|-----------------------|----------------|----------------------------|
| Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta) | Bandeja | 2 | ☐ | 170-190 | 40-50 |
| | 2 bandejas* | 2+3 | ⊗ | 150-170 | 50-60 |
| Bollo con 500 g de harina | Bandeja esmaltada | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Bollos con 1 kg de harina | Bandeja esmaltada | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Pastel de hojaldre dulce | Bandeja esmaltada | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Pizzas | Bandeja | 2 | ☐ | 220-240 | 25-35 |
| | 2 bandejas* | 2+3 | ⊗ | 180-200 | 55-65 |

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

| Repostería | Molde sobre la parrilla | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|-------------------|-------------------------|--------|-----------------------|----------------|----------------------------|
| Pastas y galletas | Bandeja | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | 2 bandejas* | 2+3 | ⊗ | 130-150 | 25-35 |
| Merengue | Bandeja | 3 | ⊗ | 80-100 | 100-120 |
| Almendrado | Bandeja | 3 | ⊗ | 100-120 | 30-40 |
| | 2 bandejas* | 2+3 | ⊗ | 100-120 | 35-45 |
| Pasta de hojaldre | Bandeja | 3 | ⊗ | 190-210 | 20-30 |
| | 2 bandejas* | 2+3 | ⊗ | 180-200 | 30-40 |

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.
Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

La tarta quedó aplastada.

La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los periodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.

No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado dorado por arriba.

Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.

El pastel sale demasiado seco.

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.

El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).


Las pastas se han dorado de forma irregular.

El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.


Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.

La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.

Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.

Utilizar la próxima vez una bandeja más honda.

Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.

Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor.

Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

| Carne | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---|--------------|-------------|--------|-----------------------|----------------|----------------------------|
| Estofado de buey (p. ej. costillar) | 1 kg | cerrado | 2 | | 200–220 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190–210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 180–200 | 120 |
| Lomo de vaca | 1 kg | abierto | 2 | | 210–230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200–220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | | 190–210 | 90 |
| Roastbeef poco hecho* | 1 kg | abierto | 1 | | 240–250 | 50 |
| Bistecs, bien hechos | | Parrilla*** | 5 | | Nivel 3 | 20 |
| Bistecs, poco hechos | | Parrilla*** | 5 | | Nivel 3 | 15 |
| Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello) | 1 kg | abierto | 1 | | 200–220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190–210 | 140 |
| | 2 kg | | 1 | | 180–200 | 160 |
| Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna) | 1 kg | abierto | 1 | | 190–210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180–200 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | | 170–190 | 180 |
| Costillar de cerdo ahumado, con hueso | 1 kg | cerrado | 2 | | 210–230 | 70 |
| Asado de carne picada | 750 g | abierto | 1 | | 180–200 | 70 |
| Salchichas | aprox. 750 g | Parrilla*** | 4 | | Nivel 3 | 15 |
| Asado de ternera | 1 kg | abierto | 2 | | 190–210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 170–190 | 120 |
| Pierna de cordero deshuesada | 1,5 kg | abierto | 1 | | 160–180 | 140 |

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

*** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Aves

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.








Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

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

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.





Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

| Aves | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|-----------------------------------|---------------------|------------|--------|---|----------------|----------------------------|
| Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas | de 400 g cada pieza | Parrilla | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Pollo trinchado | de 250 g cada pieza | Parrilla | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Pollo, entero de 1 a 4 unidades | de 1 kg cada unidad | Parrilla | 2 |  | 200-220 | 50-80 |
| Pato | 1,7 kg | Parrilla | 2 |  | 180-200 | 90-100 |
| Ganso | 3 kg | Parrilla | 2 |  | 160-180 | 110-130 |
| Pavo joven | 3 kg | Parrilla | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| 2 muslos de pavo | de 800 g cada pieza | Parrilla | 2 |  | 190-210 | 90-110 |

Pescado

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Pescado | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|-------------------------|---------------------|------------|--------|---|----------------|----------------------------|
| Pesacado asado al grill | de 300 g | | 3 |  | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | Parrilla* | 2 |  | 190-210 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Rodajas de pescado | de 300 g cada pieza | Parrilla* | 4 |  | Nivel 3 | 20-25 |

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.

Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.

Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.

Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---|---|--------|-----------------------|----------------|----------------------------|
| Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta) | Molde para soufflés | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta) | Molde para soufflés o bandeja esmaltada | 3 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 | ☐ | 210-230 | 20-30 |
| Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas) | Molde para soufflés o bandeja esmaltada | 2 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| | | 2 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| Dorar tostadas | Parrilla | 4 | ☐ | 3 | 4-5 |
| Gratinar tostadas | Parrilla** | 4 | ☐ | 3 | 5-8 |

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

** Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | Es apropiado | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|-----------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------|----------------|----------------------------|
| Pizza* | Pizza con base fina | 2 | ☉ | 200-220 | 15-25 |
| | Pizza con base gruesa | 2 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | Pizza-baguette | 2 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | Minipizza | 2 | ☉ | 190-210 | 10-20 |
| Productos hechos de patata* | Patatas fritas | 2 | ☉ | 200-220 | 20-30 |
| | Patatas duquesa | 2 | ☉ | 200-220 | 20-30 |
| | Tortitas de patata | 2 | ☉ | 200-220 | 20-30 |
| | Bolsitas de patata rellenas | 2 | ☉ | 200-220 | 15-25 |
| Productos de panadería* | Panecillos | 3 | ☉ | 190-210 | 10-20 |
| | Croissants | 2 | ☉ | 200-220 | 5-15 |
| | Rosquillas saladas | 3 | ☉ | 200-220 | 10-20 |
| Albóndigas* | Barritas de pescado | 2 | ☉ | 180-200 | 5-15 |
| | Barritas de pollo | 2 | ☉ | 180-200 | 10-20 |
| | Hamburguesa de verdura | 2 | ☉ | 180-200 | 15-25 |
| Pastel de hojaldre* | Empanada de manzana | 3 | ☉ | 190-210 | 30-40 |

* Colocar papel de hornear sobre la bandeja esmaltada. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.


Descongelación



Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelación dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Así se programa

1. Ajustar el mando de funciones a la posición descongelar .
2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.

| Plato | Accesorio | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura°C |
|--|-----------|--------|---|---------------|
| Productos congelados delicados por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc. | Parrilla | 2 |  | 20°C |
| Otros alimentos congelados* Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas | Parrilla | 2 |  | 50°C |

* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

| Plato | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura°C | Duración en horas |
|--------------------------------------|--------|-----------------------|---------------|----------------------|
| 600 g de manzanas en rodajas | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 5 |
| 800 g de peras cortadas a trozos | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 8 |
| 1,5 kg de ciruelas | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 8–10 |
| 200 g de hierbas aromáticas, limpias | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 1 y 1/2 horas |

Nota

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

Cocción de mermeladas

Preparativos

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro.

¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.


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

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

1. Colocar la bandeja esmaltada en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en .
5. Ajustar el mando de temperatura de 170 a 180°C.

Confitar fruta

En cuanto se formen burbujas en los tarros, tras 40 ó 50 minutos, es decir, cuando empiecen a subir burbujitas a intervalos cortos hay que desconectar el mando de funciones.

Después de 25 a 35 minutos de calor residual, deberían retirarse los tarros del horno. Si se deja enfriar más tiempo en el horno, podrían formarse gérmenes y favorecer la acidificación de la fruta confitada.

| Fruta en tarros de un litro | Al burbujear | Calor residual |
|---|--------------|-------------------|
| Manzanas, grosellas, fresas | Desconectar | aprox. 25 minutos |
| Cerezas, albaricoques, melocotones, grosella espinosa | Desconectar | aprox. 30 minutos |
| Puré de manzana, peras, ciruelas | Desconectar | aprox. 35 minutos |

Conservar verduras

En cuanto se formen burbujas en los tarros, situar el mando de temperatura entre 120 y 140 °C. En la tabla se indica cuándo se puede desconectar el aparato. Dejar reposar la verdura unos 30–35 minutos más en el horno.

| Verduras con el jugo frío de la cocción en tarros de litro | Al burbujear 120-140°C | Calor residual |
|--|------------------------|-------------------|
| Pepinillos | – | aprox. 35 minutos |
| Remolacha roja | aprox. 35 minutos | aprox. 30 minutos |
| Col de Bruselas | aprox. 45 minutos | aprox. 30 minutos |
| Judías, colinabos, col lombarda | aprox. 60 minutos | aprox. 30 minutos |
| Guisantes | aprox. 70 minutos | aprox. 30 minutos |

Retirar los tarros

No colocar los tarros sobre una superficie fría o mojada. Podrían romperse.

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

Acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por:

- altas temperaturas
- un contenido de agua reducido en los alimentos
- productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

- patatas chips, patatas fritas,
- tostadas, panecillos, pan,
- productos de pastelería (galletas y bizcochos).

¿Qué se puede hacer?

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.

Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por aid¹ y BMVEL².

Generalidades

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.

“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.

Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente 3D a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente 3D a 170 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

¹ Folleto informativo “Acrilamida”, publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>









² Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | Accesorios y consejos y advertencias | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|----------------------------------|---|--------|---|----------------|----------------------------|
| Churros y buñuelos | Bandeja | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| | 2 bandejas | 2+3 |  | 150-170 | 30-40 |
| Pastelitos 20 piezas | Bandeja | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| Pastelitos 20 piezas por bandeja | 2 bandejas * | 2+3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Pastel plano de levadura | Bandeja esmaltada | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | 2 bandejas * | 2+3 |  | 150-170 | 50-60 |
| Pastel de manzana recubierto | 2 parrillas + 2 moldes desmontables de hojalata ø 20 cm** | 2+3 |  | 190-210 | 70-80 |
| | Bandeja esmaltada + 2 moldes desmontables de hojalata ø 20 cm** | 1 |  | 200-220 | 70-80 |



* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

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

** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Nivel del grill | Duración minutos |
|--------------------------------------|------------|--------|---|-----------------|------------------|
| Dorar tostadas (precalentar 10 min) | Parrilla | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Hamburguesa de ternera 12 unidades * | Parrilla | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Índice

| | |
|---|----|
| O que deve ter em atenção | 53 |
| Antes da montagem | 53 |
| Indicações de segurança | 53 |
| Causas de danos | 54 |
| O seu novo forno | 55 |
| O painel de comandos | 55 |
| Selector de funções | 55 |
| Selector de temperatura | 56 |
| Teclas de comando e painel indicador | 56 |
| Manípulos dos selectores rebaixáveis | 57 |
| Tipos de aquecimento | 57 |
| Forno e acessório | 59 |
| Turbina de arrefecimento | 60 |
| Antes da primeira utilização | 60 |
| Aquecer o forno | 61 |
| Limpar previamente os acessórios | 61 |
| Regular o forno | 61 |
| Desligar o forno manualmente | 62 |
| Pretende que o forno desligue automaticamente | 63 |
| Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente | 64 |
| indicação de calor residual | 65 |
| Aquecimento rápido | 65 |
| Como regular | 66 |
| Programa automático | 66 |
| Quanto tempo demora a confecção do prato | 67 |
| Como regular | 67 |
| Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente | 68 |
| Horas | 69 |
| Assí se programa | 69 |
| Despertador | 70 |
| Como regular | 70 |
| Regulações base | 71 |
| Modificar as regulações base | 72 |
| Segurança para crianças | 73 |

| | |
|--|----|
| Limite de tempo automático | 73 |
| Manutenção e limpeza | 74 |
| Exterior do aparelho | 74 |
| Interior do forno..... | 74 |
| Função clean..... | 76 |
| Limpeza dos vidros | 77 |
| Limpar as armações..... | 78 |
| Vedante | 78 |
| Acessórios..... | 78 |
| Una anomalia, que fazer? | 79 |
| Substituir a lâmpada do forno | 79 |
| Serviços de Assistência Técnica | 81 |
| Embalagem e aparelho antigo | 82 |
| Tabelas e conselhos | 83 |
| Bolos e bolachas..... | 83 |
| Conselhos para fazer bolos | 85 |
| Carne, aves, peixe..... | 86 |
| Conselhos para assa e grelhar | 90 |
| Soufflés, gratinados, tostas | 91 |
| Alimentos cozinhados e ultracongelados | 92 |
| Descongelar | 93 |
| Desidratar | 93 |
| Fazer conservas | 94 |
| Conselhos para poupar energia..... | 96 |
| Acrilamida nos alimentos | 96 |
| O que poder fazer | 97 |
| Refeições de teste | 98 |

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu forno.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

A ligação do forno deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e ligação do seu aparelho deve ser realizada por um técnico especializado e autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias pouco prováveis, danos sérios (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos motivados por instalações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho só deve ser utilizado para cozinhados na residência.

Utilize o forno exclusivamente para a preparação de alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras!

Mantenha as crianças sempre afastadas.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno.
Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forre o chão do forno com folha de alumínio. Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

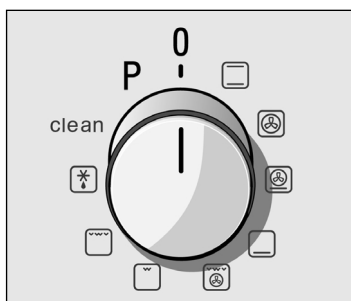
Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções






O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno. Na indicação é sugerido um valor para cada tipo de aquecimento.

Ajustes

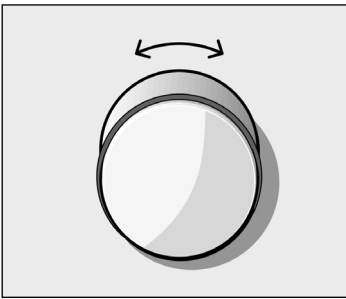
| | |
|--|------------------------------|
| | Calor superior e inferior |
| | Circulação de ar quente 3D |
| | Calor inferior com ar quente |
| | Calor inferior |
| | Grelhar com circulação de ar |

Ajustes

| | |
|---|--------------------------------------|
|  | Grelhados planos, pequena superfície |
|  | Grelhados planos, grande superfície |
|  | Descongelador |
| clean | Limpeza |
| P | Programa automático |


Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

Selector de temperatura



O mando rotativo permite-lhe alterar todos os valores sugeridos e os valores de regulação.


Amplitudes


| | |
|-----------------|---|
| 50 - 270 | Temperatura em °C |
| | A temperatura para descongelação  é de 20 a 85°C |
| 1 - 3 | Potências do grelhador |
| 1 - 3 | Níveis de limpeza |
| 1 min - 23.59 h | Duração |
| 5 seg - 12.00 h | Tempo regulado no despertador |
| P 01 - P 14 | Programas |

Teclas de comando e painel indicador





Tecla Info i

Tecla de alarme 

Tecla do relógio 

Tecla da lâmpada do forno 

Tecla de chave 

Tecla de aquecimento rápido 

Para consultar informações.

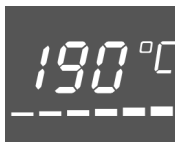
Para activar o alarme.

Para seleccionar as horas do relógio, o tempo de cozedura $l \rightarrow l$ e a hora de conclusão $\rightarrow l$.

Para acender e apagar a lâmpada do forno.

Para activar e desactivar o bloqueio de segurança.

Para que o forno alcance rapidamente a temperatura pretendida.



Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

O controlo de aquecimento por baixo da indicação de temperatura mostra o aumento da temperatura ou o calor residual do forno.

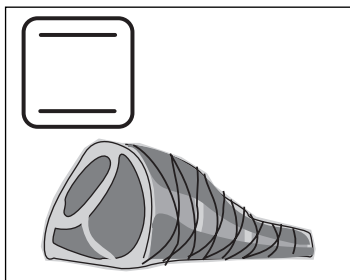
Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

Pode rodar os manípulos dos selectores para a direita ou para a esquerda.

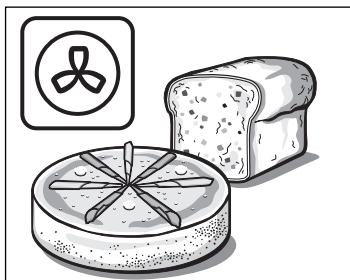
Tipos de aquecimento

Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.



Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados. Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.

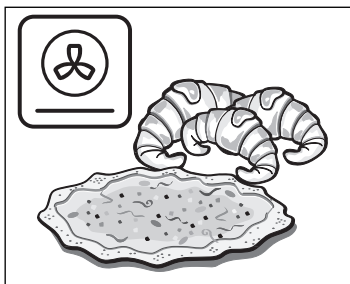


Circulação de ar quente 3D

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor da resistência circular pelo forno.

Com ar quente circulante 3D poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior.

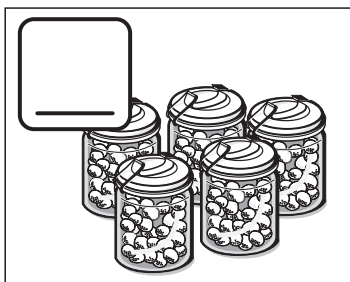
Para desidratar, o ar quente circulante 3D é o tipo de aquecimento mais adequado.



Calor inferior com circulação de ar quente

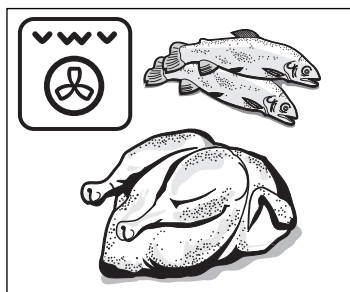
Neste modo, o calor inferior e a resistência circular estão em funcionamento

Este tipo de aquecimento é o mais adequado para alimentos ultracongelados. Obtém um melhor resultado de cozedura da pizza congelada, dos bolos de massa folhada, sem necessidade de pré-aquecer o forno.



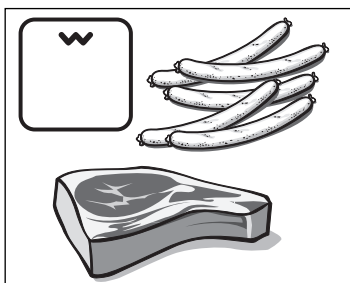
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo. Também para fazer conservas é o tipo mais adequado.



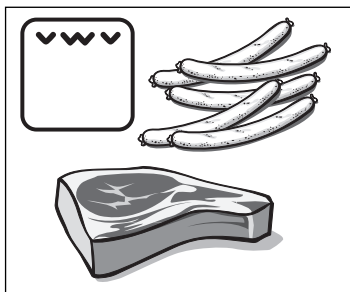
Grelhador de infravermelhos com circulação de ar quente

O grelhador e a turbina ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante os intervalos de repouso do grelhador, a turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador em volta dos alimentos. Desta forma, os assados de carne e peixe adquirem um tom dourado atraente em toda a superfície.



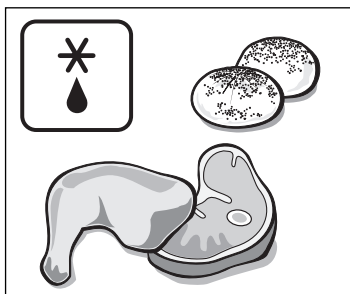
Grelhador de pequena superfície

Só aquece a zona central da resistência do grelhador. Este tipo de aquecimento é indicado para quantidades pequenas. Deste modo, poupa-se energia. Coloque o alimento na parte central da grelha.



Grelhador variável de grande superfície

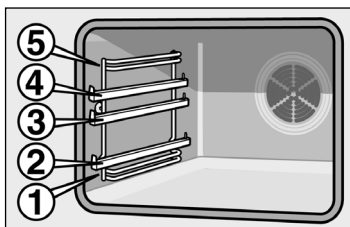
Aquece toda a superfície sob a resistência do grelhador. Pode assar no grelhador vários bifês, salsichas ou peixes.



Descongela

Uma turbina situada na parede posterior do forno distribui o ar em volta dos alimentos congelados. A carne congelada, as aves, o pão e os bolos são descongelados de modo uniforme.

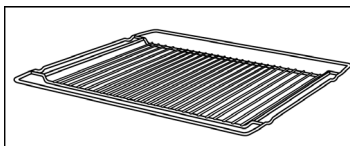
Forno e acessório




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

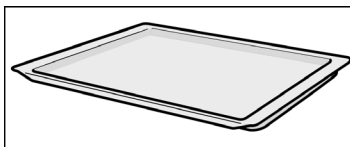
Pode utilizar as calhas extensíveis do nível 2, 3 e 4 para puxar o acessório ainda mais para fora, sem que o mesmo vire. Permite retirar os alimentos mais facilmente, sem necessitar de introduzir as mãos no forno quente.

Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade.



Grelha

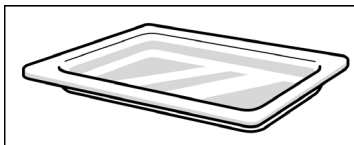
Para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas. Introduza a grelha com a curvatura para baixo .



Tabuleiro de alumínio

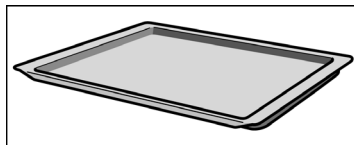
Para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Tabuleiro de vidro

Tabuleiro fundo de vidro. Também se presta como tabuleiro de servir à mesa.



Tabuleiro esmaltado

Para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Introduza o tabuleiro esmaltado no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.

Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão aparece o símbolo ☺ e três zeros a piscar.

Se o símbolo ☺ e três zeros estiverem a piscar

Execute o seguinte processo:


- 1.** Carregue na tecla ☺.
Aparecerá 12:00 e o símbolo ☺ começa a piscar.
- 2.** Modifique a hora com o comando de temperatura.

Uns segundos depois, a hora é aplicada. O forno estará agora pronto para funcionar.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

Como proceder

1. Coloque o selector de funções em calor superior e inferior .
Na indicação aparece uma temperatura sugerida.

2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar o forno manualmente

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

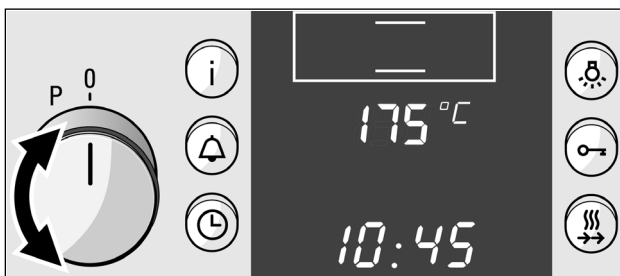
Tabelas e conselhos

No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Desligar o forno manualmente

1. Com o selector de funções, regular o tipo de aquecimento pretendido. Na indicação de temperatura aparece o valor sugerido para o tipo de aquecimento.

Exemplo: Calor superior e inferior ☒, 190 °C



2. Com o botão regule a temperatura ou a potência do grelhador com o selector de temperatura.



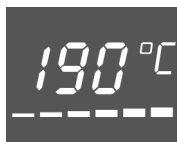
Desligar

Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções

Alterar a regulação

Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

Controlo de aquecimento



O controlo de aquecimento indica a subida da temperatura no forno. Assim que todos os campos estiverem preenchidos é a altura ideal para a introdução do prato a confeccionar.



Ao grelhar o controlo de aquecimento não é mostrado.

Durante o pré-aquecimento, pode consultar:

- pode verificar a temperatura de aquecimento aproximada com a tecla Info i.
- o tempo aproximado que falta para o forno atingir a temperatura pretendida, carregando duas vezes na tecla i.

Estes tempos que aparecem no painel indicador só estão correctos quando o pré-aquecimento tiver sido realizado sem introduzir os alimentos no forno.


Pretende que o forno desligue automaticamente

3. Prima a tecla do relógio . O símbolo de tempo de duração  começa a piscar.

Regule tal como descrito no ponto 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

Exemplo: Tempo de duração 45 minutos




4. Regule o tempo de duração, rodando o botão. O forno arranca após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções.




Alterar a regulação

Prima a tecla do relógio . Com o botão, modifique o tempo de duração.

Cancelar a regulação



Desligue o selector de funções.

Consultar as regulações

Consultar a hora de conclusão  ou as horas : prima a tecla do relógio  até aparecer o respectivo símbolo. O valor de consulta aparece durante alguns segundos.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4

5. Prime a tecla do relógio  até que o símbolo da hora de conclusão  comece a piscar. No visor pode ver quando o prato estará pronto.

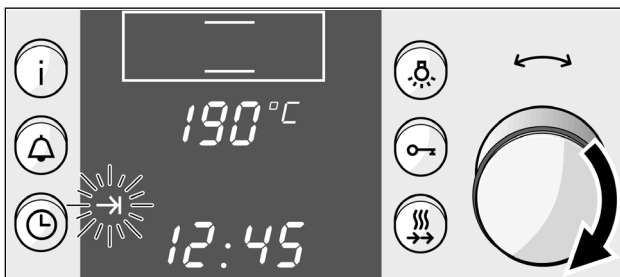
Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Exemplo: São 10h45m. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m.



6. Com o selector de temperatura, adie a hora de conclusão para mais tarde.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções.

Nota

Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.

Indicação de calor residual

Ao desligar o forno, poderá verificar o calor residual do forno no controlo de aquecimento. Se todos os campos estiverem preenchidos, o forno tem uma temperatura de aprox. 270 °C.

Quando a temperatura tiver descido para aprox. 60 °C, o controlo de aquecimento apaga-se.

Aproveitar o calor residual

O calor residual permite manter os alimentos quentes no forno.

Ao cozinhar pratos com tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 5 a 10 minutos antes do fim. O prato acabará de cozer com o calor residual, poupando energia.

Aquecimento rápido

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente.

Tipos de aquecimento adequados

Es posible activarlo en los siguientes modos de funcionamiento:

☐ = Calor superior e inferior

⊗ = Ar quente circulante 3D

⊗ = Ar quente circulante intensivo

☐ = Calor inferior

clean = Limpeza

Como regular

Em primeiro lugar, regule o forno.
Depois, prima a tecla de aquecimento rápido **↻**. Na indicação acende o símbolo **↻**.
O forno começa a aquecer. Os campos do controlo de aquecimento começam a preencher-se.

O aquecimento rápido terminou

Ouvirá um curto sinal. O símbolo **↻** apaga-se. Coloque o prato no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima a tecla de aquecimento rápido. O símbolo apaga-se. O aquecimento rápido foi cancelado.

Notas

Se mudar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é interrompido.

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura estiver regulada para menos de 100°C.

Se a temperatura no forno for apenas ligeiramente mais baixa do que a temperatura regulada, o aquecimento rápido não é necessário e, como tal, não é activado.

Durante o aquecimento rápido pode verificar

– temperatura de aquecimento actual com a tecla Info **i**.

– o tempo que falta para atingir a temperatura pretendida, carregando duas vezes na Info **i**.

Programa automático

Com o Programa Automático, a confecção de receitas é muito fácil.

Esta função é composta por 14 programas. Cada um deles corresponde a uma receita diferente (consulte as receitas no livro de receitas em anexo).

Só terá de escolher a receita que pretende confeccionar e consultar o número do programa correspondente (p. ex.: P01), pesar o alimento e introduzi-lo no forno.

Nota

Quando confeccionar uma receita utilizando esta função, é necessário ter em conta todas as condições que aparecem no livro de receitas em anexo. Para a confeção de outras receitas não incluídas no livro de receitas em anexo, não pode utilizar o programa automático.

Quanto tempo demora a confeção do prato?

Para que saiba quanto tempo demora a confeção do prato, efectue a regulação, tal como descrito no ponto 1 a 4. O tempo de duração aparece na indicação.

Cancelar o programa: Desligue o selector de funções.

Como regular

1. Consulte o livro de receitas e escolha o programa correspondente à receita que pretende confeccionar.
2. Rode o selector de funções até que comece a piscar um **P**.

Exemplo: Frango assado. Peso: 1,2 kg.



3. Com o selector de temperatura regule o número do programa pretendido.
Depois de o programa ter sido aceite, aparece o valor sugerido para o peso.



4. Com o selector de temperatura regule o peso.

O forno arranca após alguns segundos. Na indicação começa a contagem decrescente do tempo de duração.

O tempo de duração terminou

Cancelar o programa



Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções.

Desligue o selector de funções.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4.

5. Prima a tecla do relógio ⌚ até o símbolo da hora de conclusão →| começar a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.

Utilize apenas carne ou peixe frescos.

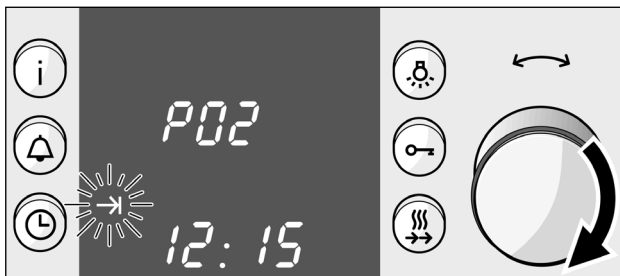
Não deixe ficar os alimentos muito tempo dentro do forno. A carne e o peixe, sem refrigeração, deterioram-se facilmente.

Exemplo: programa 02, o prato deverá estar pronto à 12h15m.



6. Com o botão regule a hora de conclusão para mais tarde.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação aparece a hora de conclusão. O símbolo →| acende. O forno liga no momento certo.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Desligue o selector de funções.

Nota

A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação. Consultar o tempo de duração restante |→|, a hora de conclusão →| ou a hora ⌚: prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer o respectivo símbolo. Consultar o peso: prima a tecla Info i.

Horas

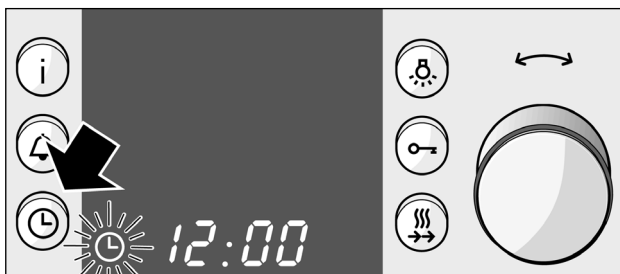
Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora. O selector de funções tem de ser desligado.

Así se programa

1. Prima a tecla do relógio ⌚.

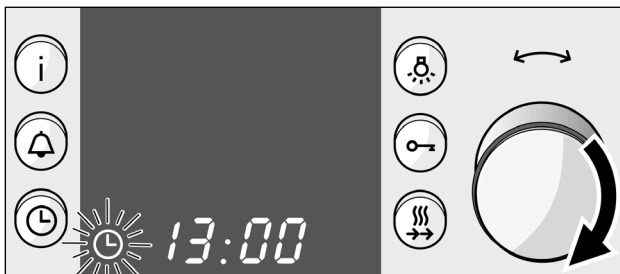
Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.

Exemplo: 13:00 horas



2. Acerte a hora rodando o selector de temperatura.

A hora é assumida decorridos alguns segundos. O símbolo ⌚ apaga-se.



Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

Prima a tecla do relógio ⌚ e muda a hora com o botão.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às “Regulações base”.

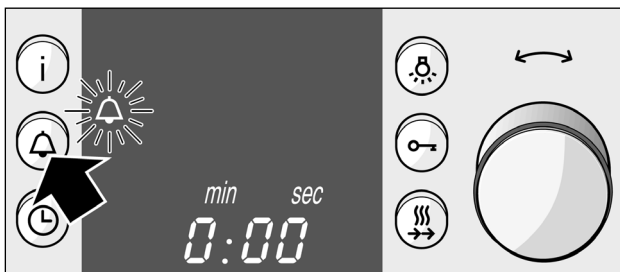
Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno. O despertador tem um sinal especial. Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.


Como regular

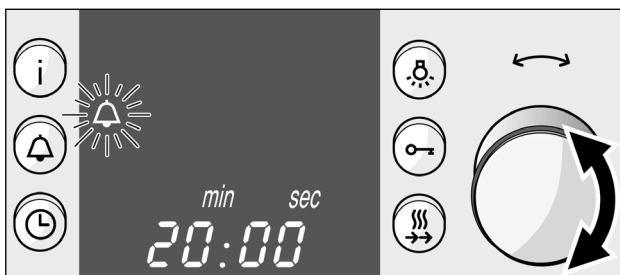
1. Premir a tecla despertador 🔔. O símbolo 🔔 começa a piscar.

Exemplo: 20 minutos.



2. Com o botão de temperatura, regular a hora de despertar.

O despertador começa a funcionar após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação. A contagem decrescente do tempo é mostrada.




O tempo terminou

Alterar o tempo do despertador

Anular a regulação

Feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração

Soa um sinal sonoro. Carregue na tecla despertador . A indicação do despertador apaga-se.

Carregue na tecla despertador . Com o botão, alterar o tempo.


Carregue na tecla despertador  3 vezes

Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação.

Consultar o tempo de duração restante $| \rightarrow |$, a hora de conclusão $\rightarrow |$ ou a hora \ominus : prima a tecla do relógio \ominus até aparecer o respectivo símbolo. O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

Regulações base




O seu forno possui várias regulações base. A regulação base das horas, a duração do sinal e o tempo de aceitação da regulação podem ser alterados.

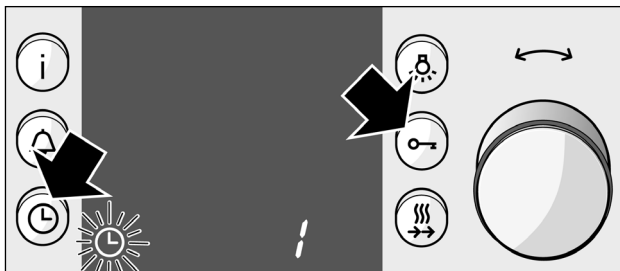
| Regulação base | Função | Alterar para |
|---|--|--|
| Horas \ominus i = horas em primeiro plano | Indicação das horas | Horas $\bar{0}$ = horas ocultadas* |
| Duração do sinal  i = aprox. 10 s | Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador | Duração do sinal $\bar{2}$ = aprox. 1 min $\bar{3}$ = aprox. 4 min |
| Tempo de aceitação $ \rightarrow $ $\bar{2}$ = médio | Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida. | Tempo de aceitação i = curto $\bar{3}$ = longo |

* Exceção: As horas são mostradas enquanto a indicação do calor residual for exibida.

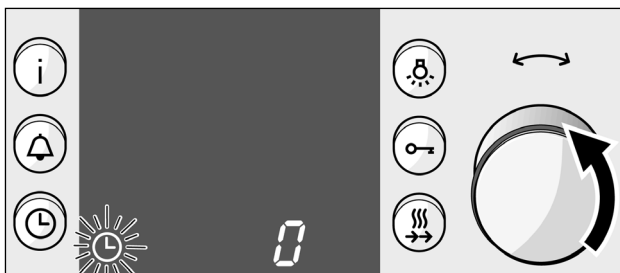
Modificar as regulações base


Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.
Exemplo: Ocultar a hora.


1. Prima a tecla do relógio  e a tecla  simultaneamente, até aparece na indicação um . Esta é regulação base das horas em primeiro plano.





2. Com o botão, modifique a regulação base.




3. Confirme com a tecla do relógio .

Na indicação aparece um  que representa a regulação base da duração do sinal.



Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e confirme com a tecla do relógio . Pode ainda modificar o tempo de aceitação. Por fim, prima a tecla do relógio .

Não deseja modificar todas as regulações base

Se não desejar modificar uma regulação base, prima a tecla do relógio . apresentada a regulação base seguinte.



Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.



Segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui um sistema de segurança para crianças.

Bloquear o forno

O selector de funções tem de estar desligado. Prima a tecla de chave  até aparecer na indicação o símbolo . Isto demora cerca de 4 segundos.

Anular o bloqueio

Prima a tecla de chave  até o símbolo  apagar.

Notas

Também é possível regular o despertador e acertar as horas com o forno bloqueado.

Limite de tempo automático

Se alguma vez se esquecer de desligar o forno, o limite de tempo automático é activado. O funcionamento do forno é interrompido. O limite de tempo é activado em função da temperatura ou da potência do grelhador reguladas.

Quando o forno já não está a aquecer, na indicação das horas aparece um 5.

O aquecimento é interrompido até desligar o selector de funções. O 5 apaga-se. Agora pode regular novamente o forno.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

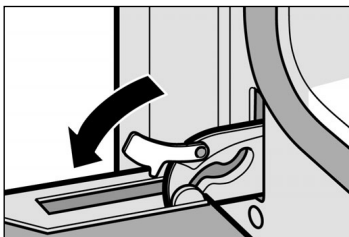
Forno

Não utilize esfregies de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

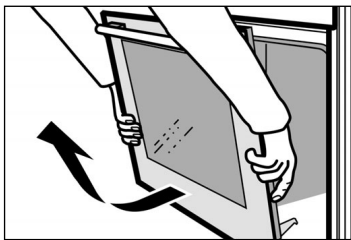
Para facilitar a limpeza, pode retirar a porta do forno.

Desencaixar a porta do forno

A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.



1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.



Limpar as superfícies catalíticas do forno

3. Coloque a porta do forno numa posição inclinada. Agarre em baixo, do lado direito e do lado esquerdo, com ambas as mãos. Feche a porta mais um pouco e retire-a para fora.

Depois da limpeza, coloque a porta do forno pela sequência inversa.

A parte posterior, o tecto e as paredes laterais do forno possuem um revestimento de esmalte dotado de auto-limpeza, efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com produtos próprios para a limpeza de fornos.

Quando as superfícies dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com a função Clean.

A ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência sobre a auto-limpeza.

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Função Clean

A função Clean é um programa de regeneração. Quando as peças do forno dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com esta função. Posteriormente, ficam de novo totalmente operacionais.

Retire os acessórios e a loiça do forno.

Atenção

Tem de limpar previamente as superfícies do forno que não são sujeitas a auto-limpeza. Caso contrário, surgem manchas impossíveis de remover.

Níveis de limpeza

Dependendo do grau de sujidade das peças sujeitas a auto-limpeza, tem à disposição vários níveis de limpeza.

Níveis de limpeza:

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Como regular



Coloque o selector de funções na posição clean. No mostrador aparece o nível 2.

Pode alterar o nível com o selector de temperatura.

Atingida a hora de conclusão, o forno desliga-se automaticamente. Ouvirá um curto sinal.

Desligue o selector de funções.

Adiar a hora de conclusão

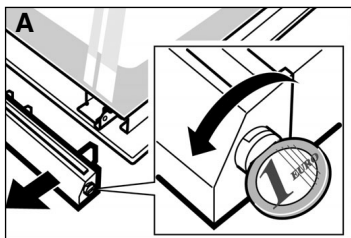
Enquanto na indicação estiver a piscar o símbolo clean, pode adiar a hora de conclusão. Prima a tecla do relógio  e regule a hora de conclusão. O símbolo da hora de conclusão  começa a piscar até a hora ser assumida. O forno liga-se automaticamente

Quando o forno tiver arrefecido

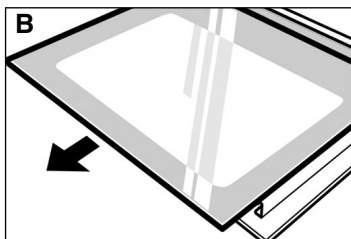
Limpe os resíduos de sal das peças dotadas de auto-limpeza com um pano húmido.

Limpeza dos vidros

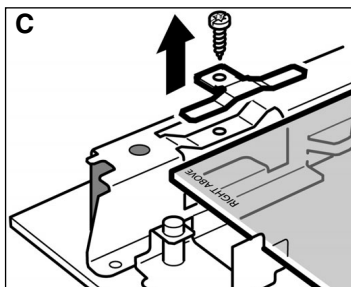
Para uma limpeza mais eficaz os vidros da porta do forno podem ser retirados.



1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pino.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)



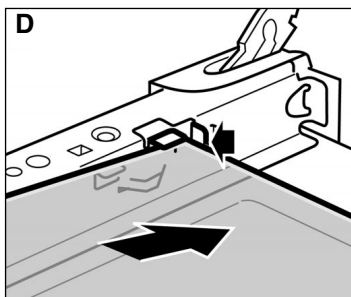
3. Levante o vidro de cima e retire-o. (Figura B)



4. Desaparafuse e remova os grampos grandes do lado esquerdo e do lado direito. (Figura C) Retire o vidro do meio.

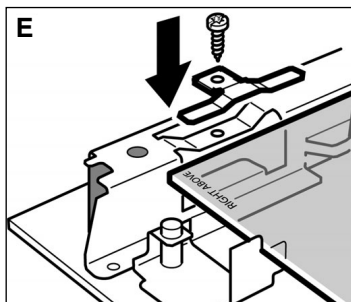
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Montagem



Certifique-se de que a inscrição “Right above” que se encontra no canto inferior esquerdo do vidro está invertida em ambos os vidros.

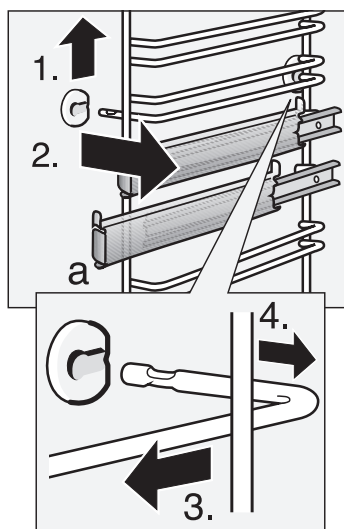
1. Empurre o vidro de baixo inclinado até atrás. (Figura D)



2. Coloque os grampos do lado esquerdo e do lado direito
3. Insira o vidro do meio. (Figura E)
4. Coloque e aparafuse a cobertura.
5. Volte a montar a porta do forno.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

1. Pega na armação pela frente e levante-a,
2. desencaixe-a,
3. de seguida puxe a armação para a frente
4. e retire-a

Lave as armações com detergente e um esfregão ou com uma escova.

Encaixe das armações:

Encaixe a armação atrás, empurre-a ligeiramente para trás e encaixe-a à frente.

As armações ajustam-se perfeitamente tanto do lado esquerdo como direito. O arqueamento (a) tem de ficar sempre virado para baixo.

Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de recorrer à Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

| Anomalia | Causa possível | Indicações/ Solução |
|--|---|---|
| O aparelho não funciona | Fusível avariado. | Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições. |
| No visor indicador do relógio começa a piscar | Falha de corrente. | Acerte de novo as horas. |
| No indicador do relógio aparece um "5". | O limite de tempo automático foi activado. | Desligue o selector de funções. |
| No painel indicador aparece a mensagem de erro "Er 1" ou "Er 4". | O sensor de temperatura está avariado. | Contacte os Serviços de Assistência Técnica. |
| No painel indicador aparece a mensagem de erro "Er 2" | Ligação à corrente incorrecta. | Desligue o fusível na caixa respectiva e providencie para que o aparelho seja ligado correctamente. |
| No painel indicador aparece a mensagem de erro "Er 1" | Uma tecla foi premida durante demasiado tempo ou ficou presa. | Prima todas as teclas individualmente. Se a mensagem de erro não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica |

As reparações devem ser efectuadas apenas pelos funcionários da Assistência Técnica.

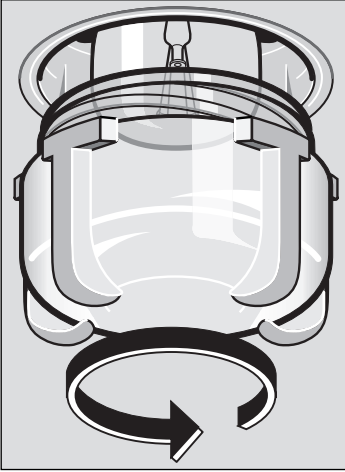
Se um aparelho não tiver sido correctamente reparado, pode constituir um perigo significativo.

Substituir a lâmpada do forno

Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, de 25 Watt, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

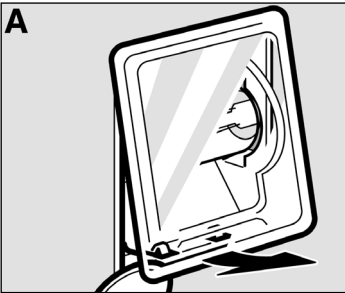
Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

Lâmpada localizada na parte superior do forno

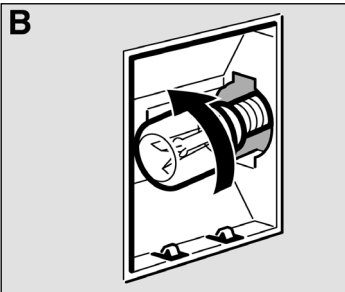


1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio, para evitar qualquer dano.
3. Retire o vidro de protecção, rodando-o para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo.
5. Volte a colocar o vidro de protecção.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Lâmpada localizada na parede lateral do forno



1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Retire a tampa de vidro. Para tal, abra a tampa de vidro em baixo com a mão. Figura A. Se a cobertura de vidro for difícil de remover utilize uma colher para ajudar..



4. Desaparafuse a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. Figura B.



Substituição da tampa de vidro

5. Coloque novamente a tampa de vidro. Certifique-se de que o arqueamento do vidro se encontra do lado direito. Coloque o vidro em cima e carregue com força por baixo. Figura C. O vidro encaixa.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

| Nº E | FD |
|--|----|
| Serviços de Assistência Técnica | |

Embalagem e aparelho antigo

O seu novo aparelho foi protegido pela embalagem durante o transporte. Todos os materiais nela utilizados são ecológicos e podem ser reutilizados. Por favor colabore na protecção do ambiente e proceda a uma eliminação ecológica da embalagem.

Os aparelhos usados não são lixo inútil, se forem sujeitos a uma eliminação ambientalmente correcta permitem a aproveitação de matérias-primas valiosas.

Antes de reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante com a indicação “Atenção ferro-velho!”

Informe-se sobre os procedimentos actuais de eliminação junto do vendedor do equipamento ou dos serviços municipais da sua área de residência.

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

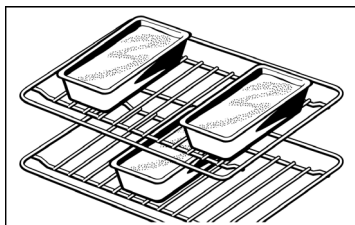
Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal. Ao utilizar formas claras, de material fino ou formas de vidro deverá utilizar o ar quente circulante 3D. Apesar disso, os tempos de cozedura são mais prolongados e o bolo não aloura de modo tão uniforme.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

Se desejar cozer bolos em 3 formas de bolo inglês simultaneamente, coloque-as sobre a grelha, conforme ilustrado na figura.












Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.

As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.








A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.

| Bolos em forma | Forma sobre a grelha | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|---|--|--------------|---|-----------------------|---------------------------------------|
| Bolos batidos simples | Forma de buraco/ forma de bolo inglês 3 formas de bolo inglês* | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| | | 2+3 |  | 150-170 | 70-100 |
| Bolos batidos finos (por ex., bolo de areia) | Forma de buraco/ forma de bolo inglês 3 formas de bolo inglês* | 2 |  | 160-180 | 60-70 |
| | | 2+3 |  | 140-160 | 70-100 |
| Bases de massa quebrada com rebordo | Forma de mola | 1 |  | 160-180 | 25-35 |
| Bases de tarte de massa batida | Forma para tarte de fruta | 2 |  | 160-180 | 20-30 |
| Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada** | Forma de mola preta | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Bolo de fruta fino, de massa batida | Forma de buraco | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Tartes salgadas** (por ex., quiche/tarte de cebola) | Forma de mola | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Tenha em atenção a posição da forma de bolo inglês.

** Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do forno.

| Bolos no tabuleiro | | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|--|----------------------------|--------------|---|-----------------------|---------------------------------------|
| Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta (fruta) | Tabuleiro 2 Tabuleiros* | 2 |  | 170-190 | 40-50 |
| | | 2+3 |  | 150-170 | 50-60 |
| “Stollen” com 500 g de farinha | Tabuleiro esmaltado | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| “Stollen” com 1 kg de farinha | Tabuleiro esmaltado | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| “Strudel”, doce | Tabuleiro esmaltado | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Pizzas | Tabuleiro 2 tabuleiros* | 2 |  | 220-240 | 25-35 |
| | | 2+3 |  | 180-200 | 55-65 |

* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro esmaltado por cima

| Bolos pequenos | | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Duração da cozedura em minutos |
|------------------|---------------|-------|---------------------|----------------|--------------------------------|
| Bolachas | Tabuleiro | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | 2 tabuleiros* | 2+3 | ⊗ | 130-150 | 25-35 |
| Suspiros | Tabuleiro | 3 | ⊗ | 80-100 | 100-120 |
| Bolos de amêndoa | Tabuleiro | 3 | ⊗ | 100-120 | 30-40 |
| | 2 tabuleiros* | 2+3 | ⊗ | 100-120 | 35-45 |
| Massa folhada | Tabuleiro | 3 | ⊗ | 190-210 | 20-30 |
| | 2 tabuleiros* | 2+3 | ⊗ | 180-200 | 30-40 |

* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro esmaltado por cima. Pode adquirir tabuleiros adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.

Oriente-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.

Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.

Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo abate.

Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.

O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.

Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo ficou demasiado escuro em cima.

Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.

O bolo ficou demasiado seco.

Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrife sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduz o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior ("enqueijado" com fios de água).

Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.

O bolo alourou de forma irregular.

Selecione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá cozer os bolos sensíveis com calor superior e inferior (☐) num só nível. Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro.

O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo. O sumo da fruta transborda.

Da próxima vez, utilize o tabuleiro esmaltado mais fundo.

Cozinhou em vários níveis simultaneamente. O bolo do tabuleiro de cima apresenta uma cor mais escura do que o bolo do tabuleiro de baixo.

Para cozer bolos em vários níveis, utilize sempre o ar quente circulante 3D (⊗). Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.

Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.

Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água formar-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Adicione 2 a 3 colheres de sopa de caldo à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa de caldo à carne para estufar, conforme o tamanho da peça.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

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.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentas. 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 mesma for colocada no centro da grelha.






















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

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Carne

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

| Carne | Peso | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Duração cocção, minutos |
|--|----------------|------------|-------|---|----------------|-------------------------|
| Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo) | 1 kg | tapado | 2 |  | 200–220 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190–210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 180–200 | 120 |
| P. de vaca | 1 kg | destapado | 2 |  | 210–230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200–220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190–210 | 90 |
| Rosbife, mal passado* | 1 kg | destapado | 1 |  | 240–250 | 50 |
| Bifes, bem passados | | Grelha*** | 5 |  | Nível 3 | 20 |
| Bifes, rosa | | Grelha*** | 5 |  | Nível 3 | 15 |
| Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço) | 1 kg | destapado | 1 |  | 200–220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190–210 | 140 |
| | 2 kg | | 1 |  | 180–200 | 160 |
| Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, Joelho) | 1 kg | destapado | 1 |  | 190–210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180–200 | 150 |
| | 2 kg | | 1 |  | 170–190 | 180 |
| Corça com osso | 1 kg | tapado | 2 |  | 210–230 | 70 |
| Carne picada assada | 750 g | destapado | 1 |  | 180–200 | 70 |
| Salsichas | cerca de 750 g | Grelha*** | 4 |  | Nível 3 | 15 |
| Carne de vitela assada | 1 kg | destapado | 2 |  | 190–210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 170–190 | 120 |
| Perna de borrego sem osso | 1,5 kg | destapado | 1 |  | 160–180 | 140 |

* Decorrido metade do tempo, vire o rosbife. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

** No caso de carne de porco, dê uns cortes no toucinho e, se a peça tiver de ser virada, coloque-a, primeiro, com a parte do toucinho para baixo.

*** Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Aves

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.

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

No caso de pato ou ganso, espete a pele por baixo das asas, para que a gordura possa escorrer.

Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

| Aves | Peso | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Duração minutos |
|-------------------------------------|------------|------------|-------|---------------------|----------------|-----------------|
| Metades de frango 1 a 4 unidades | 400 g cada | Grelha | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Frango em pedaços | 250 g cada | Grelha | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Frango inteiro 1 a 4 unidades | 1 kg cada | Grelha | 2 | | 200-220 | 50-80 |
| Pato | 1,7 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | 90-100 |
| Ganso | 3 kg | Grelha | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Peru jovem | 3 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 pernas de peru | 800 g | Grelha | 2 | | 190-210 | 90-110 |

Peixe

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

| Peixe | Peso | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C grelhador | Duração minutos |
|----------------------------|------------|------------|-------|---------------------|--------------------------|-----------------|
| Peixe grelhado al grill | 300 g cada | Grelha* | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 | | 190-210 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Peixe às postas | 300 g cada | Grelha* | 4 | | Fase 3 | 20-25 |

* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente abaixo e prolongue o tempo.

Como 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 está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns 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 menor ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido.

Ao regar o assado, formam-se vapores.

Utilize grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, conseqüentemente, não é formado tanto vapor de água.

Soufflés, gratinados, tostas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

| Prato | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C grelhador | Tempo de duração minutos |
|---|------------------------|-------|---------------------|--------------------------|--------------------------|
| Soufflés doces (por ex. queijo fresco batido com fruta) | Forma de soufflé | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa) | Forma de soufflé | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| | ou tabuleiro esmaltado | 3 | | 210-230 | 20-30 |
| Soufflés salgados com ingredientes crus* (por ex., gratinado de batata) | Forma de soufflé | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| | ou tabuleiro esmaltado | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Dourar tostas | Grelha | 4 | | 3 | 4-5 |
| Gratinar tostas | Grelha** | 4 | | 3 | 5-8 |

* O prato no forno não deve ter mais de 2 cm de altura.

** Coloque o tabuleiro esmaltado sempre no nível 1.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

| Prato | Adequado para | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Duração minutos |
|-------------------------|-------------------------------|-------|---------------------|----------------|-----------------|
| Pizza* | Pizza com base fina | 2 | ☉ | 200–220 | 15–25 |
| | Pizza com base alta | 2 | ☉ | 180–200 | 20–30 |
| | Pizza–baguette | 2 | ☉ | 180–200 | 20–30 |
| | Minipizza | 2 | ☉ | 190–210 | 10–20 |
| Derivados de batata* | Batatas fritas | 2 | ☉ | 200–220 | 20–30 |
| | Batatas duchesse | 2 | ☉ | 200–220 | 20–30 |
| | Batatas salteadas | 2 | ☉ | 200–220 | 20–30 |
| | Almofadas de batata recheadas | 2 | ☉ | 200–220 | 15–25 |
| Produtos de pastelaria* | Pãezinhos | 3 | ☉ | 190–210 | 10–20 |
| | Croissants | 2 | ☉ | 200–220 | 5–15 |
| | Rosquilhas | 3 | ☉ | 200–220 | 10–20 |
| Assados* | Barrinhas de peixe | 2 | ☉ | 180–200 | 5–15 |
| | Sticks de frango | 2 | ☉ | 180–200 | 10–20 |
| | Hamburgeres de legumes | 2 | ☉ | 180–200 | 15–25 |
| Strudel* | “Strudel” de maçã | 3 | ☉ | 190–210 | 30–40 |

* Forre o tabuleiro esmaltado com papel vegetal. Verifique se o papel vegetal é adequado para estas temperaturas.


Descongelar



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

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

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

Como regular

1. Coloque o selector de funções na posição .
2. Com o selector de temperatura regule a temperatura.

| Prato | Acesório | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura°C |
|--|----------|-------|---|---------------|
| Produtos congelados sensíveis Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, frutas, etc. | Grelha | 2 |  | 20°C |
| Outros produtos ultracongelados* Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria | Grelha | 2 |  | 50°C |

* Cobrir os produtos congelados com uma folha própria para microondas. Coloque as aves no prato com o peito virado para baixo.

Desidratar

Utilize apenas fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

Forre o tabuleiro esmaltado e a grelha com papel vegetal ou papel próprio para cozinhar.

| Prato | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura°C | Tempo de duração horas |
|------------------------------------|-------|---------------------|---------------|------------------------|
| 600 g de maçãs às rodelas | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 5 |
| 800 g de pêras aos quartos | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 8 |
| 1,5 kg de ameixas | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 8–10 |
| 200 g de ervas aromáticas, lavadas | 2+3 | ☉ | 80 | aprox. 1 e 1/2 horas |

Nota

Volte várias vezes os legumes ou a fruta muito sumarentos. Solte os alimentos do papel, logo após a desidratação.

Fazer conservas

Preparação

Os frascos e os anéis de borracha têm de estar limpos e em boas condições. Sempre que possível, utilize frascos do mesmo tamanho. Os dados indicados na tabela referem-se a frascos redondos de um litro.

Atenção! Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas podem rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em perfeitas condições e lave-os muito bem.

Coloque os frutos ou legumes nos frascos. Se necessário, volte a limpar os rebordos dos frascos. Estes têm de se encontrar em perfeitas condições de limpeza. Coloque em cada frasco um anel de borracha e uma tampa. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Os tempos indicados nas tabelas servem de mera orientação, podendo ser influenciados pela temperatura ambiente, número de frascos, quantidade e aquecimento do conteúdo do frasco. Antes de mudar de potência de aquecimento ou desligar, certifique-se de que está a efervescer correctamente dentro dos frascos.

Como regular

1. Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 2. Coloque os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem no mesmo.
2. Deite 1/2 litro de água quente (a aprox. 80°C) no tabuleiro esmaltado.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o selector de funções em
5. Coloque o botão na amplitude 170 a 180°C.

Fazer conservas de frutos

Assim que começar a efervescer nos frascos, ou seja comece a borbulhar a intervalos curtos, desligue, após cerca de 40 a 50 minutos, o selector de funções.

Após 25 a 35 minutos de o forno ter sido desligado retire os frascos do forno. Se forem deixados a arrefecer durante mais tempo no forno, podem formar-se germes que favorecem a acidificação da fruta em conserva.

Frutos em frascos de um litro

| | A partir da efervescência | Após o forno ter sido desligado |
|--|---------------------------|---------------------------------|
| Maçãs, groselhas, morangos | Desligar | aprox. 25 minutos |
| Cerejas, alperces, pêsegos, uvas-espim | Desligar | aprox. 30 minutos |
| Puré de maçã, pêras, ameixas | Desligar | aprox. 35 minutos |

Fazer conservas de legumes

Assim que começar a borbulhar nos frascos, reduza a temperatura com o botão rotativo para aprox. 120 a 140°C. Veja na tabela quando poder desligar o aparelho. Deixe os legumes repousar mais 30–35 minutos no forno.

Legumes com decocção a frio em frascos de um litro

| | A partir da efervescência 120-140°C | Após o forno ter sido desligado |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| Pepinos | – | aprox. 35 minutos |
| Beterraba | aprox. 35 minutos | aprox. 30 minutos |
| Couve-de-Bruxelas | aprox. 45 minutos | aprox. 30 minutos |
| Feijões, rábano, couve roxa | aprox. 60 minutos | aprox. 30 minutos |
| Ervilhas | aprox. 70 minutos | aprox. 30 minutos |

Retirar os frascos

Não coloque os frascos sobre uma base fria ou molhada, pois podem rebentar.

Conselhos para poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou na tabela do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem especialmente bem o calor.

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 duas formas de bolo inglês lado a lado no forno.

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

Acrilamida nos alimentos

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. As presentes informações foram elaboradas com base nos conhecimentos obtidos com os estudos realizados até à data.

Como aparece a acrilamida?

A acrilamida não aparece nos alimentos por migração de resíduos do exterior. Formando-se, antes, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Ainda não se possui certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre. Sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por

- temperaturas altas
- um baixo teor de água no alimento
- produtos muito tostados.

Quais os produtos afectados?

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.:

- batatas fritas e batatas fritas de pacote,
- torradas, pãezinhos, pão,
- produtos de pasteleria fina de massa tenra (biscoitos, broas de mel, biscoitos crocantes).

O que pode fazer

Poderá evitar taxas elevadas de acrilamida na confecção de bolos, ao fritar e ao grelhar.

A aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Em geral

Reduzir o mais possível os tempos de cozedura.

“Dourado em vez de carbonizado” – Evite tostar muito os alimentos.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida contida.

Cozer bolos

Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 200°C e com ar quente circulante 3D não exceda 180°C.

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190°C, com ar quente circulante 3D não exceda 170°C. A utilização de ovos ou de gema de ovo na receita reduz a formação de acrilamida.

Distribua as batatas preparadas no forno o mais uniformemente possível no tabuleiro, se possível numa única camada. Para evitar que as batatas sequem rapidamente prepare simultaneamente pelo menos 400 g.

¹ Brochura informativa da aid "Acrylamid", publicada pela aid e pelo BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), edição 12/02, Internet: <http://www.aid.de>

² Comunicado de imprensa 365 do BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), de 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

| Prato | Accesórios e indicações | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Duração cozedura em minutos |
|--|--|-------|---------------------|----------------|-----------------------------|
| Biscoitos | Tabuleiro 2 tabuleiros | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| | | 2+3 | ⊗ | 150-170 | 30-40 |
| Biscoitos 20 unidades | Tabuleiro | 3 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| Bolos pequenos 20 unidades por tabuleiro | 2 tabuleiros * | 2+3 | ⊗ | 150-170 | 25-35 |
| Biscoitos de massa levedada | Tabuleiro esmaltado 2 tabuleiros * | 3 | ☐ | 170-190 | 40-50 |
| | | 2+3 | ⊗ | 150-170 | 50-60 |
| Bolo de maçã | 2 tabuleiros + 2 formas de mola de folha-de-flandres ø 20 cm** | 2+3 | ⊗ | 190-210 | 70-80 |
| | | 1 | ☐ | 200-220 | 70-80 |

* Ao cozer em dois níveis simultaneamente, colocar sempre o tabuleiro esmaltado por cima.

Poderá adquirir os tabuleiros como acessórios originais nas lojas da especialidade.

** Disponha os bolos na acessórios em posições desencontradas na diagonal.

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Potência de grelhador | Duração minutos |
|--|------------|-------|---------------------|-----------------------|-----------------|
| Alourar tostas (10 min. pré-aquecimento) | Grelha | 5 | ☐ | 3 | 1-2 |
| Hamburguer 12 unidades * | Grelha | 4 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Virar a meio do tempo. Coloque o tabuleiro esmaltado sempre no nível 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

5430003959 (1W01G1) 01 8501