



BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования **03**
PT Instruções de serviço **63**

Содержание

Советы и правила техники безопасности	5
Перед установкой	5
Указания по безопасности	6
Причины повреждений	7
Ваш новый духовой шкаф	9
Панель управления	9
Поля управления и индикаторы	10
Стрелки для выбора вида нагрева	11
Поля для изменения установленных значений ...	12
Рабочая камера	13
Дополнительное оборудование	13
Перед первым использованием	15
Установка времени	15
Нагревание духового шкафа	16
Очистка противней и решеток	16
Включение и выключение духового шкафа	17
Настройка духового шкафа	17
Вид нагрева и температура	18
Индикатор остаточного тепла	19
Быстрый нагрев	20
Установка функций времени	21
Звуковой таймер	21
Время приготовления	23
Время окончания	25
Время суток	27
Программа автоматического приготовления блюда	28
Установите	28
Блокировка для безопасности детей	30

Содержание

Автоматическое ограничение времени	30
Изменение базовых настроек	31
Уход и очистка	32
Моющие средства	33
Снятие и установка навесных элементов	35
Снятие и установка дверцы духового шкафа	36
Установка и снятие стекол дверцы	38
Что делать при неисправности?	40
Таблица неисправностей	40
Замена лампы на верхней панели духового шкафа	42
Защитный колпак лампы	42
Сервисный центр	43
Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	44
Экономия электроэнергии	44
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	45
Таблицы и рекомендации	45
Пироги и выпечка	45
Практические советы по выпеканию	49
Мясо, птица, рыба	50
Практические советы по зажариванию и использованию гриля	55
Запеканки, суфле, тосты	56
Размораживание	57
Сушение	57
Замороженные полуфабрикаты	58
Приготовление варенья	59
Контрольные блюда	61

Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте данное руководство вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

Перед установкой

Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.

Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).

Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

Причины повреждений

Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °С, не ставьте на его дно посуду.

Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.

Вода в горячем духовом шкафу

Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

Жидкие продукты

Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно.

По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.

Охлаждение с открытой дверцей

Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

Загрязнение прокладки духового шкафа

Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

Перенос прибора

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с Вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа.












В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Поля управления и индикаторы

Под отдельными полями управления расположены сенсоры. Прикасайтесь к символам указательным пальцем.

Символ



 Главный выключатель	Включение и выключение духового шкафа.
 Стрелка вверх	С их помощью выбирается вид нагрева.
 Стрелка вниз	
 Лампочка в духовом шкафу	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу.
 Часы	Установка времени суток  , таймера  , продолжительности  и времени окончания  .
 Инфо	Вызов значений температуры нагрева и установленного для автоматической программы веса.
—	Изменение предлагаемых и установленных значений.
+	Поле "Минус" - = уменьшить Поле "Плюс" + = увеличить
 Быстрый нагрев	С его помощью можно быстро нагреть духовой шкаф.
OK Подтверждение/ пуск	Подтверждение установки или запуска духового шкафа.

Дисплей отображает заданные значения. До тех пор пока символ на дисплее мигает, Вы можете менять установку.







Если Вы не запустите с помощью "OK", установка через несколько минут аннулируется. Всегда запускайте духовой шкаф с помощью "OK".





Индикатор контроля за нагревом, расположенный под индикатором температуры, показывает увеличение температуры или состояние остаточного тепла в духовом шкафу.

Стрелки для выбора вида нагрева

При помощи стрелок вниз  или вверх  можно выбрать вид нагрева духового шкафа. Прикасайтесь к одной из стрелок, пока не появится нужный вид нагрева.

Для каждого вида нагрева индикатор температуры отображает предлагаемое значение.

Положения	Использование
 Верхний и нижний жар*	Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом. Поддержание в горячем состоянии  : Вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии при температуре 65 - 100 °С. Не подогревайте блюдо более двух часов.
 Интенсивный жар	При сильном жаре снизу корж пиццы, получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, напр., запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный жар также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или слабее проводится.
 Горячий воздух	Для выпекания пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
 Горячий воздух интенсивный	При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент. Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.
 Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.

Положения	Использование
 Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору, жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
 Гриль, малая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
 Гриль, большая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
 Размораживание	Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.
P	Автоматические программы
* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.	

При выборе режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

Поля для изменения установленных значений

При помощи полей "Плюс" + или "Минус" - Вы можете изменять предлагаемые и установленные значения.

Поле "Плюс" + = увеличить

Поле "Минус" - = уменьшить

Режимы

50 - 270

Температура, °C

Размораживание при 20 - 60 °C

1 - 3

Режимы гриля

1 мин - 23 ч 59 мин

Продолжительность

1 сек - 23 ч 55 мин

Время таймера

P 1 - P 14

Программы

Рабочая камера

Охлаждающий вентилятор

В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.


Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Исключение:

При размораживании при температурах от 30 до 60 °С лампочка не включается.

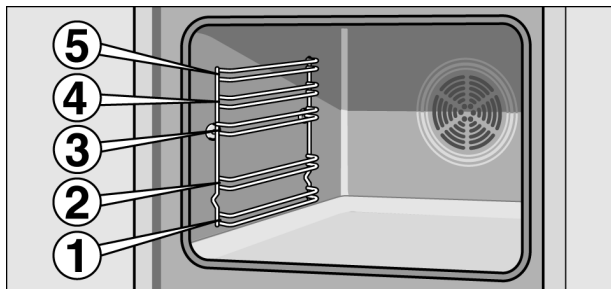
Если духовой шкаф включается и выключается автоматически, лампочка в духовом шкафу включается перед пуском. При помощи символа лампочки в духовом шкафу  Вы можете включать и выключать лампочку.

Исключение: Размораживание при 20 °С.

Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

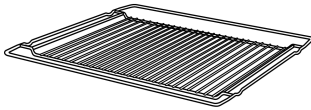
Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, Вы можете безопасно достать из духового шкафа приготовленные блюда.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.


Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

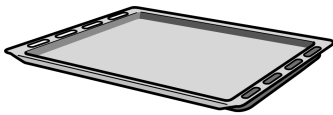
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Решетка

Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

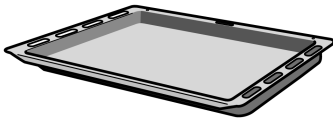
Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



Плоский эмалированный противень

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Глубокий эмалированный противень

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте глубокий эмалированный противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.

Перечень особого дополнительного оборудования в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Эмалированный противень HEZ 361000

Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Универсальный противень HEZ 362000

Для сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Решетка HEZ 364000

Для размещения кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.


Стекланный противень HEZ 366000	Глубокий стекланный противень. Очень удобен для подачи блюд на стол.
Противень для пиццы HEZ 317000	Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и круглых или больших пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.
Металлическая кастрюля HEZ 6000	Данную кастрюлю можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных поверхностей. Она подходит для использования сенсоров варения и для автоматических программ приготовления блюд. Снаружи кастрюля эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.
Стекланная кастрюля HEZ 915001	Стекланная кастрюля идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.
Тройные выдвижные направляющие для полного выдвижения HEZ 368301	Выдвижные направляющие, установленные на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью выдвинуть противни или решетки, избежав их переворачивания.


Перед первым использованием

Ниже описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.

Сначала ознакомьтесь с разделом *"Советы и правила техники безопасности"*.


Установка времени

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.







1. Прикоснитесь к символу "Часы" .
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками **+** и **-**.
3. Подтвердите кнопкой "ОК".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара  и установив температуру 240 °C.

Убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Прикасайтесь к символу "Главный выключатель"  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .
2. Установите "Верхний и нижний жар" . Для этого прикасайтесь к стрелке вверх  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .
3. Прикасайтесь к полю "Плюс" + до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 240 уС.
4. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".
Через 60 минут выключите духовой шкаф при помощи главного выключателя .

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

Включение и выключение духового шкафа

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ①.

Включение

Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока на дисплее не появится .

Если Вы не начнете настраивать духовой шкаф в ближайшие минуты, главный выключатель автоматически выключится. Символ гаснет.

Выключение

Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока не погаснет установка.

Время суток

Отсчет времени таймера

или возможно индикатор остаточного тепла не зависят от главного выключателя.

Настройка духового шкафа

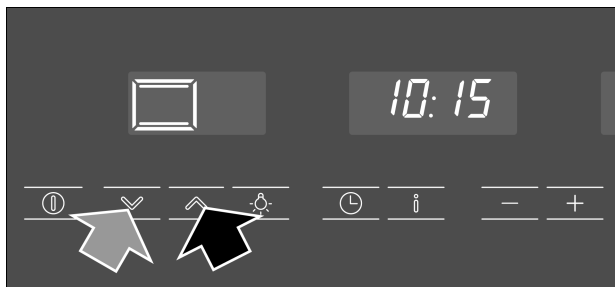
У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

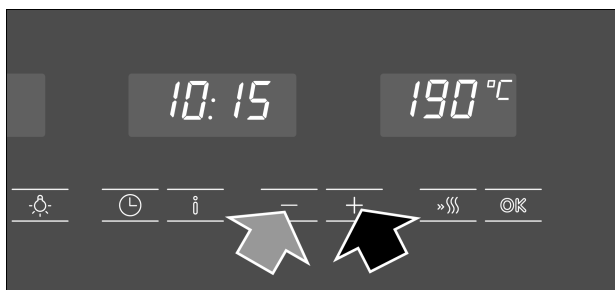
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °С.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ □.
2. С помощью стрелок вниз ∨ или вверх ∧ можно установить вид нагрева духового шкафа.



3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.



4. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

Духовой шкаф начнет нагреваться.

Короткий звуковой сигнал

Если Вы забыли запустить духовой шкаф, через несколько секунд раздастся короткий звуковой сигнал, чтобы Вы запустили шкаф с помощью "ОК".

Выключение духового шкафа

Когда блюдо будет готово, выключите главный выключатель ①.

Изменение установки

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время. Подтвердите изменение с помощью "ОК".

Система контроля за

Система контроля за нагревом позволяет проследить за повышением температуры в духовом шкафу. Когда все ячейки заполнены, значит, настал оптимальный момент для помещения продуктов в духовой шкаф.

При использовании функции поджаривания на гриле и размораживания (20 °C) контроль за нагревом не предусмотрен.

Во время предварительного разогрева можно увидеть:

- приблизительную температуру в духовом шкафу, нажав клавишу "Информация" \hat{i} .
- приблизительное время до достижения заданной температуры в духовом шкафу, нажав клавишу "Информация" \hat{i} два раза.

Значение времени, появляющееся на панели дисплея, будет точным, если разогрев духового шкафа происходит без помещения в него продуктов.

При зажаривании продуктов на гриле подобная информация недоступна.

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикаторе контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу.

Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет ок. 270 °C.

Когда температура опускается до 60 °C, индикатор контроля за нагревом гаснет.

Использование остаточного тепла






С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °С. Лучшее всего подходит для видов нагрева:

- Верхний и нижний жар 
- Интенсивный жар 
- Горячий воздух 
- Горячий воздух интенсивный 
- Гриль с конвекцией 

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.

2. Прикоснитесь к символу "Режим быстрого нагрева" »»».

3. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

На индикаторе температуры горит символ »»». Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Быстрый нагрев завершен

Раздается сигнал. Символ »»» на индикаторе гаснет. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

Прекращение быстрого нагрева

Коротко нажмите кнопку »»». Символ »»» на индикаторе гаснет.

Указания

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100 °С. Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, "Быстрый нагрев" не требуется. Он не включается.

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Во время нагрева можно получить следующую информацию:

- текущая температура (однократным нажатием кнопки информации i).
- время до достижения заданной температуры (двукратным нажатием кнопки i).

Температура появится на экране индикатора на несколько секунд.

Установка функций времени


Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой \odot вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы.

Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок $+$ или $-$.


Звуковой таймер

Работа звукового таймера не зависит от других функций духового шкафа. Сигнал таймера можно легко распознать. Таким образом можно на слух различить, закончилось ли заданное таймеру время или произошло автоматическое отключение духового шкафа (окончилось запрограммированное время приготовления блюда).



1. Прикасайтесь к кнопке "Часы" \odot до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" \odot .
2. Установите время таймера с помощью поля "Плюс" $+$ или "Минус" $-$.
Поле "Плюс" $+$ предлагаемое значение 10 мин.
Поле "Минус" $-$ предлагаемое значение 5 мин.
3. Запустите таймер с помощью "ОК".

Через несколько секунд на экране появляется заданное время. Звуковой таймер начинает обратный отсчет времени. На индикаторной панели появляется символ  и показывается оставшееся время.

По истечении заданного времени

Раздается сигнал. Прикоснитесь к символу "Часы" . Индикатор таймера погаснет.


Изменение заданного таймеру времени

Прикоснитесь к символу "Часы" . Символ  мигает.

Изменить значение времени можно при помощи полей "Плюс" + или "Минус" -.

Запустите таймер с помощью "ОК".




Отмена заданного таймеру времени

Если Вы выключаете главный выключатель, установленный таймер продолжает отсчет. Прикоснитесь к символу "Часы" . С помощью поля "Минус" - установите время 0:00.

Подтвердите кнопкой "ОК". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких видов функции таймера на индикаторной панели загорятся соответствующие символы. На первом плане идет отсчет времени, заданного звуковому таймеру.






Вызов продолжительности I→I, времени окончания →I или времени суток : Прикасайтесь к символу "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" I→I, "Окончание" →I или "Время суток" .

Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

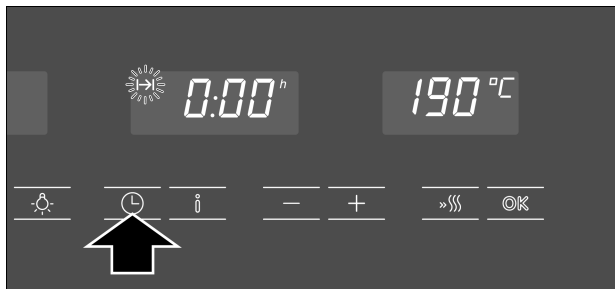
Время приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вниз  или вверх  можно установить вид нагрева духового шкафа.
3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
4. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" .

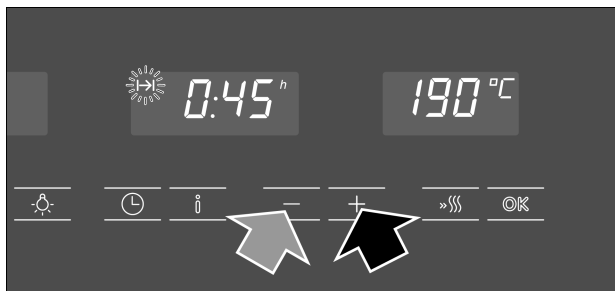
На дисплее высвечивается 0:00.



5. Установите время приготовления кнопками + или -.

Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут

Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



6. Запустите духовой шкаф с помощью "OK".

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ I→I и начнется обратный отсчет времени приготовления.

Время приготовления закончилось

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. Подтвердите изменение с помощью "OK".

Изменение времени приготовления

Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Измените время приготовления кнопками + или -. Подтвердите кнопкой "OK". Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Подтвердите кнопкой "OK". Время приготовления сброшено.

Запрос установок времени

Вызов продолжительности I→I, времени окончания →I или времени суток ⊕: Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" I→I, "Окончание" →I или "Время суток" ⊕. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.








Время окончания

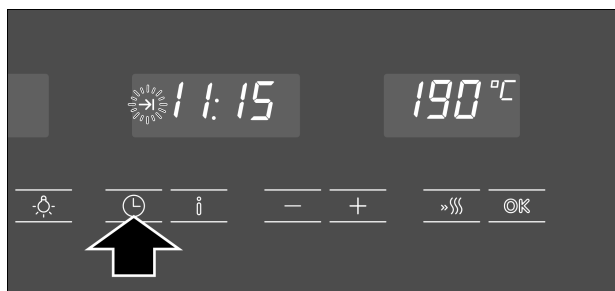
Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

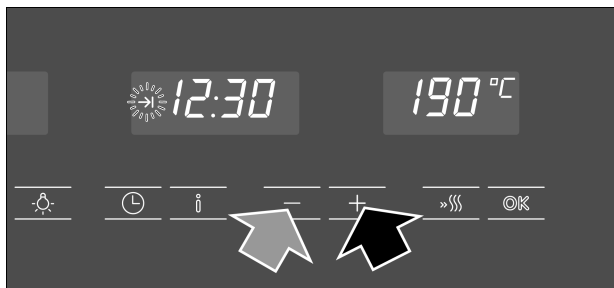
Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.

Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вниз  или вверх  можно установить вид нагрева духового шкафа.
3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
4. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" . На дисплее высвечивается 0:00.
5. Установите время приготовления кнопками + или -.
6. Прикоснитесь к символу "Часы" . Символ "Окончание"  мигает. На индикаторе Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.



7. С помощью поля "Плюс" + установите время окончания на более позднее.



8. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Время приготовления закончилось

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Прикасайтесь к кнопке "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" I→I. Вы можете установить

новое время приготовления кнопками + или -. Подтвердите изменение с помощью "ОК".

Изменение времени приготовления

Измените время окончания кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята. Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Сброс времени приготовления

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Подтвердите кнопкой "ОК". Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Запрос установок времени

Вызов продолжительности I→I, времени окончания →I или времени суток ⌚: Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" I→I, "Окончание" →I или "Время суток" ⌚.

Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ☹ и три нуля. Установите время суток.

1. Прикоснитесь к символу "Часы" ☹.
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
3. Подтвердите кнопкой "ок".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Прикасайтесь к символу "Часы" ☹ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" ☹.
2. Измените время суток кнопками + и -.
3. Подтвердите кнопкой "ОК".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Скрыть время суток

Вы можете так настроить показ времени суток, что его будет видно только во время работы прибора. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

Программа автоматического приготовления блюд

Вы можете легко приготовить блюда по нашим рецептам, пользуясь программой автоматического приготовления.

Существует 14 программ. Каждая из них соответствует конкретному рецепту (сборник рецептов прилагается).

Вам необходимо лишь выбрать нужный Вам рецепт, посмотреть, какой номер программы ему соответствует (например, *P02*), взвесить исходные продукты и поместить их в духовку.



Примечание

При приготовлении блюд с использованием данной функции необходимо принимать во внимание все условия, изложенные в прилагаемом сборнике рецептов. Программы автоматического приготовления нельзя использовать для приготовления блюд по рецептам, не включенным в данный сборник.

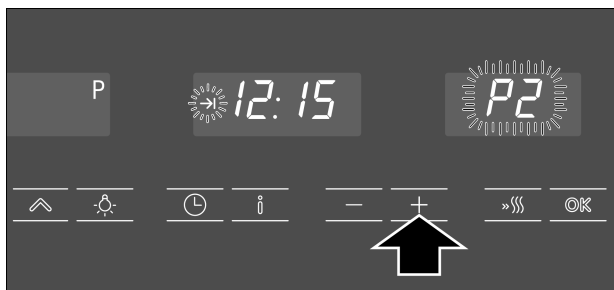
Установите

Выберите подходящую программу по таблице для жарения.

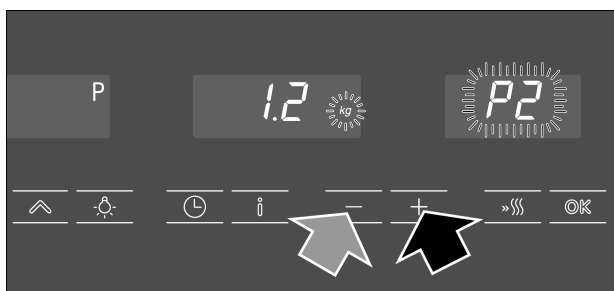
Пример: Ростбиф прожаренный, 1,2 кг,
Программа P2.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вверх  или вниз  выберите вид нагрева "Приготовление блюд по программам".
На дисплее появится "P".

3. При помощи поля "+" установите номер необходимой программы.



4. Подтвердите кнопкой "OK".
На индикаторе времени появляется предлагаемое значение веса.
5. При помощи полей "+" или "-" установите вес.



6. Подтвердите кнопкой "OK".
7. Запустите духовой шкаф с помощью "OK".

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель ①, время суток появляется снова.

Отмена выполнения программы

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель ①.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток Вы можете устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервет нагрева.

Включение блокировки для безопасности детей

Не должна быть установлена время приготовления или окончания.

Прикоснитесь к кнопке ОК прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ $\text{O} \text{---} \text{ш}$.

Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке ОК прим. на 4 секунды.

На индикаторе погаснет символ $\text{O} \text{---} \text{ш}$.

Блокировка для безопасности детей выключена.

Автоматическое ограничение времени

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция Автоматического ограничения времени. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе температуры появляется 5. Если нагрев прерывается, раздается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите главный выключатель ①. Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена автоматического ограничения времени

Введите продолжительность, тогда духовой шкаф будет отключаться к указанному времени. Ограничение времени отменено.

Изменение базовых настроек

Данный духовой шкаф имеет ряд базовых настроек. Эти настройки можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

Базовая настройка	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
In1 Показ времени	всегда показывать индикатор*	Время суток показывается только во время работы**	-
In 2 Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления и отключении духового шкафа или по окончании времени, заданного звуковому таймеру	прибл. 10 с.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
In 3 Время ожидания до применения заданных настроек	прибл. 20 с.	прибл. 30 с.*	прибл. 40 с.
In 4 Охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока температура в духовом шкафу не опустится до определенного значения	Время работы малое*	Время работы малое	Время работы длительное
In 5 Яркость индикации	малая	малая	большая*
In 6 Звуковой сигнал при пуске	выключен	выключен*	-

* Начальные настройки производителя

** Исключение: Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

Ни один режим работы не должен быть установлен.

1. Прикасайтесь к "Инфо" \bar{i} до тех пор, пока на дисплее не появится **In 1**.
На индикаторной панели появится текущая базовая настройка показа времени, например, In1, если установлен Вариант 1.
И помощью "Инфо" \bar{i} Вы можете просмотреть все уровни установки и изменить их с помощью полей "Плюс" + или "Минус" -.
2. Измените базовую настройку с помощью кнопок + и -.
3. В самом конце подтвердите изменения с помощью "OK".

Все базовые настройки при этом сохраняются.

Базовые настройки можно повторно изменить в любое время.

Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

Советы и предостережения

На передней панели духового шкафа могут появиться различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.

Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.

При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа.

Края тонких противней нельзя полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства.

Нельзя использовать:

- абразивные или кислотные моющие средства,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

Участок

Моющие средства

Передняя панель духового шкафа

Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой.

Нержавеющая сталь

Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти процесс коррозии металла.

В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.

Стекло

Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.

Стекла дверцы

Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.

Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа

Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.

Прокладка (не снимать)


Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.

Участок	Моющие средства
Опорные решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Противни и решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка поверхностей духового шкафа с каталитическим покрытием

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Если после использования духового шкафа несколько раз вся грязь не удалена, необходимо:

1. Тщательно очистить дно и стенки духового шкафа, лишенные керамического покрытия.
2. Установить переключатель выбора функций на режим конвекции .
3. Прогреть пустой закрытый духовой шкаф в течение приблизительно 2 часов на максимальной температуре.

Керамическое покрытие обновится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневый или белый пепел с помощью воды и мягкой губки.

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

Советы и предостережения

Никогда не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.

Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов.

Если средство для очистки духовых шкафов случайно попадет на такую поверхность, сразу удалите его с помощью губки и большого количества воды.

Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный.

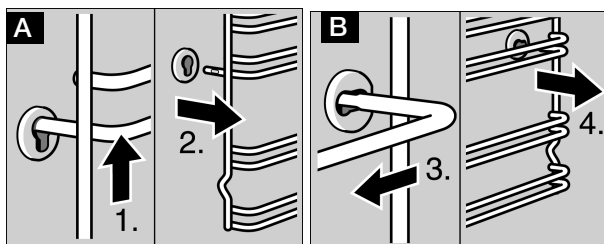
Не чистите металлической мочалкой или средствами для очистки духовых шкафов самоочищающиеся поверхности.

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы с целью очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

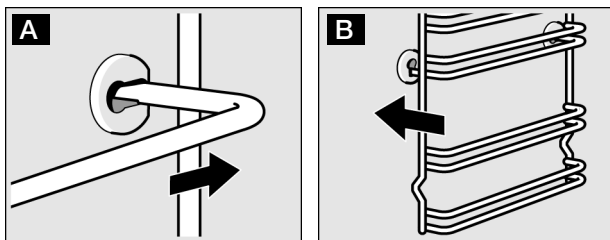
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед
4. и выньте. (Рис. В)



Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щетку.

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (Рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. В)



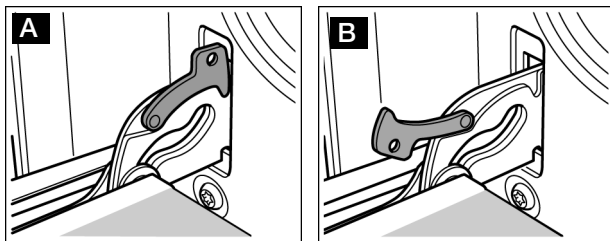
Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя.

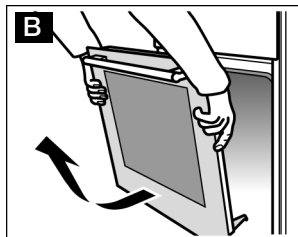
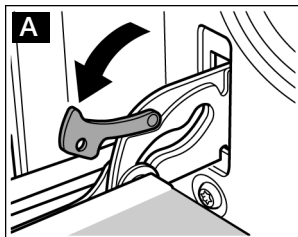
Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.



Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда Вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

Снятие дверцы

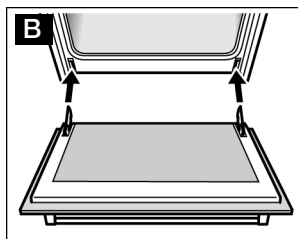
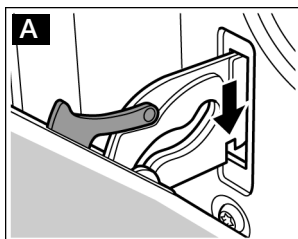
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



Установка дверцы

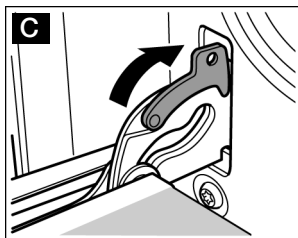
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна зафиксироваться в пазах с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

- 3.** Снова закройте блокирующие устройства (рисунок С).
Закройте дверцу духового шкафа.



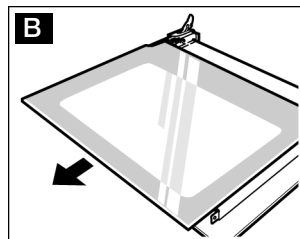
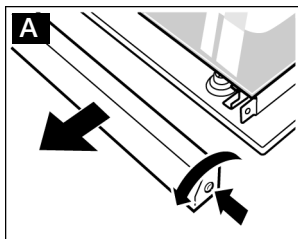
Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась.
Свяжитесь с сервисным центром.

Установка и снятие стекол дверцы

Снятие стекол

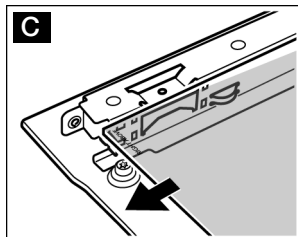
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

- 1.** Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
- 2.** Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок А).
- 3.** Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

4. Извлечь стекло (рисунок С).



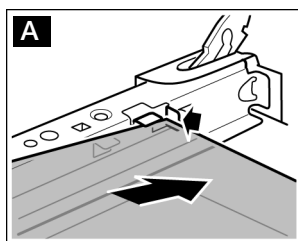
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла, жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

Установка стекол

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

- 1.** Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А). Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа вверх.




- 2.** Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
- 3.** Установите крышку и привинтите ее.
- 4.** Установите дверцу духового шкафа на место.

Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	При отключении электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Прибор заблокирован.	Одновременно прикасайтесь к полям "Плюс" + и "ок" до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ "Ключ"  .
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта неправильно.	Закройте дверцу духового шкафа.
	Духовой шкаф не запустился.	Прикоснитесь к "ок".
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут прикасайтесь к символу "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с дисплея.
На индикаторе времени появляется "5".	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок. Было активизировано автоматическое ограничение времени.	Выключите главный выключатель  .

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На дисплее высвечивается "E01" или "E04".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E02".	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На дисплее высвечивается "E03".	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация "E03" исчезает, и духовой шкаф продолжает нагреваться.
На дисплее высвечивается "E05".	Ошибка передачи информации	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E10".	Ошибка данных	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E11".	Слишком долго прикасались к какому-либо полю.	Прикоснитесь ко всем кнопкам управления по отдельности. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается "E15".	Духовой шкаф слишком сильно нагрелся.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем им снова можно пользоваться. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.



Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

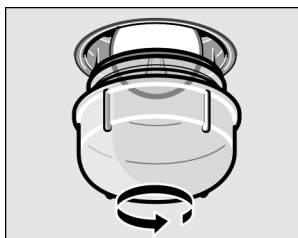
Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах.

Используйте только такие лампы.



1. Существует опасность удара током!
Отключите электроприбор от электросети.
Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
5. Снова закрутите стеклянный колпак.
6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.

Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить.

Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах.

Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

Серийный номер и заводской номер

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.

Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

Серийный номер (E):	Заводской номер (FD):
---------------------	-----------------------

Сервисный центр ☎

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

Экономия электроэнергии

Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.

Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

Если Вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

Пироги и выпечка

Формы для выпечки

Больше всего подходят металлические формы темного цвета. При выпекании в светлых формах с тонкими стенками или в стеклянных формах следует использовать режим конвекции. Тем не менее, даже в этом случае время приготовления блюда затягивается, и пирог как следует не подрумянится.

Всегда ставьте форму на решетку.

Если Вы хотите одновременно поставить в духовой шкаф три прямоугольных формы, установите их на решетку или противень по диагонали.







Таблицы





Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время запекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.

Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.








В разделе "Практические советы по выпеканию", приведенном после таблиц, дается дополнительная информация.

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Пироги из простого бездрожжевого теста	Высокая форма/венчик/прямоугольная форма	2		170–190	50–60
	3 прямоугольных формы*	2+3		150–170	70–100
Пироги из сдобного бездрожжевого теста (например, кекс)	Высокая форма/венчик/прямоугольная форма	2		150–170	60–70
	3 прямоугольных формы*	2+3		140–160	70–100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170–190	25–35
Корж для торта из бездрожжевого теста	Форма для коржей фруктового торта	2		150–170	20–30

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160–180	30–40
Фруктовый или творожный пирог, песочное тесто**	Разъемная форма из темного металла	1		170–190	70–90
Фруктовый пирог, сдобное бездрожжевое тесто	Разъемная форма/высокая форма	2		160–180	50–60
Пикантные пироги** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		180–200	50–60

* Обратите внимание на положение прямоугольной формы. Дополнительные решетки можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

** Оставьте готовые пироги в духовом шкафу примерно на 20 минут.

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сухой начинкой (например, фигурные пироги)	Противень	2		170–190	20–30
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	35–45
Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сочной (фруктовой) начинкой	Противень	3		170–190	40–50
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	50–60
Рулет (предварительный нагрев)	Противень	3		170–190	15–20
Плетенка из 500 г муки	Противень	2		170–190	30–40
Булка из 500 г муки	Эмалированный противень	3		160–180	60–70

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Булочки из 1 кг муки	Эмалированный противень	3		150–170	90–100
Сладкий пирог из слоеного теста	Эмалированный противень	2		180–200	55–65
Пиццы	Противень	2		220–240	25–35
	2 эмалированных противня*	2+4		180–200	40–50

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

Хлеб и хлебобулочные изделия		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35–45
Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	40–50
Мелкие хлебобулочные изделия, напр., булочки (предварительный нагрев)	Противень 2 эмалированных противня**	3 2+4	 	180–200	15–20
				160–180	20–30

* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

** При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

Мелкая выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Печенье	Противень	3		150–170	10–20
	2 эмалированных противня*	2+4		130–150	25–35
Безе	Противень	3		80–100	100–150
Пончики	Противень	2		200–220	30–40
Миндальное печенье	Противень	3		100–120	30–40
	2 эмалированных противня*	2+4		100–120	35–45
Слоеная выпечка	Противень	3		190–210	20–30
	2 эмалированных противня*	2+4		190–210	30–40

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

Практические советы по выпеканию

Если Вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.

Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.

Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.

Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.

Пирог получился плоским.



В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.

Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.

Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.

Пирог слишком подрумянился сверху.

Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.

Пирог вышел слишком сухим.	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).	В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запекайте корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.
Печенье подрумянилось неровно.	Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень в режиме верхнего и нижнего жара  . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.
При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.	При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции  . Если Вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.
При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.	При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда устанавливайте посуду по центру решетки. Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Практические советы по зажариванию

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса. По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

Практические советы для зажаривания на гриле

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.

Дополнительно установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.






По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мяса быка (напр., реберная часть)	1 кг	закрытая	2		200–220	80
	1,5 кг		2		190–210	100
	2 кг		2		180–200	120
Филейная часть говядины	1 кг	открытая	2		210–230	70
	1,5 кг		2		200–220	80
	2 кг		2		190–210	90
Мало прожаренный ростбиф*	1 кг	открытая	1		210–230	40
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	20
		Решетка***	5		3	15
Мало прожаренные бифштексы						
Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)	1 кг	открытая	1		190–210	100
	1,5 кг		1		180–200	140
	2 кг		1		170–190	160
Свинина с наружным слоем сала** (напр., спинная часть, окорок)	1 кг	открытая	1		180–200	120
	1,5 кг		1		170–190	150
	2 кг		1		160–180	180
Копченая реберная часть свинины на кости	1 кг	закрытая	2		210–230	70

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мясного фарша	750 г	открытая	1		170–190	70
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг 2 кг	открытая	2		190–210	100
			2		170–190	120
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открытая	1		150–170	120

* По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.

*** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.





По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200–220	40–50
Разделанная курица	куски весом 250 г каждый	Решетка	2		200–220	30–40
Целая курица, 1-4 штуки	1 кг каждая	Решетка	2		190–210	50–80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		170–190	90–100
Гусь	3 кг	Решетка	2		150–170	110–130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		170–190	80–100
2 ножки индейки	800 г каждая	Решетка	2		180–200	90–110

Рыба

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка*	3		2	20–25
	1 кг		2		180–200	45–50
	1,5 кг		2		170–190	50–60
Куски рыбы	300 г каждый	Решетка*	4		2	20–25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Практические советы по зажариванию и использованию гриля

В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите зажарить.

Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.

Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?

Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на жарящийся продукт ложкой. Если мясо не поддается под нажимом ложки, оно готово; если поддается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу.

Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.

Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.

Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.

В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.

Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.










В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.

При приготовлении подливки образуется водяной пар.

Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		180–200	40–50
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки,	3		210–230	30–40
	эмалированная форма для выпечки	3		210–230	20–30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки,	2		160–180	50–60
	2 формы для запеканки**	2+3		160–180	60–80
Поджаривание тостов 4 куска хлеба	Решетка	5		3	6–7
		12 кусков хлеба	5		3
Подрумняивание корочки хлеба	Решетка***	4		3	7–10
		12 кусков хлеба	4		3

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Установите нижнюю форму для запеканки на эмалированный противень, а верхнюю форму для запеканки на решетку.

*** Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.


Размораживание

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Блюдо	Принадл- ежности	Уро- вень	Вид нагрева	Температура, °C
Нежные замороженные продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п. Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		20-60 °C
* Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.				

Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	2+3		80	прибл. 5
800 г нарезанных ломтиками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистых пряных трав	2+3		80	прибл. 1½ часа















Примечание:

Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите продукты с бумаги.

Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Подходящие варианты	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Пицца*	Пицца на тонкой основе	2		190–210	15–25
	Пицца на толстой основе	2		170–190	20–30
	Пицца–багет	2		170–190	20–30
	Минипицца	3		180–200	10–20
Блюда из картофеля*	Картофель-фри	2		190–210	20–30
	Запеченные шарики пюре	2		190–210	20–30
	Картофельные оладьи	2		190–210	20–30
	Картофельные зразы	2		190–210	15–25
Хлебулочные изделия*	Мелкие хлебулочные изделия	3		190–210	10–20
	Соленые хлебные палочки	3		200–220	10–20
Полуфабрикаты из рыбы, птицы и овощей*	Рыбные палочки	2		180–200	5–15
	Куриные палочки	2		180–200	10–20
	Овощные котлеты	2		180–200	15–30
Пироги из слоеного теста*	Пирожки с яблоками	3		190–210	30–40

* Положите на эмалированный противень бумагу для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

Приготовление варенья

Подготовка:

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.

Внимание! Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на время приготовления, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

Программирование

1. Установите плоский эмалированный противень на уровень 2. Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
2. Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку .
5. Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на больший промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

Фрукты в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей	Выстойка в теплом духовом шкафу
Яблоки, смородина, клубника	Отключение	прибл. 25 мин.
Черешня, абрикосы, персики, смородина	Отключение	прибл. 30 мин.
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	Отключение	прибл. 35 мин.

Приготовление овощных консервов

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °С. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей 120–140 °С	Выстойка в теплом духовом шкафу
Огурцы	–	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа




После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.

Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Масляное печенье	Эмалированный противень	3		160–170	20–30
	2 эмалированных противня*	2+4		140–160	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук	Эмалированный противень	2+4		160–180	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	25–35
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160–180	30–40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170–180	25–35
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	30–45

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		200–220	70–80

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

** Поставьте пироги на решетки (противни) по диагонали.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Зажаривание на гриле Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1–2
Говяжьи котлеты, 12 штук*	Решетка	4		3	25–30

* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

Índice

Instruções de segurança	65
Antes da montagem	65
Indicações de segurança	66
Causas dos danos	67
O seu novo forno	69
Painel de comandos	69
Indicações	70
Seta para selecção do tipo de aquecimento	71
Campos para alterar os valores de regulação	72
Interior do forno	73
Acessórios	73
Antes da primeira utilização	75
Acertar as horas	75
Aquecer o forno	76
Limpeza dos acessórios	76
Ligar e desligar o forno	76
Regular o forno	77
Tipo de aquecimento e temperatura	77
Indicação de calor residual	79
Aquecimento rápido	79
Regular funções de tempo	81
Despertador	81
Tempo de duração	82
Hora de conclusão	84
Horas	86
Programa automático	87
Como regular	87
Segurança para crianças	89

Índice

Limite de tempo automático	89
Modificar as regulações base	90
Manutenção e limpeza	91
Produtos de limpeza	91
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	94
Montar e desmontar a porta do forno	95
Montar e desmontar os vidros da porta	97
Uma anomalia, que fazer?	98
Tabela de avarias	98
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	100
Vidro de protecção	101
Serviço de Assistência Técnica	101
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	102
Poupar energia	102
Eliminação de resíduos não poluente	102
Tabelas e sugestões	103
Bolos e doçaria	103
Sugestões e conselhos práticos para a cozedura . .	106
Carne, aves, peixe	107
Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados	111
Gratinados, soufflés, torradas	112
Descongelar	113
Secar	113
Alimentos pré-cozinhados congelados	114
Cozedura de doces	114
Comidas normalizadas	116

Instruções de segurança

Leia atentamente as instruções deste manual. Guarde as instruções de serviço e montagem. Se der o aparelho a outra pessoa, inclua o manual correspondente.

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

Antes da montagem

Danos durante o transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso haja danos provocados durante o transporte, não ligue o aparelho.

Ligação eléctrica

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

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

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

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado nem pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

Indicações de segurança

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

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar. Por precaução, recomenda-se que mantenha a porta do forno sempre fechada, incluindo quando estiver apagado.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, Pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água quente.

Perigo de queimaduras!
Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!
Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do forno sem pegas de cozinha.

Reparações indevidas

Perigo de choque!
As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Segurança extra da porta

Com determinadas receitas que exigem tempos de cozedura prolongados a altas temperaturas, a porta do forno pode atingir uma temperatura elevada.

Se tiver crianças pequenas em casa, vigie-as enquanto o forno estiver em funcionamento.

Além disso, existe um dispositivo de protecção que impede o contacto directo com a porta do forno. Pode solicitar este acessório opcional (671383) através do nosso Serviço de Assistência Técnica.

Causas dos danos

Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno

Não coloque acessórios na base do forno. Não cubra a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não coloque recipientes na base do forno se a temperatura regulada for superior a 50 °C.

Aquecem demasiado. Os tempos de cozedura deixam de ser válidos e o esmalte fica danificado.

Água no forno quente	Não derrame água no interior do forno enquanto estiver quente. Forma-se vapor de água. A oscilação térmica pode provocar danos no esmalte e nos acessórios.
Alimentos líquidos	Não conserve alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.
Sumo de fruta	Não encha demasiado o tabuleiro quando fizer bolos de fruta sumarentos. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas impossíveis de eliminar. Sempre que possível, utilize o tabuleiro esmaltado fundo.
Arrefecer com a porta aberta	Deixe arrefecer o forno apenas com a porta fechada. As partes frontais dos móveis contíguos podem danificar-se pouco a pouco mesmo com a porta do forno ligeiramente aberta.
Vedante do forno muito sujo	Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fica bem fechada durante o funcionamento. As partes frontais dos móveis contíguos podem deteriorar-se. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.
Porta do forno como superfície de apoio	Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta. Não coloque recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
Transportar o aparelho	Não transporte nem segure o aparelho pelo puxador da porta: <ul style="list-style-type: none">■ o puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se■ o vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.

O seu novo forno

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

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos.














Em função do tipo do aparelho, poderão existir pequenas divergências nos pormenores.



Indicações

Por baixo de cada um dos painéis de comandos encontram-se os sensores. Toque no respectivo símbolo com o dedo indicador.

Símbolo



 Interruptor principal	Permite-lhe ligar e desligar o forno.
 Seta para cima	Permite-lhe seleccionar o tipo de aquecimento
 Seta para baixo	
 Lâmpada do forno	Enciende y apaga la lámpara de iluminación del horno
 Relógio	Permite-lhe acertar as horas  , regular o despertador  , o tempo de duração  e a hora de fim  .
 Info	Permite-lhe consultar a temperatura de aquecimento e o peso regulado no automático de programas.
 Menos	Permite-lhe alterar os valores propostos e de regulação.
 Mais	Campo Menos – = diminuir Campo Mais + = aumentar
 Aquecimento rápido	Permite-lhe aquecer rapidamente o forno.
OK Confirmação Início	Permite-lhe confirmar a regulação ou iniciar o forno.

Pode consultar os valores regulados na indicação. Enquanto estiver a piscar um símbolo na indicação, pode efectuar a regulação.

Se não iniciar com OK, a regulação é eliminada passados alguns minutos. Inicie sempre com OK.







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




Seta para selecção do tipo de aquecimento

Com a seta para baixo  ou para cima  pode seleccionar o tipo de aquecimento para o forno. Toque na respectiva seta até o tipo de aquecimento pretendido aparecer na indicação. Para cada tipo de aquecimento aparece um valor proposto na indicação da temperatura.

Posição

Utilização

 Calor superior/inferior*	<p>Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça. O calor provém uniformemente de cima e de baixo.</p> <p>Manter quente V: na gama 65-100 °C é possível manter os alimentos quentes. Não deixe os alimentos mais de 2 horas neste programa.</p>
 Calor intenso	<p>Devido ao calor intenso que se faz sentir por baixo as massas como, por ex., pizzas ficam com uma base especialmente estaladiça. As tartes de queijo fresco batido e as tartes salgadas, como a Quiche lorraine deixam de necessitar de uma pré-cozedura.</p> <p>Também para cozer em formas de folha de Flandres, vidro ou porcelana, que reflectem ou conduzem mal o calor, o calor intenso é o tipo de aquecimento ideal.</p>
 Ar quente circulante 3D *	<p>Para bolos e doçaria. É possível cozinhar em dois níveis. O ventilador distribui uniformemente o calor da resistência anelar na parede traseira pelo interior do forno.</p>
 Ar quente circulante intenso	<p>Para preparar rapidamente, sem pré-aquecimento, produtos ultracongelados, p. ex. pizzas, batatas fritas ou "Strudel". A resistência inferior e a resistência anelar na parede traseira aquecem.</p>
 Calor inferior	<p>Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente. O calor provém de baixo.</p>
 Grelhar com ar circulante	<p>Para assar carne, aves ou peixes inteiros. A resistência do grelhador e o ventilador ligam e desligam—se alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.</p>

Posição	Utilização
 Grelhar, pequena superfície	Para grelhar pequenas quantidades de bifês, salsichas, tostas ou postas de peixe. A parte central da resistência do grelhador fica quente.
 Grelhar, grande superfície	Para grelhar bifês, salsichas, tostas ou postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Descongelar	Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão ou bolos. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.
P	Automático de programas

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética, de acordo com a Norma EN50304.

Quando se selecciona um tipo de aquecimento, a lâmpada do forno acende-se.

Campos para alterar os valores de regulação

Com o campo Mais + ou Menos – pode alterar os valores propostos e de regulação.
Campo Mais + = aumentar
Campo Menos – = diminuir

Amplitudes

50 - 270	Temperatura em °C
	Descongelar a 20 - 60 °C
1 - 3	Níveis de potência do grelhador
1 min. - 23.59 h	Duração
1 seg - 23.55h	Tempo regulado no despertador
P 1 - P 14	Programas

Interior do forno

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

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se quando necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as fendas de ventilação. O forno pode sobreaquecer.


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

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa.

Exceção:

Ao descongelar, entre 30 e 60 °C, a lâmpada não acende.

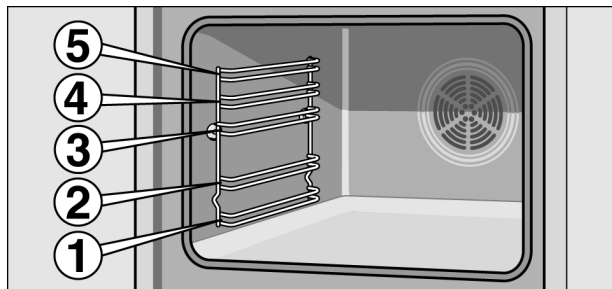
Se o forno estiver programado para ligar e desligar automaticamente, a lâmpada do forno só acende após o início. Com lâmpada do forno  pode desligar e ligar a lâmpada.

Exceção: descongelar a 20 °C.

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



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


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

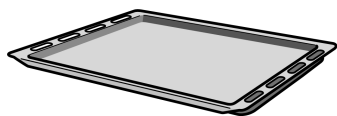
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.



Grelha

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

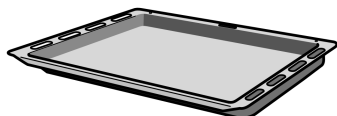
Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



Tabuleiro esmaltado plano

Para bolos e bolinhos.

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



Tabuleiro esmaltado fundo

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

Introduza o tabuleiro esmaltado fundo no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.

Acessórios especiais

É possível adquirir os acessórios especiais numa loja especializada ou através do Serviço de Assistência Técnica.

A disponibilidade dos acessórios especiais varia consoante o país. Para tal, consulte a documentação de compra.

Tabuleiro esmaltado HEZ 361000

Para bolos e bolinhos.

Tabuleiro universal HEZ 362000


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


Grelha HEZ 364000	Para recipientes de cozinha, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.
Tabuleiro de vidro HEZ 366000	Um tabuleiro de vidro fundo. Ideal para usar como prato de servir.
Tabuleiro para pizza HEZ 317000	Ideal para pizza, alimentos congelados, bolos redondos ou grandes. Pode usar o tabuleiro para pizza em vez do tabuleiro universal. Coloque o tabuleiro sobre a grelha e oriente-se pelos dados indicados nas tabelas.
Tacho de metal HEZ 6000	Pode usar o tacho nas zonas de assados da placa de cozedura vitrocerâmica. Adequa-se à cozedura com técnica de sensores, bem como aos assados automáticos. O tacho é esmaltado por fora e tem um revestimento antiaderente no interior.
Tacho de vidro HEZ 915001	O tacho de vidro é ideal para preparar estufados e gratinados no forno. Especialmente adequado para assados automáticos.
Guias corredeiras triplas de extracção total HEZ 368301	As corredeiras de extracção das alturas 1, 2 e 3 permitem retirar completamente os acessórios sem que caiam.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve seguir os passos abaixo.
Ainda antes disso, leia o capítulo *Instruções de segurança*.


Acertar as horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, o símbolo  e três zeros acendem no campo de indicação. Acerte as horas.






1. Prima a tecla .
2. Acerte as horas com as teclas **+** ou **-**.
3. Confirme com OK.


Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Aquecer o forno

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

Como proceder


1. Toque no interruptor principal  até na indicação aparecer o símbolo .
2. Regule o calor superior e inferior . Para tal, toque na seta  até na indicação aparecer o símbolo .
3. Toque no campo Mais + até na indicação da temperatura piscar 240 °C.
4. Inicie o forno com OK.

Desligue o forno após 60 minutos com o interruptor principal .

Limpeza dos acessórios


Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

Ligar e desligar o forno

O interruptor principal  permite-lhe ligar e desligar o forno.

Ligar

Toque no símbolo principal  até aparecer  na indicação.

Se não regular o forno nos próximos minutos, o símbolo principal desliga-se automaticamente. O símbolo  apaga-se.

Desligar

Toque no símbolo principal ① até a regulação apagar.

As horas a contagem do tempo regulado no despertador ou eventualmente a indicação de calor residual são independentes do interruptor principal.

Regular o forno

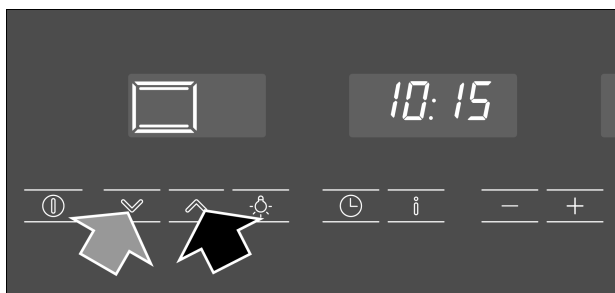
Existem várias possibilidades de regular o seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador pretendidos.

Para preparar a sua refeição, pode regular no forno o tempo de duração e a hora de conclusão. Por favor, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

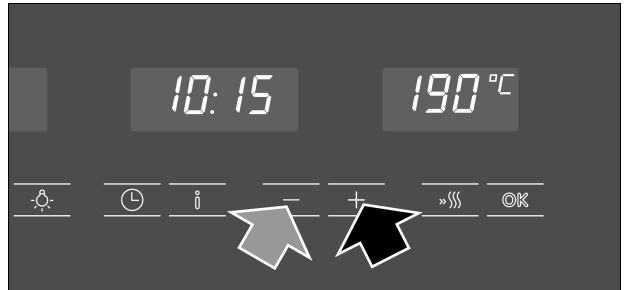
Tipo de aquecimento e temperatura

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

1. Ligue o interruptor principal ①. Na indicação aparece o símbolo □.
2. Com a seta ↗ ou ↘ regule o tipo de aquecimento pretendido.



3. Com o campo Menos – ou Mais + regule a temperatura ou potência do grelhador desejadas.



4. Inicie o forno com OK.

O forno começa a aquecer.

Bip curto

Se se esquecer de iniciar o forno, após alguns segundos será emitido um bip para o lembrar de que tem de iniciar com OK.

Desligar

Quando a refeição estiver pronta, desligue a o interruptor principal ①.

Alterar a regulação

Pode alterar o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência do grelhador em qualquer altura. Confirme as alterações com a tecla OK.

Controlo de aquecimento

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

Durante o funcionamento do grelhador e a descongelação (20 °C) o controlo de aquecimento não aparece.

Durante a fase de pré-aquecimento pode-se consultar:

– a temperatura aproximada do forno, tocando no sensor Info *i*.

– o tempo aproximado restante que o forno leva para alcançar a temperatura desejada, tocando duas vezes no sensor Info *i*

As indicações de tempo que aparecem no painel indicador só são consideradas correctas se o pré-aquecimento tiver sido realizado sem que o alimento tenha sido introduzido no forno. Estas informações não são indicadas na função grelhar.

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

O aquecimento rápido permite que o forno atinja mais depressa a temperatura pretendida.

Utilize o aquecimento rápido para temperaturas reguladas superiores a 100 °C. Os tipos de aquecimento adequados são os seguintes:

- Calor superior/inferior 
- Calor intensivo 
- Ar quente circulante 3D 
- Ar quente circulante intensivo 
- Grelhar com ar circulante 

Para um resultado de cozedura uniforme, espere que o forno tenha concluído o aquecimento rápido antes de introduzir o seu prato.

1. Selecione o tipo de aquecimento e a temperatura pretendidos.
2. Prima a tecla »§§§.
3. Inicie o forno com OK.

O símbolo »§§§ acende na indicação.

O forno começa a aquecer. Os campos de controlo de aquecimento são preenchidos.

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo »§§§ na indicação apaga-se. Introduza o seu prato no forno.

Prima a tecla »§§§ durante um instante. O símbolo »§§§ na indicação apaga-se.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Parar o aquecimento rápido

Notas

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura estiver regulada para menos de 100 °C. Se a temperatura no forno for apenas sensivelmente inferior à temperatura regulada, o aquecimento rápido não é necessário e não é activado.

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

Durante a fase de pré-aquecimento pode-se consultar:


– a temperatura aproximada do forno, tocando no sensor Info **i**.

– o tempo aproximado restante que o forno leva para alcançar a temperatura desejada, tocando duas vezes no sensor Info **i**.

As indicações de tempo que aparecem no painel indicador só são consideradas correctas se o pré-aquecimento tiver sido realizado sem que o alimento tenha sido introduzido no forno.

Estas informações não são indicadas na função grelhar.



Regular funções de tempo


O seu forno dispõe de várias funções de tempo. Com a tecla  poderá entrar no menu e escolher as diferentes funções. Todos os símbolos de tempo permanecem acesos enquanto poder regular as funções.

As teclas **+** ou **-** permitem-lhe alterar funções de tempo já reguladas.



Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. O seu funcionamento é independente do forno. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou o tempo de duração que chegou ao fim.



1. Toque no relógio  até na indicação o símbolo de despertador  começar a piscar.
2. Regule o tempo do despertador com as teclas **+** ou **-**.
Valor sugerido tecla **+** = 10 minutos
Valor sugerido tecla **-** = 5 minutos
3. Inicie o despertador com OK.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites. O despertador inicia a contagem. O símbolo  acende no campo de indicação e a contagem decrescente do tempo do despertador está visível.

O tempo do despertador terminou

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação aparece 0:00. O símbolo  começa a piscar. Desligue o despertador com a tecla .


Alterar o tempo do despertador

Toque no relógio . O símbolo  começa a piscar. Com o campo Menos - ou Mais + altere o tempo. Iniciar com OK.

Após alguns segundos, a alteração é aceite.



Anular o tempo do despertador

Se desligar o interruptor principal o despertador regulado continua a funcionar.

Toque no relógio . Com o campo Menos – reponha o tempo para 0:00. Confirme com ok. A indicação das horas volta a aparecer. O despertador está desligado.

Consultar as regulações de tempo

Se estiverem reguladas várias funções de tempo, os respectivos símbolos acendem-se no campo de indicação. O despertador está visível em primeiro plano.





Para consultar o despertador , o tempo de duração $I \rightarrow I$, a hora de fim de cozedura $\rightarrow I$ ou as horas \ominus , tocar no relógio  até o respectivo símbolo aparecer na indicação.

O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.

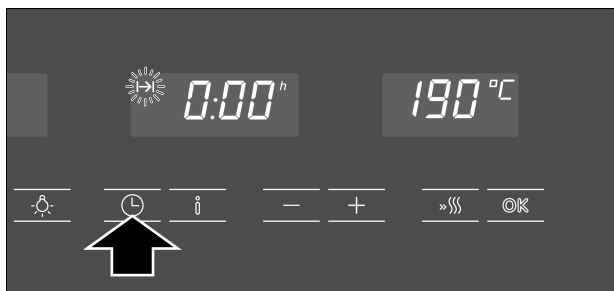
Tempo de duração

O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não precisará, assim, de interromper a sua actividade para desligar o forno. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura por engano.

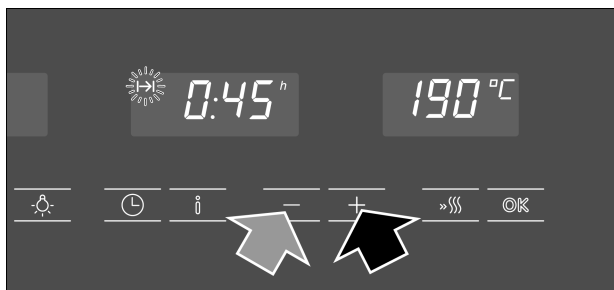
Exemplo na imagem: Tempo de duração 45 minutos.

1. Ligue o interruptor principal . Na indicação aparece o símbolo .
2. Com a seta  ou  regule o tipo de aquecimento pretendido.
3. Com o campo Menos – ou Mais + regule a temperatura ou potência do grelhador desejadas.

4. Toque no relógio ⌚ até o símbolo de tempo de duração I→I começa a piscar.
No campo de indicação aparece 0:00.



5. Com o campo Menos – ou Mais + regule o tempo de duração pretendido.
Mais + Valor proposto = 30 min.
Menos – Valor proposto = 10 min.



6. Iniciar com OK

O forno arranca após alguns segundos. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no campo de indicação e o símbolo I→I acende.

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação aparece 0:00.

Toque no relógio ⌚ até o símbolo de tempo de duração I→I começa a piscar. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas + ou -. Confirme com OK.



O tempo de duração terminou

Alterar o tempo de duração






Toque no relógio ⌚ até o símbolo de tempo de duração I→I começa a piscar. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas + ou -. Confirme com OK.

Após alguns segundos, a alteração é aceite.

Anular o tempo de duração

Toque no relógio  até o símbolo de tempo de duração  começa a piscar. Com a tecla **-**, ponha o tempo de duração a zeros. Confirme com OK. O tempo de duração foi anulado.

Consultar as regulações de tempo

Para consultar o despertador , o tempo de duração , a hora de fim de cozedura  ou as horas , tocar no relógio  até o respectivo símbolo aparecer na indicação. O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.







Hora de conclusão

Pode alterar a hora em que a refeição deve estar pronta. O forno arranca automaticamente e acaba a cozedura à hora pretendida.

P. ex., pode colocar a sua refeição no forno de manhã e regular de forma a estar pronta à hora de almoço.

Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do forno durante demasiado tempo. Podem estragar-se.

Exemplo na imagem: São 10:30 horas, o tempo de duração é de 45 minutos e pretende-se que o forno acabe a cozedura às 12:30.

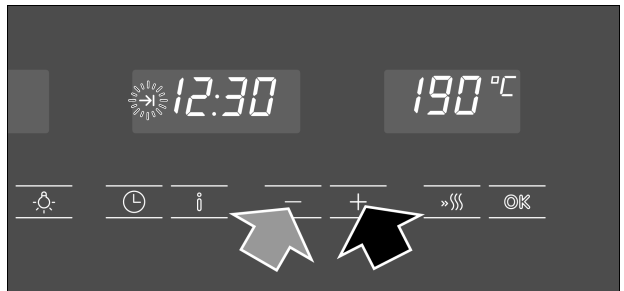
1. Ligue o interruptor principal . Na indicação aparece o símbolo .
2. Com a seta  ou  regule o tipo de aquecimento pretendido.
3. Com o campo Menos **-** ou Mais **+** regule a temperatura ou potência do grelhador desejadas.
4. Toque no relógio  até o símbolo de tempo de duração  começa a piscar. No campo de indicação aparece 0:00.
5. Com o campo Menos **-** ou Mais **+** regule o tempo de duração pretendido.

6. Toque no relógio ⌚.

O símbolo da hora de fim →| começa a piscar.
Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



7. Com o campo Mais + adie a hora de conclusão.



8. Confirmar com OK.

Após alguns segundos, o forno aceita a regulação e passa para o modo de espera.

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação aparece 0:00.

Toque no relógio ⌚ até o símbolo de tempo de duração |→| começa a piscar. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas + ou -. Confirme com OK.

O tempo de duração terminou

Alterar a hora de conclusão


Altere a hora de conclusão com as teclas + ou -. Confirme com OK.

Após alguns segundos, a alteração é aceite. Não altere a hora de conclusão se a contagem decrescente do tempo de duração já estiver iniciada. Iria falsificar o resultado da cozedura.

Anular a hora de conclusão

Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas **+** ou **-**. Confirme com OK.
Após alguns segundos, a alteração é aceite. O forno liga-se.

Consultar as regulações de tempo

Para consultar o despertador , o tempo de duração $I \rightarrow I$, a hora de fim de cozedura $\rightarrow I$ ou as horas \ominus , tocar no relógio \ominus até o respectivo símbolo aparecer na indicação. O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.

Horas

Depois da ligação à corrente eléctrica ou de uma falha de corrente, acende-se o símbolo \ominus e três zeros no campo de indicação. Acerte as horas.

1. Toque no relógio \ominus .
No campo de indicação aparece a hora 12:00.
2. Acerte as horas com as teclas **+** ou **-**.
3. Confirmar com OK.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Alterar as horas

O forno tem de ser desligado.

1. Toque no relógio \ominus até o símbolo \ominus começar a piscar na indicação.
2. Altere as horas com as teclas **+** ou **-**.
3. Confirmar com OK.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Por favor, consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

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.: **P02**), 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 confecção de outras receitas não incluídas no livro de receitas em anexo, não pode utilizar o programa automático.

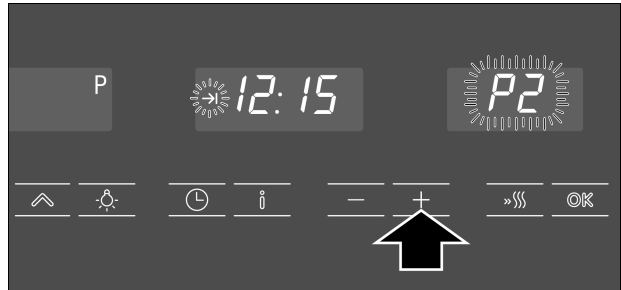
Como regular

Procurar o programa adequado na tabela de assados.

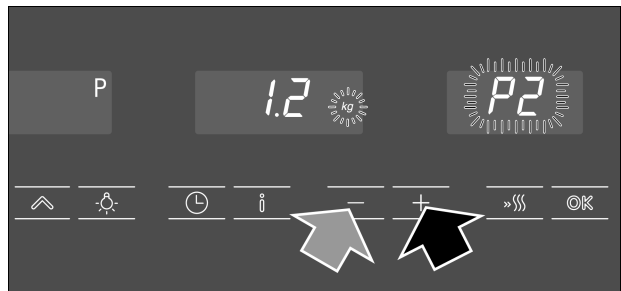
Exemplo: Programa P2.

1. Ligue o interruptor principal . Na indicação aparece o símbolo .
2. Com a seta  ou  seleccione o tipo de aquecimento Automático de programas. Na indicação aparece P.A

3. Com o campo Mais + regule o número do programa desejado.



4. Confirme com OK.
Na indicação do relógio aparece o peso proposto.
5. Com o campo Mais + ou Menos – regule o peso.



6. Confirmar com OK.
7. Inicie o programa com OK

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Quando desligar o interruptor principal ①, as horas aparecem de novo.

Alterar a hora de conclusão

Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Segurança para crianças

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


O forno não aceita qualquer regulação. Poderá regular o despertador e acertar as horas, estando a segurança para crianças activa.

Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador estiverem regulados, a segurança para crianças pára o aquecimento.

Activar a segurança para crianças


Não pode estar regulado nenhum tempo de duração ou hora de conclusão.

Prima a tecla OK durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  acende no campo de indicação. A segurança para crianças está activa.


Desactivar a segurança para crianças



Prima a tecla OK durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  no campo de indicação apaga-se. A segurança para crianças está desactivada.

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. Este processo ocorre de forma dependente da temperatura ou da potência do grelhador regulados.

Quando o forno deixa de aquecer, aparece a indicação da relógio . Quando o aquecimento é interrompido soa um sinal sonoro.

O aquecimento fica interrompido até desligar o interruptor principal . O  apaga-se. Agora pode voltar a regular o forno.

Anular o limite de tempo automático

Introduza um tempo de duração, o forno ligar-se-á à hora desejada.

O limite de tempo é anulado.

Modificar as regulações base

Este forno apresenta diversas regulações base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades de cada utilizador.

Regulação base	Seleccção 1	Seleccção 2	Seleccção 3
In 1 Indicação da hora	Mostrar sempre o indicador*	A indicação das horas é mostrada apenas durante o funcionamento**	—
In 2 Duração do sinal após terminar o tempo de cozedura ou do relógio temporizador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
In 3 Tempo de espera até uma regulação ser aplicada	aprox. 20 s	aprox. 30 s*	aprox. 40 s
In 4 Duração do tempo de funcionamento da ventoinha de refrigeração	breve*	médio	longo
In 5 Luminosidade da indicação	fraco	média	forte*
In 6 Sinal sonoro aquando do início	desactivada	activada*	—

* Regulação de fábrica

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

Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.

1. Toque em **Info i** até aparecer **In 1** na indicação. No painel indicador aparece a regulação base actual para a hora, p. ex. **In 1** para a Seleccção 1. Com **Info i** pode alterar todos os níveis de regulação de modo contínuo.
2. Modifique a regulação base com a tecla **+** ou **-**.
3. Para terminar, confirme as alterações com **OK**.

Todas as regulações base estão aplicadas.

É possível modificar a qualquer momento as regulações base.

Manutenção e limpeza

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

Conselhos e advertências

É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.

As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.

O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno.

Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

Produtos de limpeza

Tenha em conta as indicações da tabela para não danificar as diversas superfícies do forno usando um produto de limpeza inadequado.

Não utilize:

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.


Lave bem os panos novos antes de os usar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave. Limpe imediatamente as manchas de água, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento cuidadoso do aço inoxidável e que são adequados para as superfícies quentes. Aplique o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano.
Vedante (não retirar)	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano. Não esfregue.
Grelhas	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

Em alguns fornos, a parede posterior interna, as paredes laterais ou o tecto podem estar revestidos de cerâmica com alta porosidade. Este revestimento absorve os salpicos resultantes da cozedura e dissolve-os enquanto o forno estiver em funcionamento. Quanto mais elevada for a temperatura e mais tempo o forno estiver em funcionamento, melhor é o resultado.

Se ainda assim a sujidade persistir depois de utilizar o forno várias vezes, proceda do seguinte modo:

1. Limpe a fundo a base e as paredes que não tenham este revestimento.
2. Regular o ar quente .
3. Aqueça o forno vazio e fechado durante 2 horas aprox. à temperatura máxima.

O revestimento de cerâmica regenera-se. Remova os resíduos de cor castanha ou branca com água e uma esponja suave quando o forno tiver arrefecido.

A ligeira descoloração do revestimento não afecta a auto-limpeza.

Conselhos e advertências

Nunca utilize detergentes abrasivos. Estes riscam e deterioram o revestimento com alta porosidade.

Não limpe o revestimento de cerâmica com produtos de limpeza para fornos.

Se cair acidentalmente produto de limpeza para fornos sobre alguma destas placas, elimine-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

Use um pano de limpeza e água quente com um pouco de sabão ou vinagre.

Em caso de sujidade forte, utilize um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilize-o apenas quando o espaço interior do forno estiver frio.

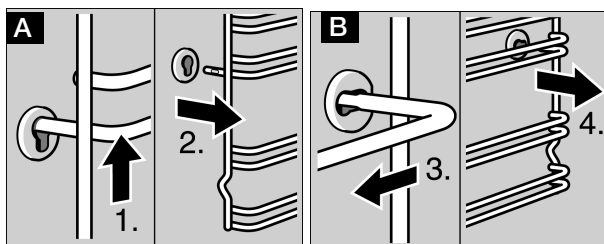
Não limpe as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Desengatar as estruturas de suporte

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

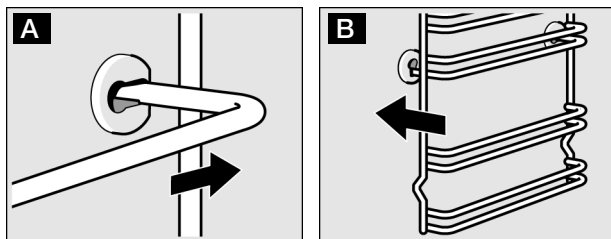
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



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

Engatar as estruturas de suporte

1. Primeiro insira a estrutura na bucha de trás, e empurre um pouco para trás (Figura A)
2. depois engate-a na bucha da frente. (Figura B)



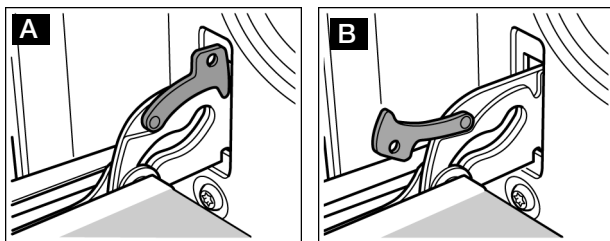
As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. A reentrância tem de ficar sempre em baixo.

Montar e desmontar a porta do forno

Para facilitar a desmontagem da porta e a limpeza dos vidros, é possível desprender a porta do forno.

As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta.

Se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.

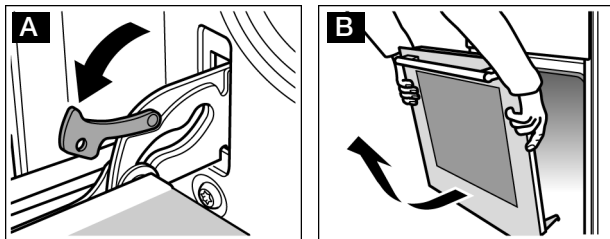


Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente.

Verifique sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

Desmontar a porta

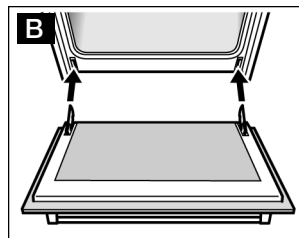
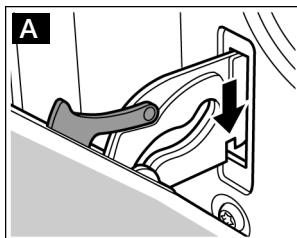
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

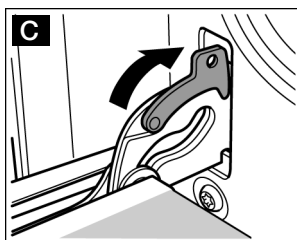
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

1. Quando voltar a montar a porta, verifique se as duas dobradiças encaixam exactamente dentro das respectivas aberturas. (Figura A)
2. A ranhura inferior das dobradiças deve encaixar dos dois lados. (Figura B)



Se as dobradiças não ficarem correctamente montadas, podem provocar um desalinhamento da porta.

3. Feche novamente as alavancas de bloqueio. (Figura C)
Feche a porta do forno.



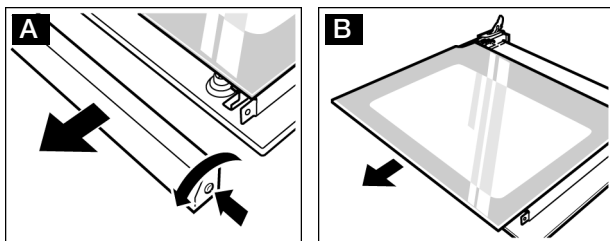
Perigo de lesões! Não toque na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente.
Avise o Serviço de Assistência Técnica.

Montar e desmontar os vidros da porta

Desmontagem

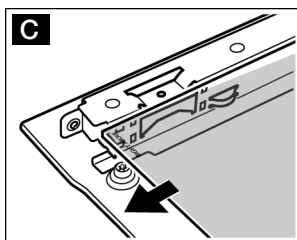
É possível retirar os vidros da porta do forno para facilitar a limpeza.

1. Desmonte a porta do forno e coloque-a sobre um pano com o puxador voltado para baixo.
2. Desaparafuse a tampa na parte superior da porta do forno. Para tal, desaperte os parafusos da esquerda e da direita. (Figura A)
3. Levante e retire o vidro superior. (Figura B)



Para portas com três vidros efectue também o seguinte passo:

4. Retire o vidro. (Figura C)



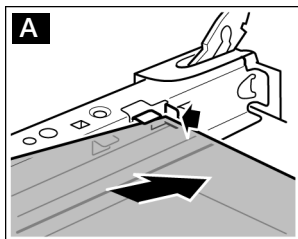
Limpe os vidros com um limpavidros e um pano suave.

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

Montagem

Para portas com dois vidros efectue os passos 2 a 4.

1. Introduza o vidro para trás inclinando-o.
(Figura A)
Verifique se a inscrição "Right above" se situa em cima do lado direito.




2. Introduza o vidro superior para trás inclinando-o.
Com a superfície lisa voltada para fora.
3. Coloque e enrosque a tampa.
4. Monte a porta do forno.

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

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tente eliminar a anomalia com a ajuda da tabela.

Tabela de avarias

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
O aparelho está bloqueado.		Toque ok até o símbolo de chave  apagar na indicação.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte de novo as horas.
O forno não aquece.	A porta do forno não está bem fechada.	Fechar a porta do forno completamente.
	O forno não é iniciado.	Toque em ok.
O forno não aquece. Na indicação de temperatura aparece um quadrado.	O aparelho encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o fusível na caixa respectiva. Aguarde aprox. 20. Volte a ligar o fusível. Volte a ligar o fusível. Agora, no espaço de 2 minutos, toque em aquecimento rápido durante 6 segundos até o quadrado desaparecer na indicação.
Na indicação das horas aparece um “5”.	O forno foi utilizado durante demasiado tempo sem que a regulação fosse alterada. O limite de tempo automático foi activado.	Desligue o interruptor principal ①.
Na indicação aparece “E01” ou “E04”.	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “E02”.	Ligação à rede incorrecta.	Desligue o fusível na caixa respectiva e providencie para que o aparelho seja ligado correctamente.
Na indicação aparece E03”.	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento.	A turbina de arrefecimento trabalha. Após o arrefecimento a mensagem “E03” desaparece e o forno volta a aquecer.
Na indicação aparece “E05”.	Erro de comunicação	Desligar o fusível na caixa de fusíveis, aguardar aprox. 20 segundos e voltar a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “E10”.	Erro de dados	Desligar o fusível na caixa de fusíveis, aguardar aprox. 20 segundos e voltar a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
Na indicação aparece "E11".	Um campo foi tocado durante demasiado tempo.	Toque em todas as teclas e comando individualmente. Se a mensagem de erro não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece "E15".	O forno aqueceu demasiado.	Deixe o forno arrefecer e de seguida pode voltar a operá-lo. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.



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

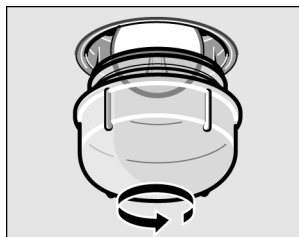
Mudar a lâmpada da placa superior do forno

Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deve substituí-la. É possível adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura através do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.



1. Perigo de descarga eléctrica!
Desligue o aparelho da corrente. Certifique-se de que está bem desligado.
2. Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.
3. Retire o vidro de protecção desenroscando-o para a esquerda.



4. Substitua a lâmpada por um tipo de lâmpada semelhante.

5. Volte a enroscar o vidro de protecção.
6. Retire o pano de cozinha e volte a ligar o aparelho à corrente.

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos.

Pode obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indique o n.º do produto e o n.º de fabrico do aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças e realizar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços.

Pode encontrar os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica na documentação anexa.

N.º do produto e n.º de fabrico

Quando contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, indique o número do produto (E) e o número de fabrico (FD) do aparelho.

A etiqueta de características com os números correspondentes está situada do lado direito da porta do forno.

Para evitar incómodos caso seja necessário, recomenda-se que anote os dados do seu aparelho bem como o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica no campo seguinte.

N.º do produto.	N.º FD:
-----------------	---------

Serviço de Assistência Técnica ☎

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

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

Poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.

Utilize formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.

Abra a porta do forno o menos possível durante o tempo de cozedura.

Se tiver vários bolos para cozer, faça-o de preferência um a seguir ao outro. O forno ainda estará quente. Desta forma, reduz-se o tempo de cozedura por cada bolo. Também pode colocar duas formas rectangulares juntas.

Nos tempos de cozedura longos, pode apagar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

Eliminação de resíduos não poluente



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE.

Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de pratos e as melhores regulações para os confeccionar. Pode consultar o tipo de acessórios que se pode utilizar e a altura a que se devem colocar. Além disso, encontra sugestões sobre os recipientes e a preparação, bem como uma pequena ajuda caso algo corra mal.

Se quiser preparar uma receita própria, pode orientar-se pela informação de um produto equivalente que conste da tabela de cozedura.

Bolos e doçaria

Formas para cozer os bolos

As formas mais adequadas são as metálicas de cor escura. Para formas de cor clara e material de pouca espessura, ou para formas de vidro, dever-se-á utilizar ar quente. Mesmo assim, o tempo de cozedura torna-se mais demorado e o bolo não fica dourado por igual.

Coloque a forma sempre na grelha.











Se se desejar colocar no forno três formas rectangulares de cada vez, colocar os bolos na diagonal sobre os acessórios.

Tabelas

O quadro de cozedura seguinte foi elaborado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio. Assim, poupará energia. Se pré-aquecer o forno, os tempos de cozedura indicados são encurtados em 5 a 10 minutos.



Nas tabelas pode consultar o tipo de aquecimento que melhor se adequa ao tipo de bolo ou massa. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e consistência da massa. Por esta razão, as tabelas de cozedura indicam sempre umas margens de tempo. Primeiro, experimente com o valor mais baixo. Com uma temperatura mais baixa, consegue-se uma cozedura mais uniforme. Caso seja necessário, da próxima vez pode aumentar a temperatura.










Na secção "Conselhos práticos para a cozedura", a seguir às tabelas, pode encontrar mais informações.

Bolos com preparação em formas	Forma sobre a grelha	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolos batidos simples	Forma alta/forma de coroa/ forma rectangular	2		170-190	50-60
	3 formas rectangulares*	2+3		150-170	70-100
Bolos batidos finos (p. ex. bolos de areia)	Forma alta/forma de coroa/ forma rectangular	2		150-170	60-70
	3 formas rectangulares*	2+3		140-160	70-100
Base de massa mole com bordas	Forma desmontável	1		170-190	25-35
Base de tarte, de massa batida	Forma para base de tarte de fruta	2		150-170	20-30
Tarte	Forma desmontável	2		160-180	30-40
Tarte de fruta ou requeijão, massa mole**	Forma desmontável de metal escuro	1		170-190	70-90
Tarte fina de fruta, de massa batida	Forma desmontável/forma alta	2		160-180	50-60
Bolos salgados** (p. ex. quiche, bolos de cebola)	Forma desmontável	1		180-200	50-60





* Preste atenção à posição da forma rectangular. É possível adquirir as grelhas adicionais como acessórios opcionais em lojas especializadas.

** Deixe repousar os bolos no forno durante cerca de 20 minutos.

Bolos sobre o tabuleiro		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Massa batida ou massa de levedura	Tabuleiro	2		170-190	20-30
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		150-170	35-45
Masa batida o masa de levedura com cobertura seca (p.ex. bolos feitos com forma)					

Bolos sobre o tabuleiro		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Massa batida ou massa de levedura com cobertura molhada (fruta)	Tabuleiro	3		170-190	40-50
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		150-170	50-60
Torta (pré-aquecimento)	Tabuleiro	3		170-190	15-20
Trança com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		170-190	30-40
Bolos de Natal com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	60-70
Bolos de Natal com 1 kg de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		150-170	90-100
Strudel, doce	Tabuleiro esmaltado	2		180-200	55-65
Pizzas	Tabuleiro	2		220-240	25-35
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		180-200	40-50

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado fundo no nível superior e o tabuleiro esmaltado plano no nível inferior.

Pão e pãezinhos		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pão de fermento com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270	8
				200	35-45
Pão de massa fermentada com 1,2 kg de farinha* (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270	8
				200	40-50
Pãezinhos, por ex. bolos de Natal (pré-aquecimento)	Tabuleiro 2 tabuleiros esmaltados**	3		180-200	15-20
		2+4		160-180	20-30

* Nunca deite água directamente no interior do forno quente.

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado fundo no nível superior e o tabuleiro esmaltado plano no nível inferior.

Bolinhos		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolinhos	Tabuleiro	3		150-170	10-20
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		130-150	25-35
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	100-150
Sonhos	Tabuleiro	2		200-220	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		100-120	30-40
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		100-120	35-45
Massa folhada	Tabuleiro	3		190-210	20-30
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		190-210	30-40

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado fundo no nível superior e o tabuleiro esmaltado plano no nível inferior.

Sugestões e conselhos práticos para a cozedura

Se quiser utilizar uma receita própria.

Pode orientar-se por um produto semelhante que esteja indicado na tabela de cozedura.

Forma de verificar se o bolo de massa batida já está no ponto.

Uns 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura assinalado na receita, espete um palito de madeira fino no ponto mais alto do bolo. Se ao retirar o palito este estiver limpo, sem restos de massa, o bolo está pronto.

A tarte ficou achatada.



Da próxima vez ponha menos líquido ou seleccione uma temperatura de cozedura 10 graus inferior. Cumpra com os períodos de tempo indicados na receita para bater a massa.

A tarte cresceu no centro, mas nas bordas tem menos altura.

Não unte a forma. Quando o bolo estiver cozido, desprenda-o com cuidado da forma, com a ajuda de uma faca.

O bolo fica demasiado cozido por cima.

Coloque o bolo num nível mais baixo no forno, seleccione uma temperatura de cozedura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.

O bolo fica demasiado seco.	Espete um palito várias vezes no bolo já cozido. Verta umas gotas de sumo de fruta ou de alguma bebida alcoólica sobre o mesmo. Da próxima vez seleccione uma temperatura de cozedura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou a doçaria (por exemplo, tarte de requeijão) têm bom aspecto por fora, mas por dentro estão pastosos (húmidos, com zonas molhadas).	Da próxima vez ponha menos líquido e deixe o produto um pouco mais de tempo no forno, a uma temperatura inferior. Nos bolos com cobertura molhada, coza primeiro a base. Depois espalhe sobre a base do bolo amêndoas picadas ou pão ralado, antes de guarnecer. Cumpra com as indicações da receita e os tempos de cozedura.
Os bolinhos ficaram cozidos de forma irregular.	Selecione uma temperatura inferior; assim os bolinhos ficam mais uniformes. Coza os bolinhos mais delicados com calor superior e inferior  a um nível. O papel vegetal que sobressai também pode influenciar a circulação de ar. Corte-o sempre à medida do tabuleiro.
Cozinhou em níveis diferentes. No tabuleiro superior os bolinhos ficaram mais escuros do que no inferior.	Para cozinhar em níveis diferentes, utilizar sempre o ar quente  . Embora coloque vários tabuleiros para cozer simultaneamente, isso não significa que devam estar prontos ao mesmo tempo.
A cozedura de bolos molhados produz água de condensação.	A cozedura pode criar vapor de água. Uma parte deste vapor é evacuado pela pega da porta do forno, podendo condensar-se no painel de comandos ou nas partes frontais dos móveis adjacentes em forma de gotas de água. Este fenómeno tem influência física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor.

Coloque os recipientes sempre no centro da grelha.

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

Indicações práticas para assar

O resultado de um assado depende do tipo e da qualidade da carne utilizada.

No caso da preparação de assados de carne magra, adicione 2 ou 3 colheres de sopa de líquido. No caso da elaboração de um estufado de carne, adicione 8 a 10 colheres de sopa de líquido, conforme o tamanho da peça de carne.

Os pedaços de carne deverão ser virados assim que tiver passado metade do tempo de cozedura.

Uma vez pronto, deve-se deixar o assado repousar uns 10 minutos dentro do forno desligado com a porta fechada. Desta forma, o sumo da carne pode-se repartir melhor.

Conselhos prático para grelhar no grelhador

Prepare os pratos no grelhador sempre com o forno fechado.

Os pedaços de carne para grelhar no grelhador deverão ser iguais em termos de grossura. Devem ter uma grossura mínima de 2 e 3 cm para que fiquem dourados de modo uniforme e conservem todo o seu sumo. Tempere os bifes só depois de assá-los.

Coloque as fatias directamente sobre a grelha. No caso de querer cozinhar uma peça inteira, coloque-a na parte central da grelha. Assim, terá um melhor resultado.

Introduzir adicionalmente o tabuleiro esmaltado no nível 1. Esta recolhe o sumo da carne e o forno fica mais limpo.

Vire os pedaços de carne ou peixe sempre que tiverem passado dois terços do tempo indicado.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se automaticamente. Isto é normal. A frequência com que tal sucede depende da potência que foi seleccionada.

Carne

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio. Os tempos determinados no quadro têm apenas um valor orientativo e podem variar em função da qualidade e da natureza da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, grelhador	Duração, em minutos
Carne de vaca estufada	1 kg	fechado	2		200-220	80
(p. ex. costeletas)	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Lombo de vaca	1 kg	aberto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbife mal passado*	1 kg	aberto	1		210-230	40
Bifes, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifes, mal passados		Grelha***	5		3	15
Carne de porco sem toucinho (p. ex. pescoço)	1 kg	aberto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de porco com toucinho**	1 kg	aberto	1		180-200	120
(p. ex. lombo, perna)	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Costeletas de porco fumado, com osso	1 kg	fechado	2		210-230	70
Assado de carne picada	750 g	aberto	1		170-190	70
Salsichas	aprox. 750 g	Grelha***	4		3	15
Vitela assada	1 kg	aberto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Perna de borrego desossada*	1,5 kg	aberto	1		150-170	120

* Vire o rosbife passado metade do tempo. Terminada a cozedura, envolva-o em papel de alumínio e deixe-o repousar no forno durante 10 minutos.

** Fazer vários cortes na carne de porco. No caso de prever virar a carne, coloque-a primeiro com a pele para baixo no recipiente.

** Introduza o tabuleiro esmaltado na altura 1.

Aves

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

As indicações sobre o peso da tabela referem-se a aves sem recheio e preparadas para assar.

Se se assar no grelhador directamente sobre a grelha, coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Ao preparar pato ou ganso, picar a pele das aves várias vezes por baixo das asas: desta forma a gordura pode sair perfeitamente.

Virar a ave inteira uma vez passados dois terços do tempo de cozedura.

A carne de ave obtém um delicioso castanho dourado estaladiço se, depois de terminada a cozedura, untar com manteiga, água com sal ou com sumo de laranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, em minutos
Metades de frango, de 1 a 4 pedaços	de 400 g cada pedaço	Grelha	2		200-220	40-50
Frango trinchado	de 250 g cada pedaço	Grelha	2		200-220	30-40
Frango inteiro, de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidade	Grelha	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		170-190	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		150-170	110-130
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		170-190	80-100
2 pernas de peru	de 800 g cada pedaço	Grelha	2		180-200	90-110

Peixe

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Peixe	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, em minutos
Peixe assado no grelhador	de 300 g	Grelha*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Peixe em postas	de 300 g cada posta	Grelha*	4		2	20-25

Introduza o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados

No quadro de orientação não há referências ao peso do assado que se deseja preparar.

Programa o peso inferior mais próximo e prolongue o tempo de cozedura.

De que forma se pode verificar se o assado está no ponto?

Utilize um termómetro para carne (disponível em lojas especializadas) ou efectue a “prova da colher”. Pressione o assado com a colher. Se a carne estiver consistente ao ser pressionada pela colher, então o assado está no ponto; se não, deverá permanecer mais algum tempo no forno.

O assado ficou demasiado escuro e a crosta está queimada em vários pontos.

Verifique se a altura e a temperatura seleccionadas estão correctas.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez utilize um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho não tem cor e parece aguado.










Da próxima vez utilize um recipiente maior ou adicione menos líquido.

Ao fazer-se o molho do assado produz-se vapor de água.

Grande parte deste vapor é evacuada através da saída de vapores, podendo condensar-se no painel de comandos que está mais frio ou nas partes frontais dos móveis adjacentes, em forma de gotas de água. Este fenómeno deve-se a motivos físicos.

Gratinados, soufflés, torradas

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração minutos
Soufflés doces (p. ex. soufflé de requeijão com fruta)	Forma para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados temperados, com ingredientes cozinhados (p. ex. gratinado de massa)	Forma para gratinar, forma esmaltada para cozinhar no forno	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados temperados, com ingredientes crus* (p. ex. gratinado de batatas)	Forma para gratinar, 2 formas para gratinar**	2		160-180	50-60
		2+3		160-180	60-80
Torrar pão	Grelha	4 fatias		3	6-7
		12 fatias		3	4-5
Tostar pão	Grelha***	4 fatias		3	7-10
		12 fatias		3	5-8

* O gratinado não deve ter uma altura superior a 2 cm.

** Colocar a forma inferior para gratinar sobre o tabuleiro esmaltado e a forma para gratinar superior sobre a grelha.

*** Introduzir o tabuleiro esmaltado sempre na altura 1.

Descongelar

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os num recipiente adequado sobre a grelha. Observe as indicações do fabricante na embalagem. Os tempos de descongelação dependem do tipo e da quantidade dos alimentos. Coloque as aves num prato com o peito virado para baixo.

Prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C
Produtos congelados delicados por ex., tartes de nata, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou açúcar, fruta, frango, chouriço e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros artigos de pastelaria	Grelha	2		20–60 °C

* Cubra os alimentos congelados com uma película adequada para o microondas. Coloque as peças de aves no prato com o peito voltado para baixo.

Secar

Use apenas fruta e legumes em perfeito estado e lave-os sempre a fundo. Deixe escorrer bem a água e seque-os completamente. Cubra o tabuleiro esmaltado e a grelha com papel vegetal ou papel pergaminho.

Prato	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, em horas
600 g de maçãs às rodelas	2+3		80	aprox. 5
800 g de pêras cortadas aos bocados	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas, limpas	2+3		80	aprox. 1½ hora

Nota

Se as frutas ou os legumes tiverem muito sumo ou água, tem de os voltar várias vezes. Quando estiverem secos, separe-os imediatamente do papel.

Alimentos pré-cozinhados congelados

Cumpra com as indicações do fabricante que constam da embalagem.

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	É adequado	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, em minutos
Pizza*	Pizza com base fina	2		190-210	15-25
	Pizza com base grossa	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Produtos feitos de batata*	Batatas fritas	2		190-210	20-30
	Batatas "duquesa"	2		190-210	20-30
	"Tortitas" de batata	2		190-210	20-30
	Bolsinhas de batata recheadas	2		190-210	15-25
Produtos de padaria*	Pãezinhos	3		190-210	10-20
	Rosquilhas salgadas	3		200-220	10-20
Almôndegas*	Barras de peixe	2		180-200	5-15
	Barras de frango	2		180-200	10-20
	Hambúrguer de legumes	2		180-200	15-30
Strudel*	Empada de maçã	3		190-210	30-40

* Coloque papel vegetal sobre o tabuleiro esmaltado. Verifique se o papel vegetal é o adequado para esta temperatura.

Cozedura de doces

Preparativos:

Utilize boiões e aros de borracha limpos e em perfeito estado. Os boiões devem ser, na medida do possível, do mesmo tamanho. Os valores da tabela referem-se a boiões redondos com capacidade de 1 litro. Atenção! Não utilize boiões com um tamanho ou altura maior. As tampas podem estalar.

Use apenas fruta e legumes em perfeito estado. Lave-os sempre a fundo.

Deite a fruta ou os legumes nos boiões. Se necessário, volte a limpar as bordas dos boiões. Têm de estar limpas. Coloque o aro de borracha e a tampa molhados sobre o boião cheio. Feche os boiões com uma braçadeira.

Não coloque mais de seis frascos ao mesmo tempo no forno.

Os tempos indicados são valores de referência. A temperatura ambiente, o número de boiões e a temperatura do conteúdo do boião podem alterar esses valores. Antes de desligar o forno, certifique-se de que o conteúdo dos boiões está realmente a borbulhar.

Como programar?

1. Coloque o tabuleiro esmaltado plano na altura 2. Ponha os frascos sobre o tabuleiro de modo a que não se toquem.
2. Deite meio litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro esmaltado plano.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o comando de funções em .
5. Regule o comando de temperatura entre 170 e 180 °C.

Cozedura de doces

Quando começar a aparecer borbulhas dentro dos boiões a intervalos breves - passados 40 a 50 minutos - desligue o comando de temperatura. Mantenha o comando de funções ligado.

Passados 25 a 35 minutos de calor residual do forno, retire os boiões do mesmo. Se os deixar arrefecer no forno durante um período de tempo prolongado, está a fomentar o aparecimento de germes e a acidulação do doce. Desligue o comando de funções.

Fruta em boiões com 1 litro de capacidade	a partir do aparecimento das borbulhas	Aquecimento posterior
Maçãs, groselhas, morangos	Desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas	Desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	Desligar	aprox. 35 minutos

Cozedura de legumes

Quando começar a aparecer borbulhas no boião, reduza a temperatura de 120 para 140 °C com o comando de temperatura. Consulte na tabela o momento em que deve desligar o comando de temperatura. Deixe os legumes no forno mais 30-35 minutos. Durante este tempo, mantenha o comando de funções ligado.

Legumes com caldo frio em boiões com um litro de capacidade	a partir do aparecimento das borbulhas 120-140 °C	Aquecimento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba vermelha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve de Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, nabiças, couve lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os boiões do forno




Quando retirar os boiões do forno, não os coloque sobre uma base fria nem húmida; podem estalar.

Comidas normalizadas

Segundo as normas DIN 44547 e EN 60350

Cozer

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração cozedura, em minutos
Bolinhos de manteiga	Tabuleiro esmaltado	3		160-170	20-30
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		140-160	20-30
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro esmaltado	2+4		160-180	20-30

Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração cozedura, em minutos
Bolinhos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecimento)	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		150-170	25-35
Bolacha de água e sal	Forma desmontável	1		160-180	30-40
Bolo de tabuleiro com fermento	Tabuleiro esmaltado	3		170-180	25-35
	2 tabuleiros esmaltados*	2+4		150-170	30-45
Bolo de maçã com cobertura	2 grelhas + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Tabuleiro esmaltado + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado fundo no nível superior e o tabuleiro esmaltado plano no nível inferior.

** Coloque os bolos na diagonal sobre os acessórios.

É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em lojas especializadas.

Grelhar

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Duração minutos
Dourar torradas (pré-aquecimento de 10 min.)	Grelha	5		3	1-2
Hambúrguer de vitela 12 unidades*	Grelha	4		3	25-30

* Vire passado metade do tempo. Introduza o tabuleiro esmaltado sempre na altura 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.bosch-appliances.com>