

manual de instrucciones

Horno empotrado 3HB404.M
Forno de encastrar 3HB404.M

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	21

Indicaciones de seguridad importantes..... 3
 Causas de daños.....5
Su nuevo horno 5
 Panel de mando.....5
 Mando de funciones6
 Mando de temperatura6
 Reloj avisador.....6
 Compartimento de cocción6
Accesorios 7
 Colocación de los accesorios.....7
Antes del primer uso.....7
 Calentar el horno7
 Limpiar los accesorios.....7
Programar el horno 8
 Tipos de calentamiento y temperatura8
Cuidados y limpieza.....8
 Productos de limpieza8
 Descolgar y colgar las rejillas9
 Descolgar y colgar la puerta del horno.....9
 Montaje y desmontaje del cristal de la puerta..... 10
¿Qué hacer en caso de avería?..... 11
 Tabla de averías..... 11
 Cambiar la lámpara del techo del horno..... 11

Cristal protector..... 11
Servicio de Asistencia Técnica..... 11
 Número de producto (E) y número de fabricación (FD)..... 11
Consejos sobre energía y medio ambiente 12
 Ahorrar energía 12
 Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 12
 Medidas de seguridad durante el transporte..... 12
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 12
 Pasteles y repostería..... 12
 Sugerencias y consejos prácticos para el horneado 14
 Carne, aves, pescado 15
 Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill 16
 Gratinados, soufflés, tostadas 17
 Productos preparados 17
 Platos especiales..... 17
 Descongelar 18
 Desecar 18
 Confitar 18
Acrilamida en los alimentos 19
Comidas normalizadas 20
 Hornear 20
 Asar al grill 20

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno

produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

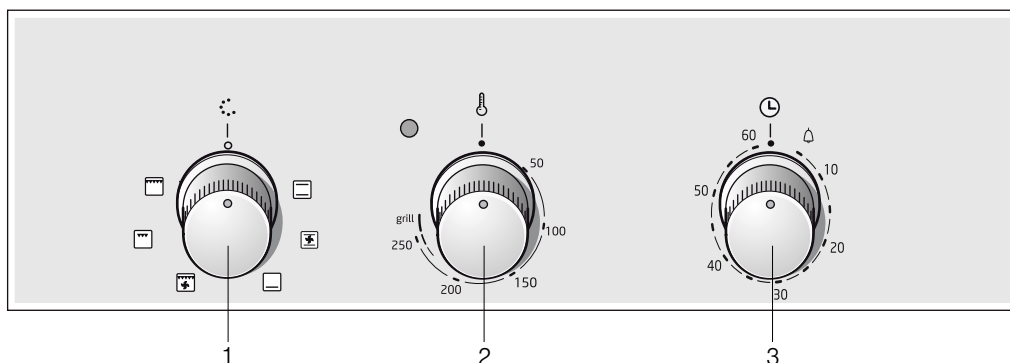
Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos

individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

En este capítulo encontrará un resumen del panel de mando. La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



Explicación

1	Mando de funciones
2	Mando de temperatura
3	Reloj avisador

Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno. El mando de funciones puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Una vez ajustado el tipo de calentamiento deseado, se enciende la lámpara del horno.

Ajuste	Función
0 Apagado	El horno está apagado.
Calor superior/ inferior	Solo es posible hornear y asar a un nivel. Este ajuste es apropiado para pasteles y pizza en moldes o en bandeja y para carne magra de asado de vaca, ternera y caza. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
Aire caliente*	En un nivel puede prepararse merengue y pasta de hojaldre. Para hornear repostería pequeña, galletas y pasta de hojaldre pueden utilizarse dos niveles simultáneamente. El ventilador situado en la parte trasera del aparato reparte el calor procedente de arriba y de abajo de manera uniforme alrededor de los platos.
Calor inferior	Con el calor inferior puede hornear y dorar platos desde abajo. La temperatura procede de la parte inferior.
Grill con circulación de aire	El grill con circulación de aire es ideal para asar al grill carne, aves y piezas grandes de carne. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina distribuye el aire caliente por los alimentos.
Grill variable, superficie reducida	El tipo de calentamiento es apropiado para asar bistecs, salchichas, pescado y tostadas en pequeñas cantidades. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
Grill variable, superficie amplia	Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados y hacer tostadas. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.

* Tipo de calentamiento conforme a la clase de eficiencia energética EN50304.

Mando de temperatura

El mando de temperatura permite ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Ajustes	Función
● Apagado	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura Datos de temperatura en °C.
-, -, —	Niveles de grill Los niveles para el grill, superficie reducida y amplia - = nivel 1, mínimo - = nivel 2, medio - = nivel 3, máximo

Cuando el horno calienta, se enciende el piloto que se encuentra encima del mando de temperatura. En las pausas de calentamiento se apaga. En algunos ajustes no se ilumina.

Niveles de grill

En el grill variable se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Reloj avisador

El reloj avisador permite programar un tiempo de hasta 60 minutos. El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede utilizar como reloj temporizador de cocina.

Posición	Función
● Posición cero	Ajuste Apagado
Fin del tiempo programado	Señal una vez transcurrido el tiempo programado.
- 60	Indicador de minutos Indicador de tiempo, en minutos.

Así se ajusta

Ajustar la duración deseada con el reloj avisador.

El tiempo ha transcurrido

Cuando el tiempo ha transcurrido, suena una señal. El mando gira automáticamente a la posición Apagado ●.

Compartimento de cocción

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

Lámpara del horno

La lámpara del horno está encendida durante el funcionamiento de este. Al girar el mando de funciones a cualquier posición también puede conectarse la lámpara del horno sin que este se caliente.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

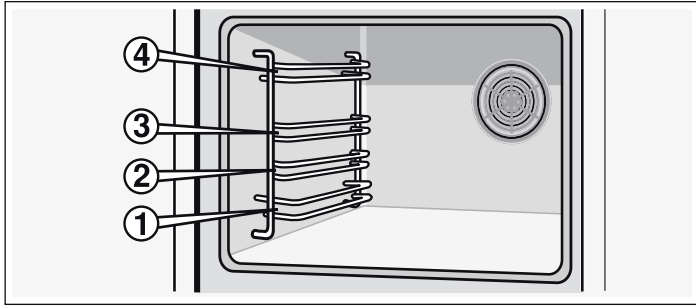
Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

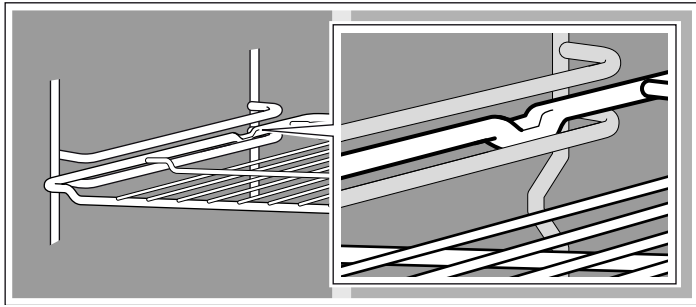
Colocación de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 4 alturas diferentes. Introducir siempre los accesorios hasta el tope para que no estén en contacto con la puerta de vidrio.



Los accesorios se quedan fijados si se extraen hasta la mitad. Ahora, los platos pueden retirarse con facilidad.

Al introducirlos en el horno, prestar atención a la curvatura de la parte trasera de los mismos. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.




Nota: Los accesorios se pueden deformar a causa del calor. En cuanto los accesorios se enfrían vuelven a recuperar su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

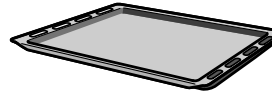
Sujetar la bandeja por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. No mover la bandeja a derecha o izquierda al introducirla. De lo contrario, cuesta introducirla. Las superficies esmaltadas podrían resultar dañadas.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

Introducir la parrilla en el horno con el lado abierto en dirección a la puerta del horno y la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada

Para pasteles, pastas y galletas.

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

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se ofrecen distintos productos adecuados para su horno. La disponibilidad de los accesorios especiales o la posibilidad de hacer pedidos a través de Internet difiere entre unos países y otros. Encontrará información al respecto en los documentos de venta.

Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad

La puerta del horno se puede calentar mucho cuando los tiempos de cocción son prolongados.


Extremar la precaución durante el funcionamiento del horno en caso de haber niños pequeños.

Existe un dispositivo de protección que impide tocar la puerta del horno. Este accesorio especial (440651) puede adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica.


Antes del primer uso

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

Calentar el horno

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

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

1. Programar Calor superior/inferior  con el mando de funciones.

2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

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

Limpiar los accesorios

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

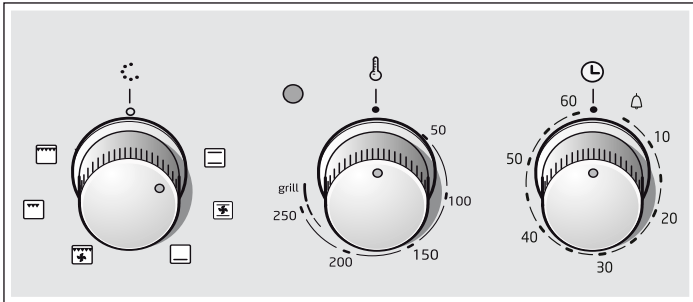
Programar el horno

Existen varias posibilidades de ajuste para el horno. En este capítulo se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

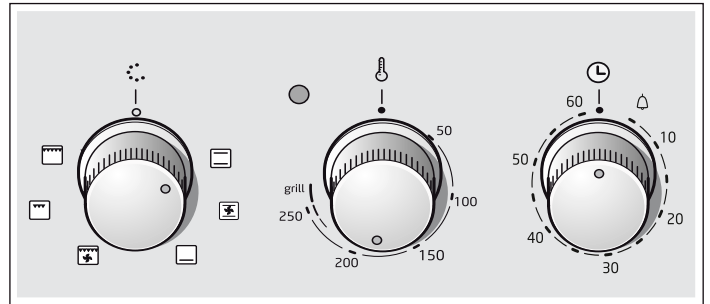
Tipos de calentamiento y temperatura

Ejemplo en la imagen: Calor superior e inferior, 190 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.



2. El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o el nivel de grill.



El horno se calienta.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura y el nivel de grill se pueden modificar según las necesidades.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones para no dañar las distintas superficies empleando un producto de limpieza inadecuado.

Para la limpieza del horno

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido de alcohol,
- estropajos abrasivos,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Lavar bien los estropajos nuevos antes de usarlos por primera vez.

El panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.
-------------------	--

Superficies de acero inoxidable

Limpiar el aparato con agua caliente y un poco de lavavajillas utilizando un paño suave. En el caso de las superficies de acero, limpiar siempre en paralelo a las vetas naturales. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. Los frontales de acero inoxidable se pueden bruñir con productos específicos. Observar las indicaciones del fabricante. Los productos de limpieza específicos para acero inoxidable se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Superficies esmaltadas y lacadas

Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.

Botones giratorios

Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.

Panel de cristal

Limpiar con limpiacristales. No utilizar productos de limpieza agresivos ni objetos metálicos afilados. Pueden rayar y dañar la superficie del cristal.

Junta

Limpiar con un paño húmedo. Secar con un paño suave.

Interior del horno

Agua templada con un poco de jabón o agua con vinagre. En caso de suciedad abundante: utilizar el limpiador para hornos solo en las superficies frías.

Cristal protector de la bombilla del horno

Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.

Accesorios

Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o un estropajo.

Bandeja de aluminio (opcional) No lavar en el lavaplatos. No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con cuchillos ni objetos afilados similares. Limpiar en horizontal y sin presionar demasiado con un poco de lavavajillas y un paño húmedo para cristales o uno de microfibras. Secar con un paño suave. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. De lo contrario, se podrían producir arañazos.

Seguro para niños (opcional) Si la puerta del horno lleva incorporado un seguro para niños, este debe quitarse antes de la limpieza. Poner todas las piezas de plástico en remojo en agua caliente y un poco de lavavajillas y limpiarlas con un estropajo. Secar con un paño suave. El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.

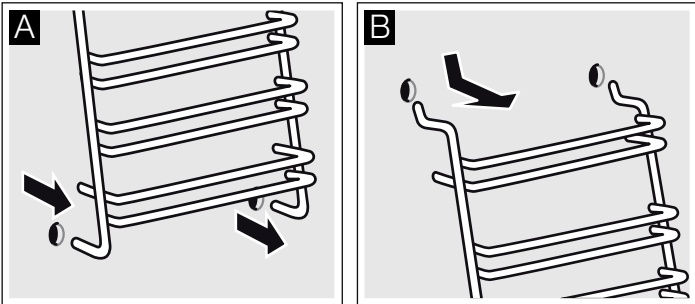
Placa de cocción Las indicaciones para el cuidado y limpieza de la placa de cocción se encuentran en las instrucciones de uso.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

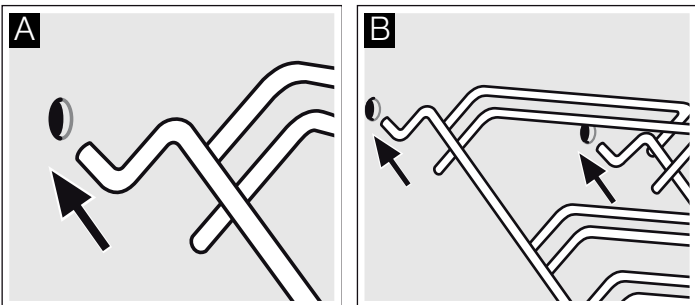
1. Extraer la rejilla por abajo y tirar de ella un poco hacia delante. Extraer los pasadores de prolongación en la zona inferior de la rejilla de los orificios de fijación (figura A).
2. Levantar a continuación la rejilla y extraerla con cuidado (figura B).



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

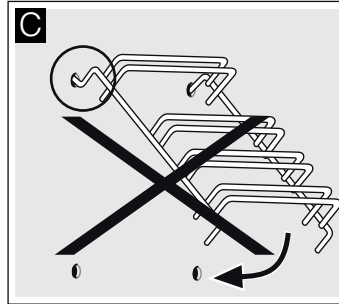
Colgar las rejillas

1. Introducir los dos ganchos de sujeción cuidadosamente en los orificios superiores. (Figura A-B)



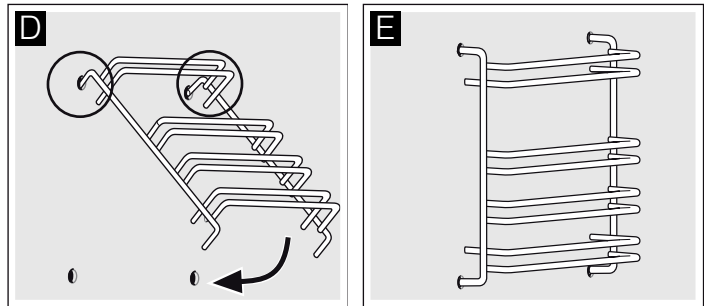
⚠ ¡Montaje incorrecto!

No mover la rejilla si los dos ganchos de sujeción no están encajados por completo en los orificios superiores. El esmalte podría resultar dañado y romperse (figura C).



2. Los dos ganchos de sujeción deben estar totalmente encajados en los orificios superiores. Mover ahora la rejilla despacio y con cuidado hacia abajo y colgarla en los orificios inferiores (figura D).
3. Colgar las dos rejillas en las paredes laterales del horno (figura E).

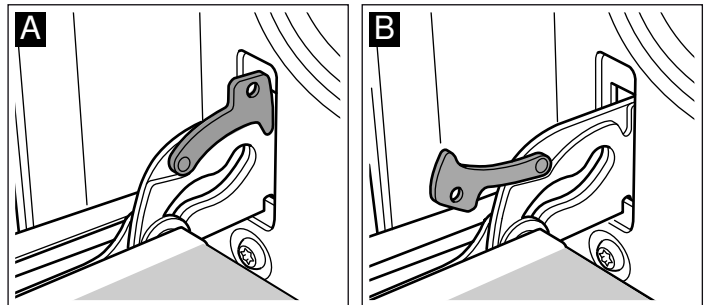
Con las rejillas montadas correctamente, la distancia entre los dos niveles de inserción superiores es mayor.



Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta, se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando las palancas (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

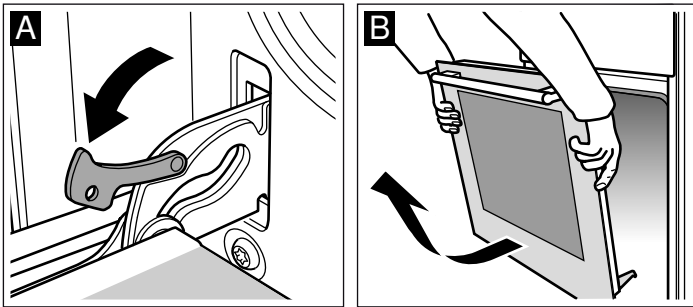


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

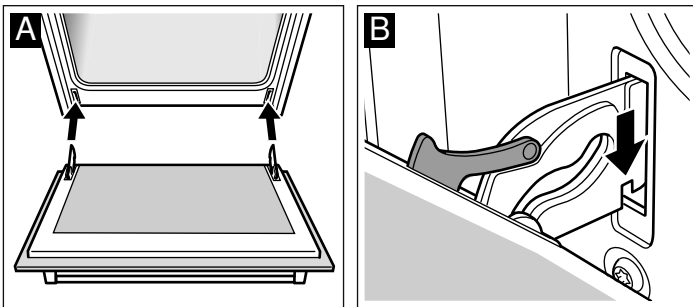
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



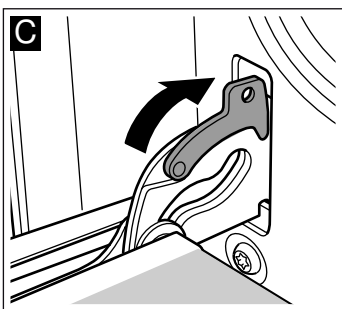
Colgar la puerta

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura A).
2. La ranura de las bisagras debe encajar por ambos lados (figura B).



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

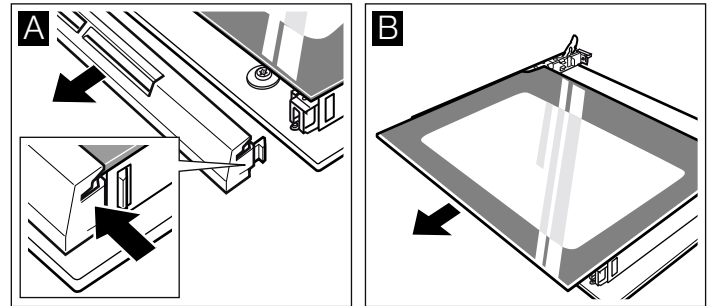
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

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

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Desmontaje de la puerta del horno*. Depositar la puerta del horno sobre un paño con el tirador hacia abajo.
2. Extraer la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos hacia la izquierda y hacia la derecha. Extraer la tapa (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



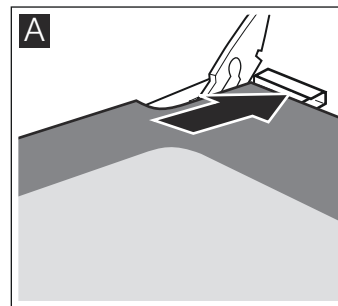
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Montaje

1. Sujetar el cristal superior por ambos lados e introducirlo hacia atrás en posición inclinada. El cristal debe introducirse en las aberturas de la parte inferior. La superficie plana debe quedar orientada hacia el exterior y la áspera, hacia el interior. (Figura A).



2. Colocar la tapa superior de la puerta del horno y ejercer un poco de presión sobre ella. Procurar que las muescas encajen perfectamente a los lados.
3. Volver a montar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Montaje de la puerta del horno*.

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Tabla de averías

Si el plato no queda bien, consultar el apartado . *Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.* Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

Avería	Posible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

¡Atención!

Si se daña el cable de red, debe encargarse su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.

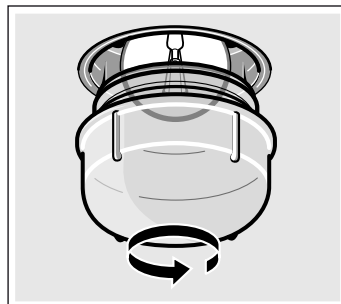
Cambiar la lámpara del techo del horno

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
4. Volver a atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

N.º de producto.

N.º de fabricación.

Servicio de Asistencia Técnica ☎

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 145 150

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta del horno con cinta adhesiva a los laterales del aparato.

Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

Si no se ha guardado el embalaje original

Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte.

Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Para el horneado de pasteles y tartas, los mejores resultados se alcanzan con la función de "Calor superior/inferior"

Para el horneado con aire caliente 2D se recomiendan las siguientes alturas para introducir accesorios:

- Pasteles en molde para pasteles: altura de inserción 2
- Pasteles en bandeja de horno: altura de inserción 3

Hornear y asar a varios niveles

Utilizar aire caliente

Alturas de horneado y asado en 2 niveles:

- bandeja esmaltada en la altura 3
- Bandeja de aluminio: altura de inserción 1

Los platos que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.

En las tablas figura una selección de platos.

Nota: No colocar el alimento directamente sobre la bandeja de horno de aluminio. Colocar una lámina de papel de hornear sobre la bandeja de horno de aluminio.

Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

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

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

Pasteles preparados en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde para pastel roscón	2	☒	160-180	50-60
Pastel de masa de bizcocho fina (p. ej., bizcocho de desayuno)	Molde para pastel roscón	2	☐	155-175	65-75
Base de pastaflores con borde	Molde desarmable	1	☐	160-180	30-40
Base de tarta de masa de bizcocho	Tartera	2	☐	160-180	25-35
Bizcocho	Molde desarmable	2	☐	160-180	30-40
Tarta de frutas o requesón, pastaflores*	Molde desarmable oscuro	1	☐	170-190	70-90
Pastel de fruta fina, masa bizcocho	Molde desarmable	2	☐	150-170	55-65
Pasteles salados* (p. ej., Quiche/pastel de cebolla)	Molde desarmable	1	☐	180-200	50-60

* Dejar enfriar el pastel durante aprox. 20 minutos en el aparato.

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa seca	Bandeja esmaltada	3	☐	160-180	25-35
Masa de bizcocho o de levadura con frutas	Bandeja esmaltada	3	☐	140-160	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja esmaltada	2	☐	170-190	15-20
Trenza levadura, 500 g de harina	Bandeja esmaltada	2	☒	150-170	25-35
Stollen, 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3	☐	160-180	50-60
Stollen, 1 kg de harina	Bandeja esmaltada	3	☐	150-170	90-100
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja esmaltada	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Bandeja esmaltada	3	☐	180-200	20-30

Pan y panecillos

Si no se indica otra cosa, para hornear pan, precalentar siempre el horno.

No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pan de levadura, 1,2 kg de harina	Bandeja esmaltada	2	☐	270	8
				190	35-45
Pan de masa fermentada, 1,2 kg de harina	Bandeja esmaltada	2	☐	270	8
				190	35-45
Panecillos (p. ej. panecillos de centeno)	Bandeja esmaltada	2	☐	200-220	20-30

Repostería pequeña	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pastas y galletas	Bandeja esmaltada	3	☐	150-170	10-20
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja esmaltada**	1+3	☒	130-150	25-35
Merengues	Bandeja esmaltada	3	☒	70-90	125-135
Buñuelos de viento	Bandeja esmaltada	2	☐	200-220	30-40
Almendrados	Bandeja esmaltada	3	☐	110-130	30-40
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja esmaltada**	1+3	☒	100-120	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja esmaltada	3	☒	180-200	20-30
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja esmaltada**	1+3	☒	180-200	30-40

* La bandeja adicional está disponible en el Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados.

** Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja esmaltada siempre en el nivel superior.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere seguir una receta propia,	orientarse a partir de las recetas similares que se presentan en las tablas.
Para comprobar si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto:	10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará listo cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o reducir 10 grados la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel queda demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Hornear la repostería fina con el modo "Calor superior e inferior" ☐ en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal más profunda (si está disponible).
Al hornear panecillos de levadura, pueden quedarse pegados unos con otros.	Debe dejarse una distancia entre los panecillos de alrededor de 2 cm. De este modo se dispondrá de espacio suficiente para que los panecillos puedan hincharse y hornearse de forma homogénea.
Se desea hornear en dos niveles.	Usar siempre la opción de "Aire caliente" cuando se usan varios niveles para hornear ☒. Los platos que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. La bandeja de horno también se puede usar para asados grandes.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. La tapa debe ser apta para la cacerola y cerrar bien.

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

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

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

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

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

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

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

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Precalear el grill unos 3 minutos antes de colocar los alimentos sobre la parrilla.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si solo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla. Colocar también la bandeja de horno en la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

La bandeja de horno o la bandeja universal no deben colocarse a la altura 4. La temperatura elevada podría deformarlas y al extraerlas podrían dañar el compartimento de cocción.

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

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridos ⅔ del tiempo indicado.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Efecto normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill ajustado.

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Carne de vacuno						
Asado de vacuno	1,0 kg	con tapa	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filete de vacuno, poco hecho	1,0 kg	sin tapa	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, poco hecho	1,0 kg	sin tapa	1		230-250	50
Bistecs, 3 cm, poco hechos		Parrilla del grill + bandeja de horno	4+1		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	sin tapa	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Carne de cerdo						
sin tocina (p. ej. papada)	1,0 kg	sin tapa	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
con tocina (p. ej. paletilla)	1,0 kg	sin tapa	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lacón con hueso	1,0 kg	con tapa	1		210-230	80

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	sin tapa	1		170-190	120
Carne picada						
Asado de carne picada	aprox. 750 g	sin tapa	1		180-200	70
Salchichas						
Salchichas		Parrilla del grill + bandeja de horno	4+1		3	15

Ave

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

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

Al asar al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja del horno en la altura 1.

Con pato o ganso, pinchar la piel situada debajo de las alas para que pueda salir la grasa.

Colocar el ave en la parrilla con la parte de la pechuga hacia abajo. Girar el ave entera cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo.

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

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Pollo en mitades, 1-4 piezas	400g/ud.	Parrilla	2		210-230	40-50
Piezas de pollo	de 250 g cada una	Parrilla	3		210-230	30-40
Pollo, entero, 1-4 unidades	1 kg/ud.	Parrilla	2		200-220	55-85
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
Ganso, entero	3,0 kg	Parrilla	2		160-180	110-130
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800g cada uno	Parrilla	2		180-200	80-100

Pescado

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

No es necesario dar la vuelta a pescados enteros. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con las aletas dorsales hacia arriba. Colocar media patata o un recipiente

pequeño apto para horno en el abdomen para mantener el pescado en una posición estable.

Para asar al grill sobre la parrilla, colocar la bandeja de horno en la altura 1. Así se recoge el jugo del pescado y el horno se mantiene más limpio.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Pescado, entero	de 300 g	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Parrilla	2		180-200	60-70
Pescado en rodajas, p. ej. filetes	de 300 g	Parrilla	4		2	20-25

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados, soufflés, tostadas

Para asar al grill sobre la parrilla, colocar la bandeja de horno en la altura 1. El horno se mantiene limpio.

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

El tiempo de cocción de los gratinados depende del tamaño del recipiente para gratinar y de la altura del alimento gratinado. Los valores que figuran en las tablas son solamente valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		170-190	50-60
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		210-230	25-35
Gratinado					
Gratinado de patata con los ingredientes crudos Altura máx. 2 cm	Molde para gratinar	2		150-170	50-60
Tostadas					
Hacer tostadas, 4 unidades	Parrilla	4		3	6-7
Hacer tostadas, 12 unidades	Parrilla	4		3	4-5
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	3		3	7-10
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3		3	5-8

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pastel de hojaldre con relleno de fruta	Bandeja esmaltada	3		180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja esmaltada	3		210-230	25-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Parrilla	2		190-210	15-20

Nota

Al cocer platos congelados, la bandeja esmaltada puede deformarse. Ello se debe a los grandes contrastes de temperatura a los que queda expuesto el accesorio. La deformación desaparece durante el mismo proceso de cocción.

Platos especiales

A temperaturas bajas se pueden preparar fácilmente masa de levadura y yogures caseros.

Retirar los accesorios del horno.

Preparación del yogur

- Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
- Añadir 150 g de yogur (del frigorífico) a la leche y mezclar bien.

- Rellenar tarros para yogur y cubrirlos con film transparente.
- Colocar los tarros sobre la parrilla e introducirla a la altura 1.
- Programar la temperatura del horno a 50 °C y continuar como se indica.

Levar masa de levadura

- Preparar la masa de levadura del modo habitual, colocarla en un recipiente de cerámica resistente al calor y tapar.
- Precalentar el horno como se indica.
- Cerrar la puerta y dejar levar la masa dentro del horno.

Plato	Recipientes	Tipo de calentamiento	Temperatura	Duración del ciclo de cocción
Yogur	Tarros para yogur con cierre	1		50 °C 6-8 horas
Levar masa de levadura	Colocar el recipiente resistente al calor	sobre la base del horno y		precalentar a 50 °C Desconectar el aparato y colocar la masa de levadura dentro del horno 5-10 minutos 20-30 minutos

Descongelar

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

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

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

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

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan, panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece apagado

Desecar

Utilizar solo frutas y verduras de calidad y lavarlas a fondo. Dejar que se escurran y se sequen del todo la fruta y las verduras.

Introducir la bandeja del horno en la altura 3 y la parrilla en la altura 1. Cubrir la bandeja de horno y la parrilla con papel de hornear o apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y desprenderlas del papel.

Fruta y verdura	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	1+3		80	aprox. 5
800 g de tiras de pera	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	1+3		80	aprox. 1½

Confitar

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

¡Atención!

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

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

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

Preparación

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

4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

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

Ajuste

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de conserva de manera que no queden en contacto entre sí.
2. Verter ½ litro de agua (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Ajustar el Calor inferior
5. Ajustar la temperatura a 170 - 180 °C.

Confitar

Fruta

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

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

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

Verduras

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

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

Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Coles de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Extraer los tarros

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

¡Atención!

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

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej.,

patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	<ul style="list-style-type: none">■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar la bandeja esmaltada siempre encima de la bandeja de horno de aluminio.

Pastas (pastel recubierto con sirope de azúcar):

Los platos que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.


Pastel de manzana cubierto, altura 1:








Cambiar el molde desarmable oscuro de posición; introducir en diagonal.

Pastel de manzana cubierto, altura 2:

Cambiar el molde desarmable oscuro de posición.

Pasteles preparados en molde desarmable de metal:

Hornear con Calor superior/inferior  a la altura 1. Utilizar la bandeja de horno de esmaltada en vez de la parrilla y colocar encima los moldes desarmables.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pastas de té	Bandeja esmaltada	3		150-170	20-30
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja esmaltada**	1+3		140-160	30-40
Pastelitos	Bandeja esmaltada	3		150-170	25-35
Pastelitos, precalentar*	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja esmaltada**	1+3		140-160	25-35
Base para tarta	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 parrillas* + 2 moldes desarmables Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Las bandejas y parrillas adicionales están disponibles como accesorios especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados.

** Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja esmaltada siempre en el nivel superior.

*** Colocar los moldes para pasteles en diagonal sobre el accesorio.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración, minutos
Dorar tostadas Precalentar 10 min.	Parrilla	4		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja esmaltada	4+1		3	25-30

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

Instruções de segurança importantes	21	Tampa de vidro	29
Causas de danos.....	22	Serviço de Assistência Técnica	29
O seu novo forno	23	Número E e número FD	29
Painel de comandos	23	Conselhos energéticos e ambientais	30
Selector de funções	24	Poupança energética	30
Selector de temperatura.....	24	Eliminação ecológica.....	30
Relógio.....	24	Medidas a considerar durante o transporte	30
Interior do aparelho	24	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	30
O seu acessório	25	Bolos e biscoitos	30
Inserir o acessório	25	Conselhos para confecção de alimentos	32
Antes da primeira utilização	25	Carne, aves, peixe	33
Aquecer o forno	25	Conselhos para assar e grelhar	34
Limpar os acessórios.....	25	Soufflés, gratinados, tostas.....	35
Programar o forno	26	Produtos pré-confeccionados	35
Tipos de aquecimento e temperatura.....	26	Alimentos especiais	35
Manutenção e limpeza	26	Descongelação	36
Produto de limpeza	26	Torrar.....	36
Engatar e desengatar as estruturas de suporte.....	27	Fazer compotas	36
Engatar e desengatar a porta do forno.....	27	Acrilamida nos alimentos	37
Desmontar e montar os vidros da porta.....	28	Refeições de teste	38
Uma anomalia, que fazer?	29	Confecção de alimentos	38
Tabela de avarias	29	Grelhar	38
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	29		

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante

o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.

- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

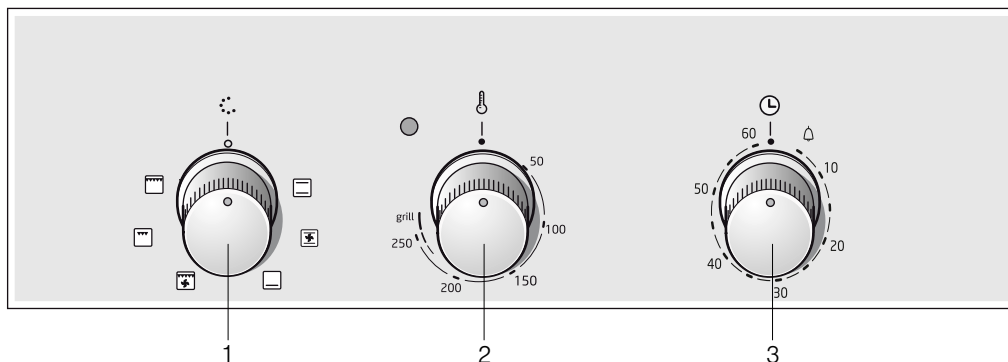
O seu novo forno

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo forno. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada um dos

elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comandos

Aqui recebe uma visão geral sobre o painel de comandos. A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos

1	Selector de funções
2	Selector de temperatura
3	Relógio

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe ajustar o tipo de aquecimento do forno. O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda.

Quando o tipo de aquecimento pretendido está ajustado, a lâmpada do forno acende-se.

Regulação	Função
0	Desligado O forno está desligado.
	Calor superior/ inferior Só é possível confeccionar bolos/ pizza e assar num nível. Este ajuste adequa-se a bolos e pizza em for- mas ou no tabuleiro e para carnes magras de vaca, vitela e caça. O calor sai por cima e por baixo de modo uniforme.
	Ar quente* Num nível, pode preparar suspiros e massa folhada. Biscoitos, bolachas e massa folhada podem ser preparados simultaneamente em dois níveis. O ventilador na parte de trás do aparelho distribui uniformemente o calor emitido por cima e por baixo em torno dos alimentos.
	Calor inferior Com o calor inferior, pode efectuar a cozedura final ou acabar de tos- tar pratos a partir de baixo. A tem- peratura vem de baixo.
	grelhar com ar quente circulante O grelhador com ar quente ade- qua-se especialmente para grelhar peixe, aves e peças grandes de carne. O corpo de aquecimento do grelhador e o ventilador ligam e desligam alternadamente. O venti- lador distribui o ar aquecido em torno dos alimentos.
	Grelhador de pequena superfí- cie O tipo de aquecimento é adequado para grelhar pequenas quantida- des de bife, salsichas, peixe e tos- tas. A parte central do corpo de aquecimento do grelhador é aque- cida.
	Grelhador, grande superfície Pode grelhar vários bifés, salsi- chas, peixes e tostar. É aquecido o total da superfície sob o corpo de aquecimento do grelhador.

* Tipo de aquecimento de acordo com a classe de eficiência energética EN 50304.

Selector de temperatura

O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura e o nível do grelhador.

Posições	Função
●	Desligado O forno não aquece.
50-270	Zona de tempera- tura Dados da temperatura em °C.
-, -, -	Níveis de potência do grelhador Os níveis de potência do grelhador para grelhar, pequenas e grandes quantidades. - = potência 1, fraca - = potência 2, média - = potência 3, forte

Quando o forno aquece, a lâmpada sobre o selector de temperatura acende. Nas pausas de aquecimento, apaga. Em alguns ajustes, ele não acende.

Níveis do grelhador

Se grelhar , ajuste um nível de grelhador com o selector de temperatura.

Relógio

Com o relógio pode ajustar até 60 minutos. O relógio trabalha de forma independente do forno. Pode ser utilizado como um relógio de cozinha.

Posição	Função
●	Posição neutra Ajuste Desligado
	Fim do tempo ajus- tado Sinal após decorrer o tempo ajustado.
- 60	Indicação dos minu- tos Indicação do tempo, em minutos.

Como regular

Ajustar o relógio para a duração pretendida.

O tempo chegou ao fim

Quando tiver decorrido o tempo, soa um sinal. O interruptor roda automaticamente para a posição Desligado ●.

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

A lâmpada do forno está acesa durante o funcionamento do forno. A lâmpada do forno também pode ser ligada, rodando o selector de funções para uma posição qualquer, sem que o forno seja aquecido.

Turbina de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta.

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

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

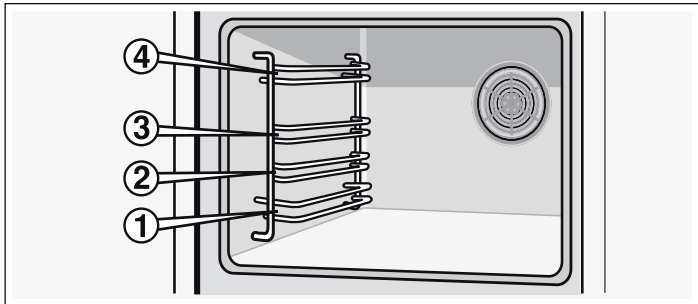
O seu acessório

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

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

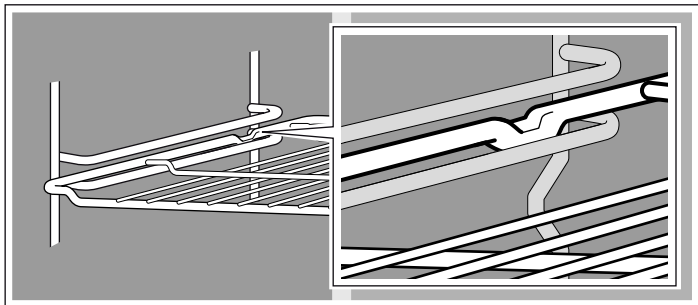
Inserir o acessório

O acessório pode ser inserido no forno em 4 alturas diferentes. Insira o acessório sempre até ao encosto, para que não toque na porta de vidro.



O acessório engata quando estiver puxado para fora, mais ou menos até meio. Agora pode retirar facilmente os alimentos.

Ao inserir para dentro do forno, prestar atenção à zona curva na parte de trás do acessório. Só assim encaixa correctamente.



Antes da primeira utilização

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

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Para isso, o ideal é ligar durante uma hora o Calor superior/inferior a 240 °C. Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

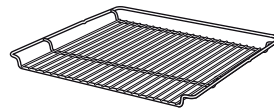
1. Regule o Calor superior/inferior com o selector de funções.

2. Com o selector de temperatura regule 240 °C.

Desligue o forno após uma hora, rodando o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Nota: O acessório pode deformar-se devido ao calor. Logo que o acessório arrefeça, volta a assumir a sua forma original. A função não é influenciada.

Agarre o tabuleiro com ambas as mãos, dos dois lados, e insira-o paralelamente na estrutura. Ao inserir o tabuleiro, evite movimentos para a direita ou esquerda. Caso contrário, é difícil inserir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ficar danificadas.



Grelha

Para recipientes, formas de bolos, assar, grelhar e ultracongelados.

Inserir no forno a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo



Tabuleiro em esmalte

Para bolos e bolachas.

Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.

Acessórios especiais

Pode comprar acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade. Nas nossas brochuras ou na internet poderá encontrar diferentes produtos adequados para o seu forno. A disponibilidade de acessórios especiais ou a possibilidade de encomenda através da internet difere de país para país. Poderá encontrar informações sobre o assunto nos documentos de venda.

Porta do forno - Medidas de segurança adicionais

No caso de tempos de cozedura prolongados, a porta do forno pode ficar muito quente.

Caso tenha crianças pequenas, deverá ter especial cuidado na utilização do forno.

Para além disso, encontra-se disponível um dispositivo de protecção, que impede um contacto directo com a porta do forno. Este acessório especial (440651) está disponível no Serviço de Assistência Técnica.

Limpar os acessórios

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

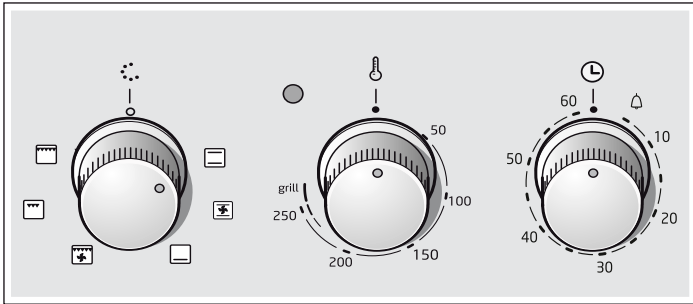
Programar o forno

Existem várias possibilidades de regulação do forno. Neste capítulo, explicamos-lhe como ajustar o tipo de aquecimento e temperatura ou o nível do grelhador pretendido.

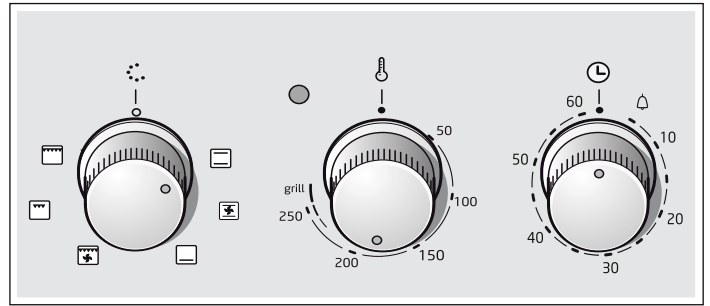
Tipos de aquecimento e temperatura

Exemplo na imagem: Calor superior / inferior 190 °C.

1. O selector de funções permite-lhe ajustar o modo de aquecimento pretendido.



2. O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou o nível do grelhador.



O forno é aquecido.

Desligar o forno

Colocar o selector de funções na posição neutra.

Alterar as regulações

O tipo de aquecimento, a temperatura e o nível do grelhador podem ser alterados conforme necessário.

Manutenção e limpeza

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

Notas

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

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas devido a produtos de limpeza errados, observe as seguintes indicações.

Durante a limpeza do forno, não utilizar

- produtos de limpeza afiados ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esponjas abrasivas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

O painel de comandos Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.

Superfícies de aço inoxidável Limpar com solução de água morna e detergente e um pano macio. Em superfícies de aço inoxidável, limpar sempre paralelamente à textura natural. Caso contrário, podem surgir riscos. Secar com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Não utilizar produtos abrasivos, esponjas ásperas nem panos de limpeza ásperos. As superfícies frontais em inox podem ser polidas com o auxílio de produtos de conservação específicos. Observe as instruções do fabricante. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade poderá encontrar produtos de limpeza especiais para aço inoxidável.

Superfícies em esmalte e superfícies pintadas Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.

Botões rotativos Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.

Vidro Limpe com um limpa-vidros. Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou objetos metálicos afiados. Estes podem riscar e danificar a superfície do vidro.

Vedante Limpe com um pano húmido. Seque com um pano macio.

Interior do forno Solução de água morna e detergente ou água com vinagre. Em caso de forte sujidade: utilizar o produto de limpeza para fornos apenas sobre superfícies arrefecidas.

Tampa de vidro da lâmpada do forno Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.

Acessórios Ponha-os de molho em solução de água morna com detergente não abrasivo. Limpe-os com uma escova ou uma esponja.

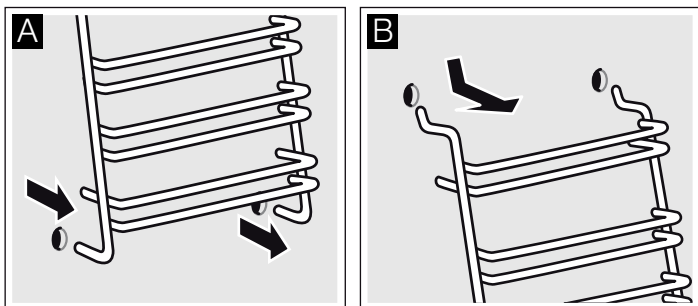
Tabuleiro de alumínio (opcional)	Não lave na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar produto de limpeza para fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objeto afiado semelhante. Limpar na horizontal, e com pouca pressão, com um pouco de detergente da loiça e um pano de limpeza para vidros húmido ou um pano de microfibras. Secar com um pano macio. Não utilizar produtos abrasivos, esponjas ásperas nem panos de limpeza ásperos. Caso contrário, podem surgir riscos
Proteção para crianças (opcional)	Caso esteja aplicada uma proteção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza. Pôr todas as peças de plástico numa solução de água morna e detergente e lavar com uma esponja. Secar com um pano macio. Em caso de forte sujidade, a proteção para crianças deixa de funcionar corretamente.
Placa de cozinhar	Poderá encontrar indicações para a manutenção e limpeza no manual de instruções da placa de cozinhar.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

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

Retirar as estruturas

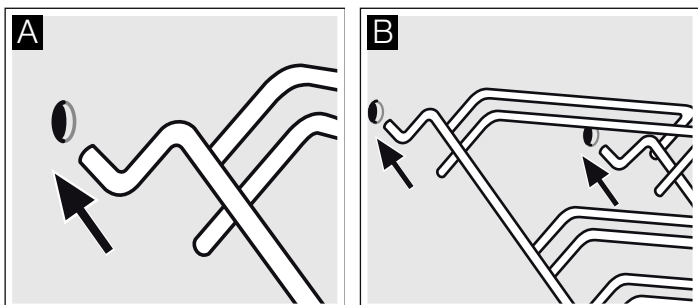
1. Extrair a estrutura em baixo e puxá-la um pouco para a frente. Extrair os encaixes de prolongamento na zona inferior da estrutura das aberturas de fixação (Figura A).
2. De seguida, levantar a estrutura e retirá-la com precaução (Figura B).



Limpe as estruturas com detergente de loiça e uma esponja de limpeza. Utilize em caso de fortes sujidades uma escova.

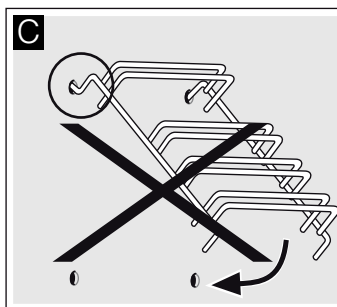
Colocar as estruturas

1. Introduzir os dois ganchos cuidadosamente nos orifícios superiores. (Imagem A-B)



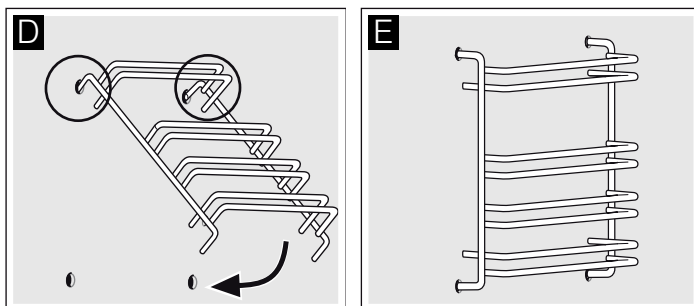
⚠ Montagem errada!

Nunca mover a estrutura antes de os dois ganchos estarem completamente fixos nos orifícios superiores. O esmalte pode ficar danificado e partir (imagem C).



2. Os dois ganchos devem estar totalmente encaixados nos orifícios superiores. Agora, mover a estrutura lenta e cuidadosamente para baixo e encaixar nos orifícios inferiores (imagem D).
3. Encaixar ambas as estruturas nas paredes laterais do forno (imagem E).

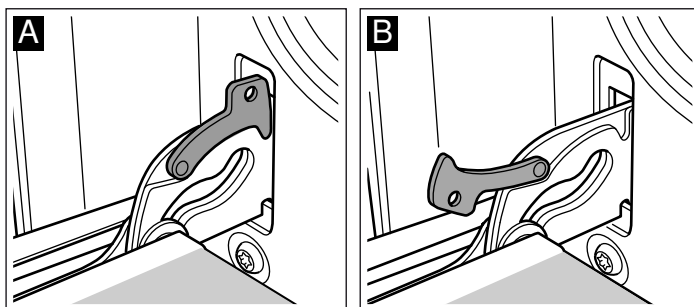
Com as estruturas correctamente montadas, a distância entre os dois níveis do tabuleiro superiores é maior.



Engatar e desengatar a porta do forno

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do forno.

Ambas as dobradiças da porta do forno dispõem de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada (figura A), a porta do forno está segura, ou seja, não pode ser desengatada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno (figura B), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.

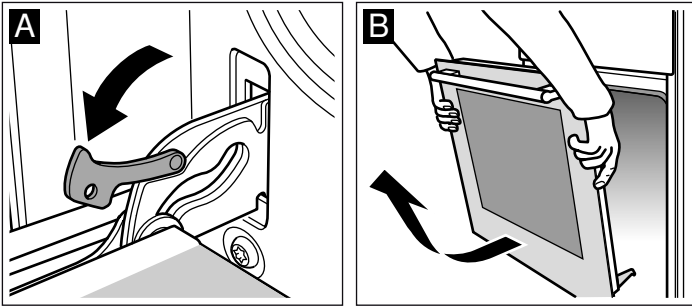


⚠ Perigo de ferimentos!

Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

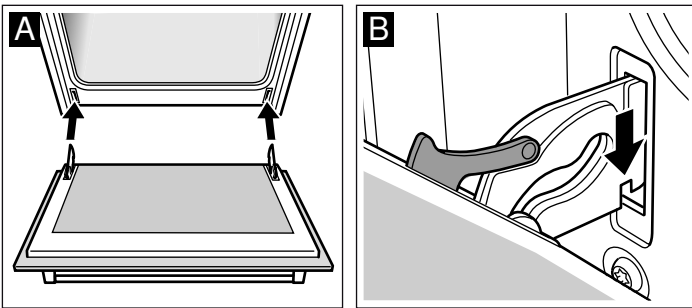
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



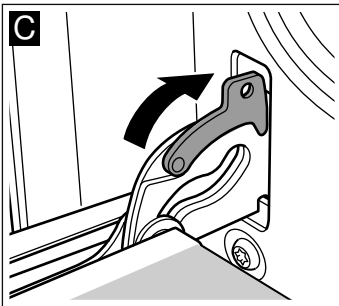
Engatar a porta

Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura A).
2. Os entalhes das dobradiças têm de ficar engatados em ambos os lados (figura B).



3. Volte a fechar ambas as alavancas de bloqueio (figura C). Feche a porta do forno.



⚠ Perigo de ferimentos!

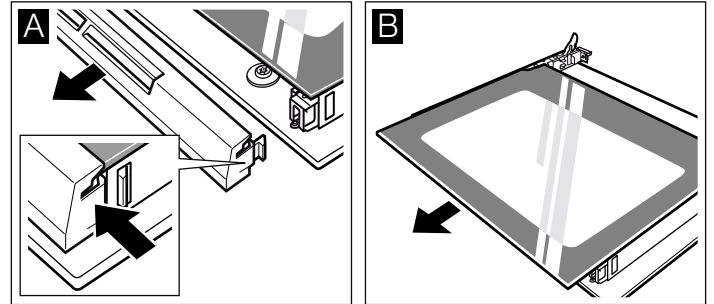
Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

Pode desmontar os vidros na porta do forno para uma melhor limpeza.

Desmontagem

1. Desengatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Desengatar porta do forno*. Deitar a porta do forno, com a pega virada para baixo, num pano.
2. Remover a parte superior da tampa na porta do forno. Para o efeito, premir com os dedos do lado esquerdo e direito. Retirar a tampa (imagem A).
3. Levantar e puxar o vidro superior para fora (imagem B).



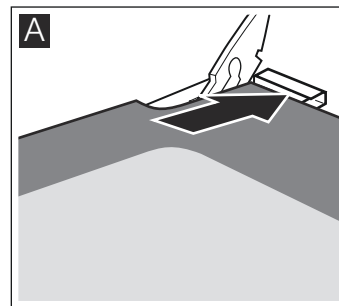
Limpe os vidros com produto de limpeza para vidros e um pano macio.

⚠ Perigo de ferimentos!

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

Montagem

1. Agarrar o vidro superior dos dois lados e inseri-lo inclinado para trás. O vidro deve ser inserido nas aberturas na parte inferior. A superfície lisa deve estar virada para fora, a superfície áspera para dentro. (imagem A).



2. Colocar e pressionar parte superior da tampa na porta do forno. Preste atenção para que os entalhes encaixem correctamente dos lados.
3. Voltar a engatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Engatar porta do forno*.

Volte apenas a utilizar o forno, quando os vidros estiverem correctamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de avarias

Se não conseguir confeccionar algum alimentos, consulte a secção . *Testamos os alimentos por si no nosso estúdio de cozinha.* Aqui encontra dicas e informações úteis para cozer, confeccionar e assar.

Avaria	Causa possível	Resolução/informações
O forno não funciona.	O fusível está avariado.	Verificar se o fusível está avariado na caixa dos fusíveis.
	Falha de corrente eléctrica	Verificar se a lâmpada da cozinha ou outros aparelhos da cozinha funcionam.
O forno não aquece.	Pó nas peças de contacto.	Rodar os manípulos selectores algumas vezes para a direita e para a esquerda.

⚠ Perigo de choque eléctrico!!

Reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por um dos técnicos do nosso Serviço de Assistência.

Atenção!

Se o cabo de rede for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente.

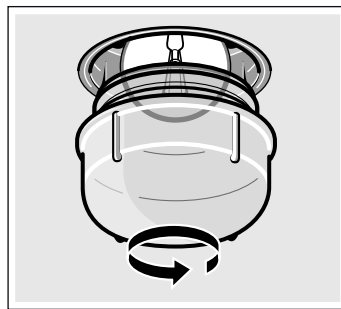
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Desenrosque a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.



3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
4. Enrosque novamente a tampa de vidro.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Tampa de vidro

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 740

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

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Medidas a considerar durante o transporte

Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios. Insira todos os acessórios (p. ex., tabuleiro) nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos, para evitar uma danificação do aparelho. Coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira, para evitar um esbarramento na face interior do vidro da porta. Fixe a porta do forno, com uma fita adesiva, às paredes laterais do aparelho.

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

Se a embalagem original já não estiver disponível

Acondicione o aparelho numa embalagem protectora, para assegurar uma protecção suficiente contra eventuais danos de transporte.

Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

Ao cozer bolos e tortas, o calor superior / inferior é o que resulta melhor.

Ao cozer com ar quente 2D , insira o acessório nos seguintes níveis de tabuleiro:

- Bolo em forma para bolos: Nível de tabuleiro 2
- Bolo em tabuleiro: Nível de tabuleiro 3

Cozer e assar em vários níveis

Utilize ar quente .

Níveis de tabuleiro ao cozer e assar em 2 níveis:

- Tabuleiro de esmalte, nível de tabuleiro 3
- Tabuleiro de alumínio: nível de tabuleiro 1

Pratos introduzidos simultaneamente no forno não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Nas tabelas encontra uma selecção de pratos.

Nota: Não coloque os alimentos diretamente no tabuleiro de alumínio. Forre o tabuleiro de alumínio com o papel manteiga.

Formas

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

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

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

Tabelas

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

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

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

Bolos em formas	Forma	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, minutos
Bolos batidos simples	Forma de bolo rei	2	☒	160-180	50-60
Bolos batidos finos (p. ex., bolo seco)	Forma de bolo rei	2	☐	155-175	65-75
Base de massa quebrada com rebordo	Forma com fundo removível	1	☐	160-180	30-40
Bases de torta de massa batida	Forma para tortas	2	☐	160-180	25-35
Bolo simples	Forma com fundo removível	2	☐	160-180	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa areada*	Forma com fundo removível escura	1	☐	170-190	70-90
Bolo de frutas fino, de massa batida	Forma com fundo removível	2	☐	150-170	55-65
Tartes salgadas* (p. ex., quiche/bolo de cebola)	Forma com fundo removível	1	☐	180-200	50-60

* Deixar arrefecer os bolos no aparelho durante cerca de 20 minutos.

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca	Tabuleiro em esmalte	3	☐	160-180	25-35
Massa batida ou levedada com frutos frescos	Tabuleiro em esmalte	3	☐	140-160	40-50
Bolo de rolo (pré-aquecimento)	Tabuleiro em esmalte	2	☐	170-190	15-20
Trança levedada, 500 g de farinha	Tabuleiro em esmalte	2	☒	150-170	25-35
Bolo de Natal, 500 g de farinha	Tabuleiro em esmalte	3	☐	160-180	50-60
Bolo de Natal, 1 kg de farinha	Tabuleiro em esmalte	3	☐	150-170	90-100
Strudel	Tabuleiro em esmalte	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Tabuleiro em esmalte	3	☐	180-200	20-30

Pão e pãezinhos

Se não estiver indicado nada em contrário, o forno deve ser sempre aquecido previamente para confeccionar pão.

Nunca deite água directamente para o forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, minutos
Pão levedado, 1,2 kg de farinha	Tabuleiro em esmalte	2	☐	270	8
				190	35-45
Pão massa fermentada, 1,2 kg de farinha	Tabuleiro em esmalte	2	☐	270	8
				190	35-45
Pãezinhos (p. ex., pãezinhos de centeio)	Tabuleiro em esmalte	2	☐	200-220	20-30

Bolos pequenos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolachas	Tabuleiro em esmalte	3		150-170	10-20
	Tabuleiro de alumínio* + tabuleiro em esmalte**	1+3		130-150	25-35
Suspiros	Tabuleiro em esmalte	3		70-90	125-135
"Choux"	Tabuleiro em esmalte	2		200-220	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro em esmalte	3		110-130	30-40
	Tabuleiro de alumínio* + tabuleiro em esmalte**	1+3		100-120	35-45
Massa folhada	Tabuleiro em esmalte	3		180-200	20-30
	Tabuleiro de alumínio* + tabuleiro em esmalte**	1+3		180-200	30-40

* Poderá obter tabuleiros adicionais no Serviço de Assistência Técnica.

** Ao cozer em dois níveis do forno, insira sempre o tabuleiro em esmalte no nível mais alto.

Conselhos para confecção de alimentos

Pretende confeccionar as suas próprias receitas.	Orientar-se por biscoitos semelhantes nas tabelas de cozedura.
Desta modo, pode determinar se o bolo batido está bem cozido:	Enfie um palito de madeira no ponto mais alto do bolo, cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de confecção indicado na receita. Se já não ficar colada nenhuma massa no palito de madeira, o bolo está pronto.
O bolo desfaz-se.	Da próxima vez use menos líquidos ou regule a temperatura do forno para 10 graus a menos. Siga os tempos de batimento indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro e ficou baixo na periferia.	Não unte o bordo da forma com fundo removível. Solte o bolo após a confecção cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro em cima.	Insira-o mais em baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e coza o bolo durante mais tempo.
O bolo está demasiado seco.	Com um palito, faça pequenos furos no bolo pronto. Em seguida, deite algumas gotas de sumo de fruta ou de bebida espirituosa por cima. Da próxima vez, regule a temperatura para um valor 10 graus acima e reduza os tempos de confecção.
O pão ou o bolo (p. ex. , bolo de queijo) tem bom aspecto, mas no interior está pastoso (pegadiço, com estrias de água).	Da próxima vez use um pouco menos líquidos e confeccione a uma temperatura mais baixa, durante um período de tempo um pouco maior. Nos bolos com cobertura sumarenta, confeccione primeiro a base. Espalhe as amêndoas ou farinha de pão torrado sobre o mesmo e, em seguida, aplique a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de confecção.
A cor castanha dos biscoitos não é uniforme.	Se regular uma temperatura um pouco mais baixa, os biscoitos ficam um pouco mais uniformes. Coza a pastelaria mais delicada com o calor superior e inferior num nível. Também o papel de cozinhar que está por cima pode influenciar a circulação do ar. Corte o papel de cozinhar sempre de forma a ficar ajustado ao tabuleiro.
O bolo de frutas está demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez insira o bolo um nível mais abaixo.
O sumo de fruta transborda.	Da próxima vez utilize o tabuleiro universal mais fundo (se disponível).
Na confecção de pães levedados, estes colam entre si.	Entre os pães deve ser mantida uma distância de cerca de 2 cm. Deste modo, existe espaço suficiente para que os pães possam crescer e cozer de modo uniforme.
Pretende cozer em dois níveis.	Ao cozer em vários níveis, utilize sempre o ar quente . Pratos introduzidos simultaneamente no forno não têm de estar prontos ao mesmo tempo.
Na confecção de bolos suculentos surge água de condensação.	Durante a confecção pode surgir vapor de água. Este escapa através da porta. O vapor da água pode alojar-se no painel de comando ou nas partes da frente dos móveis contíguos e pingar como água de condensação. Isto deve-se às leis da física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. O tabuleiro também serve para assados grandes.

Os recipientes mais indicados são os de vidro. A tampa deve ser adequada à assadeira e fechar bem.

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

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

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Indicações para grelhar

Grelhe sempre com o forno fechado.

Antes de colocar os pedaços a grelhar na grelha, aqueça o grelhador previamente durante aprox. 3 minutos.

Coloque os pedaços a grelhar directamente sobre a grelha. Um único pedaço a grelhar fica melhor se o colocar na zona central da grelha. Além disso, insira o tabuleiro na altura 1. O molho da carne é recolhido e o forno fica limpo.

O tabuleiro para massa ou o tabuleiro universal não podem ser inseridos na altura 4. A temperaturas elevadas, podem deformar-se e danificar a câmara de cozedura ao serem puxados para fora.

Na medida do possível, utilize pedaços a grelhar com o mesmo tamanho. Desta forma, aloiram de forma uniforme e ficam bem suculentas. Apenas deverá deitar sal nos bifes depois de grelhar.

Vire os pedaços a grelhar após ⅔ do tempo indicado.

O corpo de aquecimento do grelhador está constantemente a ligar e a desligar. Isso é normal. A quantidade de vezes que isso sucede, depende do nível do grelhador ajustado.

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca assada	1,0 kg	fechado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bife de vaca, mal passado	1,0 kg	aberto	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, mal passado	1,0 kg	aberto	1		230-250	50
Bifes, 3 cm, rosa		Grelha + tabuleiro	4+1		3	15
Carne de vitela						
Carne de vitela assada	1,0 kg	aberto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Carne de porco						
sem courato (p. ex. , cachaço)	1,0 kg	aberto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
com courato (p. ex. , pá)	1,0 kg	aberto	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Corça com osso	1,0 kg	fechado	1		210-230	80
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, média	1,5 kg	aberto	1		170-190	120

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Carne picada						
Rolo de carne	aprox. 750 g	aberto	1		180-200	70

Salsichas						
Salsichas		Grelha + tabuleiro	4+1		3	15

Aves

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos em forno frio.

As indicações de peso na tabela referem-se a aves sem recheio, prontas a assar.

Ao grelhar directamente na grelha, meta o tabuleiro na altura 1.

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

Colocar as aves com o peito virado para baixo sobre a grelha. Vire totalmente as aves depois de decorridos dois terços do tempo.

As aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, perto do final do tempo de cozedura, as barras com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Metades de frango 1-4 unidades	cada 400g	Grelha	2		210-230	40-50
Frango em pedaços	cada 250 g	Grelha	3		210-230	30-40
Frango inteiro, 1-4 unidades	cada 1 kg	Grelha	2		200-220	55-85
Pato inteiro	1,7 kg	Grelha	2		170-190	80-100
Ganso inteiro	3,0 kg	Grelha	2		160-180	110-130
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		180-200	80-100
2 pernas de peru	cada 800g	Grelha	2		180-200	80-100

Peixe

Vire as postas de peixe após 2/3 do tempo indicado.

Peixes inteiros não precisam ser virados. Meter o peixe inteiro no forno, na posição de natação, com as barbatanas dorsais viradas para cima. Coloque meia batata ou um pequeno

recipiente adequado para ir ao forno na barriga do peixe, para que este fique mais estável.

Para grelhar directamente na grelha é ainda necessário inserir o tabuleiro na altura 1. O molho do peixe é recolhido e o forno fica limpo.

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Peixe, inteiro	com 300 g	Grelha	3		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grelha	2		180-200	60-70
Peixe às postas, p. ex., lombos	com 300 g	Grelha	4		2	20-25

Conselhos para assar e grelhar

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

Pretende verificar se o assado está pronto.

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

O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

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

Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.

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

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

Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.

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

Soufflés, gratinados, tostas

Para grelhar directamente na grelha é ainda necessário inserir o tabuleiro na altura 1. O forno permanece limpo.

Colocar o recipiente sempre sobre a grelha.

No caso dos soufflés o tempo de cozedura depende do tamanho da forma de soufflé e da altura do soufflé. Os valores nas tabelas são apenas valores de referência.

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, minutos
Soufflés					
Soufflé, doce	Forma de soufflé	2		170-190	50-60
Empadão de massa	Forma de soufflé	2		210-230	25-35
Gratinado					
Gratinado de batatas a partir de ingredientes crus, Altura máx., 2 cm	Forma de soufflé	2		150-170	50-60
Torradas					
Tostar pão, 4 unidades	Grelha	4		3	6-7
Tostar pão, 12 unidades	Grelha	4		3	4-5
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	3		3	7-10
Gratinar tostas, 12 unidades	Grelha	3		3	5-8

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

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

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

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Strudel com recheio de fruta	Tabuleiro em esmalte	3		180-200	40-50
Batatas fritas	Tabuleiro em esmalte	3		210-230	25-30
Pizza	Grelha	2		200-220	15-20
Baguete tipo pizza	Grelha	2		190-210	15-20

Indicação

Na cozedura de pratos ultra-congelados, o tabuleiro em esmalte pode deformar-se. A razão para isso reside nas grandes diferenças de temperatura a que está exposto o acessório. A deformação volta a desaparecer durante o processo de cozedura.

Alimentos especiais

Massa levedada e iogurte caseiro deixam-se preparar muito bem a baixas temperaturas.

Retirar o acessório do forno.

Preparação do iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % gordura), deixar arrefecer até aos 40 °C.
2. Deitar 150 g de iogurte (do frigorífico) no leite e mexer bem.
3. Encher os pequenos copos de iogurte com tampa e cobrir com película.

4. Colocar os copos sobre a grelha e inserir na altura 1.

5. Regular a temperatura do forno para 50 °C e prosseguir como indicado.

Deixar levedar a massa

1. Prepare a massa levedada como habitualmente, coloque-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e cubra-a.
2. Aquecer previamente o forno como indicado.
3. Fechar a porta do forno e deixe a massa levedar no forno.

Alimentos	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura	Duração
iogurte	Copos de iogurte com tampa		50 °C	6-8 horas
Deixar levedar a massa	Colocar os recipientes resistentes ao calor na base do forno		aquecer previamente até aos 50 °C Desligar o aparelho e colocar a massa levedada no forno	5-10 minutos 20-30 minutos

Descongelamento

Os tempos de descongelamento dependem do tipo e quantidade de alimentos.

É favor observar as especificações do fabricante na embalagem.

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

Colocar as aves com o peito sobre o prato.

Produtos congelados	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura
P.ex. , tortas de creme, tortas de creme de manteiga, tortas com cobertura de chocolate ou de açúcar, frutas, frango, salsichas e carne, pão, bolos e outros biscoitos	Grelha	2		O selector de temperatura permanece desligado

Torrar

Utilize apenas fruta e legumes em bom estado e lave-os bem.

Deixe escorrer bem a fruta e os legumes e seque-os.

O tabuleiro é inserido no nível 3, a grelha é inserida no nível 1.

Cubra o tabuleiro e a grelha com papel vegetal ou papel pergaminho.

Vire várias vezes frutas ou legumes muito sumarentos. Solte os alimentos tostados logo após a secagem do papel.

Frutas e legumes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, horas
600 g de rodela de maçã	1+3		80	aprox. 5
800 g de palitos de pêra	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas quetsche ou ameixas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas, lavadas	1+3		80	aprox. 1½

Fazer compotas

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

Atenção!

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

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

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

Preparação

1. Encha os frascos, mas não demasiado.
2. Limpe os bordos dos frascos, não podem estar sujos.

3. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco.

4. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regulação

1. Inserir o tabuleiro universal na posição 2. Dispor os vidros de conservação, de modo a que não toquem uns nos outros.
2. Deitar ½ litro de água (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Ajustar o calor inferior
5. Ajustar a temperatura para 170 - 180 °C.

Fazer compotas

Fruta

Passados cerca de 40 a 50 minutos formam-se bolhas em intervalos curtos. Desligue o forno.

Passados 25 a 35 minutos de calor residual, retire os frascos do interior do aparelho. Se deixar arrefecer os frascos durante mais tempo no interior do aparelho podem formar-se germes que favorecem a acidificação da compota de fruta.

Fruta em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Maçãs, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, damascos, pêssegos, groselhas verdes	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos

Legumes

Assim que se formarem bolinhas nos frascos, reponha a temperatura em 120 a 140 °C. Dependendo do tipo de

legume durante aprox. 35 a 70 minutos. Decorrido esse tempo, desligue o forno e utilize o calor residual.

Legumes com caldo frio em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijão, rábano, couve-roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os frascos

Retire os frascos do interior do aparelho quando a compota estiver pronta.

Atenção!

Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida resulta principalmente da preparação de produtos à base de cereais e de batata a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas às rodelas e aos

palitos, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolinhos de mel e gengibre, bolachas de especiarias).

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral

- Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura.
- Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado.
- As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.

Cozer

Com calor superior/inferior, no máx., a 200 °C.
Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 180 °C.

Bolachas

Com calor superior/inferior, no máx., a 190 °C.
Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 170 °C.
O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.

Batatas fritas no forno

Distribua as batatas no tabuleiro de modo uniforme e numa única camada. Asse pelo menos 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não sequem.

Refeições de teste

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

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

Confeção de alimentos

Cozer em 2 níveis:

Inserir o tabuleiro de esmalte sempre sobre o tabuleiro de alumínio.

Bolachas (como filhoses em xarope de açúcar):
Pratos introduzidos simultaneamente no forno não têm de estar prontos ao mesmo tempo.


Bolo de maçã coberto, altura 1:








Alterar a posição da forma com fundo removível escura, introduzir na diagonal.

Bolo de maçã coberto, altura 2:

Alterar a posição da forma escura com fundo amovível.

Bolo na forma com fundo removível de metal:

Confeccionar com calor superior e inferior  na altura 1. Em vez da grelha, utilize o tabuleiro de esmalte e coloque em cima a folha de fundo amovível.

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolachas	Tabuleiro em esmalte	3		150-170	20-30
	Tabuleiro de alumínio* + tabuleiro em esmalte**	1+3		140-160	30-40
Bolinhos	Tabuleiro em esmalte	3		150-170	25-35
Bolinhos, pré-aquecer	Tabuleiro de alumínio* + tabuleiro em esmalte**	1+3		140-160	25-35
Biscoito de água	Forma com fundo removível	2		160-180	30-40
Bolo de maçã com cobertura	Tabuleiro em esmalte + 2 formas de fundo de amovível Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grelhas* + 2 formas de fundo de amovível Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Poderá adquirir tabuleiros e grelhas adicionais como acessórios específicos no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade.

** Ao cozer em dois níveis do forno, insira sempre o tabuleiro universal no nível mais alto.

*** Colocar a forma para bolos na diagonal sobre o acessório.

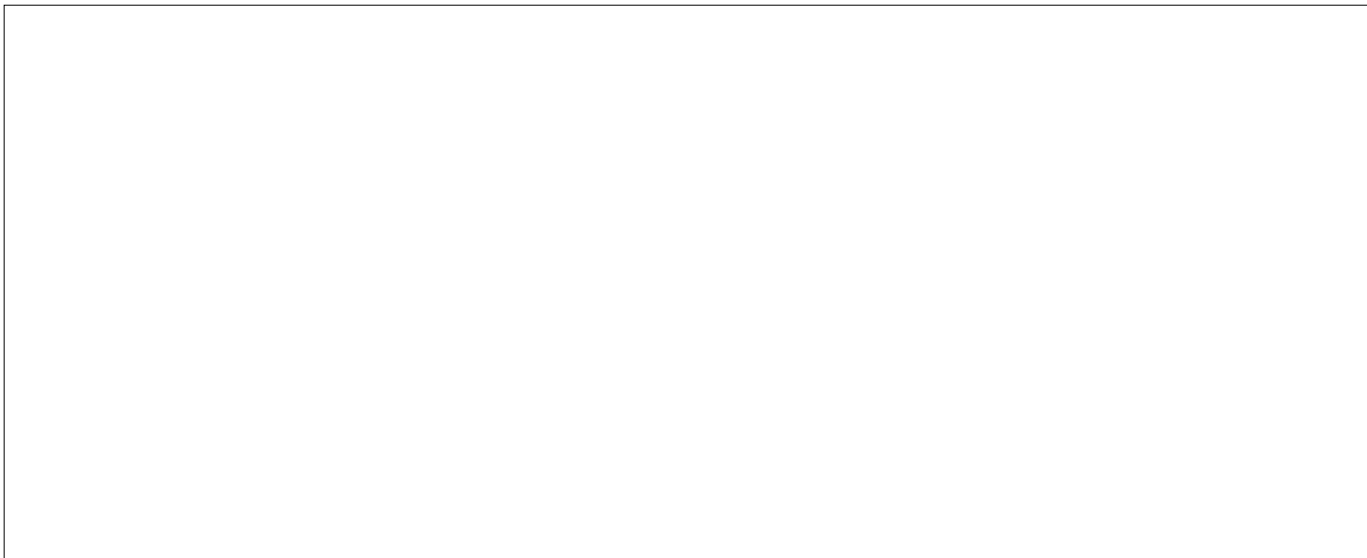
Grelhar

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

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Duração, minutos
Tostar pão Pré-aquecer durante 10 minutos	Grelha	4		3	1/2-2
Hamburguer, 12 unidades* sem pré-aquecer	Grelha + tabuleiro esmalte	4+1		3	25-30

* Virar após 2/3 do tempo





9000949671

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
50197 Zaragoza, SPAIN
www.balay.es

03 191195