

manual de instrucciones

Horno empotrado 3HB451.M
Forno de encastrar 3HB451.M

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

| | | | |
|--|----------|---|-----------|
| Indicaciones de seguridad importantes | 3 | ¿Qué hacer en caso de avería? | 10 |
| Causas de daños..... | 4 | Tabla de averías..... | 10 |
| Su nuevo horno | 5 | Cambiar la lámpara del techo del horno | 10 |
| Panel de mando..... | 5 | Cristal protector..... | 11 |
| Selector de funciones | 5 | Servicio de Asistencia Técnica | 11 |
| Mando de temperatura | 6 | Número de producto (E) y número de fabricación (FD)..... | 11 |
| Reloj avisador con función de apagado | 6 | Consejos sobre energía y medio ambiente | 11 |
| Compartimento de cocción | 6 | Ahorrar energía | 11 |
| Accesorios | 6 | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 11 | |
| Introducción de los accesorios..... | 6 | Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina | 12 |
| Antes del primer uso | 7 | Pasteles y repostería..... | 12 |
| Programar el horno | 7 | Sugerencias y consejos prácticos para el horneado | 14 |
| Tipo de calentamiento y temperatura | 7 | Carne, aves, pescado..... | 14 |
| Duración | 7 | Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill | 17 |
| Calentamiento rápido..... | 8 | Gratinados, tostadas | 17 |
| Cuidados y limpieza | 8 | Productos preparados | 17 |
| Productos de limpieza | 8 | Acrilamida en los alimentos | 19 |
| Limpiar las rejillas de soporte | 9 | Platos probados | 19 |
| Desmontar y montar la puerta del aparato..... | 9 | Hornear | 19 |
| Limpiar los cristales de la puerta | 9 | 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.

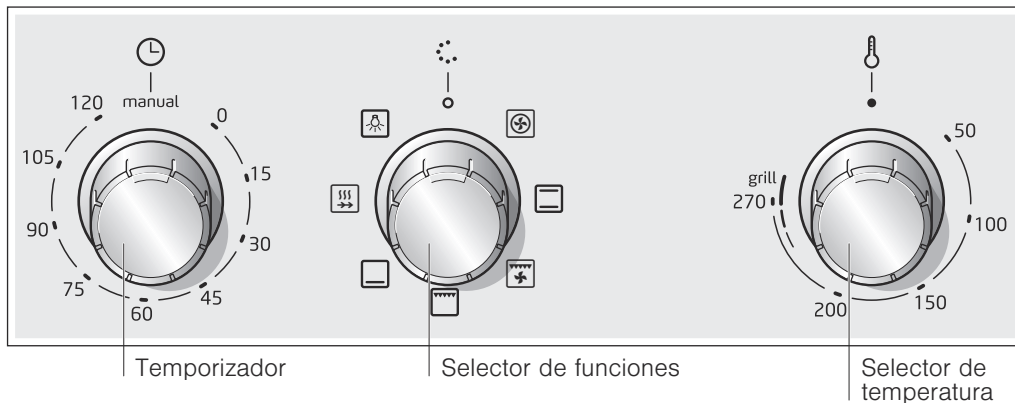
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la 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

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Según el tipo de aparato, pueden darse diferencias en los diferentes detalles.



Mandos giratorios

Los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Selector de funciones

Con el selector de funciones se ajusta el tipo de calentamiento.

| Posición | Uso |
|--------------------------|---|
| 0 Posición cero | El horno está apagado. |
| Aire caliente 3D* | Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. El ventilador reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del aparato. |
| Calor superior/inferior* | Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior. |
| Grill con aire caliente | Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. |

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

Posición

Grill, superficie amplia

Uso

Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.

Calor inferior

Confitar y rehornear o redorar. El calor proviene de la resistencia inferior.

Calentamiento rápido

El horno alcanza muy rápido la temperatura ajustada.

Lámpara del horno


Conectar la lámpara del horno.

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

Durante el ajuste, se conecta la lámpara del horno en el compartimento de cocción.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.

| Posición | Significado |
|----------|---|
| ● | Posición cero El horno no calienta. |
| 50 - 270 | Margen de temperatura La temperatura del interior del horno en °C. |
| —, —, — | Niveles de grill Los niveles para el grill de amplia superficie  . — = nivel 1, suave — = nivel 2, medio — = nivel 3, fuerte |

Nota: Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

Reloj avisador con función de apagado

Con el reloj avisador se puede ajustar una duración de hasta 120 minutos y programar el horno para que se desconecte de forma automática.

Accesorios

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

Introducción de los accesorios

Se puede introducir el accesorio en 3 alturas diferentes del compartimento de cocción. Introducir siempre hasta el tope para que el accesorio no entre en contacto con el cristal de la puerta.



El accesorio se puede sacar hasta aproximadamente la mitad, hasta que encaje. Así, los platos se retiran con facilidad.

Al introducir en el compartimento de cocción, prestar atención a que la curvatura del accesorio se encuentre en la parte posterior. Solo así encajará.

| Posición | Significado |
|---------------|--|
| manual | Posición cero El reloj avisador se apaga. |
| 0 | Final de la duración ajustada Se emite un tono de señal tras el transcurso de la duración ajustada. |
| 0-120 | Duración Duración en minutos. |


Tras 120 se alcanza el tope. No seguir girando.

Compartimento de cocción

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

Lámpara del horno

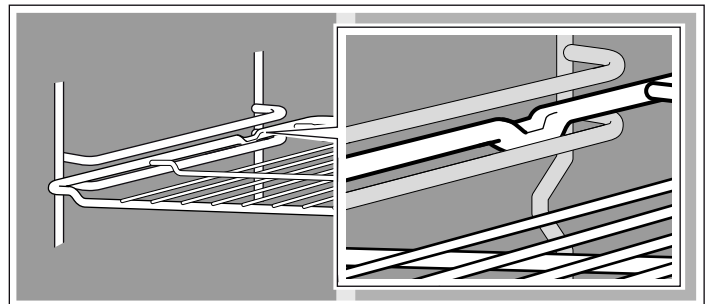
Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción.


Situando el mando de funciones en la posición  se puede encender la lámpara sin que exista calentamiento.

Ventilador

El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

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




Al trabajar con aire caliente 3D , no usar la altura de inserción 2 para no perjudicar la circulación del aire.

Nota: Cuando se calienta el accesorio, este se puede deformar. Cuando se enfría de nuevo, desaparece la deformación. Eso no repercute de ningún modo en su funcionalidad.



Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.

Insertar la parrilla con la parte abierta hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo .



Bandeja universal


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

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

Antes del primer uso

Es preciso limpiar el aparato antes del primer uso.


1. Retirar los accesorios y los restos del embalaje del compartimento de cocción.
2. Limpiar los accesorios y el compartimento de cocción con agua caliente con jabón (véase el capítulo: Limpieza y cuidados).

3. Calentar con calor superior/inferior  a 240 °C durante 60 minutos.
4. Limpiar el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón cuando se haya enfriado.
5. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave húmedo y agua con un poco de jabón.

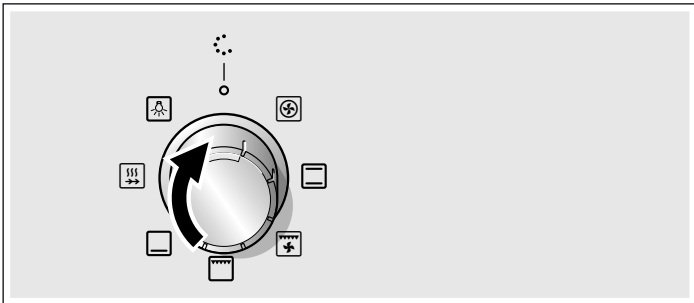
Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo de cocción de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

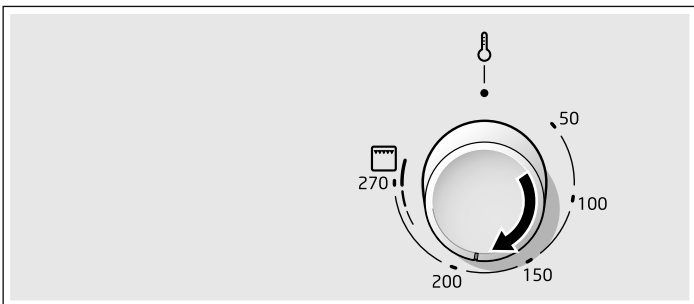
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo en la figura: calor superior/inferior  con 190 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



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



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

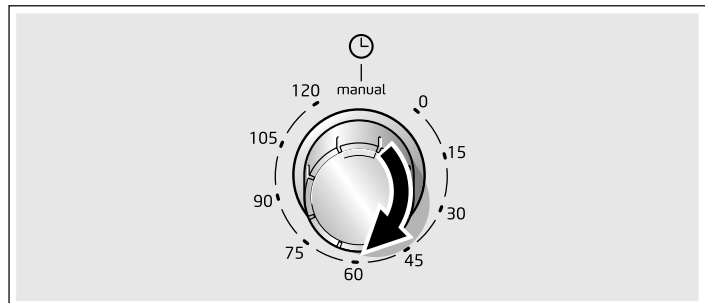
El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Duración

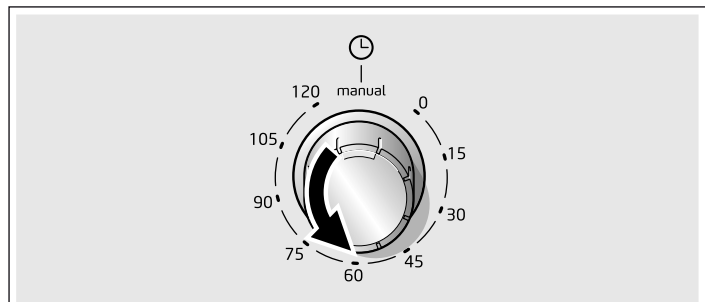
Se puede ajustar la duración de cocción del plato con el reloj avisador. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido. El tiempo de cocción no se excede involuntariamente.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.
2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.
3. Girar el reloj avisador a la derecha hasta 120 y no más.



4. A continuación, volver a girarlo a la izquierda hasta la duración deseada.



El horno se enciende.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Girar el reloj avisador a la izquierda hasta la posición cero **manual**.
2. Volver a girar el selector de funciones y el de temperatura a la posición cero.
El horno está apagado.

Modificación de la duración

1. Girar el reloj avisador a la derecha hasta 120 y no más.
2. A continuación, volver a girarlo a la izquierda hasta la duración deseada.

Cancelación de la duración


Girar el reloj avisador a la izquierda hasta la posición cero **manual**.

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el calentamiento rápido  con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura deseada con el mando de temperatura.

El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Después de aprox. 10 minutos finaliza el calentamiento rápido. Introducir los alimentos en el horno y seleccionar la función y temperatura deseadas.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

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

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

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

| Zona | Productos de limpieza |
|------------------|---|
| Panel de mando | Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rasadores para cristal. |
| Acero inoxidable | Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave. |

| Zona | Productos de limpieza |
|---|---|
| Cristales de la puerta | Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rasadores para cristal. |
| Interior del horno | Agua caliente con jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. |
| Cristal protector de la lámpara del horno | Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. |
| Junta No retirar | Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar. |
| Rejillas | Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. |
| Guías correderas | Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No extraer los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas. |
| Accesorios | Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. |

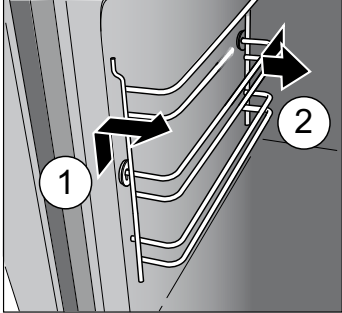
Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

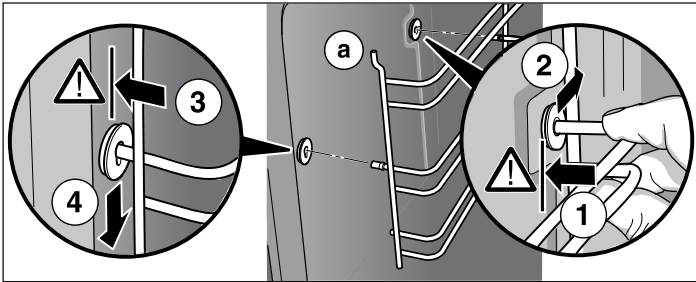
⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

1. Presionar la rejilla de soporte delantera hacia arriba y extraerla lateralmente.
2. Presionar la rejilla de soporte trasera hacia adelante y extraerla lateralmente.



3. Limpiar la rejilla de soporte con lavavajillas y una esponja o un cepillo.
4. Montar las rejillas de soporte con la curvatura (a) hacia arriba para que coincidan las alturas de inserción.
5. Introducir la rejilla de soporte trasera hasta el tope.
6. Presionar la rejilla de soporte hacia atrás.
7. Introducir la rejilla de soporte delantera hasta el tope.
8. Presionar la rejilla de soporte hacia abajo.



Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

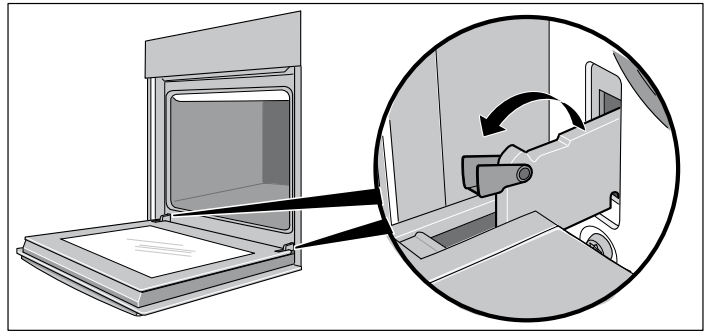
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si la puerta del aparato se ha descolgado de un lado, no tocar la bisagra. La bisagra podría cerrarse de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

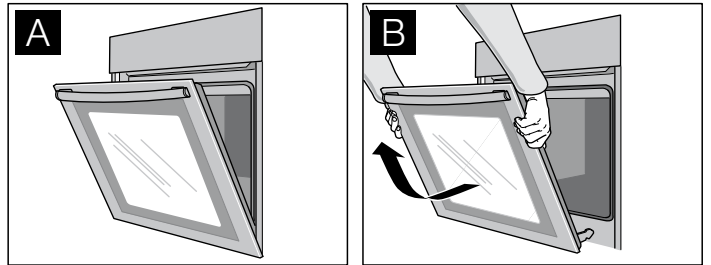
Desmontar la puerta

1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Abrir por completo las palancas de bloqueo situadas a izquierda y derecha.



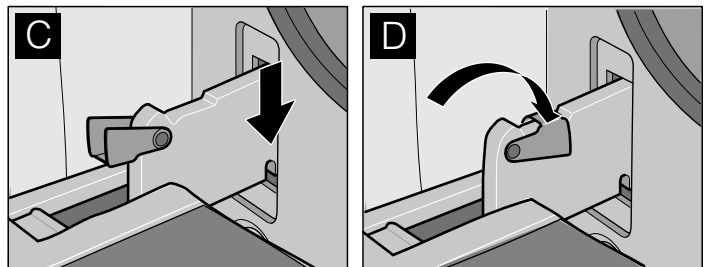
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.

3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda, cerrar un poco más y extraer (figura B).



Colgar la puerta

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C).
La ranura de ambas bisagras debe encajarse.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.
3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura D).



La puerta del aparato está asegurada y ya no puede descolgarse.

4. Cerrar la puerta del aparato.

Limpiar los cristales de la puerta

Los cristales interiores de la puerta del aparato puede desmontarse para facilitar su limpieza.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Podrían causar lesiones por corte. Usar guantes de protección.

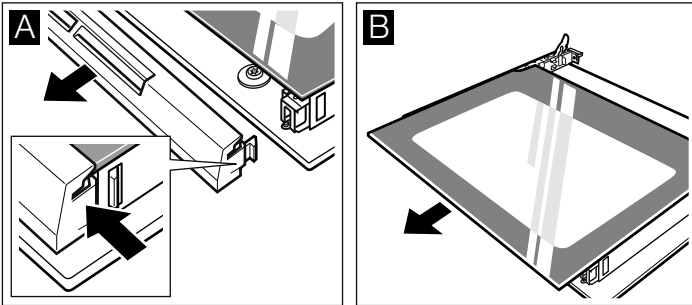
⚠ ¡Peligro de lesiones!

El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

Desmontar el cristal de la puerta

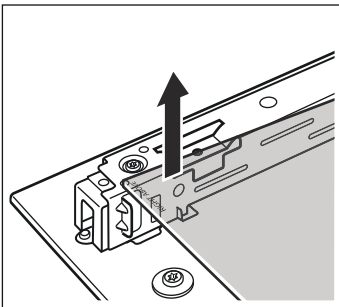
Nota: Antes de desmontar el cristal de la puerta, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Retirar la cubierta superior de la puerta del aparato. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta hacia la izquierda y hacia la derecha (figura A).
3. Levantar ligeramente el cristal de la puerta y extraerlo (Figura B).



Desmontar el cristal intermedio

Levantar ligeramente el cristal intermedio y extraerlo hacia delante.



Limpiar

Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

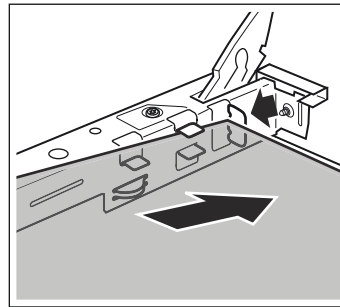
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Montar el cristal intermedio

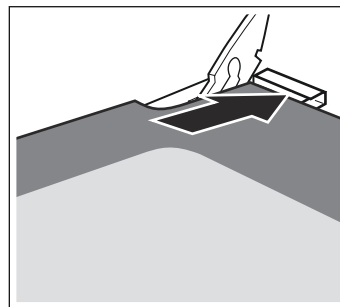
Nota: Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

Introducir el cristal intermedio hacia atrás en posición inclinada hasta alcanzar el tope.



Montar el cristal de la puerta

1. Introducir el cristal de la puerta hacia atrás en posición inclinada en ambos soportes hasta alcanzar el tope. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.



2. Colocar la cubierta y presionarla hasta que encaje.
3. Montar de nuevo la puerta del aparato.

¿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

| Avería | Posible causa | Solución/consejos |
|-----------------------|--|--|
| El horno no funciona. | El fusible está defectuoso. | Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado. |
| | Corte en el suministro eléctrico. | Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos. |
| El horno no calienta. | El reloj avisador está en la posición 0. | Girar el reloj avisador hasta la posición manual . |

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

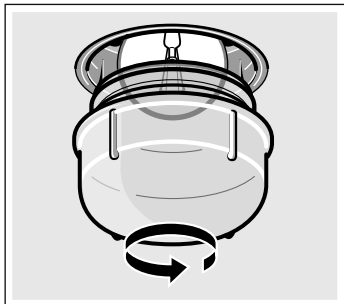
Cambiar la lámpara del techo del horno

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

E-Nr.

FD-Nr.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

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.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina



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

Notas

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Con Calor superior/inferior  se consigue el mejor horneado de pasteles. En caso de hornear con Aire caliente 3D , tener en cuenta lo siguiente: Hornear los pasteles en moldes y en bandeja a la altura de inserción 1.

Hornear a varios niveles

Utilice Aire caliente 3D .

Hornear a 2 niveles:

- Bandeja de horno en la altura 3
- Bandeja universal en la altura 1

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

En las tablas podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros 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 serán diferentes.

Tablas

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

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

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

| Pasteles en moldes | Vajilla | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración del horneado en minutos |
|--|--------------------------------|--------|---|-------------------|----------------------------------|
| Pastel de masa de bizcocho, fácil | Molde corona/molde rectangular | 1 |  | 150-160 | 60-75 |
| Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej. bizcocho de desayuno) | Molde corona/molde rectangular | 1 |  | 150-160 | 60-70 |
| Bases de tarta de masa de bizcocho | Molde para base de fruta | 1 |  | 160-170 | 20-35 |
| Pastel de fruta, masa bizcocho | Molde desarmable/de bizcocho | 1 |  | 160-170 | 60-70 |
| Base bizcocho, 2 huevos* | Molde para base de fruta | 1 |  | 160-170 | 20-35 |
| Bizcocho, 6 huevos* | Molde desarmable oscuro | 1 |  | 160-170 | 30-45 |
| Base pastaflores con borde | Molde desarmable oscuro | 1 |  | 180-190 | 20-30 |
| Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada | Molde desarmable oscuro | 1 |  | 170-180 | 60-80 |
| Quiche suiza* | Bandeja redonda para pizza | 1 |  | 170-180 | 45-55 |
| Bizcocho en molde concéntrico | Molde concéntrico | 1 |  | 170-180 | 40-50 |
| Pizza, base fina, poco recubrimiento* | Bandeja redonda para pizza | 1 |  | 210-220 | 15-25 |
| Pastel picante | Molde desarmable oscuro | 1 |  | 170-190 | 50-60 |

* Precalentar el horno 10 - 15 minutos.

| Pasteles preparados en la bandeja | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|--|--------------------------------------|---------------|------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Masa de bizcocho con recubrimiento seco | Bandeja universal | 2 | ☐ | 160-170 | 25-35 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 150-160 | 35-45 |
| Masa de bizcocho con recubrimiento jugoso, fruta | Bandeja universal | 2 | ☐ | 160-170 | 30-45 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 160-170 | 40-50 |
| Masa de levadura con recubrimiento seco | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-180 | 45-55 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 160-170 | 60-75 |
| Masa de levadura con recubrimiento jugoso, fruta | Bandeja universal | 2 | ☐ | 160-170 | 70-90 |
| Pastaflora con recubrimiento seco | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-180 | 55-70 |
| Pastaflora con recubrimiento jugoso, fruta | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-180 | 70-85 |
| Quiche suiza | Bandeja universal | 1 | ☒ | 170-180 | 45-55 |
| Bizcocho* | Bandeja universal | 2 | ☐ | 190-200 | 10-15 |
| Trenza de levadura con 500 g de harina | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-180 | 35-50 |
| Stollen con 500 g de harina | Bandeja universal | 1 | ☐ | 160-170 | 70-80 |
| Pizza | Bandeja universal | 1 | ☒ | 210-230* | 25-35 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 170-190 | 35-45 |
| Tarta flambeada* | Bandeja universal | 1 | ☒ | 210-230 | 10-20 |

* Precalentar el horno 10 - 15 minutos.

| Repostería pequeña | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|-----------------------------|--|---------------|------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Galletas | Bandeja universal | 1 | ☒ | 130-140 | 15-25 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 130-140 | 20-30 |
| Almendrados | Bandeja universal | 1 | ☒ | 120-130 | 25-35 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 110-120 | 30-40 |
| Merengue | Bandeja de horno | 1 | ☒ | 130-160 | 80-90 |
| Magdalenas | Parrilla con bandeja para magdalenas | 2 | ☐ | 150-160 | 25-35 |
| | 2 parrillas con bandejas para magdalenas | 3+1 | ☒ | 150-160 | 30-40 |
| Ensaimadas* | Bandeja universal | 2 | ☐ | 200-210 | 25-35 |
| Pastel hojaldre* | Bandeja universal | 1 | ☒ | 190-200 | 20-35 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 190-200 | 25-40 |
| Repostería de masa levadura | Bandeja universal | 2 | ☐ | 190-200 | 20-30 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☒ | 170-180 | 25-35 |

* Precalentar el horno 10 - 15 minutos.

Pan y panecillos

No verter nunca agua en el horno caliente.

Para hornear pan, precalentar el horno si no se especifica lo contrario.

| Pan y panecillos | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|--------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina | Bandeja universal | 1 | ☐ | 240 | 10-15 |
| | | | | 200 | 40-45 |
| Pan con masa de levadura con 1,2 kg de harina | Bandeja universal | 1 | ☐ | 240 | 10-15 |
| | | | | 200 | 45-55 |
| Torta de pan | Bandeja universal | 1 | ☐ | 240 | 20-25 |
| Panecillos (sin precalentar) | Bandeja universal | 2 | ☐ | 220-230 | 20-30 |
| Panecillos de masa de levadura, dulce | Bandeja universal | 2 | ☐ | 210-220 | 10-20 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ☉ | 190-200 | 15-25 |

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

| | |
|---|---|
| Si se quiere hornear una receta propia. | Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas. |
| De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto. | Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida. |
| El pastel se desmorona. | La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta. |
| La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura. | No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo. |
| La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba. | Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo. |
| El pastel está demasiado seco. | Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado. |
| El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua). | Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción. |
| Las pastas se han dorado de forma irregular. | Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior ☐ en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja. |
| El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo. | Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo. |
| El jugo de fruta se sale. | La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible. |
| Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado. | Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados. |
| Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior. | Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D ☉. Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento. |
| Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada. | Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física. |

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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

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

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

Datos indicados en las tablas:
Recipiente sin tapa = abierto
Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

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

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

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

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

Asar al grill

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

Dar la vuelta a las piezas de la parrillada tras 2/3 del tiempo de cocción.

Salari los filetes después de asarlos al grill.

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

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

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

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

Carne

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

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

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

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

| Carne | Peso | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, nivel del grill | Duración en minutos |
|-----------------------------------|--------|------------------------------|--------|-----------------------|------------------------------------|---------------------|
| Carne de buey | | | | | | |
| Estofado de buey | 1,0 kg | cerrado | 1 | | 200-220 | 100-120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120-140 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140-160 |
| Filete de ternera, al punto | 1,0 kg | abierto | 1 | | 210-230 | 50-70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 60-80 |
| Roastbeef, al punto | 1,0 kg | abierto | 1 | | 210-230 | 50-60 |
| Bistecs, 3 cm de grosor, al punto | | Parrilla + bandeja universal | 3+1 | | 3 | 20-25 |
| Carne de ternera | | | | | | |
| Asado de ternera | 1,0 kg | abierto | 1 | | 190-210 | 80-100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 90-120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 100-140 |
| Pierna de ternera | 1,5 kg | abierto | 1 | | 200-220 | 120-130 |
| Carne de cerdo | | | | | | |
| Asado sin piel (p. ej. pescuezo) | 1,0 kg | abierto | 1 | | 190-210 | 100-120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 110-130 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 120-140 |
| Asado con piel (p. ej. paletilla) | 1,0 kg | abierto | 1 | | 190-210 | 120-140 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 130-150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 140-160 |
| Solomillo de cerdo | 500 g | Parrilla + bandeja universal | 2+1 | | 230-240 | 30-40 |
| Asado de cerdo, magro | 1,0 kg | abierto | 1 | | 200-220 | 80-100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 90-120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 100-130 |
| Lacón con hueso | 1,0 kg | cerrado | 1 | | 200-220 | 50-60 |

| Carne | Peso | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, nivel del grill | Duración en minutos |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------|---------------|------------------------------|---|----------------------------|
| Bistecs, 2 cm de grosor | | Parrilla + bandeja universal | 3+1 | ☐ | 3 | 15-20 |
| Medallones de cerdo, 3 cm de grosor | | Parrilla + bandeja universal | 3+1 | ☐ | 3 | 12-18 |
| Carne de cordero | | | | | | |
| Espalda de cordero con hueso | 1,5 kg | abierto | 1 | ☐ | 200-220 | 40-50 |
| Pierna de cordero sin hueso, al punto | 1,5 kg | abierto | 1 | ☒ | 190-210 | 120-150 |
| Carne de caza | | | | | | |
| Solomillo de corzo con hueso | 1,5 kg | abierto | 1 | ☐ | 190-210 | 70-90 |
| Pierna de corzo sin hueso | 1,5 kg | cerrado | 1 | ☐ | 190-210 | 90-120 |
| Asado de jabalí | 1,5 kg | cerrado | 1 | ☐ | 190-210 | 120-140 |
| Asado de ciervo | 1,5 kg | cerrado | 1 | ☐ | 190-210 | 100-120 |
| Conejo | 2,0 kg | cerrado | 1 | ☐ | 200-220 | 60-70 |
| Carne picada | | | | | | |
| Asado de carne picada | De 500 g de carne | abierto | 1 | ☒ | 180-200 | 60-70 |
| Salchichas | | | | | | |
| Salchichas | | Parrilla + bandeja universal | 3+1 | ☐ | 3 | 10-15 |

Ave

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

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

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

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

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

| Ave | Peso | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, nivel del grill | Duración en minutos |
|-----------------|------------------------|---------------------------------|---------------|------------------------------|---|----------------------------|
| Pollo entero | 1,2 kg | Parrilla | 1 | ☒ | 200-220 | 60-70 |
| Pollo, dividido | 500 g, respectivamente | Parrilla | 1 | ☒ | 210-230 | 40-50 |
| Piezas de pollo | 500 g, respectivamente | Parrilla | 2 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Piezas de pollo | 300 g, respectivamente | Parrilla | 2 | ☒ | 210-230 | 35-45 |
| Pato entero | 2,0 kg | Parrilla | 1 | ☒ | 170-190 | 100-120 |
| Pechuga de pato | 300 g, respectivamente | Parrilla | 2 | ☒ | 230-250 | 25-35 |
| Muslos de ganso | 400 g, respectivamente | Parrilla | 2 | ☒ | 210-230 | 40-50 |

Pescado

Si se asa directamente sobre la parrilla, ajustar de manera adicional la bandeja universal en la altura 1. El líquido se recoge y el horno permanece más limpio.

Girar los trozos de pescado transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo de grill.

No es necesario girar el pescado entero. Introducir el pescado entero en el horno en posición de nado, con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Si se trata de filetes de pescado, incorporar varias cucharadas de líquido para rehogarlos.

| Pescado | Peso | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Pescado, entero | aprox. 300 g, respectivamente | Parrilla | 2 | ☐ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Parrilla | 1 | ☒ | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Parrilla | 1 | ☒ | 180-200 | 60-70 |
| Ventresca de pescado, 3 cm de grosor | | Parrilla | 2 | ☐ | 2 | 20-25 |
| Filete de pescado | | cerrado | 1 | ☐ | 210-230 | 25-30 |

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados, tostadas

Si se asa directamente sobre la parrilla, ajustar de manera adicional la bandeja universal en la altura 1. El horno permanece más limpio.

Colocar los accesorios siempre sobre la parrilla.

El estado de cocción de un gratinado depende del tamaño del accesorio y de la altura del gratinado. Las indicaciones que figuran en la tabla son solo valores de referencia.

| Gratinados | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración del horneado en minutos |
|---|--------------------------|--------|-----------------------|-------------------|----------------------------------|
| Gratinados dulces | Molde para gratinar | 1 | ☐ | 180-200 | 45-55 |
| Suflé | Molde para gratinar | 1 | ☐ | 180-200 | 35-45 |
| | Moldes de una porción | 1 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Gratinado de pasta | Molde para gratinar | 1 | ☐ | 190-210 | 35-50 |
| Lasaña | Molde para gratinar | 1 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Gratinado de patata, ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto | Molde para gratinar | 1 | ☐ | 170-190 | 50-60 |
| Gratinar tostadas | Parrilla | 2 | ☐ | 2 | 8-12 |

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

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

El resultado que se obtiene depende fundamentalmente de los alimentos. Las irregularidades y las diferencias en el color pueden venir de los productos crudos.

| Plato | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|------------------------------|-------------------|--------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Pizza, ultracongelada | | | | | |
| Pizza con base fina* | Bandeja universal | 2 | ☐ | 200-210* | 10-15 |
| Pizza con base gruesa | Bandeja universal | 2 | ☐ | 190-200 | 25-30 |
| Pizza baguette | Bandeja universal | 1 | ☒ | 190-200 | 20-25 |

* Precalear el horno durante 10-15 minutos.

| Plato | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|--|-------------------|--------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Minipizza* | Bandeja universal | 2 | ☐ | 190-200* | 10-15 |
| Pizza, congelada | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 190-210 | 10-15 |
| Productos de patata, ultracongelados | | | | | |
| Patatas fritas | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 200-210 | 25-30 |
| Croquetas | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 190-200 | 20-30 |
| Tortitas de patata, patatas rellenas | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 190-200 | 20-30 |
| Productos de panadería, ultracongelados | | | | | |
| Panecillos, baguettes | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 180-200 | 10-20 |
| Productos de panadería, prehechos | | | | | |
| Panecillos o baguettes | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 180-200 | 5-15 |
| Fritos, ultracongelados | | | | | |
| Varitas de pescado | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 190-200 | 15-20 |
| Pastel de hojaldre, ultracongelado | Bandeja universal | 1 | ⊗ | 190-200 | 35-40 |

* Precalentar el horno durante 10-15 minutos.

Platos especiales

Su aparato permite ajustar temperaturas de entre 50 y 275 °C. De esta forma puede preparar tanto yogur cremoso como masa de levadura.

Yogur

Hervir la leche (3,5% de grasa) y dejar enfriar hasta 45 °C. Mezclar 150 g de yogur. Introducir en tazas o pequeños tarros con cierre y colocarlos en la parrilla tapados. Precalentar

durante 5 minutos a 50 °C. A continuación preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Colocar en un recipiente resistente al calor de cerámica y cubrir. Precalentar el compartimento de cocción durante 5-10 minutos. Desconectar el aparato y colocar la masa para dejar levar en el compartimento de cocción desconectado.

Preparación

| Platos | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|-----------------------------------|---|---|-----------------------|---|-----------------------|
| Yogur | Colocar tazas o tarros con cierre a roca en la parrilla | 1 | ☐ | Precalentar a 50 °C, conectar la lámpara del horno ☐ | 6-8 horas |
| Dejar reposar la masa de levadura | Colocar los accesorios resistentes al calor | en la base del compartimento de cocción | ⊗ | Precalentar a 50 °C, desconectar el aparato Colocar la masa de levadura en el compartimento de cocción | 5-10 min 20-30 min |

Descongelar

Extraer los alimentos congelados de su embalaje y colocarlos sobre la parrilla en un recipiente adecuado.

Seguir las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

Los tiempos de reposo varían en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

Colocar la carne de ave sobre un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

| Platos | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C |
|---|------------|--------|-----------------------|--------------------------------------|
| Productos congelados sensibles p. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc. | Parrilla | 1 | ⊗ | 0 °C, no ajustar ninguna temperatura |
| Otros productos ultracongelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otra repostería | Parrilla | 1 | ⊗ | 50 °C |

Deshidratar

Utilizar solo fruta y verdura en buen estado y lavar cuidadosamente.

Escurrir bien y secar.

Introducir la bandeja universal en la altura de inserción 1, y la parrilla en altura de inserción 3. Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de repostería o vegetal.

Dar la vuelta varias veces la fruta o la verdura jugosa. Retirar del papel las partes resacas inmediatamente después de que se hayan secado.

| Platos | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °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 aromáticas, lavadas | 1+3 | ⊕ | 80 | aprox. 1½ |

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 | <p>Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.</p> |
| Pastas y galletas | <p>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.</p> |
| 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 |

Platos probados

Estas tablas han sido elaboradas para el instituto de pruebas para facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos. Según EN/IEC 60350.

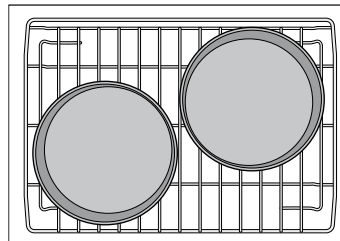
Hornear

Al hornear en 2 niveles, introducir la bandeja del horno siempre sobre la bandeja universal.

Galletas de mantequilla: las bandejas introducidas simultáneamente pueden no estar listas al mismo tiempo.


Pastel de manzana recubierto, nivel 1: colocar los moldes desarmables oscuros uno junto a otro separados entre sí.

Nota: Para hornear, emplear al inicio la temperatura más baja de las indicadas.



| Plato | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|-------------------------|--------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Galletas de mantequilla | Bandeja universal | 2 | ☐ | 150-160 | 20-30 |
| | Bandeja universal | 1 | ⊕ | 140-150 | 20-30 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ⊕ | 140-150 | 25-40 |
| Pasteles pequeños* | Bandeja universal | 2 | ☐ | 160-170 | 20-30 |
| | Bandeja universal | 1 | ⊕ | 150-160 | 20-30 |
| | Bandeja de horno + bandeja universal | 3+1 | ⊕ | 150-160 | 25-35 |
| Bizcocho al agua* | Molde desmontable en parrilla | 1 | ☐ | 160-170 | 25-35 |
| | Molde desmontable en parrilla | 1 | ⊕ | 160-170 | 25-35 |



* Precalentar el horno durante 10 minutos.

| Plato | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|------------------------------|---|--------|---|-------------------|---------------------|
| Pastel de manzana recubierto | Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm | 1 |  | 160-180 | 70-80 |

* Precalentar el horno durante 10 minutos.

Asar al grill

En caso de colocar los alimentos directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal en la altura 1. De este modo se recoge el jugo y el horno se mantiene más limpio.

| Plato | Accesorios y recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Nivel de grill | Duración en minutos |
|---|------------------------------|--------|---|----------------|---------------------|
| Preparar tostadas, precalentar durante 10 minutos | Parrilla + bandeja universal | 3+1 |  | 3 | 1-2 |
| Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar) | Parrilla + bandeja universal | 3+1 |  | 3 | 25-30 |

* Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Instruções de segurança importantes | 21 | Uma anomalia, que fazer? | 28 |
| Causas de danos..... | 22 | Tabela de avarias | 28 |
| O seu novo forno | 23 | Substituir a lâmpada no tecto do forno..... | 28 |
| Painel de comandos | 23 | Tampa de vidro | 29 |
| Seletor de funções | 23 | Serviço de Assistência Técnica | 29 |
| Comando de temperatura..... | 23 | Número E e número FD | 29 |
| Temporizador com função de desligar | 24 | Conselhos energéticos e ambientais | 29 |
| Interior do aparelho | 24 | Poupança energética | 29 |
| O seu acessório | 24 | Eliminação ecológica | 29 |
| Inserir o acessório | 24 | Testado para si no nosso estúdio de cozinha | 30 |
| Antes da primeira utilização | 25 | Bolos e bolachas..... | 30 |
| Regular o forno | 25 | Sugestões para cozer bolos..... | 32 |
| Tipo de aquecimento e temperatura..... | 25 | Carne, aves, peixe | 32 |
| Tempo de duração | 25 | Conselhos para assar e grelhar | 35 |
| Aquecimento rápido..... | 26 | Soufflés, gratinados, tostas..... | 35 |
| Manutenção e limpeza | 26 | Produtos pré-confeccionados..... | 35 |
| Produtos de limpeza | 26 | Acrilamida nos alimentos | 37 |
| Limpar as grelhas de suporte | 27 | Refeições de teste | 37 |
| Desencaixar e encaixar a porta do aparelho | 27 | Cozer..... | 37 |
| Limpar os vidros da porta..... | 27 | Grelhar | 38 |

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.

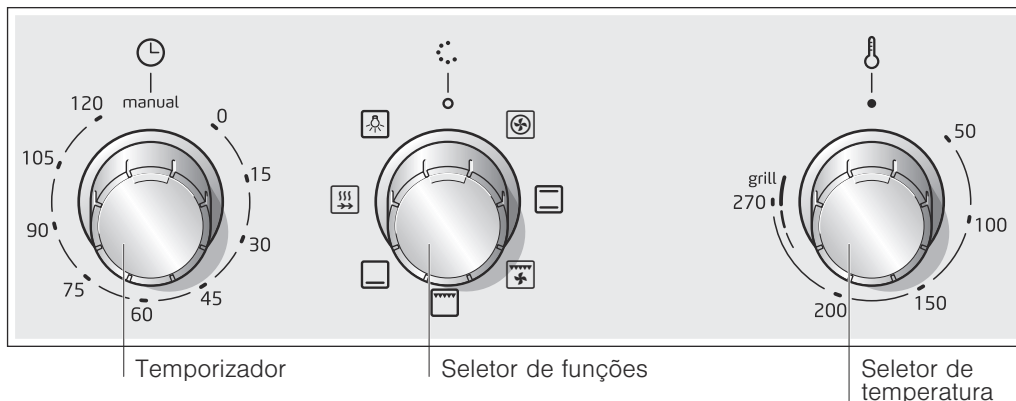
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

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

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



Botões

Os manípulos dos botões são rebaixáveis. Para o retrair ou extrair, prima o manípulo na posição inicial (desligado).

Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento.

| Posição | Utilização | |
|---------|------------------------------|--|
| 0 | Posição zero | O forno está desligado. |
| | Ar quente circulante 3D* | Para bolos e biscoitos em um a dois níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homogeneamente pelo interior do aparelho. |
| | Calor superior/inferior* | Para bolos, soufflés e assados de carne magra. O calor vem uniformemente de cima e de baixo. |
| | Grelhar com ar circulante | Assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos. |
| | Grelhar, grandes quantidades | Grelhar bifés, salsichas, tostas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. |
| | Calor inferior | Fazer compotas, conferir a cozedura final ou dourar mais um pouco. O calor vem de baixo. |
| | Aquecimento rápido | O forno alcança muito rapidamente a temperatura regulada. |

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN 60350.

Posição



Lâmpada do forno

Utilização

Ligar a lâmpada do forno.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN 60350.

Ao efetuar a regulação, a lâmpada do forno no interior do aparelho acende-se.

Comando de temperatura

O comando de temperatura permite seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador.

| Posição | Significado | |
|----------|--------------------------|---|
| ● | Posição zero | O forno não aquece. |
| 50 - 270 | Amplitude de temperatura | Temperatura do interior do forno em °C. |
| —, —, — | Níveis do grelhador | Níveis para o grelhador de grande superfície . <ul style="list-style-type: none"> — = nível 1, suave — = nível 2, médio — = nível 3, forte |

Nota: Quando utilizar o grelhador, em tempos de cozedura superiores a 15 minutos, regular o comando de temperatura para grelhador suave.

Temporizador com função de desligar

O temporizador permite-lhe regular um tempo de duração de até 120 minutos e desligar o forno automaticamente.

| Posição | | Significado |
|---------|----------------------------------|--|
| manual | Posição zero | O temporizador está desligado. |
| 0 | Fim do tempo de duração regulado | Soa um sinal depois de expirado o tempo de duração regulado. |
| 0-120 | Tempo de duração | Tempo de duração em minutos. |


Após 120 é atingido o batente. Não continue a rodar.

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

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

Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

Turbina de arrefecimento

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

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

O seu acessório

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

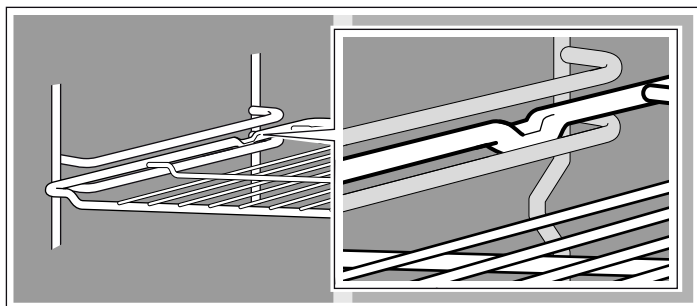
Inserir o acessório


Pode introduzir o acessório no interior do aparelho em 3 níveis diferentes. Introduza o acessório sempre até ao batente, para que o mesmo não toque no vidro da porta.



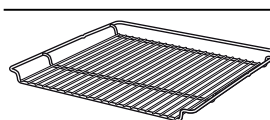
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até o mesmo encaixar, podendo assim retirar facilmente os pratos do aparelho.

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




Ao trabalhar com ar quente circulante 3D , não utilize o nível de inserção 2, para que a circulação do ar não seja afetada.

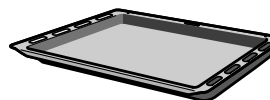
Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Quando volta a arrefecer, a deformação desaparece. Isso não influencia o funcionamento.



Grelha

Para loiça, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados.

Introduza a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a saliência virada para baixo .



Tabuleiro universal


Para bolos sumarentos, bolos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura, se grelhar directamente na grelha.

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

Antes da primeira utilização

Limpe o seu aparelho antes do primeiro funcionamento.


1. Retire os acessórios e material de embalagem do interior do forno.
2. Limpe os acessórios e o forno com uma solução de água quente e detergente (ver capítulo: Limpeza e manutenção).

3. Aqueça o calor superior/inferior  a 240 °C, durante 60 minutos.
4. Limpe novamente o forno arrefecido com uma solução de água quente e detergente.
5. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido e uma solução de água e detergente.

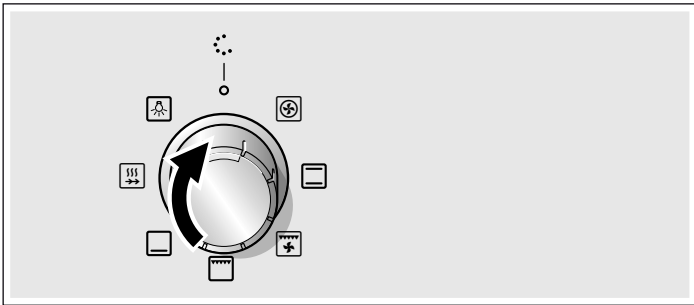
Regular o forno

Existem várias possibilidades de regulação do seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador pretendidos. O forno permite-lhe regular o tempo de duração para a sua refeição. Para isso, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

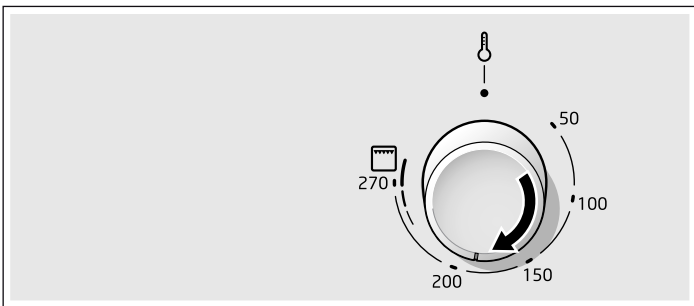
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo na figura: calor superior/inferior  a 190 °C.

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.



2. Regule a temperatura ou a potência do grelhador com o seletor de temperatura.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Rode o seletor de funções para a posição inicial (desligado).

Alterar as regulações

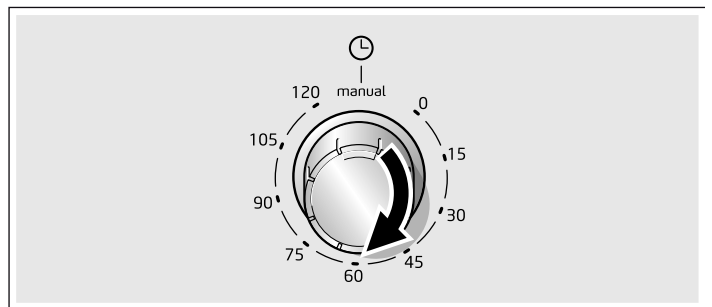
É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respectivo selector.

Tempo de duração

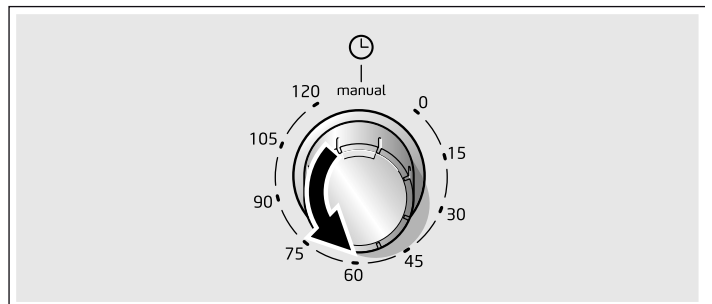
O temporizador permite-lhe regular o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Desta forma, não tem de interromper outros trabalhos para desligar o forno. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura inadvertidamente.

Exemplo na figura: 45 minutos de tempo de duração.

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.
2. Regule a temperatura ou a potência do grelhador com o seletor de temperatura.
3. Rode o temporizador para a direita até 120, não passe essa marca.



4. Depois rode-o para a esquerda para o tempo de duração pretendido.



O forno começa a funcionar.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer.

1. Rode o seletor de funções para a posição zero **manual**.
2. Rode o seletor de funções e o seletor de temperatura para trás até à posição zero.
O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração

1. Rode o temporizador para a direita até 120, não passe essa marca.
2. Depois rode-o para a esquerda para o tempo de duração pretendido.

Anular o tempo de duração


Rode o seletor de funções para a posição zero **manual**.

Aquecimento rápido

Com a função de aquecimento rápido, o forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.

Deve utilizar-se o aquecimento rápido para temperaturas superiores a 100 °C.

Para se conseguir um resultado de cozedura uniforme, o alimento não deve ser colocado no forno antes de o aquecimento rápido terminar.

1. Seleccionar o aquecimento rápido  com o comando de funções.
2. Seleccionar a temperatura pretendida com o comando de temperatura.

O forno começa a aquecer.

Fim do aquecimento rápido

Após cerca de 10 minutos, o aquecimento rápido está concluído. Coloque os alimentos no forno e selecione a função e a temperatura pretendidas.

Cancelar o aquecimento rápido

Colocar o comando de funções na posição zero. O forno desliga-se.

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.

Produtos de limpeza

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

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

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

| Zona | Produtos de limpeza |
|-------------------|---|
| Painel de comando | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros nem raspadores de vidros. |
| Aço inoxidável | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio. |
| Vidros da porta | Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspador para vidros. |

| Zona | Produtos de limpeza |
|------------------------------------|---|
| Interior do aparelho | Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. |
| Tampa de vidro da lâmpada do forno | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. |
| Vedante Não remova o vedante! | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue. |
| Estruturas de suporte | Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. |
| Extensões telescópicas | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails, lave de preferência com os rails fechados. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar loiça. |
| Acessórios | Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. |

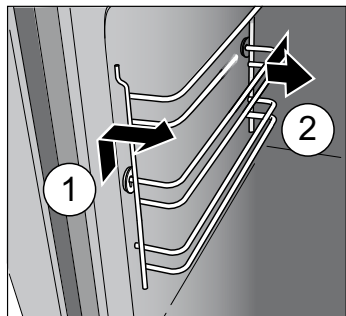
Limpar as grelhas de suporte

Pode desencaixar as grelhas de suporte, para uma limpeza mais fácil.

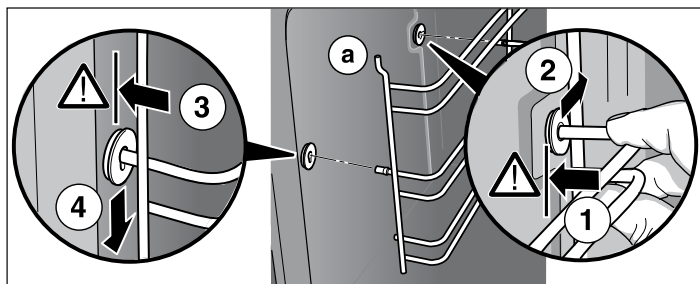
⚠ Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!

Espere até o interior do aparelho ter arrefecido.

1. Empurre a grelha de suporte para cima, na parte da frente, e desencaixe-a lateralmente.
2. Puxe a grelha de suporte para a frente, na parte de trás, e desencaixe-a lateralmente.



3. Limpe as grelhas de suporte com uma esponja e detergente ou com uma escova.
4. Coloque a grelha de suporte com a saliência (a) para cima, para que os níveis sejam iguais dos dois lados.
5. Insira a grelha de suporte na parte de trás até ao batente.
6. Empurre a grelha de suporte para trás.
7. Insira a grelha de suporte na parte da frente até ao batente.
8. Empurre a grelha de suporte para baixo.



Desencaixar e encaixar a porta do aparelho

Pode desencaixar a porta do aparelho, para uma limpeza mais fácil.

⚠ Perigo de ferimentos!

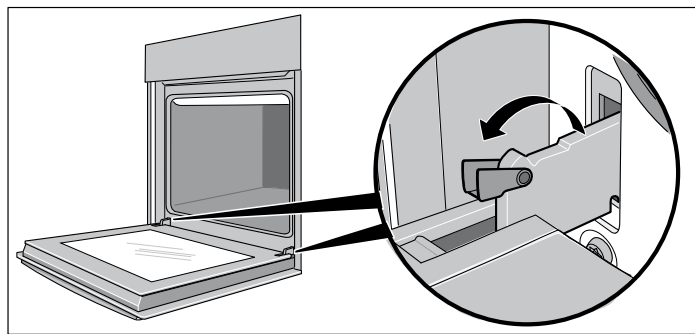
As dobradiças da porta podem fechar-se com muita força. Abra sempre completamente as alavancas de bloqueio das dobradiças para desencaixar a porta do aparelho e, depois de a encaixar, volte a fechá-las completamente. Não agarre na dobradiça.

⚠ Perigo de ferimentos!

Caso a porta se tenha desencaixado apenas de um lado, não toque na dobradiça. A dobradiça pode fechar-se com muita força. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

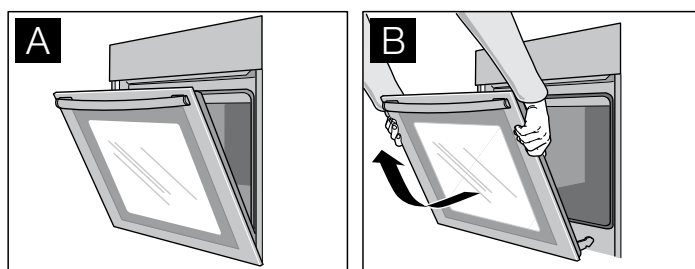
Desencaixar a porta do aparelho

1. Abra completamente a porta.
2. Abra completamente a alavanca de bloqueio da direita e da esquerda.



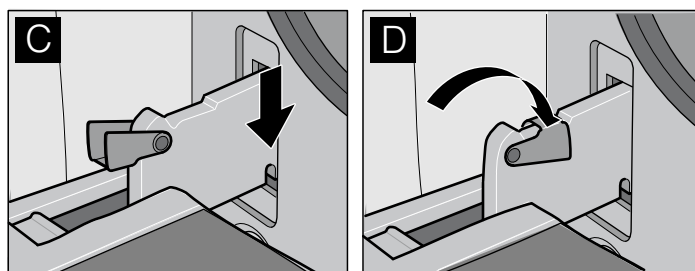
As dobradiças estão bloqueadas e não podem fechar-se.

3. Feche a porta do aparelho até sentir uma ligeira resistência (figura A).
4. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito, feche-a mais um pouco e retire-a (figura B).



Encaixar a porta do aparelho

1. Insira as dobradiças nos suportes do lado esquerdo e direito (figura C). O entalhe em ambas as dobradiças tem de encaixar.
2. Abra completamente a porta.
3. Feche completamente as alavancas de bloqueio da direita e da esquerda (figura D).



A porta do aparelho está bloqueada e já não pode ser desencaixada.

4. Feche a porta do aparelho.

Limpar os vidros da porta

Para uma limpeza mais eficaz, pode desmontar os vidros interiores da porta do aparelho.

⚠ Perigo de ferimentos!

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ser pontiagudos, podendo provocar-lhe cortes. Use luvas de protecção.

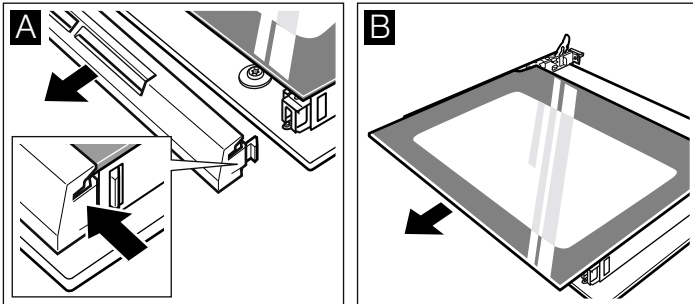
⚠ Perigo de ferimentos!

Volte a utilizar o aparelho apenas depois de os vidros e a porta do aparelho estarem correctamente montados.

Desmontar o vidro da porta

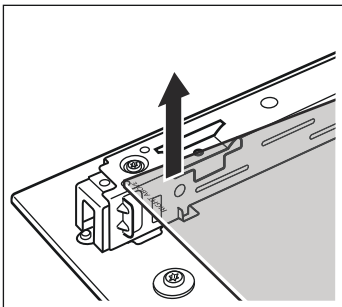
Nota: Antes de desmontar o vidro, memorize em que posição está montado, para que depois não o monte incorretamente.

1. Desencaixe a porta do aparelho e coloque-a com a parte da frente virada para baixo sobre uma superfície macia e limpa (ver capítulo: Desmontar e montar a porta do aparelho).
2. Retire a cobertura que se encontra em cima, na porta do aparelho. Para o efeito, pressione a patilha com os dedos do lado esquerdo e direito (figura A).
3. Levante ligeiramente o vidro da porta e retire-o (figura B).



Desmontar o vidro intermédio

Levante ligeiramente o vidro intermédio e retire-o, puxando-o para a frente.



Limpar

Limpe os vidros da porta com limpa-vidros e um pano macio.

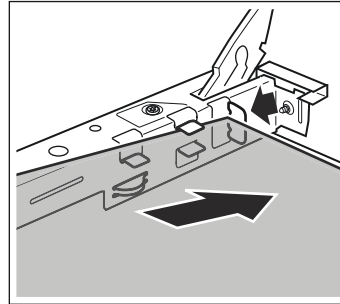
⚠ Perigo de ferimentos!

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

Montar o vidro intermédio

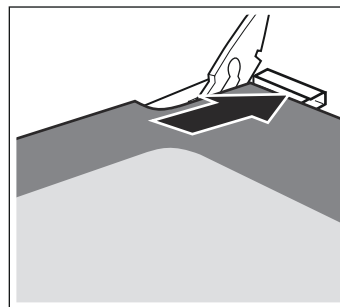
Nota: Ao montar, certifique-se de que a inscrição "right above" no canto inferior esquerdo se encontra virada ao contrário.

Insira o vidro intermédio na diagonal e pressione-o para trás, até ao batente.



Montar o vidro da porta

1. Insira o vidro da porta na diagonal em ambos os suportes e pressione-o para trás, até ao batente. A superfície lisa tem de estar do lado de fora.



2. Coloque a cobertura e pressione-a, até a mesma encaixar.
3. Volte a montar a porta do aparelho.

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

| Avaria | Causa possível | Solução/conselhos |
|-----------------------|----------------------------------|--|
| O forno não funciona. | O fusível está danificado. | Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado. |
| | Corte no fornecimento eléctrico. | Verificar se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam. |
| O forno não aquece. | O alarme está na posição 0. | Rodar o alarme até à posição manual . |

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de assistência técnica com formação adequada.

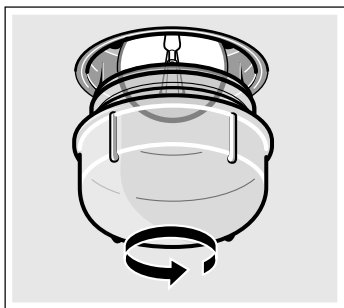
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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 direita da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

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.

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 bolachas

Cozer num nível

Com Calor superior/inferior  obtém os melhores resultados para cozer bolos. Se utilizar o ar quente circulante 3D  para cozer, tenha em atenção o seguinte: coza os bolos na forma e no tabuleiro, no nível de inserção 1.

como cozer em vários níveis

Use Ar quente circulante 3D .

Cozer bolos em 2 níveis:

- Tabuleiro no nível de inserção 3
- Insira o tabuleiro universal no nível de inserção 1 e a grelha no nível de inserção 3.

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

Nas tabelas encontrará várias sugestões para preparar as suas refeições.

Formas

As formas escuras de metal são as mais indicadas. 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, as tabelas indicam gamas. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa resulta num alourado mais uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

Os tempos de cozedura são reduzidos cerca de 5 a 10 minutos, se utilizar pré-aquecimento.

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

| Bolos em formas | Recipientes | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de cozedura em minutos |
|---|--------------------------------|-------|---|-------------------|------------------------------|
| Bolo de massa batida, simples | Forma de buraco/de bolo inglês | 1 |  | 150-160 | 60-75 |
| Bolos de massa batida, finos (p. ex., bolos de areia) | Forma de buraco/de bolo inglês | 1 |  | 150-160 | 60-70 |
| Base de tarte de massa batida | Forma para tarte de fruta | 1 |  | 160-170 | 20-35 |
| Bolo de fruta fino, massa batida | Forma de mola/forma de buraco | 1 |  | 160-170 | 60-70 |
| Massa, 2 ovos* | Forma para tarte de fruta | 1 |  | 160-170 | 20-35 |
| Bolo simples, 6 ovos* | Forma de mola escura | 1 |  | 160-170 | 30-45 |
| Bases de massa quebrada com rebordo | Forma de mola escura | 1 |  | 180-190 | 20-30 |
| Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada | Forma de mola escura | 1 |  | 170-180 | 60-80 |
| Tarte suíça* | Tabuleiro para pizzas redondo | 1 |  | 170-180 | 45-55 |
| Panettone | Forma com buraco | 1 |  | 170-180 | 40-50 |
| Pizza, base de massa fina, pouca cobertura* | Tabuleiro para pizzas redondo | 1 |  | 210-220 | 15-25 |
| Tartes salgadas | Forma de mola escura | 1 |  | 170-190 | 50-60 |

* Preaqueça o forno durante 10 - 15 minutos.

| Bolos no tabuleiro | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|---|---------------------------------|--------------|----------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Massa batida com cobertura seca | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 160-170 | 25-35 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 150-160 | 35-45 |
| Massa batida com cobertura húmida, fruta | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 160-170 | 30-45 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 160-170 | 40-50 |
| Massa lêveda com cobertura seca | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-180 | 45-55 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 160-170 | 60-75 |
| Massa lêveda com cobertura sumarenta, fruta | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 160-170 | 70-90 |
| Massa quebrada com cobertura seca | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-180 | 55-70 |
| Massa quebrada com cobertura sumarenta, fruta | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-180 | 70-85 |
| Tarte suíça | Tabuleiro universal | 1 | ⊕ | 170-180 | 45-55 |
| Torta enrolada* | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 190-200 | 10-15 |
| Trança levedada com 500 g de farinha | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-180 | 35-50 |
| "Stollen" com 500 g de farinha | Tabuleiro universal | 1 | ☐ | 160-170 | 70-80 |
| Pizza | Tabuleiro universal | 1 | ⊕ | 210-230* | 25-35 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 170-190 | 35-45 |
| Crepes flamejados* | Tabuleiro universal | 1 | ⊕ | 210-230 | 10-20 |

* Preaqueça o forno durante 10 - 15 minutos.

| Bolos pequenos | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|-------------------------|---------------------------------------|--------------|----------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Bolachas | Tabuleiro universal | 1 | ⊕ | 130-140 | 15-25 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 130-140 | 20-30 |
| Macarons | Tabuleiro universal | 1 | ⊕ | 120-130 | 25-35 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 110-120 | 30-40 |
| Suspiros | Tabuleiro | 1 | ⊕ | 130-160 | 80-90 |
| Queques | Grelha com tabuleiro para queques | 2 | ☐ | 150-160 | 25-35 |
| | 2 grelhas com tabuleiros para queques | 3+1 | ⊕ | 150-160 | 30-40 |
| Bolo de massa de choux* | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 200-210 | 25-35 |
| Folhado* | Tabuleiro universal | 1 | ⊕ | 190-200 | 20-35 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 190-200 | 25-40 |
| Bolo de massa lêveda | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 190-200 | 20-30 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ⊕ | 170-180 | 25-35 |

* Preaqueça o forno durante 10 - 15 minutos.

Pão e pãezinhos

Nunca deite água no forno quente.

Para cozer pão, preaqueça o forno, salvo indicação contrária.

| Pão e pãezinhos | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|------------------------------------|---------------------|--------------|----------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Pão levedado com 1,2 kg de farinha | Tabuleiro universal | 1 | ☐ | 240 | 10-15 |
| | | | | 200 | 40-45 |

| Pão e pãezinhos | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|--|---------------------------------|-------|---------------------|-------------------|-----------------------------|
| Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha | Tabuleiro universal | 1 | ☐ | 240 | 10-15 |
| | | | | 200 | 45-55 |
| Pão árabe | Tabuleiro universal | 1 | ☐ | 240 | 20-25 |
| Pãezinhos (sem preaquecer) | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 220-230 | 20-30 |
| Pãezinhos de massa lêveda, doces | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 210-220 | 10-20 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ☑ | 190-200 | 15-25 |

Sugestões para cozer bolos

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

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

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

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

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

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Grelhar

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

Grelhe sempre com o forno fechado.

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

Vire as peças a grelhar após $\frac{2}{3}$ do tempo.

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

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

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

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

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

| Carne | Peso | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, potência do grelhador | Tempo de duração em minutos |
|---------------------------------------|--------|------------------------------|-------|---------------------|--|-----------------------------|
| Carne de vaca | | | | | | |
| Carne de vaca para estufar | 1,0 kg | fechado | 1 | | 200-220 | 100-120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120-140 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140-160 |
| Lombo de vaca, no ponto | 1,0 kg | aberto | 1 | | 210-230 | 50-70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 60-80 |
| Rosbife no ponto | 1,0 kg | aberto | 1 | | 210-230 | 50-60 |
| Bifes, 3 cm de espessura, no ponto | | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 | | 3 | 20-25 |
| Carne de vitela | | | | | | |
| Carne de vitela para assar | 1,0 kg | aberto | 1 | | 190-210 | 80-100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 90-120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 100-140 |
| Perna de vitela | 1,5 kg | aberto | 1 | | 200-220 | 120-130 |
| Carne de porco | | | | | | |
| Assar sem courato (p. ex., cachaço) | 1,0 kg | aberto | 1 | | 190-210 | 100-120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 110-130 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 120-140 |
| Assar com courato (p. ex., pá) | 1,0 kg | aberto | 1 | | 190-210 | 120-140 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 130-150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 140-160 |
| Lombinho de porco | 500 g | Grelha + tabuleiro universal | 2+1 | | 230-240 | 30-40 |
| Carne de porco para assar, magra | 1,0 kg | aberto | 1 | | 200-220 | 80-100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 90-120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 100-130 |
| Carne de porco defumada com osso | 1,0 kg | fechado | 1 | | 200-220 | 50-60 |
| Bifes, 2 cm de espessura | | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 | | 3 | 15-20 |
| Medalhões de porco, 3 cm de espessura | | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 | | 3 | 12-18 |
| Carne de borrego | | | | | | |
| Lombo de borrego com osso | 1,5 kg | aberto | 1 | | 200-220 | 40-50 |
| Perna de borrego sem osso, no ponto | 1,5 kg | aberto | 1 | | 190-210 | 120-150 |

| Carne | Peso | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, potência do grelhador | Tempo de duração em minutos |
|----------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|---|------------------------------------|
| Carne de caça | | | | | | |
| Lombo de veado com osso | 1,5 kg | aberto | 1 | ☐ | 190-210 | 70-90 |
| Perna de veado sem osso | 1,5 kg | fechado | 1 | ☐ | 190-210 | 90-120 |
| Carne de javali para assar | 1,5 kg | fechado | 1 | ☐ | 190-210 | 120-140 |
| Veado para assar | 1,5 kg | fechado | 1 | ☐ | 190-210 | 100-120 |
| Coelho | 2,0 kg | fechado | 1 | ☐ | 200-220 | 60-70 |
| Carne picada | | | | | | |
| Rolo de carne picada | de 500 g de carne | aberto | 1 | ☒ | 180-200 | 60-70 |
| Salsichas | | | | | | |
| Salsichas | | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 | ☒ | 3 | 10-15 |

Aves

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

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

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

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

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

| Aves | Peso | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, potência do grelhador | Tempo de duração em minutos |
|-------------------|-------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|---|------------------------------------|
| Frango, inteiro | 1,2 kg | Grelha | 1 | ☒ | 200-220 | 60-70 |
| Frango, metades | 500 g cada | Grelha | 1 | ☒ | 210-230 | 40-50 |
| Frango em pedaços | 150 g cada | Grelha | 2 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Frango em pedaços | 300 g cada | Grelha | 2 | ☒ | 210-230 | 35-45 |
| Pato, inteiro | 2,0 kg | Grelha | 1 | ☒ | 170-190 | 100-120 |
| Peito de pato | 300 g cada | Grelha | 2 | ☒ | 230-250 | 25-35 |
| Coxas de ganso | 400 g cada | Grelha | 2 | ☒ | 210-230 | 40-50 |

Peixe

Se grelhar diretamente sobre a grelha, insira adicionalmente o tabuleiro universal no nível 1. O líquido é recolhido e o forno fica mais limpo.

Vire as postas de peixe após $\frac{2}{3}$ o tempo indicado para grelhar.

Um peixe inteiro não necessita de ser virado. Insira o peixe inteiro no forno, na posição de nadar, com a barbatana dorsal virada para cima. Para dar mais estabilidade ao peixe, enfie uma batata cortada ao meio ou um pequeno recipiente termorresistente na barriga do peixe.

No caso de filete de peixe, adicione algumas colheres de sopa de líquido para estufar.

| Peixe | Peso | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, potência do grelhador | Tempo de duração em minutos |
|-----------------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|---|------------------------------------|
| Peixe, inteiro | aprox. 300 g cada | Grelha | 2 | ☒ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Grelha | 1 | ☒ | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Grelha | 1 | ☒ | 180-200 | 60-70 |
| Posta de peixe, 3 cm de espessura | | Grelha | 2 | ☒ | 2 | 20-25 |
| Filete de peixe | | fechado | 1 | ☐ | 210-230 | 25-30 |

Conselhos para assar e grelhar

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

Soufflés, gratinados, tostas

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

Coloque os recipientes sempre sobre a grelha.

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

| Soufflé | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de cozedura em minutos |
|--|--|-------|---------------------|-------------------|------------------------------|
| Soufflé doce | Forma de soufflé | 1 | | 180-200 | 45-55 |
| Soufflé | Forma de soufflé | 1 | | 180-200 | 35-45 |
| | Formas pequenas para doses individuais | 1 | | 200-220 | 20-30 |
| Massa gratinada | Forma de soufflé | 1 | | 190-210 | 35-50 |
| Lasanha | Forma de soufflé | 1 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinado de batata, ingredientes crus, no máx. 4 cm de altura | Forma de soufflé | 1 | | 170-190 | 50-60 |
| Gratinar tostas | Grelha | 2 | | 2 | 8-12 |

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam na embalagem.

Se cobrir o recipiente com papel vegetal, certifique-se de que é adequado para estas temperaturas. Adeque o tamanho do papel ao prato a confeccionar.

O resultado da cozedura depende fortemente do alimento. Manchas acastanhadas e irregularidades podem estar já presentes no alimento cru.

| Prato | Acessórios | Altura | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, potência do grelhador | Duração em minutos |
|---|---------------------|--------|---------------------|--|--------------------|
| Pizza, ultracongelada | | | | | |
| Pizza com base de massa fina* | Tabuleiro universal | 2 | | 200-210* | 10-15 |
| Pizza com base de massa alta | Tabuleiro universal | 2 | | 190-200 | 25-30 |
| Baguete de pizza | Tabuleiro universal | 1 | | 190-200 | 20-25 |
| Minipizza* | Tabuleiro universal | 2 | | 190-200* | 10-15 |
| Pizza, congelada | Tabuleiro universal | 1 | | 190-210 | 10-15 |
| Produtos à base de batata, ultracongelados | | | | | |
| Batatas fritas | Tabuleiro universal | 1 | | 200-210 | 25-30 |
| Croquetes | Tabuleiro universal | 1 | | 190-200 | 20-30 |
| Batatas rösti, pastéis de batata recheados | Tabuleiro universal | 1 | | 190-200 | 20-30 |

* Pré-aqueça o forno durante 10 - 15 minutos.

| Prato | Acessórios | Altura | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, potência do grelhador | Duração em minutos |
|---|---------------------|--------|---------------------|--|--------------------|
| Produtos de padaria, ultracongelados | | | | | |
| Pãezinhos, baguetes | Tabuleiro universal | 1 | ☉ | 180-200 | 10-20 |
| Produtos de padaria, pré-confecionados | | | | | |
| Pãezinhos ou baguetes pré-cozidos | Tabuleiro universal | 1 | ☉ | 180-200 | 5-15 |
| Barritas, ultracongeladas | | | | | |
| Barrinhas de peixe | Tabuleiro universal | 1 | ☉ | 190-200 | 15-20 |
| “Strudel”, ultracongelado | Tabuleiro universal | 1 | ☉ | 190-200 | 35-40 |

* Pré-aqueça o forno durante 10 - 15 minutos.

Pratos especiais

O seu aparelho permite-lhe regular temperaturas de 50 a 275 °C. Assim obtém o seu iogurte cremoso fica tão bom como a massa levedada.

Iogurte

Ferva leite (3,5% de gordura) e deixe-o arrefecer até atingir os 45 °C. Junte-lhe 150 g de iogurte. Deite o preparado em tacinhas ou pequenos frascos e coloque-os tapados sobre a

Preparação

| Pratos | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|------------------------|--|----------------------------------|---------------------|--|-----------------------------|
| Iogurte | Colocar chávenas ou frascos com tampa de enros-car na grelha | 1 | ☐ | Preaquecer a 50 °C, ligar a lâmpada do forno ☉ | 6-8 horas |
| Deixar a massa levedar | Colocar um recipiente termorresistente | na base, no interior do aparelho | ☉ | Preaquecer a 50 °C, desligar o aparelho | 5-10 min. |
| | | | | Colocar a massa leveda no interior do aparelho | 20-30 min. |

Descongelar

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os sobre a grelha, dentro de um recipiente adequado. Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de descongelamento orientam-se pelo tipo e quantidade dos alimentos.

Coloque as aves sobre um prato, com a parte do peito virada para baixo.

| Pratos | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C |
|--|------------|-------|---------------------|---------------------------------------|
| Produtos congelados delicados p. ex., tartes de natas, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou de açúcar, fruta, etc. | Grelha | 1 | ☉ | 0 °C, não regular nenhuma temperatura |
| Outros produtos ultracongelados Frango, enchidos e carne, pão e pãezinhos, bolos e outros artigos de pastelaria | Grelha | 1 | ☉ | 50 °C |

Desidratar

Utilize apenas fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os minuciosamente. Deixe-os gotejar bem e seque-os.

Insira o tabuleiro universal no nível de inserção 1 e a grelha no nível de inserção 3. Cubra o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou de pergaminho.

Vire com frequência a fruta e os legumes muito suculentos. Solte os alimentos secos do papel imediatamente após a secagem.

| Pratos | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em horas |
|-------------------------|-------|---------------------|-------------------|---------------------------|
| 600 g de rodela de maçã | 1+3 | ☉ | 80 | aprox. 5 |
| 800 g de gomos de pêra | 1+3 | ☉ | 80 | aprox. 8 |

| Pratos | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em horas |
|---------------------------------------|-------|---------------------|-------------------|---------------------------|
| 1,5 kg de ameixas | 1+3 | ☉ | 80 | aprox. 8-10 |
| 200 g de ervas aromáticas, preparadas | 1+3 | ☉ | 80 | aprox. 1½ |

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 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Segundo a norma EN/IEC 60350.

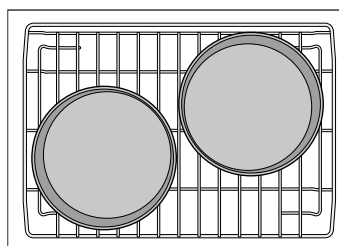
Cozer

Ao cozer em 2 níveis, insira sempre o tabuleiro sobre o tabuleiro universal.

Biscoitos: os tabuleiros inseridos simultaneamente não têm de ficar prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã com cobertura num nível: disponha as formas de mola escuras de forma alternada.

Nota: Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.





| Prato | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|----------------------|-----------------------------------|-------|---------------------|-------------------|-----------------------------|
| Biscoitos | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 150-160 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal | 1 | ☉ | 140-150 | 20-30 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ☉ | 140-150 | 25-40 |
| Bolinhos* | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 160-170 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal | 1 | ☉ | 150-160 | 20-30 |
| | Tabuleiro + tabuleiro universal | 3+1 | ☉ | 150-160 | 25-35 |
| Pão-de-ló de água* | Forma de mola sobre a grelha | 1 | ☐ | 160-170 | 25-35 |
| | Forma de mola sobre a grelha | 1 | ☉ | 160-170 | 25-35 |
| Bolo de maçã coberto | Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm | 1 | ☐ | 160-180 | 70-80 |

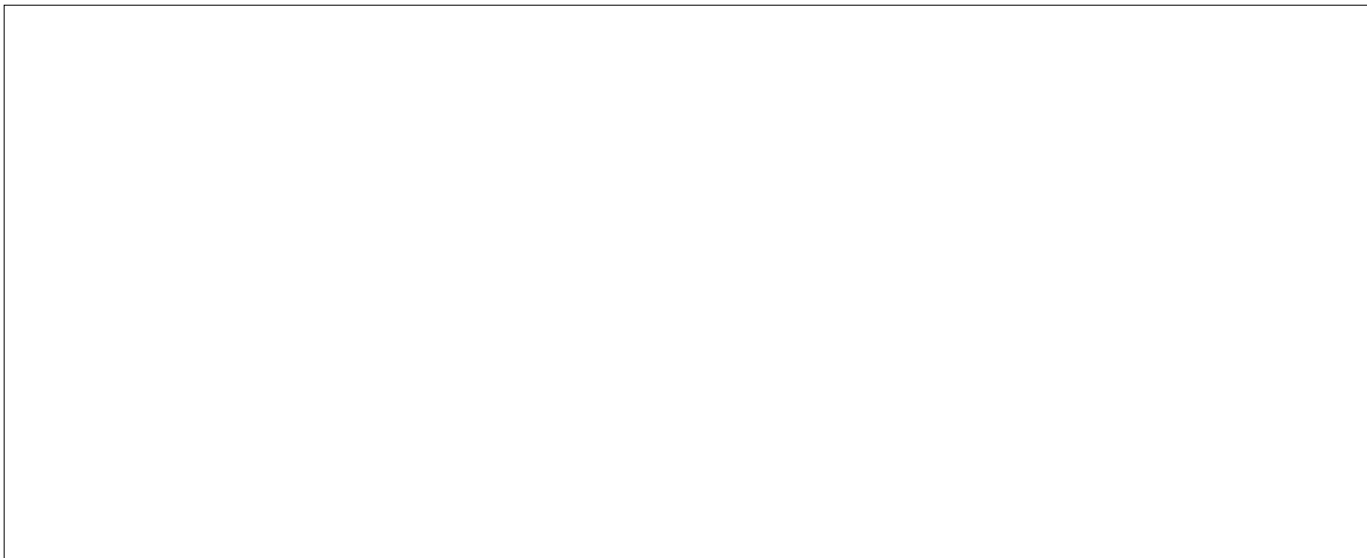
* Preaqueça o forno durante 10 minutos.

Grelhar

Se grelhar diretamente na grelha, introduza também o tabuleiro universal no nível 1. O líquido é recolhido e não suja o forno.

| Prato | Acessórios e recipientes | Altura | Tipo de aquecimento | Potência do grelhador | Tempo de duração em minutos |
|--|---------------------------------|---------------|---|------------------------------|------------------------------------|
| Para tostas, pré-aquecer 10 minutos | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 |  | 3 | 1-2 |
| Hambúrgueres, 12 unidades* (sem pré-aquecimento) | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 |  | 3 | 25-30 |

* Vire, quando tiver decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo.



9001021593

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

950730