



Horno integrable HB.10B..., HEV10B...
Forno integrável HB.10B..., HEV10B...



BOSCH

[es] Instrucciones de uso 2

[pt] Instruções de serviço19

Indicaciones de seguridad importantes	2	Servicio de Asistencia Técnica	10
Causas de daños.....	3	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	10
Su nuevo horno	4	Consejos sobre energía y medio ambiente	10
Panel de mando.....	4	Ahorrar energía	10
Mando de funciones	4	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 10	
Mando de temperatura.....	5	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Interior del horno.....	5	cocina	10
Accesorios	5	Pasteles y repostería.....	10
Introducción de los accesorios.....	5	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	12
Accesorios especiales.....	6	Carne, aves, pescado.....	13
Antes del primer uso	6	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	
Calentar el horno	6	15
Limpieza de los accesorios	6	Gratinados, soufflés, tostadas.....	15
Programar el horno	6	Productos preparados.....	15
Tipo de calentamiento y temperatura	6	Platos especiales.....	16
Cuidados y limpieza	7	Cocción de mermeladas.....	16
Productos de limpieza	7	Comidas normalizadas	17
Función luz.....	7	Hornear	17
Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho	7	Asar al grill	18
Descolgar y colgar la puerta del horno.....	8		
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	8		
Qué hacer en caso de avería	9		
Tabla de averías.....	9		
Cambiar la lámpara del horno	9		
Cristal protector.....	9		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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.

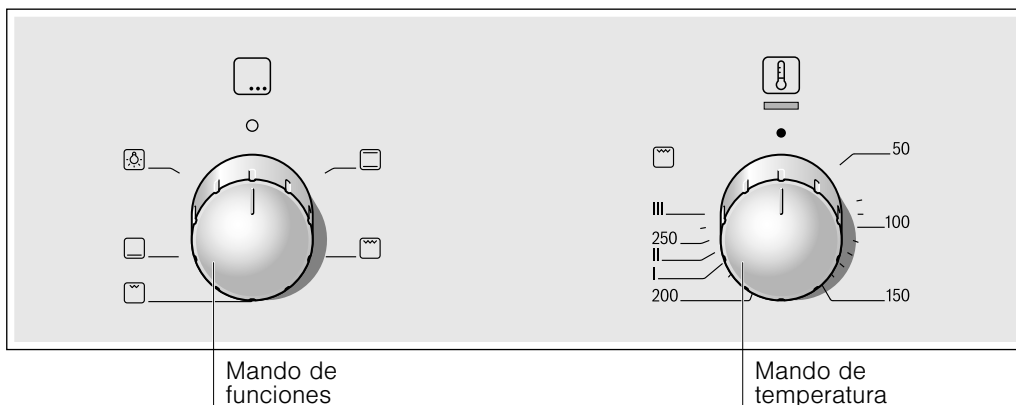
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción 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 los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios retráctiles

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

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Utilización
○ Posición cero	El horno está apagado.
☐ Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
☐ Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.

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

Posición	Utilización
☐ Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☐ Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
☐ Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

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

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

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.
I, II, III	Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie ☐ y de amplia superficie ☐. I = nivel 1, suave II = nivel 2, medio III = nivel 3, fuerte

Cuando el horno calienta, la lámpara indicadora del mando de temperatura se enciende. En las pausas de calentamiento se apaga. La lámpara indicadora no se enciende con la función luz ☐.

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

Interior del horno

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

Lámpara

La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.

No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición ☐.

Ventilador

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

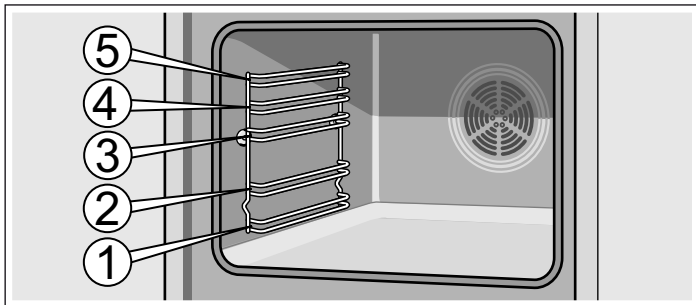
Accesorios

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

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

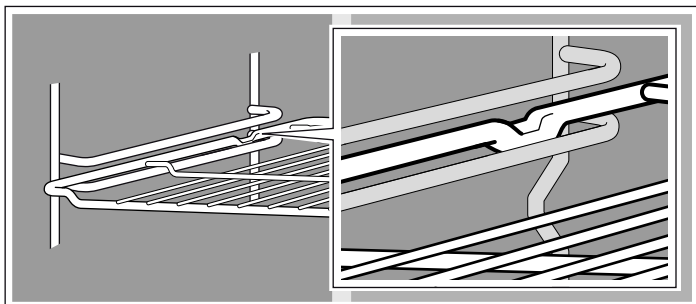
Introducción de los accesorios

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



Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad, hasta que queden fijados. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

Al introducir un accesorio en el interior del horno, asegurarse de que la curvatura quede en la parte trasera del accesorio. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Dependiendo del equipamiento, si el aparato dispone de raíles de extracción, estos se enclavan ligeramente cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desbloquear, volver a introducir los raíles de extracción en el interior del horno ejerciendo un poco de presión.

Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no afecta al funcionamiento normal.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

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

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo ☐.



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

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



Bandeja universal esmaltada profunda

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

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

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios

especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.


No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, introduzca siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato.


Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Bandeja de horno esmaltada plana	HEZ361000	Para pasteles, pastas y galletas.
Bandeja universal esmaltada profunda	HEZ362000	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
Parrilla	HEZ364000	Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.
Bandeja para pizza	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Cacerola de cristal	HEZ915001	La cacerola de cristal es idónea para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiada para el Programa automático o Asado automático.
Guías correderas triples de extracción completa	HEZ368301	Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

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

Calentar el horno

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

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.

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

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

Limpieza de los accesorios


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

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.

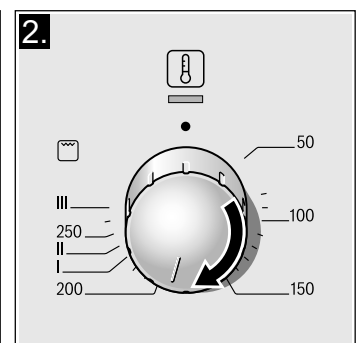
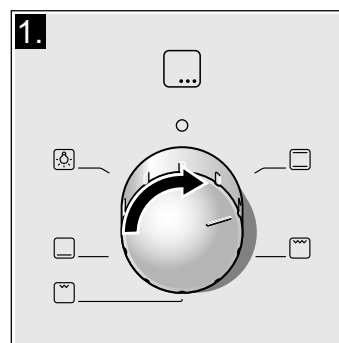
Nota: Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior  a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.

2. Seleccionar la temperatura o el nivel de 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.

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 esta razón pueden resultar bastos 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 producto de limpieza inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. 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 el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.

Zona	Productos de limpieza
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas o raíles	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Función luz


Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

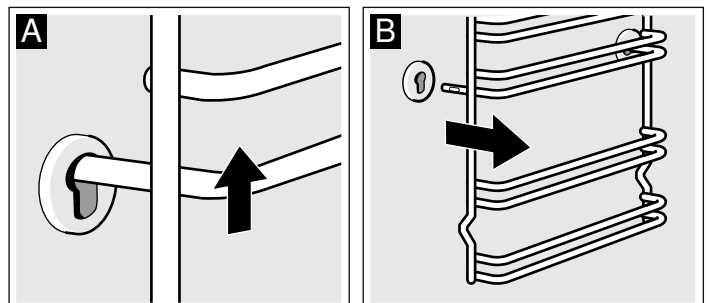
Girar el mando de funciones hasta la posición .

Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho

Es posible retirar las rejillas o raíles izquierdo y derecho para limpiarlos. El horno debe estar frío.

Descolgar las rejillas o raíles

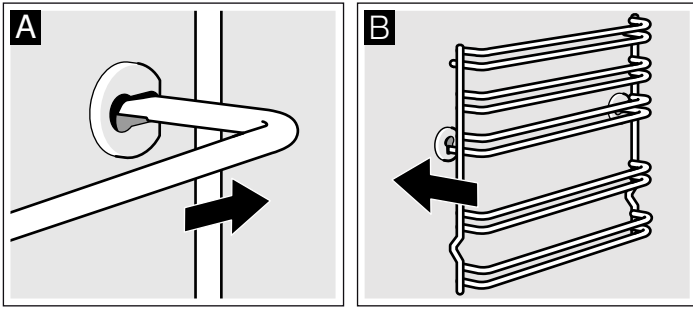
1. Levantar la rejilla o el raíl por la parte delantera y descolgarla (figura A).
2. A continuación, tirar de la rejilla o raíl completamente hacia adelante y extraerlo (figura B).



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

Colgar las rejillas o raíles

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

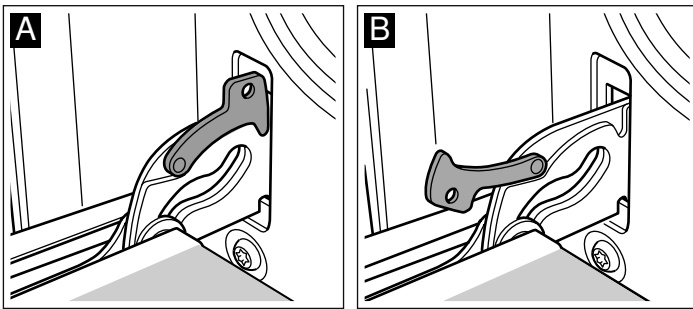


Las rejillas o raíles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

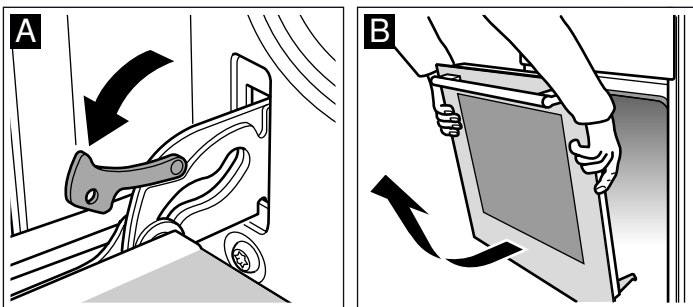


⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Descolgar la puerta

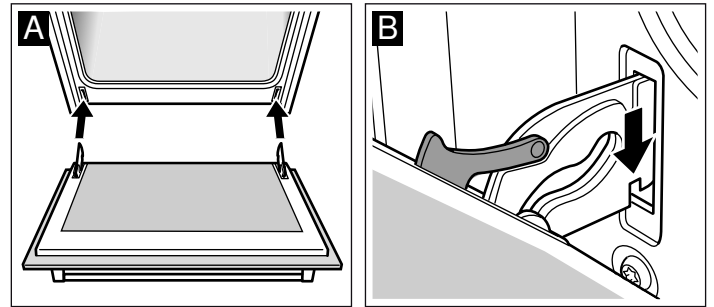
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope (figura B). Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

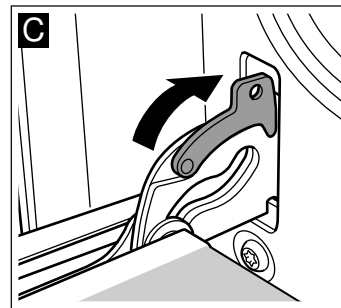
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

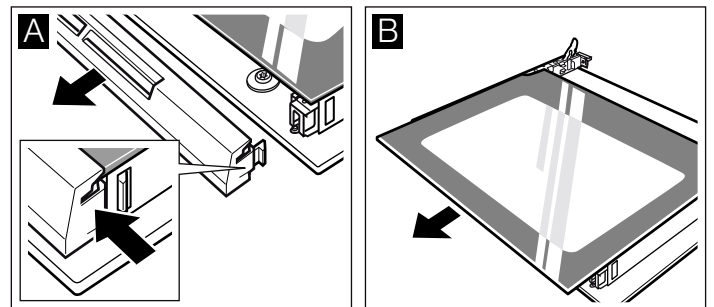
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

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

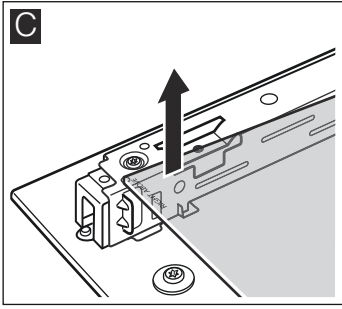
Desmontar

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Retirar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta situada a la izquierda y a la derecha (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Levantar el cristal y extraerlo (Figura C).



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

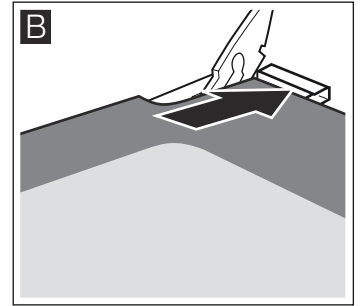
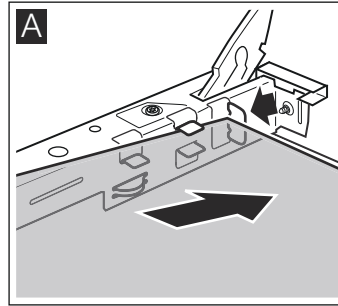
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montar

Para puertas de dos cristales realizar del paso 2 al 4.

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

1. Introducir el cristal hacia atrás en posición inclinada (Figura A).
2. Introducir el cristal superior hacia atrás en ambos soportes en posición inclinada. La superficie lisa debe quedar hacia fuera. (Figura B)



3. Colocar la cubierta y presionarla.
4. Colgar la puerta del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

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.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

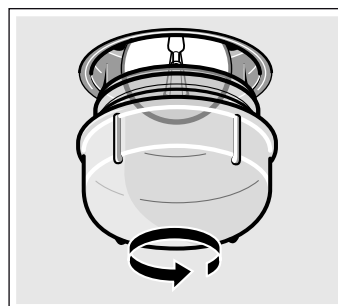
Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio de 220-240V, base E14, 25W y resistentes a la temperatura (T300 °C) a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.

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 lámpara por un tipo de lámpara similar.
4. Volver a enroscar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los cristales 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 902 245 255

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

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

- Precalear el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.
- Mantener la puerta del horno cerrada durante los ciclos de cocción, horneado o asado.
- 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 introducir dos moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el 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 interior del horno vacío y frío.
Precalear solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del interior del horno que no sean necesarios. 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 interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

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

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

Pasteles en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2	☐	160-180	50-60
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/molde rectangular	2	☐	150-170	65-75
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3	☐	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarmable	2	☐	160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalentar)	Tartera	2	☐	160-180	20-30
Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2	☐	160-180	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	☐	170-190	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1	☐	170-190	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1	☐	220-240	35-45
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2	☐	150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	1	☐	250-270	10-15
Pastel salado*	Molde desarmable	1	☐	180-200	45-55

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

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja esmaltada	2	☐	170-190	20-30
Masa bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja esmaltada	2	☐	180-200	25-35
Masa de levadura con capa seca	Bandeja esmaltada	3	☐	170-190	25-35
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja esmaltada	3	☐	160-180	40-50
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja esmaltada	2	☐	170-190	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja esmaltada	2	☐	170-190	60-70
Quiche suiza	Bandeja esmaltada	1	☐	210-230	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja esmaltada	2	☐	170-190	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	2	☐	170-190	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3	☐	160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja esmaltada	3	☐	140-160	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja esmaltada	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bandeja esmaltada	2	☐	210-230	25-35
Torta gratinada (precalentar)	Bandeja esmaltada	2	☐	250-270	10-15
Börek	Bandeja esmaltada	2	☐	190-200	40-55

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja esmaltada	3	☐	160-180	15-25
Pastas de té (precalentar)	Bandeja esmaltada	3	☐	140-150	30-40
Almendrados	Bandeja esmaltada	2	☐	100-120	30-40
Merengues	Bandeja esmaltada	3	☐	80-100	100-150
Tartaletas de fruta	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	2	☐	180-200	20-30
Ensaimada	Bandeja esmaltada	2	☐	210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja esmaltada	3	☐	200-220	20-30
Pasta de levadura	Bandeja esmaltada	2	☐	180-200	20-30

Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja esmaltada	2	☐	270 200	5 30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja esmaltada	2	☐	270 200	8 35-45
Pan turco	Bandeja esmaltada	2	☐	270	10-15
Panecillos (no precalentar)	Bandeja esmaltada	3	☐	200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja esmaltada	3	☐	180-200	15-20

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a una altura menor en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ☐ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
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.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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.

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

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

No poner la bandeja de horno o la bandeja universal a la altura 4 ó 5. Debido al fuerte calor, ésta podría deformarse y dañar el interior del horno al extraerla.

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

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de 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 de grill	Duración en minutos
Carne de buey						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	abierto	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	2	☐	230-250	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja esmaltada	5+1	☑	3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	abierto	2	☐	210-230	140
Carne de cerdo						
Asado sin corteza (p. ej. cuello)	1,0 kg	abierto	2	☐	220-240	120
	1,5 kg		2	☐	210-230	150
	2,0 kg		2	☐	200-220	170
Asado con corteza (p. ej. espalda, pierna)	1,0 kg	abierto	2	☐	230-250	130
	1,5 kg		2	☐	220-240	160
	2,0 kg		2	☐	210-230	180

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abierto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		200-220	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja esmaltada	5+1		3	20

Carne de cordero

Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	2		180-200	120
--	--------	---------	---	--	---------	-----

Carne picada

Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	2		200-220	70
-----------------------	-------------------	---------	---	--	---------	----

Salchichas

Salchichas		Parrilla + bandeja esmaltada	4+1		3	15
------------	--	------------------------------	-----	--	---	----

Aves

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.

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

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		220-240	60-80
Capón, entero	1,6 kg	Parrilla	2		200-220	80-90
Pollo, mitades	de 500 g cada una	Parrilla	2		210-230	50-60
Piezas de pollo	de 150 g cada una	Parrilla	2		210-230	30-40
Piezas de pollo	de 300 g cada una	Parrilla	3		210-230	35-45
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2		200-220	100-120
Ganso, entero	3,5-4,0 kg	Parrilla	2		200-220	120-140
Muslos de ganso	de 400 g cada uno	Parrilla	3		230-250	40-50
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		210-230	80-100
Carne de pavo enrollada	1,5 kg	abierto	2		200-220	110-130
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2		180-200	80-90
Sobremuslo de pavo	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-120

Pescado

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

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable,

poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

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

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pescado, blanco / mixto (pieza entera) ej. dorada	600 g	Bandeja esmaltada	3		180-190	45-55
Pescado graso (piezas pequeñas) ej. salmón		Parrilla*	2		180-190	45-55
Merluza rellena	1,0 kg	Bandeja esmaltada	3		180-190	55-65

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	Molde para gratinar	2		170-190	35-45
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		200-220	40-50
Lasaña	Molde para gratinar	2		180-200	45-50
Gratinado					
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		160-180	70-90
Tostadas					
4 unidades, gratinadas	Parrilla	4		3	7-10
12 unidades, gratinadas	Parrilla	4		3	5-8

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja esmaltada	2		190-210	15-25
Pizza con base gruesa	Bandeja esmaltada	2		180-200	20-30
Pizza-baguette	Bandeja esmaltada	3		180-200	20-30
Minipizza	Bandeja esmaltada	3		190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (precalentar)	Bandeja esmaltada	3		190-210	10-15

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja esmaltada	3		190-210	20-30
Croquetas	Bandeja esmaltada	3		200-220	20-25
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja esmaltada	3		210-230	15-25
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos, baguettes	Bandeja esmaltada	3		170-190	10-20
Brezel (masa de panadería)	Bandeja esmaltada	3		210-230	15-25
Productos de panadería, prehechos					
Panecillos, baguettes	Bandeja esmaltada	3		190-210	10-20
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja esmaltada	2		220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja esmaltada	3		200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja esmaltada	3		200-220	35-40

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios y las rejillas o raíles izquierdo y derecho del interior del horno.

Preparar yogur

- Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
- Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).

- Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente.
- Precalentar el interior del horno como se indica.
- A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

- Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
- Precalentar el interior del horno como se indica.
- Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Plato	Recipientes	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura	Tiempo
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del interior del horno		Precalentar a 100 °C encender solamente la lámpara de iluminación del horno	15 min. 8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C, apagará el aparato e introducir la masa de levadura en el interior del horno.	5-10 min. 20-30 min.

Cocción de mermeladas

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

¡Atención!

No utilizar tarros de mayor tamaño ni altura. Las tapas podrían estallar.

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

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

Preparación

- Verter la fruta o la verdura en los tarros, pero no hasta el borde.
- Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.
- Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
- Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros al mismo tiempo en el interior del horno.

Programación

- Colocar la bandeja esmaltada en la altura 2. Colocar los tarros sobre la bandeja de manera que no se toquen.
- Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada.
- Cerrar la puerta del horno.
- Colocar el mando de funciones en Calor inferior .
- Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

Cocción de mermeladas

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas a intervalos breves. Apagar el horno.

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

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

Cocción de verduras

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

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

Verduras con cocción fría en tarros de un litro de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno

Sacar los tarros del interior del horno cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Los tarros podrían estallar.

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

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



Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno plana	2	☐	160-170	20-30
	Bandeja universal profunda	3	☐	150-160	20-30
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3	☐	150-170	20-35
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1	☐	170-180	35-45
Pastel de manzana recubierto	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm.*	1	☐	190-210	70-90

* Colocar los pasteles en diagonal sobre los accesorios.

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

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	4+1		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Instruções de segurança importantes	19
Causas de danos.....	20
O seu novo forno	21
Painel de comandos	21
Comando de funções	21
Comando de temperatura.....	21
Interior do forno.....	22
O seu acessório	22
Introdução dos acessórios	22
Acessórios especiais.....	22
Antes da primeira utilização	23
Aquecer o forno	23
Limpeza dos acessórios.....	23
Regular o forno	23
Tipo de aquecimento e temperatura.....	23
Cuidados e limpeza	24
Produtos de limpeza	24
Função luz.....	24
Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito	24
Montar e desmontar a porta do forno	25
Desmontar e montar os vidros da porta.....	25
O que fazer em caso de avaria	26
Tabela de avarias	26
Substituir a lâmpada do forno.....	26

Vidro de protecção.....	26
Serviço de Assistência Técnica	27
Número E e número FD	27
Conselhos energéticos e ambientais	27
Poupar energia.....	27
Eliminação ecológica.....	27
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	27
Bolos e biscoitos	27
Sugestões e conselhos práticos para a cozedura	29
Carne, aves, peixe	30
Conselhos para assar e grelhar	32
Gratinados, soufflés, torradas	32
Alimentos preparados.....	32
Pratos especiais.....	33
Cozedura de doces.....	33
Refeições de teste	34
Cozer.....	34
Grelhar	35

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

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

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.

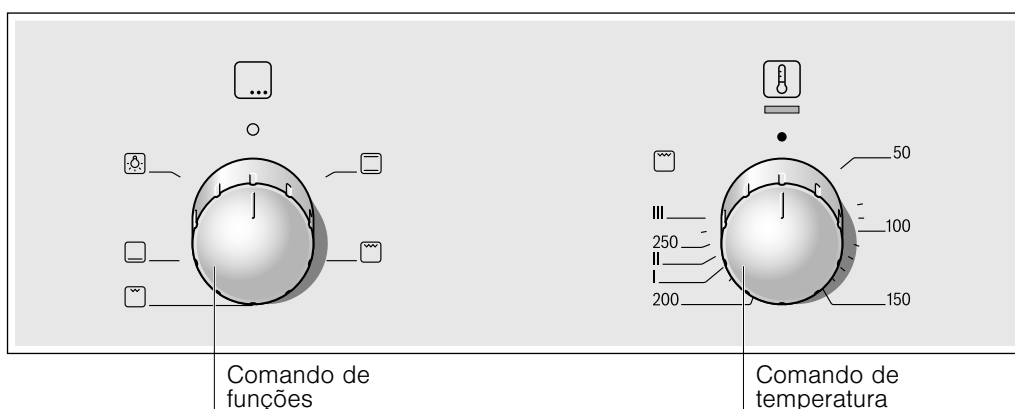
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre 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

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

Painel de comandos

Apresentamos-lhe uma vista geral do painel de comandos. Os elementos podem variar consoante o modelo do aparelho.



Comandos giratórios retrácteis

Em alguns fornos, os comandos giratórios são retrácteis. Para bloquear ou desbloquear o comando giratório, pressionar o mesmo quando estiver na posição zero.

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○ Posição zero	O forno está desligado.
☐ Calor superior e inferior*	Para bolos, gratinados e assados de carne magra, p. ex., de vitela ou caça, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.
☑ Grelhador, grande superfície	Grelhar bifés, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida.
☑ Grelhador, pequena superfície	Grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas, peixe e fazer torradas. A parte central da resistência da grelha aquece.
☐ Calor inferior	Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
☑ Luz	Acender a lâmpada do interior do forno.

* Tipo de aquecimento através do qual se determina a classe de eficiência de energia segundo a norma EN60350.

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

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	Margem de temperatura Temperatura do interior do forno em °C.
I, II e III. Níveis do grelhador	Os níveis para o grelhador de pequena superfície ☑ e de grande superfície ☑. I = nível 1, suave II = nível 2, médio III = nível 3, forte

Quando o forno aquece, o indicador luminoso do comando de temperatura acende. Nos intervalos do aquecimento, apaga-se. O indicador luminoso não acende com a função luz ☑.

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

Interior do forno

A lâmpada está no interior do forno. Um ventilador evita que o forno aqueça demasiado.

Lâmpada

A lâmpada do interior do forno mantém-se acesa enquanto o forno está em funcionamento.

Não obstante, é possível acender a lâmpada com o forno desligado, colocando o comando de funções na posição .

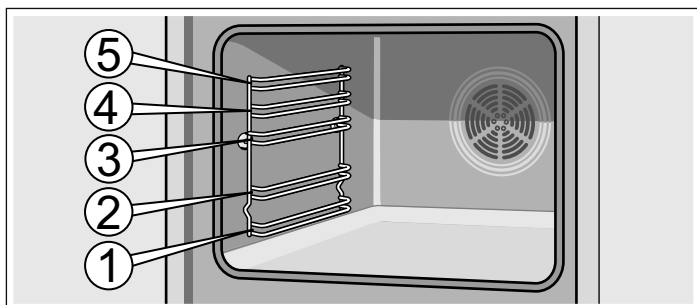
O seu acessório

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

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

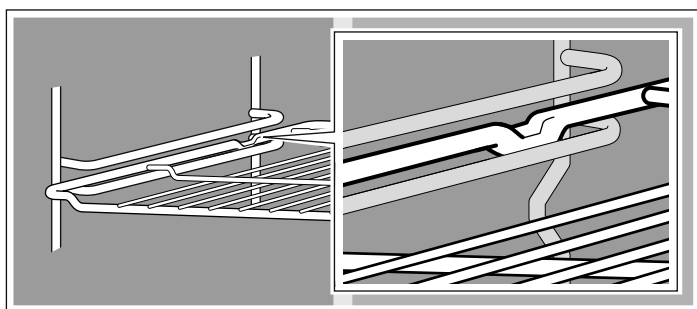
Introdução dos acessórios

É possível colocar os acessórios no interior do forno em 5 níveis diferentes. Introduzir os acessórios sempre até ao travão, para que não toquem no vidro da porta.



É possível mover os acessórios para fora até meio, até ficarem fixos. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.

Ao introduzir um acessório no interior do forno, assegurar-se de que a parte posterior do acessório é a que tem a curvatura. Só assim pode ficar bem encaixado.



Dependendo do equipamento, se o aparelho tiver calhas de remoção, estas encravam ligeiramente quando estiverem totalmente para fora. Desta forma, é possível colocar facilmente o acessório. Para desbloquear, voltar a introduzir as calhas de remoção no interior do forno, exercendo um pouco de pressão.

Ventilador

O ventilador liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tapar o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

Nota: Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Quando voltarem a arrefecer, a deformação desaparece. Tal não prejudica o funcionamento normal.


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

Os acessórios podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica, em estabelecimentos especializados ou na Internet. Indicar o número HEZ.



Grelha

Para recipientes, formas para bolos, assados, grelhados e pratos congelados.

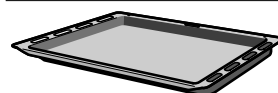
Introduzir a grelha com o lado aberto voltado para a porta do forno e com a curvatura para baixo .



Tabuleiro de forno plano de esmalte

Para bolos, massas e bolachas.

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



Tabuleiro universal fundo de esmalte

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

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

Acessórios especiais

Os acessórios especiais podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Nos nossos folhetos e na Internet é apresentada uma ampla oferta de acessórios para o forno. A disponibilidade e a possibilidade de efectuar pedidos on-line dos acessórios especiais variam em função do país. Para tal, consultar a documentação de compra.

Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Ao comprá-los, introduzir sempre a denominação exacta (E-N.º) do seu aparelho.


Acessórios especiais	Número HEZ	Utilização
Tabuleiro de forno plano de esmalte	HEZ361000	Para bolos, massas e bolachas.
Tabuleiro universal fundo de esmalte	HEZ362000	Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também é possível utilizá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.
Grelha	HEZ364000	Para recipientes de cozinha, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.


Acessórios especiais	Número HEZ	Utilização
Tabuleiro para pizzas	HEZ317000	Ideal para pizzas, alimentos congelados ou bolos redondos grandes. O tabuleiro para pizzas pode ser utilizado em vez do tabuleiro universal fundo. Colocar o tabuleiro sobre a grelha e orientar-se pelos dados indicados nas tabelas.
Tacho de vidro	HEZ915001	O tacho de vidro é ideal para preparar estufados e gratinados no forno. Especialmente adequado para o Programa automático ou assados automáticos.
Guias corrediças triplas de extracção total	HEZ368301	As corrediças de extracção dos níveis 1, 2 e 3 permitem retirar completamente os acessórios sem que caiam.

Antes da primeira utilização

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

Aquecer o forno

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

1. Seleccionar o calor superior e inferior  com o comando de funções.

2. Seleccionar 240 °C com o comando de temperatura.

Desligar o forno uma hora depois. Para tal, colocar o comando de funções na posição zero.

Limpeza dos acessórios

Antes de serem utilizados pela primeira vez, os acessórios devem ser limpos a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

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.

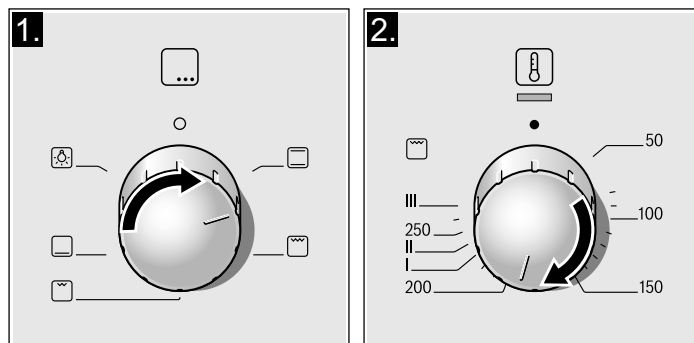
Nota: Recomenda-se pré-aquecer sempre o forno antes de introduzir o alimento para evitar que se gere uma condensação excessiva no vidro.

Tipo de aquecimento e temperatura

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

1. Seleccionar o tipo de aquecimento com o comando de funções.

2. Seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador com o comando 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 seletor.

Cuidados e limpeza

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

Notas

- É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.
- As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.
- O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno. Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

Produtos de limpeza

Ter em conta as indicações da tabela para não danificar as várias superfícies do forno utilizando um produto de limpeza inadequado. Não utilizar

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- produtos fortes que contenham álcool,
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores para vidro.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave. Limpar imediatamente as manchas de cal, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de assistência técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento do aço inoxidável e adequados para as superfícies quentes. Aplicar o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar um raspador para vidro.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro.
Interior do forno	Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano. Em caso de sujidade forte, utilizar esfregões de aço inoxidável ou produtos de limpeza específicos para fornos. Utilizar apenas quando o interior do forno estiver frio.

Zona	Produtos de limpeza
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano.
Vedante Não retirar!	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. Não esfregar.
Grelhas ou calhas	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.
Guias corredeiras	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano ou uma escova. Não pôr de molho nem lavar na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.

Função luz


Para facilitar a limpeza do forno, é possível acender a lâmpada do interior do forno.

Acender a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

A lâmpada acende-se. O comando de temperatura deve estar desligado.

Apagar a lâmpada do forno

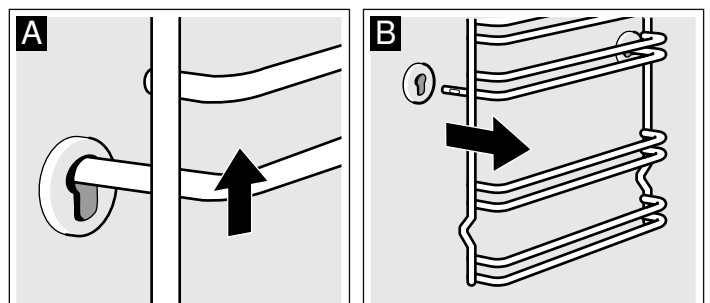
Rodar o comando de funções até à posição .

Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito

É possível retirar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, para serem limpas. O forno deve estar frio.

Desmontar as grelhas ou calhas

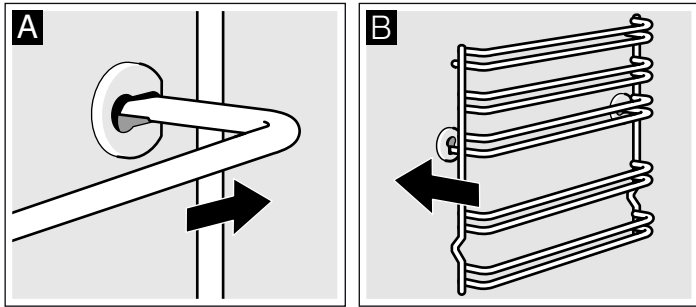
1. Levantar a grelha ou a calha pela parte da frente e desmontá-la (figura A).
2. De seguida, puxar completamente a grelha ou a calha e retirá-la (figura B).



Limpar as grelhas ou calhas com detergente para a loiça e uma esponja. Para as manchas resistentes recomenda-se uma escova.

Montar as grelhas ou calhas

1. Primeiro, inserir a grelha ou a calha na ranhura posterior fazendo um pouco de pressão para trás (figura A)
2. e depois introduzir na ranhura frontal (figura B).

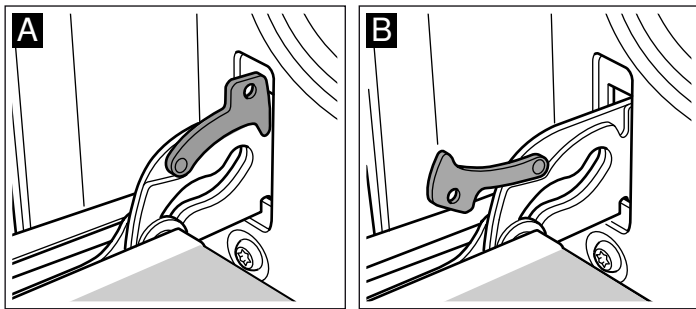


As grelhas ou calhas ajustam-se à esquerda e à direita. A curvatura deve estar sempre voltada para baixo.

Montar e desmontar a porta do forno

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

As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta. Se se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.

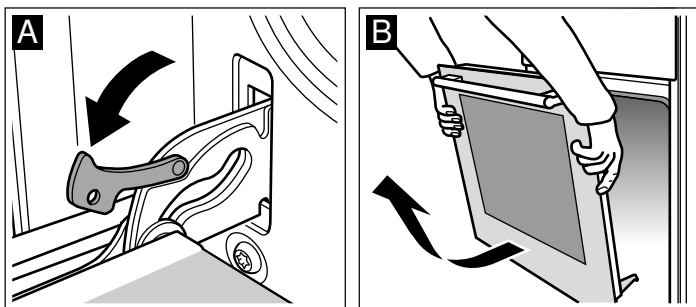


⚠ Perigo de lesões!

Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente. Verificar sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando se desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

Desmontar a porta

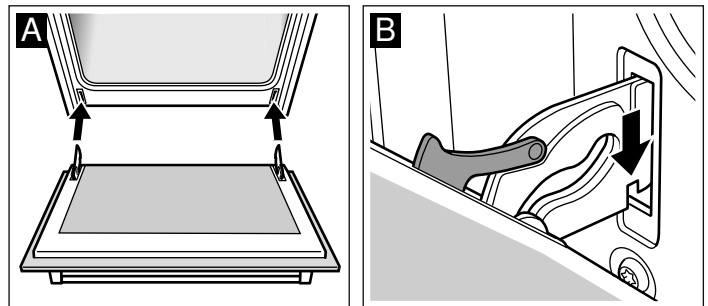
1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Retirar as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda (figura A).
3. Fechar a porta do forno até acima (figura B). Segurar na porta com ambas as mãos dos dois lados. Fechá-la um pouco mais e retirá-la.



Montar a porta

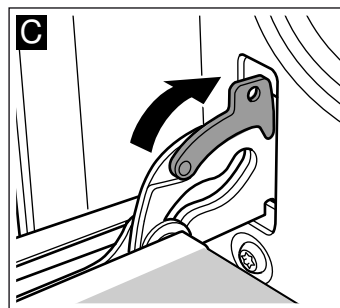
Voltar a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

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



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

3. Fechar novamente as alavancas de bloqueio (figura C). Fechar a porta do forno.



⚠ Perigo de lesões!

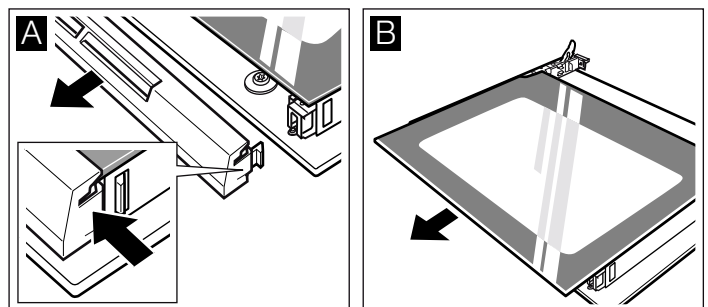
Não tocar na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

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

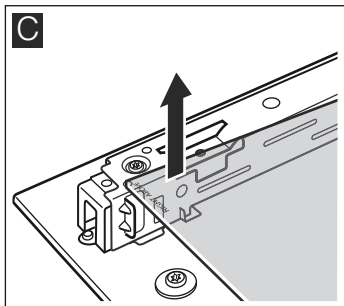
Desmontar

1. Desmontar a porta do forno e colocá-la sobre um pano com o puxador voltado para baixo.
2. Retirar a tampa superior da porta do forno. Para tal, fazer pressão com os dedos sobre as linguetas situadas à esquerda e à direita (Figura A).
3. Levantar o vidro superior e retirá-lo (Figura B).



Para portas com três vidros efectuar ainda o seguinte passo:

4. Levantar o vidro e retirá-lo (Figura C).



Limpar os vidros com um limpavidros e um pano suave.

⚠ Perigo de ferimentos!

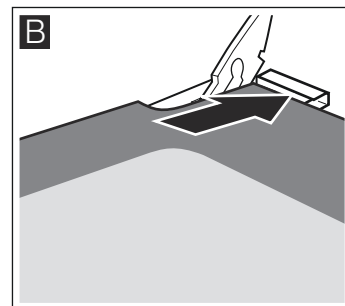
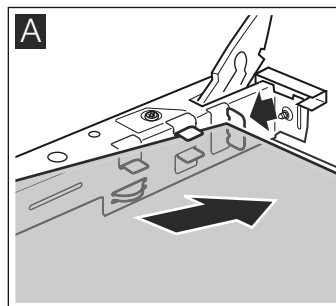
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montar

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

Ao efectuar a montagem, certificar-se de que a inscrição "right above" da parte inferior esquerda fica invertida.

1. Introduzir o vidro para trás, inclinando-o (Figura A).
2. Introduzir o vidro superior para trás em ambos os suportes, inclinando-o. A superfície lisa deve ficar voltada para fora. (Figura B)



3. Colocar a tampa e pressioná-la.
4. Montar a porta do forno.

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

O que fazer em caso de avaria

Muitas vezes, quando ocorre uma avaria, pode tratar-se de uma pequena anomalia fácil de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tentar resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

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.

⚠ 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.

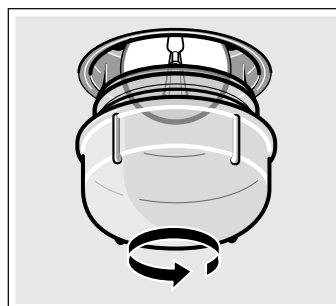
Substituir a lâmpada do forno

Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deverá ser substituída. É possível adquirir lâmpadas de substituição de 220-240 V, base E14, 25 W e resistentes à temperatura (T300 °C), através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Utilizar apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

Desconectar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Assegurar-se de que está correctamente desligado.

1. Colocar um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.
2. Retirar o vidro de protecção, desapertando-o para o lado esquerdo.



3. Substituir a lâmpada por um tipo de lâmpada idêntico.
4. Voltar a apertar o vidro de protecção.
5. Retirar o pano de cozinha e voltar a ligar o aparelho à corrente.

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos. É possível obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indicar o n.º do produto e o n.º de fabrico do 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 707 500 545
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

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.

Poupar energia

- Pré-aquecer o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.
- Utilizar formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.
- Manter a porta do forno fechada durante os tempos de cozedura.
- Se tiver vários bolos para cozer, faça-o de preferência um a seguir ao outro. O forno ainda estará quente. Desta forma, reduz-se o tempo de cozedura por cada bolo. Também é possível colocar duas formas rectangulares de cada vez, lado a lado.

- Nos tempos de cozedura longos, é possível desligar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

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 biscoitos

Formas

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

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

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

Tabelas

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

uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

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

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

Bolos na forma	Forma	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	2		160-180	50-60
Bolos batidos finos	Forma de buraco/de bolo inglês	2		150-170	65-75
Base de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	3		160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/de buraco	2		160-180	50-60
Massa, 2 ovos (pré-aquecer)	Forma para tarte de fruta	2		160-180	20-30
Base de pão-de-ló, 6 ovos (pré-aquecer)	Forma de mola	2		160-180	40-50
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1		170-190	25-35
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, base de massa quebrada*	Forma de mola	1		170-190	70-90
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	1		220-240	35-45
Panettone	Forma de Panettone	2		150-170	60-70
Pizza, massa fina com pouco recheio (pré-aquecer)	Tabuleiro de pizza	1		250-270	10-15
Tartes salgadas*	Forma de mola	1		180-200	45-55

* Deixe o bolo arrefecer durante cerca de 20 minutos dentro do forno fechado e desligado.

Bolos com preparação no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Massa de biscoito com cobertura seca	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	20-30
Massa de biscoito com cobertura molhada, fruta	Tabuleiro esmaltado	2		180-200	25-35
Massa com fermento com cobertura seca	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	25-35
Massa com fermento com cobertura molhada, fruta	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	40-50
Massa mole com cobertura seca	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	20-30
Massa mole com cobertura molhada, fruta	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	60-70
Tarte de queijo suíça	Tabuleiro esmaltado	1		210-230	40-50
Torta (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	15-20
Trança com fermento com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	25-35
Bolo com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	60-70
Bolo com 1 kg de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		140-160	90-100
Bolo de massa folhada, doce	Tabuleiro esmaltado	2		190-210	55-65
Pizza	Tabuleiro esmaltado	2		210-230	25-35
Torta gratinada (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		250-270	10-15
Börek	Tabuleiro esmaltado	2		190-200	40-55

Bolinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolinhos	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	15-25
Bolinhos de chá (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	3		140-150	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro esmaltado	2		100-120	30-40
Suspiros	Tabuleiro esmaltado	3		80-100	100-150
Tartes pequenas de fruta	Grelha com tabuleiro-forma para tartes pequenas	2		180-200	20-30
Ensaimada de Maiorca	Tabuleiro esmaltado	2		210-230	30-40
Bolo de massa folhada	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	20-30
Massa com fermento	Tabuleiro esmaltado	2		180-200	20-30

Pão e pãezinhos

Pré-aquecer o forno para cozer pão, salvo indicação em contrário.

Nunca deite água no forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pão com fermento com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro esmaltado	2		270	5
				200	30-40
Pão de massa fermentada com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro esmaltado	2		270	8
				200	35-45
Pão turco	Tabuleiro esmaltado	2		270	10-15
Pãezinhos (sem pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	20-30
Pãezinhos de massa com fermento, doce	Tabuleiro esmaltado	3		180-200	15-20

Sugestões e conselhos práticos para a cozedura

Se pretender utilizar uma receita própria.	Pode utilizar como referência um alimento semelhante que esteja indicado na tabela de cozedura.
Forma de verificar se o bolo de massa batida já está no ponto.	Cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura assinalado na receita, espetar um palito de madeira fino no ponto mais alto do bolo. Se ao retirar o palito este estiver limpo, sem restos de massa, o bolo está pronto.
A tarte ficou achatada.	Da próxima vez, pôr menos líquido ou seleccionar uma temperatura de cozedura 10 graus inferior. Cumprir os períodos de tempo indicados na receita para bater a massa.
A tarte cresceu no centro, mas os extremos têm menos altura.	Não untar a forma. Quando o bolo estiver cozido, separá-lo cuidadosamente da forma com a ajuda de uma faca.
O bolo fica demasiado cozido por cima.	Colocar o bolo num nível inferior no forno, seleccionar uma temperatura de cozedura mais baixa e deixá-lo cozer durante mais tempo.
O bolo fica demasiado seco.	Espetar um palito várias vezes no bolo já cozido. Verter umas gotas de sumo de fruta ou de alguma bebida alcoólica sobre o mesmo. Da próxima vez, seleccionar uma temperatura de cozedura 10 graus superior e reduzir o tempo de cozedura.
O pão ou outra pastelaria (por exemplo, tarte de requeijão) têm bom aspecto por fora, mas por dentro estão pastosos (húmidos, com zonas molhadas).	Da próxima vez, pôr menos líquido e deixar o alimento um pouco mais de tempo no forno, a uma temperatura inferior. Nos bolos com cobertura molhada, cozer primeiro a base. Depois, espalhar sobre a base do bolo amêndoas picadas ou pão ralado, antes de guarnecer. Cumprir as indicações da receita e os tempos de cozedura.
Os bolinhos ficaram cozidos de forma irregular.	Seleccionar uma temperatura inferior; os bolinhos ficam mais uniformes. Cozer os bolinhos mais delicados com calor superior e inferior a um nível. O excesso de papel vegetal também pode influenciar a circulação do ar. Cortá-lo sempre à medida do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou com a base demasiado clara.	Da próxima vez, colocar o bolo num nível inferior.
O sumo da fruta espalha-se.	Da próxima vez, se disponível, utilizar o tabuleiro universal.
Os bolinhos feitos com fermento podem pegar-se uns aos outros durante a cozedura.	Tente deixar um espaço de cerca de 2 cm entre os bolinhos. Desta forma, terão espaço suficiente para crescer e ficar cozidos em toda a volta.
A cozedura de bolos molhados produz água de condensação.	A cozedura pode criar vapor de água. Uma parte deste vapor é extraída pelo puxador da porta do forno, podendo condensar-se no painel de comandos ou nas partes frontais dos móveis adjacentes, em forma de gotas de água. Este fenómeno tem influência física.

Carne, aves, peixe

Recipientes

Pode utilizar-se qualquer recipiente resistente ao calor. Para assar pedaços de grande tamanho pode também utilizar-se o tabuleiro esmaltado.

O mais adequado é utilizar recipientes de vidro. Verificar se a tampa do tacho encaixa e fecha bem.

Se forem utilizados recipientes esmaltados, deve juntar-se mais líquido.

Se forem utilizados tachos de aço inoxidável, a carne não fica tão dourada, podendo ainda ficar mal cozinhada. Se tal acontecer, aumentar o tempo de cozedura.

Dados de referência nas tabelas:

Recipiente sem tampa = aberto

Recipiente com tampa = fechado

Colocar o recipiente sempre no centro da grelha.

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

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

Grelhar sempre com o forno fechado.

Para grelhar, pré-aquecer o forno durante cerca de 3 minutos, antes de introduzir o alimento no forno.

Colocar os pedaços directamente sobre a grelha. Se apenas se preparar um pedaço, o resultado será melhor se se utilizar a parte central da grelha

Colocar o tabuleiro esmaltado no nível 1. Assim, o sumo da carne é recolhido e o forno mantém-se mais limpo.

Não colocar o tabuleiro de forno ou o tabuleiro universal no nível 4 ou 5. Com o calor intenso, estes podem ficar deformados e danificar o interior do forno ao serem retirados.

Tanto quanto possível, ter pedaços com a mesma espessura. Desta forma, ficam dourados de forma homogénea e mantêm-se suculentos. Salgar os bifes/filetes depois de grelhados.

Virar os pedaços depois de ter passado 2/3 do tempo de cozedura.

A resistência do grelhador liga e desliga automaticamente. Isto é normal. A frequência com que tal acontece depende do nível de grelhador programado.

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, nível do grelhador	Duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca estufada	1,0 kg	fechado	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Bife de vaca, meio passado	1,0 kg	aberto	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rosbife, meio passado	1,0 kg	aberto	2	☐	230-250	60
Bife, 3 cm de espessura, meio passado		Grelha + tabuleiro esmaltado	5+1	☐	3	15
Carne de vitela						
Vitela assada	1,0 kg	aberto	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Perna de vitela	1,5 kg	aberto	2	☐	210-230	140
Carne de porco						
Assado sem toucinho (p. ex. pescoço)	1,0 kg	aberto	2	☐	220-240	120
	1,5 kg		2	☐	210-230	150
	2,0 kg		2	☐	200-220	170
Assado com toucinho (p. ex. lombo, perna)	1,0 kg	aberto	2	☐	230-250	130
	1,5 kg		2	☐	220-240	160
	2,0 kg		2	☐	210-230	180

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Duração em minutos
Porco assado, magro	1,0 kg	aberto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lacón galego com osso	1,0 kg	fechado	2		200-220	70
Bife, 2 cm de espessura		Grelha + tabuleiro esmaltado	5+1		3	20

Carne de borrego

Perna de borrego sem osso, meio passada	1,5 kg	aberto	2		180-200	120
---	--------	--------	---	--	---------	-----

Carne picada

Assado de carne picada	500 g de carne	aberto	2		200-220	70
------------------------	----------------	--------	---	--	---------	----

Salsichas

Salsichas		Grelha + tabuleiro esmaltado	4+1		3	15
-----------	--	------------------------------	-----	--	---	----

Aves

Os pesos da tabela fazem referência a aves sem recheio e preparadas para assar.

Colocar as aves inteiras sobre a grelha, primeiro com o peito para baixo. Virar depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Virar a carne do assado, pedaços de peru ou o peito de peru, depois de metade do tempo de cozedura ter passado. Virar os pedaços de carne de aves depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Se cozinhar pato ou ganso, furar a pele debaixo das asas para libertar a gordura.

As aves ficam muito douradas e estaladiças se, perto do final do tempo de cozedura, untar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

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

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	2		220-240	60-80
Frango, inteiro	1,6 kg	Grelha	2		200-220	80-90
Frango, metade	cada 500 g	Grelha	2		210-230	50-60
Frango em pedaços	cada 150 g	Grelha	2		210-230	30-40
Frango em pedaços	cada 300 g	Grelha	3		210-230	35-45
Pato inteiro	2,0 kg	Grelha	2		200-220	100-120
Ganso inteiro	3,5-4,0 kg	Grelha	2		200-220	120-140
Coxas de ganso	cada 400 g	Grelha	3		230-250	40-50
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		210-230	80-100
Rolo de carne de peru	1,5 kg	aberto	2		200-220	110-130
Peito de peru	1,0 kg	fechado	2		180-200	80-90
Coxa de peru	1,0 kg	Grelha	2		190-210	100-120

Peixe

Virar os pedaços de peixe, depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Não é necessário virar peixes inteiros. Colocar o peixe inteiro no forno, em posição de nadar, com a barbatana dorsal para cima. Para que o peixe se mantenha estável, colocar uma

batata cortada, ou um pequeno recipiente que possa ir ao forno, dentro do abdómen do peixe.

Se cozer filetes de pescada, junte algumas colheres de sopa de líquido para refogar.

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

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Peixe de carne branca/mista (inteiro), p. ex., dourada	600 g	Tabuleiro esmaltado	3		180-190	45-55
Peixe gordo (pequeno), p. ex., salmão		Grelha*	2		180-190	45-55
Pescada recheada	1,0 kg	Tabuleiro esmaltado	3		180-190	55-65

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

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.
Prende 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.

Gratinados, soufflés, torradas

Colocar o recipiente sempre sobre a grelha.

Para assar directamente sobre a grelha sem recipientes, introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1. Assim, mantém-se o forno limpo.

O estado do gratinado dependerá da altura do mesmo e do tamanho do recipiente. Os dados apresentados na tabela são apenas valores de referência.

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Duração em minutos
Gratinados					
Gratinado, doce	Forma para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	Forma para gratinar	2		170-190	35-45
Gratinado de massa	Forma para gratinar	2		200-220	40-50
Lasanha	Forma para gratinar	2		180-200	45-50
Gratinado					
Gratinado de batatas com ingredientes crus, máx. 4 cm de altura	Forma para gratinar	2		160-180	70-90
Torradas					
4 unidades, gratinadas	Grelha	4		3	7-10
12 unidades, gratinadas	Grelha	4		3	5-8

Alimentos preparados

Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.

Ao tapar os acessórios com papel vegetal, garantir que este papel se adapta a temperaturas elevadas. Adaptar o tamanho do papel ao tamanho do prato que se vai preparar.

O resultado final dependerá directamente do tipo de alimento. Poderá haver irregularidades e diferenças de cor nos alimentos crus.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza com base fina	Tabuleiro esmaltado	2		190-210	15-25
Pizza com base grossa	Tabuleiro esmaltado	2		180-200	20-30
Pizza-baguette	Tabuleiro esmaltado	3		180-200	20-30
Minipizza	Tabuleiro esmaltado	3		190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	3		190-210	10-15
Alimentos de batata, ultracongelados					
Batatas fritas	Tabuleiro esmaltado	3		190-210	20-30
Croquetes	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	20-25
Biscoitos de batata, batatas recheadas	Tabuleiro esmaltado	3		210-230	15-25

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Alimentos de padaria, ultracongelados					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	10-20
Bretzel (massa de padaria)	Tabuleiro esmaltado	3		210-230	15-25
Alimentos de padaria, pré-feitos					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro esmaltado	3		190-210	10-20
Fritos, ultracongelados					
Douradinhos de peixe	Tabuleiro esmaltado	2		220-240	10-20
Palitos de frango, nuggets	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	15-25
Bolo de massa folhada, ultracongelado					
Bolo de massa folhada	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	35-40

Pratos especiais

A baixas temperaturas consegue-se um óptimo iogurte cremoso, bem como uma massa de levedura fofa.

Retirar, em primeiro lugar, os acessórios e as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, do interior do forno.

Preparar iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % de matéria gorda) e deixar arrefecer até atingir os 40 °C.
2. Misturar 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).

3. Vertê-lo para taças ou boiões e cobri-los com película aderente.
4. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.
5. Em seguida, colocar as taças ou boiões sobre a base do interior do forno e confeccionar segundo as indicações.

Deixar crescer a massa de levedura

1. Preparar a massa de levedura da forma habitual. Verter a massa num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tapá-lo.
2. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.
3. Desligar o aparelho e deixar crescer a massa no interior do forno, depois de desligado.

Prato	Recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo
iogurte	Colocar as taças ou os pequenos boiões	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 100 °C acender apenas a lâmpada do forno	15 min. 8 h.
Deixar crescer a massa de levedura	Colocar um recipiente resistente ao calor	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho e colocar a massa de levedura no forno.	5-10 min. 20-30 min.

Cozedura de doces

Para a cozedura, os boiões e os aros elásticos devem estar limpos e em perfeito estado de utilização. Utilizar boiões de tamanho igual dentro da medida do possível. Os valores das tabelas referem-se a frascos redondos de litro.

Atenção!

Não utilizar boiões com um tamanho ou altura maior. As tampas podem estalar.

Utilizar apenas fruta e legumes em perfeito estado. Lavá-los muito bem.

Os tempos indicados nas tabelas são valores de referência. Podem variar consoante a temperatura ambiente, o número de boiões, a quantidade e a temperatura do seu conteúdo. Antes de desligar o aparelho, assegurar-se de que se formaram borbulhas no interior dos boiões.

Preparação

1. Deitar a fruta ou os legumes nos boiões, mas não encher até cima.
2. Limpar as bordas dos boiões; devem estar limpos.
3. Colocar em cada boião um aro de borracha húmido e uma tampa.
4. Fechar os boiões com braçadeiras.

Não colocar mais de seis boiões ao mesmo tempo no interior do forno.

Programação

1. Colocar o tabuleiro esmaltado no nível 2. Colocar os boiões sobre o tabuleiro de forma a que não se toquem.
2. Verter ½ litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro esmaltado.
3. Fechar a porta do forno.
4. Colocar o comando de funções na posição de calor inferior
5. Regular a temperatura entre 170 e 180 °C.

Cozedura de doces

Após aprox. 40-50 minutos, começam a formar-se borbulhas a intervalos breves. Desligar o forno.

Retirar os boiões do forno após aprox. 25-35 minutos (durante este tempo aproveita-se o calor residual). Se os deixar arrefecer no forno durante mais tempo, podem formar-se germes que favorecem a acidulação do doce.

Fruta em frascos de litro	A partir do aparecimento das borbulhas	Calor residual
Maçãs, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos

Cozedura de legumes

Logo que se formem pequenas borbulhas nos boiões, voltar a regular a temperatura para aprox. 120-140 °C. Aprox. 35-70 minutos consoante o tipo de legume. Decorrido este tempo, desligar o forno e aproveitar o calor residual.

Legumes com caldo frio em frascos de litro	A partir do aparecimento das borbulhas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba vermelha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve de Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, nabiças, couve lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os boiões do forno

Retirar os boiões do interior do forno quando a cozedura estiver concluída.

Atenção!

Não colocar os boiões quentes sobre uma base fria ou húmida. Podem estalar.

Refeições de teste

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

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

Cozer

A tabela de cozedura seguinte foi calculada exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.



Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Altura	Tipo aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolinhos de manteiga	Tabuleiro de forno plano	2	☐	160-170	20-30
	Tabuleiro universal fundo	3	☐	150-160	20-30
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro	3	☐	150-170	20-35
Bolo de água	Forma desmontável	1	☐	170-180	35-45
Bolo de maçã com cobertura	Tabuleiro esmaltado + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm.*	1	☐	190-210	70-90

* Colocar os bolos na diagonal sobre os acessórios.

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

Grelhar

Se os alimentos forem directamente colocados sobre a grelha, introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1. Deste modo, o sumo da carne é recolhido e o forno mantém-se mais limpo.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo em minutos
Dourar torradas (pré-aquecimento de 10 min.)	Grelha	5		3	1/2-2
Hambúrguer de vitela, 12 unidades* (sem pré-aquecimento)	Grelha + tabuleiro esmaltado	4+1		3	25-30

* Virar depois de terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000728534

01
940411