



Horno integrable HBB74C...
Forno integrável HBB74C...



BOSCH

[es] Instrucciones de uso 2

[pt] Instruções de serviço27

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Indicaciones de seguridad importantes | 3 | Descongelar | 24 |
| Causas de daños | 4 | Desecar | 24 |
| Su nuevo horno | 5 | Cocción de mermeladas | 24 |
| Panel de mando | 5 | Acrilamida en los alimentos | 25 |
| Mando de funciones | 5 | Comidas normalizadas | 26 |
| Sensores y panel indicador | 6 | Hornear | 26 |
| Sensores para modificar los valores programados | 6 | Asar al grill | 26 |
| Interior del horno | 6 | | |
| Accesorios | 7 | | |
| Accesorios | 7 | | |
| Accesorios especiales | 7 | | |
| Antes del primer uso | 7 | | |
| Programar la hora | 7 | | |
| Calentar el horno | 7 | | |
| Limpieza de los accesorios | 7 | | |
| Programar el horno | 8 | | |
| Tipo de calentamiento y temperatura | 8 | | |
| Calentamiento rápido | 8 | | |
| Programar las funciones de tiempo | 8 | | |
| Reloj avisador | 8 | | |
| Duración del tiempo de cocción | 9 | | |
| Tiempo de finalización | 9 | | |
| Hora | 10 | | |
| Modificar los ajustes básicos | 10 | | |
| Desconexión automática | 10 | | |
| Autolimpieza | 11 | | |
| Consejos y advertencias importantes | 11 | | |
| Antes de la autolimpieza | 11 | | |
| Ajuste | 11 | | |
| Después de la autolimpieza | 11 | | |
| Cuidados y limpieza | 12 | | |
| Productos de limpieza | 12 | | |
| Función luz | 12 | | |
| Extraer el carro móvil del horno | 12 | | |
| Desmontar la cubierta de la puerta | 13 | | |
| Montar y desmontar el cristal de la puerta | 13 | | |
| Qué hacer en caso de avería | 14 | | |
| Tabla de averías | 14 | | |
| Cambiar la lámpara del horno | 14 | | |
| Cristal protector | 14 | | |
| Servicio de Asistencia Técnica | 15 | | |
| Número de producto (E) y número de fabricación (FD) | 15 | | |
| Consejos sobre energía y medio ambiente | 15 | | |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 15 | | |
| Ahorrar energía | 15 | | |
| Función Aire caliente Eco | 15 | | |
| Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina | 17 | | |
| Pasteles y repostería | 17 | | |
| Sugerencias y consejos prácticos para el horneado | 19 | | |
| Carne, aves, pescado | 20 | | |
| Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill | 22 | | |
| Gratinados, soufflés, tostadas | 22 | | |
| Productos preparados | 23 | | |
| Platos especiales | 23 | | |

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.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños graves para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la función de autolimpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Causas de daños

¡Atención!

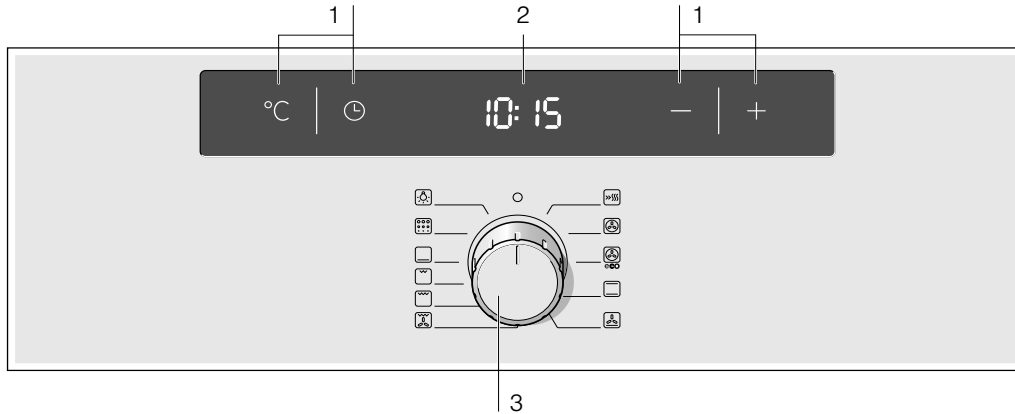
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del 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. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



| | Uso |
|---|--------------------|
| 1 | Sensores |
| 2 | Panel indicador |
| 3 | Mando de funciones |

Mando giratorio retráctil

En algunos hornos, el mando giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Sensores

No pulsar los sensores con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Mando de funciones

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

| Posición | Utilización |
|------------------------|---|
| ○ Posición cero | El horno está apagado. |
| ☰ Calentamiento rápido | El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez. |
| ☼ Aire caliente 3D* | Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a tres niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno. |
| ☼ Aire caliente Eco* | Para la preparación, en un nivel y sin necesidad de precalentamiento, de pasteles, repostería, productos ultracongelados, asados y pescado. La turbina reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno para optimizar el uso de energía. |

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





| Posición | Utilización |
|------------------------------|--|
| ☑ 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. |
| ☑ Función pizza | Preparación rápida de alimentos congelados sin necesidad de precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la turbina situada en la pared posterior. |
| ☑ Grill con aire caliente | Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill. |
| ☑ Grill, amplia superficie | Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill. |
| ☑ 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. |
| ☑ Autolimpieza | Limpieza automática del interior del horno. El horno se calienta hasta eliminar la suciedad. |
| ☑ 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 en el panel indicador se muestra ☑.

Sensores y panel indicador

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

| Sensor | Función del sensor |
|-----------------------|---|
| °C Temperatura | Seleccionar la temperatura y el nivel de grill o de limpieza. |
| ⌚ Funciones de tiempo | Seleccionar el reloj avisador  , la duración del tiempo de cocción  , el tiempo de finalización  y la hora  . |
| - Menos | Reducir los valores programados. |
| + Más | Aumentar los valores programados. |

En el panel indicador, se ilumina el símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.




Sensores para modificar los valores programados


Con los sensores **+** ó **-** se pueden modificar todos los valores fijados y recomendados.

+ = Aumentar los valores programados.



- = Reducir los valores programados.


Márgenes

| | | |
|-------------------|-----------------------|---|
| 30-270 | Margen de temperatura | La temperatura del interior del horno en °C. |
| 1-3 | Niveles de grill | Los niveles para el grill de pequeña superficie  y de amplia superficie  1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, medio 3 = nivel 3, fuerte |
| | Niveles de limpieza | Los niveles de limpieza para la autolimpieza  1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, media 3 = nivel 3, intensa |
| 1 seg. - 23:59 h. | | Duración del tiempo de cocción. |
| 1 seg. - 23:59 h. | | Tiempo del reloj avisador. |

Cuando el horno calienta, el símbolo  se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina en los niveles de grill y limpieza.

Símbolo de calentamiento

Mientras el horno esté calentando, el símbolo  en el panel indicador estará encendido. Cuando el horno haya alcanzado el momento óptimo para introducir el alimento y mantenga la temperatura, el símbolo  se apagará.


En los niveles de grill y limpieza nunca se enciende el símbolo .

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. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. Esto permite una óptima regulación de precisión.

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.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

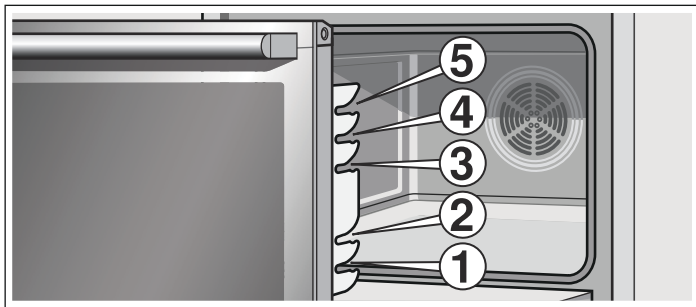
Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

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

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

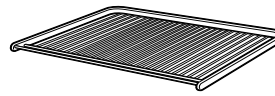
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda. Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

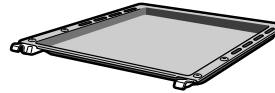
Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

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



Parrilla

Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrillada y platos congelados.



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, 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.

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 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. |

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*.

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo y **0:00**. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor .

En el panel indicador se muestra la hora **12:00**.

2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

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 de embalaje en el interior del horno.

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

2. Pulsar el sensor **+** hasta que aparezca 240 °C en el panel indicador.

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

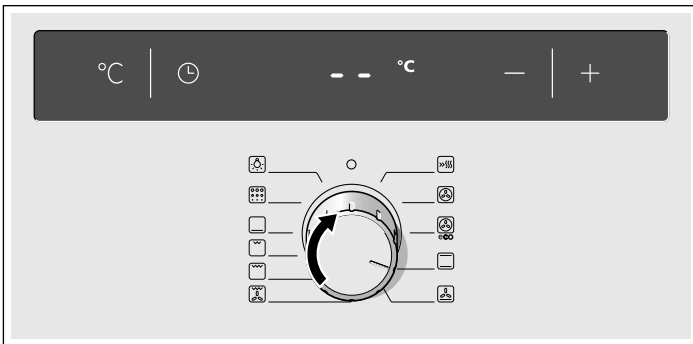
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo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

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

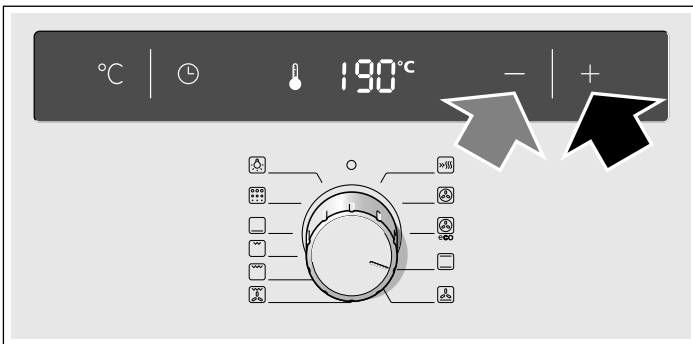
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores + ó -.



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.

Calentamiento rápido

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

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

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

1. Seleccionar el calentamiento rápido ☐ con el mando de funciones.
 2. Seleccionar la temperatura deseada con los sensores + y -.
- El símbolo ☐ se ilumina en el panel indicador. El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal, el símbolo ☐ se apaga. Introducir el alimento en el horno y seleccionar la función y temperatura deseadas.

Cancelar el calentamiento rápido

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

Nota: Con la función calentamiento rápido no se puede programar una duración del tiempo de cocción.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con el sensor ⌚ se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Es posible modificar una función de tiempo ya programada con los sensores + ó -.

Reloj avisador

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar el sensor ⌚.

En el panel indicador se ilumina el símbolo ⌚.

2. Programar el tiempo del reloj avisador con los sensores + ó -.

Valor propuesto del sensor + = 10 minutos

Valor propuesto del sensor - = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo ⌚ y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 00:00. Apagar el reloj avisador con el sensor ⌚.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con los sensores + ó -.






El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Cuando se apaga el horno, el reloj avisador sigue funcionando. Restablecer el tiempo del reloj avisador a **00:00** con el sensor **-**. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente el sensor  hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.


Duración del tiempo de cocción

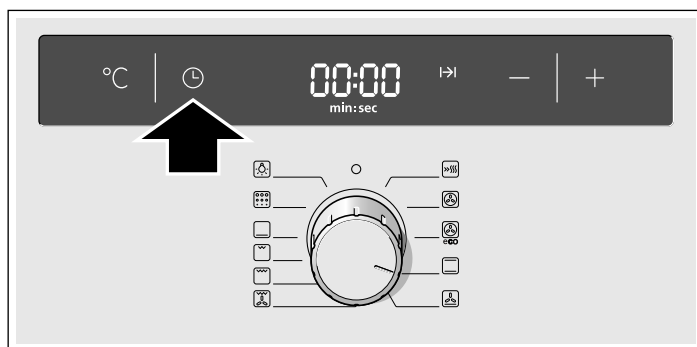
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción 45 minutos.

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

2. Pulsar dos veces el sensor .

En el panel indicador se muestra **00:00** y el símbolo de la duración del tiempo de cocción .



3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.


Valor propuesto del sensor **+** = 30 minutos

Valor propuesto del sensor **-** = 10 minutos





4. Pulsar el sensor **°C**.


Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **-**.

Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra la temperatura programada y se ilumina el símbolo .


El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **00:00**. Pulsar dos veces el sensor . Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**, o pulsar el sensor  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción






Pulsar dos veces el sensor . Modificar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.

Cancelar el tiempo de cocción

Pulsar dos veces el sensor . Restablecer el tiempo de cocción a **00:00** con el sensor **-**. El tiempo se ha cancelado.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente el sensor  hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. Por ejemplo, se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.


Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.


Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.

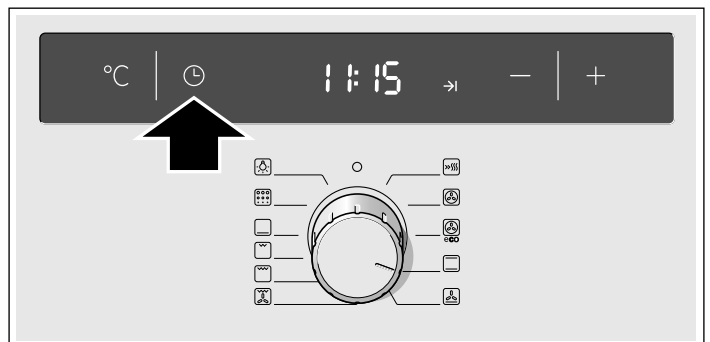
1. Ajustar el mando de funciones.

2. Pulsar dos veces el sensor .

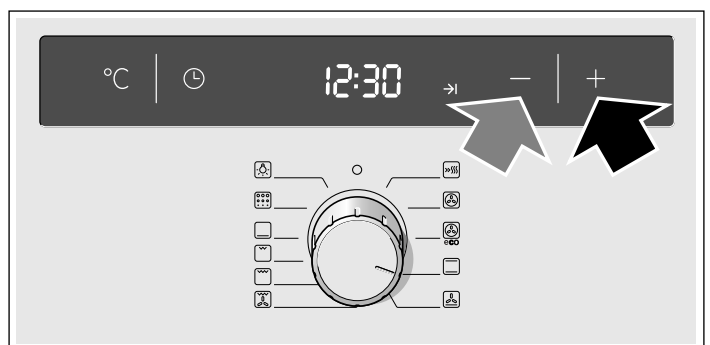
3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.

4. Pulsar el sensor .

La hora a la que el plato estará listo y el símbolo de finalización  se muestran en el panel indicador.






5. Retrasar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**.



6. Pulsar el sensor **°C**.

Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **-**.

En el panel indicador se muestra la temperatura programada y el símbolo , el horno queda ajustado en la posición de espera. Cuando se enciende el horno se muestra la temperatura programada y el símbolo . El símbolo  se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **00:00**. Pulsar dos veces el sensor \ominus . Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**, o pulsar el sensor \ominus y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Pulsar tres veces el sensor \ominus . Modificar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización

Pulsar tres veces el sensor \ominus y restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con el sensor **-**. El horno se enciende.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

Para consultar el reloj avisador \triangleleft , la duración del tiempo de cocción \rightarrow , el tiempo de finalización \rightarrow o la hora \ominus , pulsar repetidamente el sensor \ominus hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo \ominus y **0:00**. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor \ominus .

Aparece la hora **12:00**.

2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar la hora con el sensor \ominus .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo, el horno debe estar desconectado.

1. Pulsar dos veces el sensor \ominus .

En el panel indicador se ilumina el símbolo \ominus .

2. Modificar la hora con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar la hora con el sensor \ominus .

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo, *Modificar los ajustes básicos*.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

| Ajuste básico | Selección 0 | Selección 1 | Selección 2 | Selección 3 |
|--|-------------|----------------|----------------|----------------|
| $\mathcal{C}1$ Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador | - | aprox. 10 seg. | aprox. 2 min.* | aprox. 5 min. |
| $\mathcal{C}2$ Indicación de la hora | no | sí* | - | - |
| $\mathcal{C}3$ Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste | - | aprox. 2 seg. | aprox. 4 seg.* | aprox. 10 seg. |
| $\mathcal{C}6$ Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores | no* | sí | - | - |

* Ajuste de fábrica

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar el sensor \ominus durante aprox. 4 segundos.

En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p. ej. $\mathcal{C}1$ selección $\mathcal{C}2$.

2. Modificar el ajuste básico con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar con el sensor \ominus .

En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. El sensor \ominus permite recorrer todos los ajustes y los sensores **+** ó **-**, modificarlos.

4. Para finalizar, pulsar el sensor \ominus durante aprox. 4 segundos.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Desconexión automática

Si no se han modificado los ajustes del aparato en varias horas, se activa la desconexión automática. El horno deja de calentar. Esto dependerá de la temperatura o el nivel de grill seleccionado.

La desconexión automática se activa

Suena una señal. En el panel indicador aparece **F8**. El horno deja de calentar.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga.

Eliminar la desconexión automática

Para que la desconexión automática no se active de forma involuntaria se debe seleccionar una duración del tiempo de cocción. El horno calienta hasta que haya transcurrido dicha duración.

Autolimpieza

Durante la autolimpieza el horno se calienta aprox. a 500 °C. De este modo se queman los restos de asado u horneado y sólo es necesario limpiar la ceniza del interior del horno.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

| Nivel | Grado de limpieza | Duración |
|-------|-------------------|---------------------------|
| 1 | suave | aprox. 1 hora, 15 minutos |
| 2 | medio | aprox. 1 hora, 30 minutos |
| 3 | intenso | aprox. 2 horas |

Cuanto más intensa y antigua sea la suciedad, más alto deberá ser el nivel de limpieza. Es suficiente limpiar el interior del horno una vez cada dos o tres meses. Una limpieza precisa sólo requiere aprox. 2,5 - 4,7 kilovatios-hora.

Consejos y advertencias importantes

Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta sólo puede volverse a abrir cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre del bloqueo desaparece.

La lámpara del horno situada en el compartimento de cocción no se ilumina durante la autolimpieza.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.

⚠ ¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, p. ej., paños de cocina, en el tirador de la puerta. Procurar que la parte delantera del aparato permanezca despejada.

Antes de la autolimpieza

El interior del horno debe estar vacío. Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del interior del horno.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del interior del horno por la zona de las juntas.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar con un paño húmedo el interior del horno y los accesorios que se vayan a limpiar dentro del horno.

Limpieza conjunta de los accesorios

Para una limpieza óptima del interior del horno se recomienda no utilizar la autolimpieza con las bandejas.

No obstante, se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana únicamente en la altura 2.

La parrilla no debe limpiarse con la función autolimpieza


Limpiar con agua los restos de comida, aceite y jugo de asado de los accesorios.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!


No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.



Ajuste

Una vez elegido el nivel de limpieza, ajustar el horno.



1. Seleccionar la función Autolimpieza  con el mando de funciones.

2. Ajustar el nivel de limpieza deseado con los sensores + ó -.

En el panel indicador se muestra el nivel de limpieza y el símbolo . La autolimpieza comienza transcurridos unos segundos.

Poco después del inicio se bloquea la puerta del horno. En el panel indicador se ilumina el símbolo . Sólo una vez se ha apagado el símbolo  se puede volver a abrir la puerta del horno.


La autolimpieza ha finalizado

En el panel indicador se muestra . El horno deja de calentar. Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo  del panel indicador se apaga.

Cambiar el nivel de limpieza


Tras el inicio no se puede cambiar el nivel de limpieza.




Interrumpir la autolimpieza

Girar el mando de funciones hasta posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo  del panel indicador se apaga.


Retrasar el tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea que finalice la autolimpieza. De este modo, la autolimpieza puede llevarse a cabo, por ejemplo, durante la noche para poder utilizar el horno durante el día.

Programar como se describe en el punto 1 y 2. Antes de que se inicie la autolimpieza, pulsar tres veces el sensor  y retrasar el tiempo de finalización con los sensores + ó -.

El horno pasa a modo de espera. En el panel indicador se muestra el nivel de limpieza y el símbolo . Cuando se inicia la autolimpieza se muestra el nivel de limpieza y el símbolo . El símbolo  se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

Para consultar la duración el nivel de limpieza o la hora de finalización de la autolimpieza pulsar repetidamente el sensor  hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Después de la autolimpieza

Una vez se ha enfriado el interior del horno, limpiar los restos de ceniza con un paño húmedo.

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. |
| Visor | Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar alcohol, vinagre ni otros productos de limpieza abrasivos o ácidos. |
| Cristales de la puerta | Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio. |

| Zona | Productos de limpieza |
|---|--|
| Cubierta de la puerta | Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados). Observar las indicaciones del fabricante. |
| 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. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> . |
| Base del carro móvil del horno | Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. |
| Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. |
| 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 .

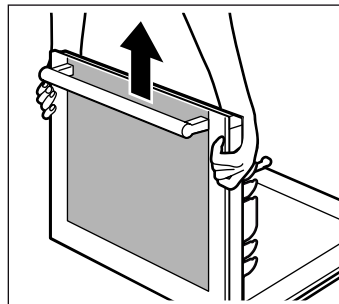
La lámpara se conecta.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

Extraer el carro móvil del horno

El carro móvil del horno puede descolgarse para facilitar la limpieza del interior del horno. Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope. Coger el carro por la izquierda y la derecha, levantarlo ligeramente y extraerlo. Dejarlo con cuidado sobre una superficie plana. En la parte inferior de la base del horno se encuentran componentes delicados.

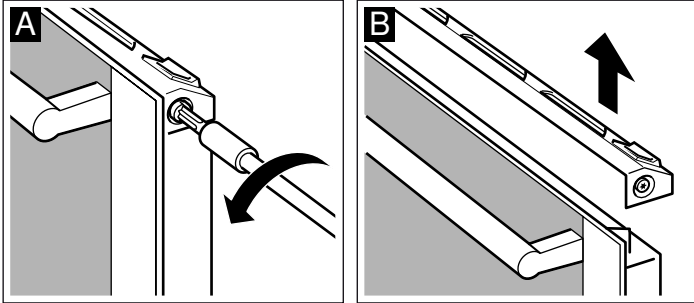


Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Desmontar la cubierta de la puerta

La cubierta del carro móvil del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir el carro móvil del horno.
2. Destornillar la cubierta de la puerta del carro móvil del horno. Para ello, aflojar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal exterior de la puerta con una mano. El cristal se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la cubierta (figura B).



Procurar que el carro móvil del horno no se cierre mientras la cubierta no está montada. El cristal exterior puede dañarse.

Limpiar la cubierta con un producto específico para la limpieza de acero inoxidable.

4. Colocarla de nuevo y fijarla.
5. Cerrar el carro móvil del horno.

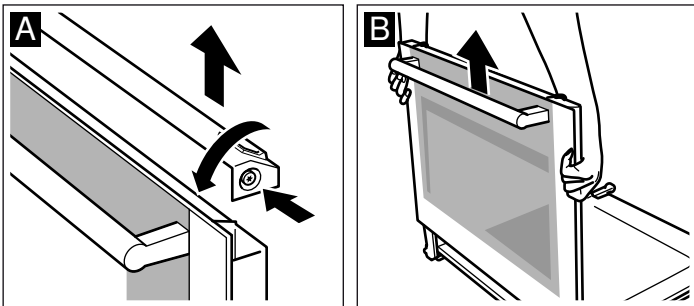
Montar y desmontar el cristal de la puerta

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

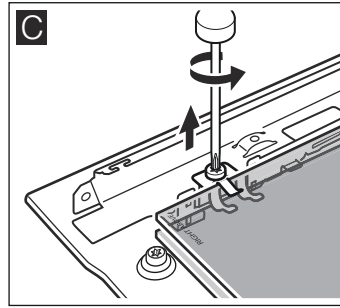
Al retirar los cristales interiores, prestar atención al orden de desmontaje. Para volver a colocar los vidrios en el orden correcto, orientarse por los números que aparecen en los vidrios.

Desmontar

1. Extraer el carrito móvil del horno.
2. Quitar la cubierta superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha (figura A).
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba (figura B). Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.



4. Destornillar las grapas de la izquierda y derecha y retirarlas (figura C). Extraer el cristal superior y retirar las grapas para su limpieza.



5. Extraer el cristal inferior.

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

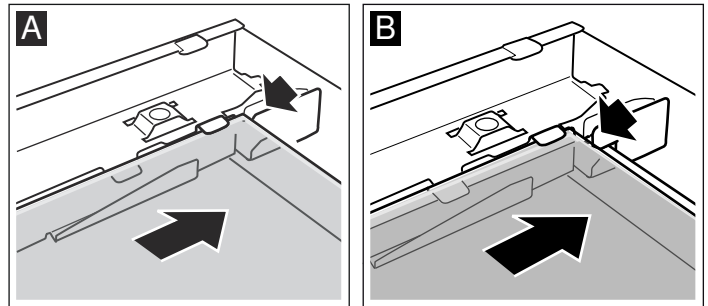
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

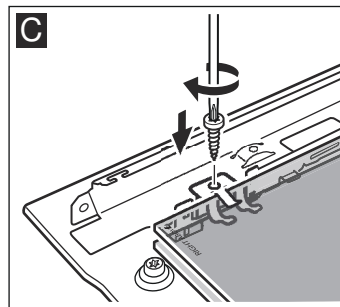
Montar

Al realizar el montaje, observar que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda de ambos cristales se encuentre invertida.

1. Introducir el cristal inferior hacia atrás en posición inclinada (figura A).
2. Introducir el cristal superior (figura B).



3. Colocar y atornillar las grapas a izquierda y derecha (figura C).







4. Introducir los cristales en el soporte del carro.
5. Colocar y enroscar la cubierta. Si no se puede enroscar la cubierta, comprobar que los cristales estén colocados correctamente en el soporte.
6. Cerrar el carrito móvil 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. |
| En el indicador se ilumina  y ceros. | Corte en el suministro eléctrico. | Ajustar de nuevo la hora. |
| El horno no se calienta. | Hay polvo en los contactos. | Girar el mando giratorio varias veces en ambas direcciones. |
| La puerta del horno no se abre. En el indicador se ilumina el símbolo  . | La puerta del horno se ha bloqueado debido a la autolimpieza  . | Esperar hasta que se haya enfriado y el símbolo  se haya apagado. |
| En el indicador aparece FB . | Se ha activado la desconexión automática. | Girar el mando de funciones hasta la posición cero. |

Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar el sensor . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

| Mensaje de error | Posible causa | Solución/consejos |
|------------------|---|---|
| E011 | Un sensor se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascado. | Pulsar todos los sensores uno por uno. Comprobar si algún sensor se ha atascado, está cubierto o sucio. |
| E106 | Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta. | Pulsar el sensor  . Ahora se puede volver a programar. |
| E115 | La temperatura en el interior del horno es demasiado alta. | La puerta del horno está bloqueada y el calentamiento se ha interrumpido. Esperar hasta que el horno se haya enfriado. Pulsar el sensor  y volver a ajustar la hora. |

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

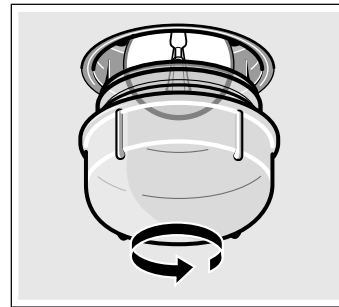
Cambiar la lámpara del horno

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.

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.

Ahorrar energía

- Precalentar 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.

Función Aire caliente Eco

Con la función Aire caliente Eco  se puede obtener un ahorro significativo de energía al cocinar platos a un nivel. Los ciclos de cocción, horneado y asado no requieren precalentamiento.


Notas

- Para asegurar la máxima eficacia de la función de ahorro de energía, el plato debe introducirse con el horno frío y vacío.
- Durante el ciclo de asado, la puerta del horno sólo debe abrirse si es estrictamente necesario, por ejemplo, para dar la vuelta a los alimentos. En el capítulo "Tablas y sugerencias", se recogen numerosos consejos y sugerencias para el horneado y el asado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos más apropiados para la función de ahorro de energía. En ella se detallan los ajustes de temperatura, accesorios y altura adecuados para cada plato.

La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos. Por ello, dichos valores se indican en la tabla mediante rangos aproximados. Se recomienda empezar con el valor más bajo. Seleccionando una temperatura más baja, se obtendrá un gratinado más uniforme. Si el resultado no fuera el esperado, ajústese un nivel de temperatura superior la próxima vez.

Tipo de calentamiento =  Aire caliente Eco

| | Accesorio | Altura | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|--------------------------------|------------------------------|--------|----------------|----------------------------|
| Pasteles y repostería | | | | |
| Pastel de masa bizcocho, fácil | parrilla + molde rectangular | 2 | 170-180 | 55-65 |
| Bizcocho de mantequilla | parrilla + molde rectangular | 2 | 150-160 | 75-85 |
| Base para tarta | bandeja de horno plana | 3 | 180-200 | 30-45 |

| | Accesorio | Altura | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---|------------------------------------|---------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Tarta de frutas, (p. ej. cerezas) | molde desarmable de metal, Ø 26 cm | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Pastel plano de levadura | bandeja de horno plana | 3 | 160-170 | 30-40 |
| Bizcocho jaspeado | parrilla + molde rectangular | 2 | 160-170 | 100-110 |
| Rosco de Saboya | parrilla + molde | 2 | 150-160 | 85-95 |
| Bizcocho de agua | parrilla + molde esmaltado oscuro | 2 | 165-175 | 35-45 |
| Bizcocho tradicional español, 3 huevos | parrilla + molde esmaltado oscuro | 1 | 160-170 | 45-55 |
| Tarta de manzana | bandeja universal profunda | 3 | 170-180 | 65-75 |
| Pastas y galletas | bandeja de horno plana | 3 | 130-140 | 20-30 |
| Triangulos de nuez | bandeja de horno plana | 3 | 185-195 | 35-45 |
| Mediasnoches de mantequilla (12 unidades) | bandeja de horno plana | 3 | 170-180 | 20-25 |
| Brazo de gitano | bandeja de horno plana | 3 | 160-170 | 15-20 |
| Magdalenas | bandeja de horno plana | 3 | 150-160 | 30-40 |
| Tarta de manzana, en molde circular | molde de metal, Ø 31 cm | 3 | 230-250 | 30-40 |
| Quiche | molde de metal, Ø 31 cm | 3 | 200-220 | 55-65 |
| Bizcocho francés con frutas | molde rectangular | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Hojaldres de albaricoque | bandeja de horno plana | 3 | 190-200 | 30-40 |
| Galletas con trozos de chocolate | bandeja de horno plana | 3 | 140-150 | 35-45 |
| Galletas de mantequilla | bandeja de horno plana | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Pastelillos huecos rellenos de crema | bandeja universal profunda | 3 | 210-220 | 40-50 |
| Tirabuzones de hojaldre | bandeja de horno plana | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Pan (1 kg) | bandeja de horno plana | 3 | 200-210 | 55-65 |
| Carnes | | | | |
| Asado de ternera (1,5 kg de aguja de ternera) | parrilla + recipiente cerrado | 2 | 200-210 | 110-120 |
| Asado de cerdo (1 kg) | parrilla + recipiente abierto | 2 | 180-190 | 110-120 |
| Solomillo de ternera / rosbif, poco hecho (1 kg) | parrilla + recipiente abierto | 2 | 240-250 | 35-45 |
| Solomillo de ternera / rosbif, medio hecho (1 kg) | parrilla + recipiente abierto | 2 | 250-260 | 45-55 |
| Pescados | | | | |
| Dorada / lubina al horno (2 piezas, 350 g cada una) | bandeja universal profunda | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Dorada a la sal (2 piezas, 450 g cada una) | bandeja de horno plana | 3 | 180-190 | 40-50 |
| Merluza (1 pieza, de 1 kg) | bandeja de horno plana | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Truchas (2 piezas, 300 g cada una) | bandeja de horno plana | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Rape (2 piezas, 400 g cada una) | bandeja de horno plana | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Comida precocinada congelada | | | | |
| Pizza congelada base fina | parrilla | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Pizza base gruesa | parrilla | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Patatas fritas para hornear | bandeja de horno plana | 3 | 210-220 | 20-30 |
| Alitas de pollo | bandeja de horno plana | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Varitas de pescado | bandeja de horno plana | 3 | 210-220 | 20-30 |
| Pan precocido | bandeja universal profunda | 3 | 180-200 | 10-20 |
| Mini hojaldres rellenos | bandeja de horno plana | 3 | 180-190 | 15-25 |
| Lasaña congelada (450 g) | parrilla | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Lasaña (2 piezas de 450 g cada una) | parrilla | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Palitos de mozzarella | bandeja de horno plana | 2 | 230-240 | 15-25 |
| Jalapeños | bandeja de horno plana | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Otros | | | | |
| Gratinado de patata | parrilla + recipiente abierto | 2 | 155-165 | 75-85 |
| Lasaña fresca | parrilla + recipiente abierto | 2 | 175-180 | 50-60 |

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.
Precalentar 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

Hornear a un nivel

Lo mejor para hornear un pastel es colocarlo a un nivel con Calor superior e inferior

Si se hornea con Aire caliente 3D , se recomiendan las siguientes alturas para introducir los accesorios:

- Pasteles en moldes: altura 2
- Pasteles en bandeja: altura 3

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

Hornear a 2 niveles:

- Bandeja universal: altura 3.
- Bandeja de horno: altura 1.

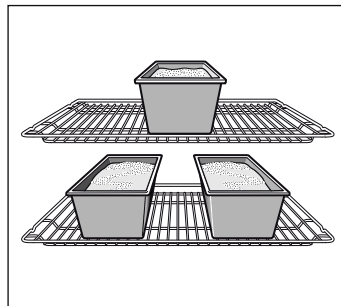
Hornear a 3 niveles:

- Bandeja universal: altura 5.
- Bandeja de horno: altura 3.
- Bandeja de horno: altura 1.

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

En las tablas podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre la parrilla tal y como se muestra en la imagen.



Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. 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.

Si se precalienta el horno, los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos.

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

Para hornear sólo una tarta en un nivel, colocar el molde en la bandeja esmaltada.

Si se hornean varios pasteles al mismo tiempo, se pueden colocar los moldes juntos en la parrilla.

| Pasteles en moldes | Molde | Altura | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|--------------------------------|--------|----------------|-------------------|---------------------|
| Pasteles de masa de bizcocho, fácil | Molde corona/molde rectangular | 2 | | 160-180 | 60-75 |
| | 3 moldes rectangulares | 3+1 | | 140-160 | 70-90 |
| Pastel de masa batida, fino | Molde corona/molde rectangular | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| 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 | | 150-170 | 20-30 |
| Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar) | Molde desarmable | 2 | | 150-170 | 40-50 |
| Base de pastaflora con borde | Molde desarmable | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora* | Molde desarmable | 1 | | 160-180 | 70-90 |
| Quiche suiza | Bandeja para pizza | 1 | | 220-240 | 35-45 |

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

| Pasteles en moldes | Molde | Altura | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|--|--------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|
| Bizcocho en molde concéntrico | Molde concéntrico | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, base fina con capa ligera (precalentar) | Bandeja para pizza | 1 | ☐ | 270 | 10-20 |
| Pastel salado* | Molde desarmable | 1 | ☐ | 170-190 | 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 calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|--|--------------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|
| Masa bizcocho con capa seca | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 160-170 | 30-40 |
| Masa bizcocho con capa jugosa, fruta | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 140-160 | 40-50 |
| Masa de levadura con capa seca | Bandeja universal | 3 | ☐ | 170-180 | 25-35 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 150-170 | 35-45 |
| Masa de levadura con capa jugosa, fruta | Bandeja universal | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 150-160 | 50-60 |
| Pastaflora con capa seca | Bandeja universal | 1 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Pastaflora con capa jugosa, fruta | Bandeja universal | 2 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Quiche suiza | Bandeja universal | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Brazo de gitano (precalentar) | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Trenza levadura con 500 g de harina | Bandeja universal | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Bollo con 500 g de harina | Bandeja universal | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Bollo con 1 kg de harina | Bandeja universal | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Pastel de hojaldre, dulce | Bandeja universal | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Bandeja universal | 2 | ☐ | 200-220 | 25-35 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 180-200 | 40-50 |
| Tarta flambeada (precalentar) | Bandeja universal | 2 | ☐ | 270 | 15-20 |
| Börek | Bandeja universal | 2 | ☐ | 190-200 | 40-55 |

| Pastas pequeñas | Accesorios | Altura | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|-----------------------------|---|---------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|
| Pastas y galletas | Bandeja universal | 3 | ☑ | 140-160 | 15-25 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | ☑ | 130-150 | 25-40 |
| Pastas de té (precalentar) | Bandeja universal | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Bandeja universal | 3 | ☑ | 140-150 | 20-30 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 140-150 | 25-35 |
| | 2 bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | ☑ | 140-150 | 25-35 |
| Almendrados | Bandeja universal | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 110-120 | 35-45 |
| | 2 bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | ☑ | 110-120 | 35-45 |
| Merengues | Bandeja universal | 3 | ☑ | 80-100 | 100-150 |
| Tartaletas | Parrilla con bandeja-molde de tartaletas | 3 | ☐ | 180-200 | 20-25 |
| | 2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas | 3+1 | ☑ | 160-180 | 25-30 |
| Ensamada | Bandeja universal | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Pastel de hojaldre | Bandeja universal | 3 | ☑ | 190-200 | 25-35 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 190-200 | 30-40 |
| | 2 bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 | ☑ | 170-180 | 35-45 |
| Repostería de masa levadura | Bandeja universal | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 160-180 | 25-35 |

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 calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|--------------------------------------|--------|----------------|-------------------|---------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina | Bandeja universal | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina | Bandeja universal | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Torta de pan | Bandeja universal | 2 | ☐ | 270 | 15-20 |
| Panecillos (no precalentar) | Bandeja universal | 3 | ☐ | 200 | 20-30 |
| Panecillos de masa de levadura, dulce | Bandeja universal | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | ☑ | 150-170 | 20-30 |

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 queso) 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. |
| Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior. | Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D ☑. Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo. |
| Al hornear 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 calentam. | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|--|--------|------------------------------|--------|----------------|-----------------------------------|---------------------|
| Carne de buey | | | | | | |
| Estofado de buey | 1,0 kg | cerrado | 2 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 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 | 1 | | 220-240 | 60 |
| Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho | | Parrilla + bandeja universal | 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 tocineta (p. ej. cabezada) | 1,0 kg | abierto | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Asado con tocineta (p. ej. espaldilla) | 1,0 kg | abierto | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Lomo de cerdo | 500 g | Parrilla + bandeja universal | 3+1 | | 230-240 | 30 |

| Carne | Peso | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo calentam. | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|----------------------------------|--------|------------------------------|--------|----------------|-----------------------------------|---------------------|
| Asado de cerdo, magro | 1,0 kg | abierto | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 160 |
| Lacón con hueso | 1,0 kg | cerrado | 2 | | 210-230 | 70 |
| Bistec, 2 cm de grosor | | Parrilla + bandeja universal | 5+1 | | 3 | 15 |
| Medallones cerdo, 3 cm de grosor | | Parrilla + bandeja universal | 5+1 | | 3 | 10 |

Carne de cordero

| | | | | | | |
|--|--------|---------|---|--|---------|-----|
| Espalda de cordero con hueso | 1,5 kg | abierto | 2 | | 190-210 | 60 |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha | 1,5 kg | abierto | 1 | | 160-180 | 120 |

Carne de caza

| | | | | | | |
|------------------------------|--------|---------|---|--|---------|-----|
| Solomillo de corzo con hueso | 1,5 kg | abierto | 2 | | 200-220 | 50 |
| Pierna de corzo sin hueso | 1,5 kg | cerrado | 2 | | 210-230 | 100 |
| Asado de jabalí | 1,5 kg | cerrado | 2 | | 180-200 | 140 |
| Asado de ciervo | 1,5 kg | cerrado | 2 | | 180-200 | 130 |
| Conejo | 2,0 kg | cerrado | 2 | | 220-240 | 60 |

Carne picada

| | | | | | | |
|-----------------------|-------------------|---------|---|--|---------|----|
| Asado de carne picada | de 500 g de carne | abierto | 1 | | 180-200 | 80 |
|-----------------------|-------------------|---------|---|--|---------|----|

Salchichas

| | | | | | | |
|------------|--|------------------------------|-----|--|---|----|
| Salchichas | | Parrilla + bandeja universal | 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 calentam. | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|-------------------------|-------------------|--------------------------|--------|----------------|-----------------------------------|---------------------|
| Pollo, entero | 1,2 kg | Parrilla | 2 | | 220-240 | 60-70 |
| Pularda, entera | 1,6 kg | Parrilla | 2 | | 210-230 | 80-90 |
| Pollo, mitades | de 500 g cada una | Parrilla | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Piezas de pollo | de 150 g cada una | Parrilla | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Piezas de pollo | de 300 g cada una | Parrilla | 3 | | 210-230 | 35-45 |
| Pechuga de pollo | de 200 g cada una | Parrilla | 3 | | 3 | 30-40 |
| Pato, entero | 2,0 kg | Parrilla | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Pechuga de pato | de 300 g cada una | Parrilla | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Ganso, entero | 3,5-4,0 kg | Parrilla | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Muslos de ganso | de 400 g cada uno | Parrilla | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Pavo pequeño, entero | 3,0 kg | Parrilla | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Carne de pavo enrollada | 1,5 kg | abierto | 1 | | 200-220 | 110-130 |
| Pechuga de pavo | 1,0 kg | cerrado | 2 | | 180-200 | 90 |
| Sobremuslo de pavo | 1,0 kg | Parrilla | 2 | | 180-200 | 90-100 |

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 | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo calentam. | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|-----------------------------------|-----------------|--------------------------|--------|----------------|-----------------------------------|---------------------|
| Pescado, entero | de aprox. 300 g | Parrilla | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Parrilla | 2 | | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Parrilla | 2 | | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | cerrado | 2 | | 190-210 | 70-80 |
| Ventresca pescado, 3 cm de grosor | | Parrilla | 3 | | 2 | 20-25 |
| Filete de pescado | | cerrado | 2 | | 210-230 | 25-30 |

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados, 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 calentam. | 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 | | 180-200 | 35-45 |
| | Moldecitos de porción | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Gratinado de pasta | Molde para gratinar | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasaña | Molde para gratinar | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinado | | | | | |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto | 1 molde para gratinar | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 moldes de gratinar | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Tostadas | | | | | |
| 4 unidades, gratinadas | Parrilla + bandeja universal | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 unidades, gratinadas | Parrilla + bandeja universal | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

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 calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|--|--------------------------------------|--------|----------------|-------------------|---------------------|
| Pizza, ultracongelada | | | | | |
| Pizza con base fina | Bandeja universal | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | Bandeja universal + parrilla | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| Pizza con base gruesa | Bandeja universal | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Bandeja universal + parrilla | 3+1 | | 170-190 | 30-40 |
| Pizza-baguette | Bandeja universal | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Bandeja universal | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, congelada | | | | | |
| Pizza (precalentar) | Bandeja universal | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Productos de patata, ultracongelados | | | | | |
| Patatas fritas | Bandeja universal | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 190-200 | 35-45 |
| Croquetas | Bandeja universal | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Tortitas de patata, patatas rellenas | Bandeja universal | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Productos de panadería, ultracongelados | | | | | |
| Panecillos, baguettes | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Pan alemán Brezel (masa de panadería) | Bandeja universal | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Productos de panadería, prehornados | | | | | |
| Panecillos, baguettes | Bandeja universal | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | Bandeja universal + parrilla | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Fritos, ultracongelados | | | | | |
| Varitas de pescado | Bandeja universal | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Palitos de pollo, nuggets | Bandeja universal | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Pastel de hojaldre, ultracongelado | | | | | |
| Pastel de hojaldre | Bandeja universal | 3 | | 190-210 | 30-35 |

Platos especiales

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

Preparar yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).
3. Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente.

4. Precalentar el interior del horno como se indica.

5. 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

1. Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
2. Precalentar el interior del horno como se indica.
3. 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 50 °C | 5 min. |
| | | | | 50 °C | 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, apagara el aparato e introducir la masa de levadura en el interior del horno. | 5-10 min. 20-30 min. |

Descongelar

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

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

Nota: La lámpara de iluminación del horno no se enciende hasta alcanzar los 60 °C de temperatura. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

| Plato | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura |
|---|------------|--------|-----------------------|-------------|
| Productos congelados delicados P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc. | Parrilla | 1 | | 30 °C |
| Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería | Parrilla | 1 | | 50 °C |

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Colocar la bandeja universal a la altura 3 y la parrilla a la altura 1.

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

| Plato | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo de cocción, horas |
|--------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------|--------------------------|
| 600 g de manzanas en rodajas | 1+3 | | 80 | aprox. 5 h |
| 800 g de peras cortadas a trozos | 1+3 | | 80 | aprox. 8 h |
| 1,5 kg de ciruelas | 1+3 | | 80 | aprox. 8-10 h. |
| 200 g de hierbas aromáticas, limpias | 1+3 | | 80 | aprox. 1½ h. |

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

Cocción de mermeladas

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

1. Verter la fruta o la verdura en los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.

3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

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

Programación

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros sobre la bandeja de manera que no se toquen.
2. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en Calor inferior
5. 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.

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

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

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior y la bandeja de horno plana en el nivel inferior.

Hornear a 3 niveles:

Colocar siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior.

Galletas de mantequilla:

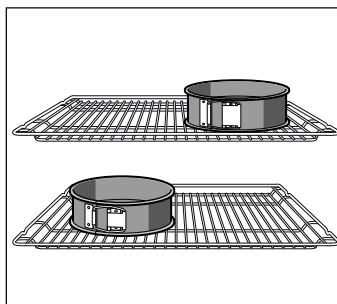
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana recubierto en 1 nivel:


Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.
















Pastel de manzana recubierto en 2 niveles:

Colocar moldes desmontables oscuros superpuestos.



Pasteles en moldes desmontables de hojalata:

Hornear con Calor superior e inferior  en 1 nivel. Utilizar la bandeja universal en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desmontables.



| Plato | Accesorios y moldes | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo en minutos |
|--|--|--------|---|-------------------|-------------------|
| Galletas de mantequilla (precalentar*) | Bandeja universal | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 |  | 140-150 | 25-35 |
| | 2 bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 |  | 140-150 | 25-35 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja universal | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Pastelitos (precalentar*) | Bandeja universal | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 |  | 140-160 | 25-35 |
| | Bandeja universal | 3 |  | 150-160 | 25-30 |
| | 2 bandejas de horno + bandeja universal | 5+3+1 |  | 140-150 | 25-30 |
| Bizcocho de agua (precalentar*) | Molde desmontable en la parrilla | 2 |  | 170-180 | 30-40 |
| Bizcocho de agua | Molde desmontable en la parrilla | 2 |  | 165-175 | 35-45 |
| Pastel plano de levadura | Bandeja universal | 3 |  | 160-180 | 30-40 |
| | Bandeja universal | 3 |  | 150-170 | 30-45 |
| | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 |  | 160-170 | 30-40 |
| Pastel de manzana recubierto | Parrilla + 2 moldes desmontables Ø 20 cm. | 1 |  | 190-210 | 70-90 |
| | 2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm. | 3+1 |  | 170-190 | 60-80 |

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

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 2/3 del tiempo.

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Instruções de segurança importantes | 27 | Desmontar a tampa da porta | 38 |
| Causas de danos | 29 | Desmontar e montar os vidros da porta | 38 |
| O seu novo forno | 30 | O que fazer em caso de avaria | 39 |
| Painel de comandos | 30 | Tabela de avarias | 39 |
| Comando de funções | 30 | Substituir a lâmpada do forno | 39 |
| Sensores e painel indicador | 31 | Vidro de protecção | 39 |
| Sensores para modificar os valores programados | 31 | Serviço de Assistência Técnica | 40 |
| Interior do forno | 31 | Número E e número FD | 40 |
| O seu acessório | 32 | Conselhos energéticos e ambientais | 40 |
| Acessórios | 32 | Eliminação ecológica | 40 |
| Acessórios especiais | 32 | Poupar energia | 40 |
| Antes da primeira utilização | 32 | Função Ar quente eco | 40 |
| Programar a hora | 32 | Testado para si no nosso estúdio de cozinha | 42 |
| Aquecer o forno | 32 | Bolos e biscoitos | 42 |
| Limpeza dos acessórios | 32 | Sugestões e conselhos práticos para cozinhar no forno | 44 |
| Programar o forno | 33 | Carne, aves, peixe | 45 |
| Tipo de aquecimento e temperatura | 33 | Conselhos para assar e grelhar | 47 |
| Aquecimento rápido | 33 | Gratinados, soufflés, torradas | 47 |
| Programar as funções de tempo | 33 | Alimentos preparados | 48 |
| Alarme | 33 | Pratos especiais | 48 |
| Tempo de cozedura | 34 | Descongelar | 49 |
| Tempo de finalização | 34 | Secar | 49 |
| Hora | 35 | Cozedura de doces | 49 |
| Modificar as regulações básicas | 35 | Acrilamida nos alimentos | 50 |
| Desconexão automática | 35 | Refeições de teste | 51 |
| Autolimpeza | 36 | Cozer | 51 |
| Recomendações importantes | 36 | Grelhar | 51 |
| Antes de iniciar a autolimpeza | 36 | | |
| Regulação | 36 | | |
| Após a autolimpeza | 36 | | |
| Cuidados e limpeza | 37 | | |
| Produtos de limpeza | 37 | | |
| Função luz | 37 | | |
| Retirar o gavetão do forno | 37 | | |

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.

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza, remova a sujidade maior do interior do aparelho e dos acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desvie o trinco com a mão. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. O revestimento anti-aderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca coloque tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente no aparelho para limpar juntamente com a auto-limpeza. Apenas os acessórios esmaltados podem ser limpos juntamente.

Causas de danos

Atenção!

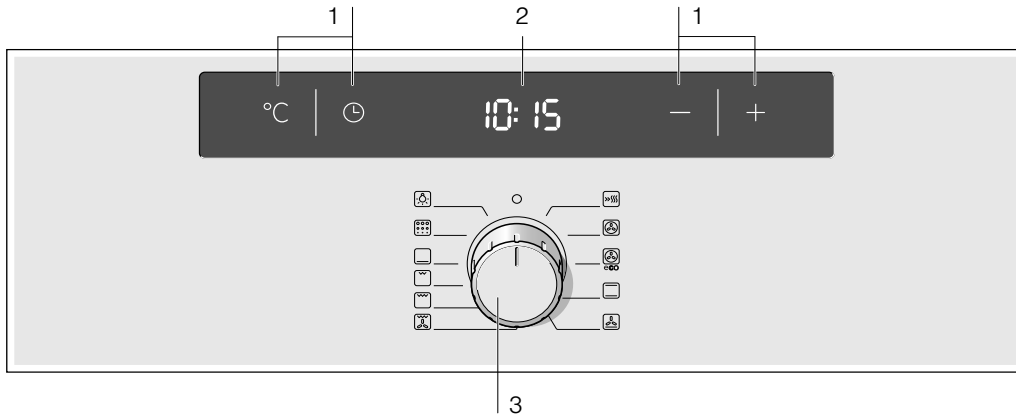
- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 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. No painel indicador não é possível mostrar todos os símbolos ao mesmo tempo. Os elementos podem variar consoante o modelo do aparelho.



| | Utilização |
|---|--------------------|
| 1 | Sensores |
| 2 | Painel indicador |
| 3 | Comando de funções |

Comando giratório retráctil

Em alguns fornos, o comando giratório é retráctil. Para bloquear ou desbloquear o comando giratório, pressionar o mesmo quando estiver na posição zero.

Sensores

Não pressionar os sensores com força. Pressionar só o símbolo correspondente.

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

| Posição | Utilização |
|------------------------|---|
| ○ Posição zero | O forno está desligado. |
| »»» Aquecimento rápido | O forno atinge a temperatura programada com grande rapidez. |
| ☼ Ar quente 3D* | Para bolos e doçaria. É possível cozinhar em três níveis. Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor uniformemente. |
| ☼ eco Ar quente eco* | Para a preparação, num nível e sem necessidade de pré-aquecimento, de bolos, doçaria, produtos ultracongelados, assados e peixe. A turbina distribui o calor uniformemente no interior do forno para otimizar o consumo de energia. |

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





| Posição | Utilização |
|---------------------------------|--|
| ☐ Calor superior e inferior* | Para bolos, gratinados e assados de carne magra como, p. ex., vitela ou caça, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior. |
| ☐ Função Pizza | Preparação rápida de alimentos congelados sem necessidade de pré-aquecimento, p. ex., pizza, batatas fritas ou bolos de massa folhada. O calor é fornecido pela resistência inferior e pela turbina situada na parede posterior. |
| ☐ Grelhador com ar quente | Assar peças de carne, aves e peixe. A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. A turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador à volta dos alimentos. |
| ☐ Grelhador, grande superfície | Grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida. |
| ☐ Grelhador, pequena superfície | Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. A parte central da resistência do grelhador aquece. |
| ☐ Calor inferior | Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior. |
| ☐ Autolimpeza | Limpeza automática do interior do forno. O forno aquece até eliminar a sujidade. |
| ☐ Luz | Acender a lâmpada do interior do forno. |

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

Quando se selecciona um tipo de aquecimento, no painel indicador aparece ---.

Sensores e painel indicador

Os sensores servem para regular diferentes funções. Os valores regulados são mostrados no painel indicador.

| Sensor | Função do sensor |
|--------------------|--|
| °C Temperatura | Seleccionar a temperatura e o nível do grelhador ou de limpeza. |
| ⌚ Funções de tempo | Seleccionar o alarme  , o tempo de cozedura  , o tempo de finalização  e a hora  . |
| - Menos | Reduzir os valores programados. |
| + Mais | Aumentar os valores programados. |




No painel indicador, acende-se o símbolo correspondente à função de tempo que está activa.


Sensores para modificar os valores programados

Com os sensores **+** ou **-** é possível modificar todos os valores definidos e recomendados.



+ = Aumentar os valores programados.


- = Reduzir os valores programados.

| Amplitudes | | |
|-------------------|--------------------------|--|
| 30-270 | Amplitude de temperatura | A temperatura do interior do forno em °C. |
| 1-3 | Níveis do grelhador | Os níveis para o grelhador de pequena superfície  e de grande superfície  1 = nível 1, suave 2 = nível 2, médio 3 = nível 3, forte |
| | Níveis de limpeza | Os níveis de limpeza para a auto-limpeza  1 = nível 1, suave 2 = nível 2, média 3 = nível 3, intensa |
| 1 seg. - 23:59 h. | | Tempo de cozedura. |
| 1 seg. - 23:59 h. | | Tempo do alarme. |

Quando o forno está a aquecer, o símbolo  aparece no painel indicador. Nos intervalos do aquecimento desaparece. O símbolo não se acende nos níveis do grelhador e da limpeza.

Símbolo de aquecimento

Enquanto o forno estiver a aquecer, o símbolo  no painel indicador ficará aceso. Quando o forno chegar ao ponto ideal para introduzir o alimento e manter a temperatura, o símbolo  apaga-se.

Nos níveis do grelhador e de limpeza, nunca se acende o símbolo .

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. A lâmpada apaga-se se forem reguladas temperaturas até 60 °C, bem como durante a limpeza automática. Tal permite uma óptima regulação de precisão.

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

Ventoinha

A ventoinha 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.

A ventoinha mantém-se em funcionamento durante algum tempo depois de o forno se desligar, para que arrefeça mais rapidamente.

O seu acessório

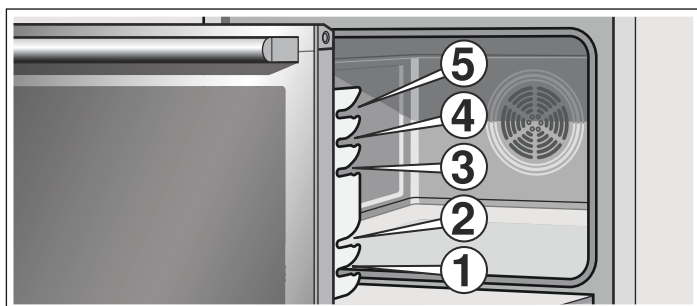
O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

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.

Acessórios

É possível colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

Os acessórios são colocados nos ganchos situados no lado esquerdo e direito. Ao instalar um acessório, assegurar-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.



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

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

| 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. |

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*.

Programar a hora

Depois de ligar, o símbolo e **0:00** acendem-se no painel indicador. Acertar o relógio.

1. Pressionar o sensor .

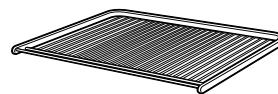
No painel indicador é apresentada a hora **12:00**.

2. Acertar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.

3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

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, assados, peças de grelha e pratos congelados.



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, 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.

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.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aquecer 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. Pressionar o sensor **+** até aparecer 240 °C no painel indicador.

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.

Programar o forno

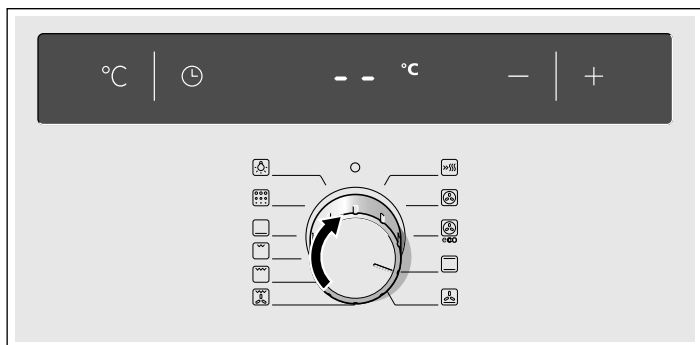
Existem várias formas de programar o forno. Segue-se uma descrição de como programar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador. O forno permite programar o tempo de cozedura (duração) e a hora de conclusão de cada prato. Para obter mais informações, consultar o capítulo *Programar as funções de tempo*.

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

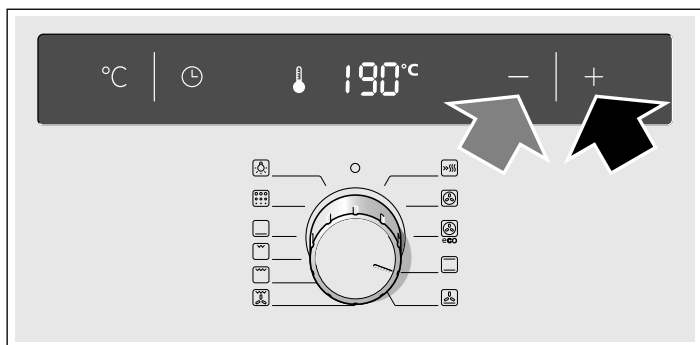
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



2. Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando os sensores + ou -.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Colocar o comando de funções na posição zero.

Modificar as regulações

O tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador podem ser modificados a qualquer momento.

Aquecimento rápido

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

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

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

1. Seleccionar o aquecimento rápido (☐) com o comando de funções.

2. Seleccionar a temperatura desejada, utilizando os sensores + e -.

O símbolo 🔥 acende-se no painel indicador. O forno começa a aquecer.

Fim do aquecimento rápido

É emitido um sinal sonoro e o símbolo 🔥 apaga-se. Introduzir o alimento no forno e seleccionar a função e temperatura pretendidas.

Cancelar o aquecimento rápido

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

Nota: Com a função de aquecimento rápido não se pode programar um tempo de cozedura.

Programar as funções de tempo

Este forno tem diferentes funções de tempo. Com o sensor 🕒 activa-se o menu e alterna-se entre as diferentes funções. Os símbolos de tempo mantêm-se acesos enquanto as regulações são efectuadas. É possível modificar uma função de tempo já programada, utilizando os sensores + ou -.

Alarme

O funcionamento do alarme não depende do funcionamento do forno. O alarme tem sinal sonoro próprio. Deste modo, é possível distinguir entre o fim do tempo do alarme e a desconexão automática do forno (o tempo de cozedura).

1. Pressionar o sensor 🕒.

O símbolo 🔔 acende-se no painel indicador.

2. Programar o tempo do alarme, utilizando os sensores + ou -.

Valor sugerido do sensor + = 10 minutos

Valor sugerido do sensor - = 5 minutos

O tempo programado aparece passados alguns segundos. Inicia-se o tempo do alarme. No painel indicador acende-se o símbolo 🔔 e aparece o período decorrido do tempo do alarme.

O tempo do alarme terminou

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece 00:00. Desligar o alarme, utilizando o sensor 🕒.

Modificar o tempo do alarme

Modificar o tempo do alarme, utilizando os sensores + ou -. O tempo modificado aparece passados alguns segundos.

Cancelar o tempo do alarme

Quando se desliga o forno, o alarme continua a funcionar. Restabelecer o tempo do alarme para 00:00 utilizando o sensor -. O alarme desliga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

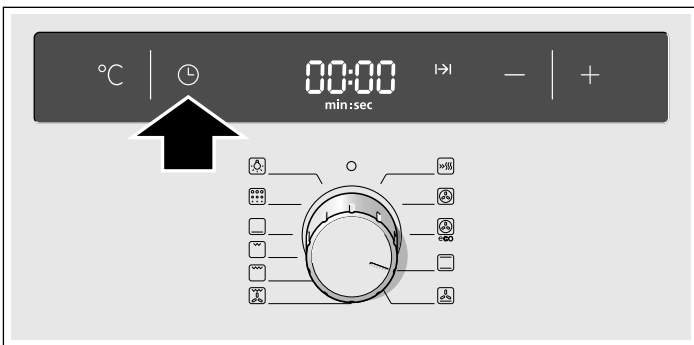
Para consultar o alarme 🔔, o tempo de cozedura I→I, o tempo de finalização →I ou a hora ⌚, pressionar repetidamente o sensor ⌚ até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de cozedura

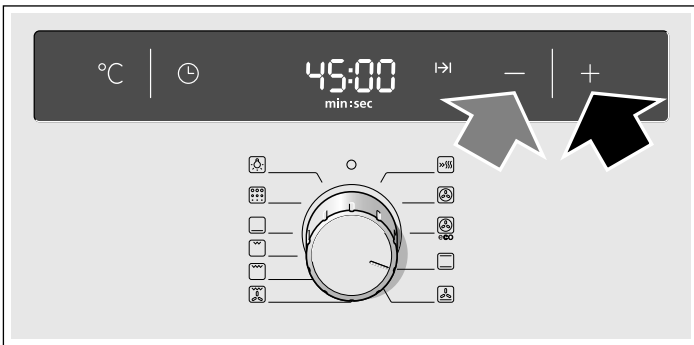
O forno permite programar o tempo de cozedura para cada alimento. Depois de o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, não é necessário interromper outras tarefas para desligar o forno e não há o perigo de, acidentalmente, ultrapassar o tempo de cozedura.

Exemplo da imagem: tempo de cozedura de 45 minutos.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento utilizando o comando de funções.
2. Pressionar duas vezes o sensor ⌚.
No painel indicador aparece 00:00 e o símbolo do tempo de cozedura I→I são apresentados.



3. Programar o tempo de cozedura utilizando os sensores + ou -.
Valor sugerido pelo sensor + = 30 minutos
Valor sugerido pelo sensor - = 10 minutos



4. Pressionar o sensor °C.
Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando os sensores + ou -.
Após alguns segundos o forno liga-se. No painel indicador é apresentada a temperatura programada e acende-se o símbolo I→I.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece 00:00. Pressionar duas vezes o sensor ⌚. É possível regular um novo tempo de cozedura através do sensor + ou -, ou pressionar o sensor ⌚ e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor ⌚. Modificar o tempo de cozedura com os sensores + ou -.

Cancelar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor ⌚. Restabelecer o tempo de cozedura para 00:00 utilizando o sensor -. O tempo foi cancelado.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

Para consultar o alarme 🔔, o tempo de cozedura I→I, o tempo de finalização →I ou a hora ⌚, pressionar repetidamente o sensor ⌚ até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de finalização

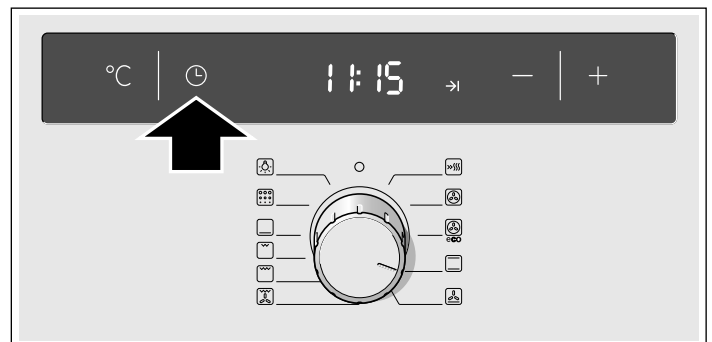
O forno permite programar a hora a que se pretende ter o prato pronto. Neste caso, o forno liga-se automaticamente e desliga-se à hora pretendida. Por exemplo, é possível colocar o alimento no forno de manhã e programá-lo para que esteja pronto ao meio-dia.

Certificar-se de que os alimentos não se deterioram por ficarem demasiado tempo no forno.

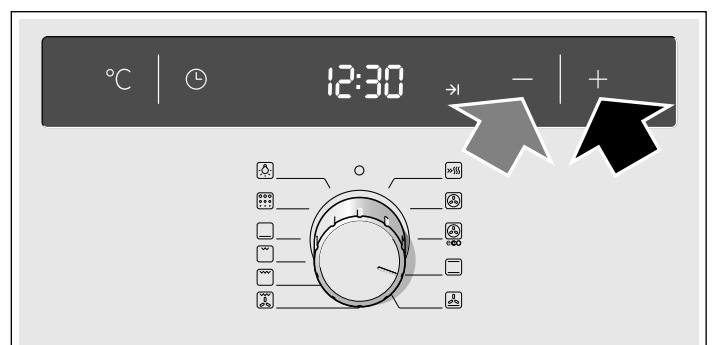
Exemplo da imagem: são 10:30 h, o tempo de cozedura é de 45 minutos e o forno deve desligar-se às 12:30 h.

1. Regular o comando de funções.
2. Pressionar duas vezes o sensor ⌚.
3. Programar o tempo de cozedura utilizando os sensores + ou -.
4. Pressionar o sensor ⌚.

A hora a que o prato estará pronto e o símbolo do tempo de finalização →I são apresentados no painel indicador.



5. Atrasar o tempo de finalização utilizando os sensores + ou -.



6. Pressionar o sensor °C.

Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando os sensores + ou -.

No painel indicador, a temperatura programada e o símbolo →I são apresentados e o forno fica regulado na posição de espera. Quando se liga o forno, a temperatura programada e o símbolo I→I são apresentados. O símbolo →I apaga-se.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **00:00**. Pressionar duas vezes o sensor \ominus . É possível regular um novo tempo de cozedura através do sensor **+** ou **-**, ou pressionar o sensor \ominus e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de finalização

Pressionar três vezes o sensor \ominus . Modificar o tempo de finalização com os sensores **+** ou **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos. Não modificar o tempo de finalização, caso o tempo de cozedura já esteja em curso. O resultado final poderia ser alterado.

Cancelar o tempo de finalização

Pressionar três vezes o sensor \ominus e restabelecer o tempo de finalização para a hora actual com o sensor **-**. O forno liga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

Para consultar o alarme \triangle , o tempo de cozedura $\rightarrow|$, o tempo de finalização $\rightarrow|$ ou a hora \ominus , pressionar repetidamente o sensor \ominus até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Hora

Após a ligação ou no caso de uma falha de corrente eléctrica, acende-se o símbolo $\omin�$ e **0:00** no painel indicador. Acertar o relógio.

1. Pressionar o sensor $\omin�$.
Aparece a hora **12:00**.
2. Acertar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
3. Confirmar a hora, utilizando o sensor $\omin�$.

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Modificar a hora

Não pode estar programada nenhuma outra função de tempo, o forno deve estar desligado.

1. Pressionar duas vezes o sensor $\omin�$.
O símbolo $\omin�$ acende-se no painel indicador.
2. Modificar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
3. Confirmar a hora, utilizando o sensor $\omin�$.

A hora programada aparece passados alguns segundos.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Consultar o capítulo, *Modificar as regulações de base*.

Modificar as regulações básicas

Este forno apresenta diversas regulações de base. Estas regulações podem ser adaptadas às necessidades próprias do utilizador.

| Regulação de base | Opção 0 | Opção 1 | Opção 2 | Opção 3 |
|---|---------|----------------|----------------|----------------|
| $\epsilon 1$ Duração do sinal após o tempo de cozedura ou do alarme | - | aprox. 10 seg. | aprox. 2 min.* | aprox. 5 min. |
| $\epsilon 2$ Indicação da hora | não | sim* | - | - |
| $\epsilon 3$ Tempo de espera até à aplicação de uma regulação | - | aprox. 2 seg. | aprox. 4 seg.* | aprox. 10 seg. |
| $\epsilon 6$ Seleccionar as regulações de fábrica para todos os valores | não* | sim | - | - |

* Regulação de fábrica

O forno deve estar desligado.

1. Pressionar o sensor $\omin�$ durante aprox. 4 segundos.
No painel indicador é apresentada a regulação de base actual para a duração do sinal, por ex. $\epsilon 1$ selecção $\epsilon 2$.
2. Modificar a regulação de base com os sensores **+** ou **-**.

3. Confirmar com o sensor $\omin�$.
No painel indicador aparece a regulação de base seguinte. O sensor $\omin�$ permite percorrer todas as regulações e os sensores **+** ou **-** modificá-los.

4. Para terminar, pressionar o sensor $\omin�$ durante aprox. 4 segundos.

Foram aplicadas todas as regulações de base.

É possível voltar a modificar as regulações de base a qualquer momento.

Desconexão automática

Se as regulações do aparelho não forem modificadas durante várias horas, a desconexão automática é activada. O forno deixa de aquecer. Isto dependerá da temperatura ou do nível do grelhador seleccionado.

A desconexão automática é activada

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece **FB**. O forno deixa de aquecer.

Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se.

Eliminar a desconexão automática

Para evitar a activação involuntária da desconexão automática, deve seleccionar um tempo de cozedura. O forno aquece até terminar este tempo.

Autolimpeza

Durante a autolimpeza, o forno aquece até aprox. 500 °C. Deste modo queimam-se os restos da cozedura e é apenas necessário limpar a cinza do interior do forno.

Existem três níveis de limpeza disponíveis.

| Nível | Grau de limpeza | Duração |
|-------|-----------------|----------------------------|
| 1 | suave | aprox. 1 hora e 15 minutos |
| 2 | médio | aprox. 1 hora e 30 minutos |
| 3 | intenso | aprox. 2 horas |

Quanto mais intensa e antiga for a sujidade, mais alto deverá ser o nível de limpeza. É suficiente limpar o interior do forno uma vez a cada dois ou três meses. Uma limpeza apenas requer aprox. 2,5-4,7 kilowatts/hora.

Recomendações importantes

Para a sua segurança, a porta do forno tranca-se automaticamente. Só é possível voltar a abrir a porta do forno depois de o seu interior ter arrefecido um pouco e de se apagar o símbolo de cadeado do sistema de bloqueio.

A lâmpada do forno no interior do aparelho não fica acesa durante a auto-limpeza.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho está muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desloque o gancho de bloqueio com as mãos. Deixe o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças afastadas.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis como, p. ex., panos de cozinha no puxador da porta. Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.

Antes de iniciar a autolimpeza

O interior do forno deve estar vazio. Retirar os recipientes e os acessórios não apropriados do interior do forno.

Limpar a porta do forno e as superfícies laterais do interior do forno na zona das juntas.

Perigo de incêndio!

Os restos de comida, gordura e resíduos de grelhados podem incendiar-se. Limpar o interior do forno, bem como os acessórios que devam ser limpos dentro do forno, com um pano húmido.

Limpeza conjunta dos acessórios

Para uma limpeza ideal no interior do forno, não proceder à autolimpeza com os tabuleiros.

No entanto, é possível proceder à autolimpeza do tabuleiro universal fundo de esmalte ou do tabuleiro de forno plano de esmalte, mas apenas na altura 2.

A grelha não deve ser limpa utilizando a função autolimpeza


Limpar com água os restos de comida, óleo e resíduos de grelhados dos acessórios.

Perigo de riscos importantes para a saúde!



Não introduzir tabuleiros nem formas anti-aderentes durante a limpeza. O calor intenso elimina o revestimento anti-aderente e produzem-se gases tóxicos.

Regulação



Depois de seleccionado o nível de limpeza, regular o forno.

1. Seleccionar a função Autolimpeza , utilizando o comando de funções.
2. Regular o nível de limpeza pretendido, utilizando os sensores + ou -.

No painel indicador aparece o nível de limpeza e o símbolo I→I. A autolimpeza inicia-se passados alguns segundos.

Pouco depois do início, a porta do forno bloqueia. O símbolo  acende-se no painel indicador. Só quando se apagar o símbolo  será possível voltar a abrir a porta do forno.


A autolimpeza terminou

No painel indicador aparece . O forno deixa de aquecer. Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se. É possível voltar a abrir a porta do forno quando o símbolo  do painel indicador se apagar.

Alterar o nível de limpeza


Após o início, não é possível alterar o nível de limpeza.

Interromper a autolimpeza

Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se. É possível voltar a abrir a porta do forno quando o símbolo  do painel indicador se apagar.


Adiar o tempo de finalização

O forno permite programar a hora pretendida para a conclusão da autolimpeza. Deste modo, é possível efectuar a autolimpeza, por exemplo, durante a noite para se poder utilizar o forno durante o dia.

Programar, como se descreve nos pontos 1 e 2. Antes de se iniciar a autolimpeza, pressionar três vezes o sensor  e atrasar o tempo de finalização, utilizando os sensores + ou -.

O forno passa para o modo de espera. No painel indicador aparece o nível de limpeza e o símbolo →I. Quando se inicia a autolimpeza, aparece o nível de limpeza e o símbolo I→I. O símbolo →I apaga-se.

Consultar as regulações de tempo

Para consultar a duração do nível de limpeza ou a hora de finalização da autolimpeza, pressionar repetidamente o sensor  até que se acenda o símbolo pretendido. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Após a autolimpeza

Depois do interior do forno ter arrefecido, limpar os restos de cinza com um pano húmido.

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 estabelecimentos especializados 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. |
| Visor | Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos. |
| Vidros da porta | Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro. |

| Zona | Produtos de limpeza |
|------------------------------------|---|
| Tampa da porta | Produtos específicos para a limpeza de aço inoxidável (podem ser adquiridos nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados). Observar as indicações do fabricante. |
| 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. Utilizar preferencialmente a função de autolimpeza. Sobre este tema, consultar o capítulo <i>Autolimpeza</i> . |
| Base do gavetão do forno | Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano. |
| Tampa de vidro da lâmpada do forno | Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. |
| 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 .

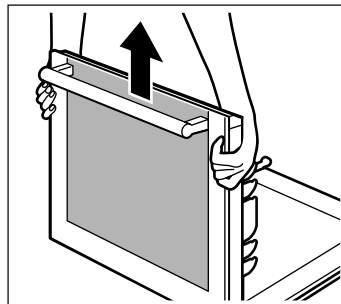
A lâmpada acende-se.

Apagar a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

Retirar o gavetão do forno

O gavetão do forno pode ser desmontado para facilitar a limpeza do interior do forno. Puxar o gavetão do forno completamente. Pegar no gavetão por ambos os lados, levantá-lo ligeiramente e retirá-lo. Colocá-lo cuidadosamente sobre uma superfície plana. Na parte inferior da base do forno existem componentes frágeis.

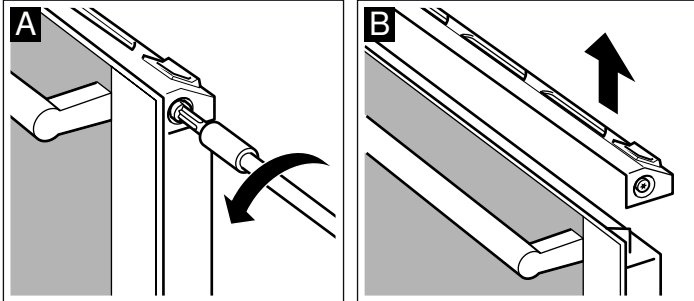


Voltar a montar a porta do forno, depois de efectuada a limpeza, seguindo os mesmos passos na ordem inversa.

Desmontar a tampa da porta

A tampa do gavetão do forno pode mudar de cor com o passar do tempo. Para uma limpeza mais profunda, recomenda-se retirar a tampa.

1. Abrir o gavetão do forno.
2. Desaparafusar a tampa da porta do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos da esquerda e da direita (figura A). Segurar o vidro exterior da porta com uma mão. O vidro inclina-se ligeiramente para a frente.
3. Retirar a tampa (figura B).



Assegurar que o gavetão do forno não se fecha enquanto a tampa não estiver montada. O vidro exterior pode ficar danificado.

Limpar a cobertura utilizando um produto específico para a limpeza de aço inoxidável.

4. Voltar a colocá-la e fixá-la.
5. Fechar o gavetão do forno.

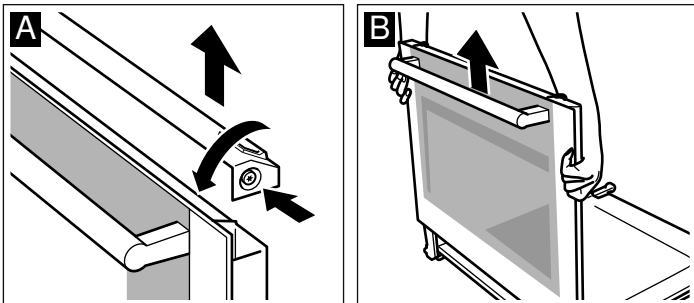
Desmontar e montar os vidros da porta

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

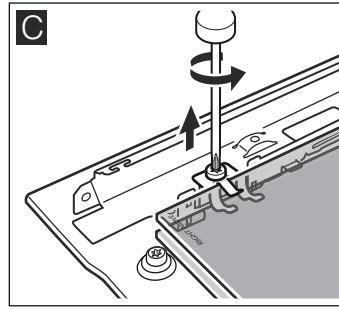
Ao desmontar os vidros interiores, tenha em atenção a sequência em que os retira. Para voltar a montar os vidros na sequência correcta, oriente-se pelo número que está escrito no vidro.

Desmontar

1. Retirar o gavetão do forno.
2. Retirar a tampa superior do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos situados dos lados esquerdo e direito (Figura A).
3. Segurar nos vidros com as mãos (esquerda e direita) e retirá-los puxando para cima (Figura B). Colocá-los sobre um pano com a pega virada para baixo. O vidro interior que contém os ganchos não deve ser retirado do gavetão do forno.



4. Desaparafusar os grampos dos lados esquerdo e direito, e retirá-los (Figura C). Retirar o vidro superior e os grampos para poder limpar.



5. Retirar o vidro inferior.

Limpar os vidros com um limpavidros e um pano suave.

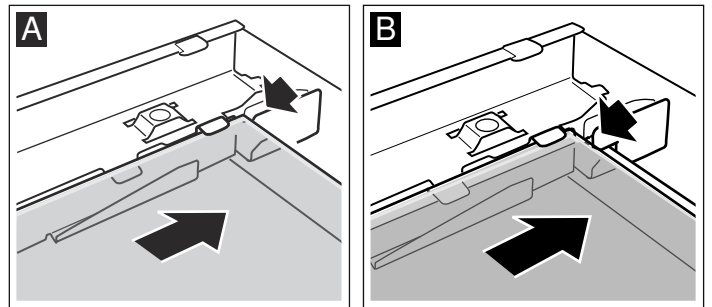
⚠ Perigo de ferimentos!

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

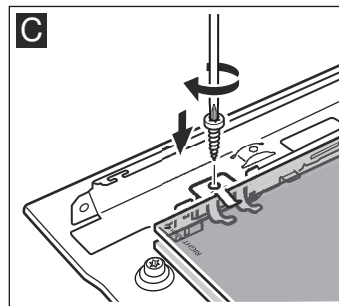
Montar

Ao proceder à montagem, verificar se a indicação "right above" na parte inferior esquerda de ambos os vidros está invertida.

1. Introduzir o vidro inferior para trás, inclinando-o (Figura A).
2. Introduzir o vidro superior (Figura B).



3. Colocar e apertar os grampos do lado esquerdo e direito (Figura C).



4. Introduzir os vidros no suporte do gavetão.
5. Colocar e enroscar a tampa. Se não for possível enroscar a tampa, verificar se os vidros estão correctamente colocados no suporte.
6. Fechar o gavetão 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 defeituoso. | 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. |
| No painel indicador acende-se ☹ e zeros. | Corte no fornecimento eléctrico. | Acertar novamente a hora. |
| O forno não aquece. | Os contactos têm pó. | Rodar o comando giratório várias vezes em ambas as direcções. |
| A porta do forno não se abre. O símbolo 🔒 acende-se no painel indicador. | A porta do forno ficou bloqueada devido à autolimpeza 🧼. | Esperar até que o forno arrefeça e o símbolo 🔒 se apague. |
| No painel indicador aparece FB . | A desconexão automática foi activada. | Rodar o comando de funções até à posição zero. |

Mensagens de erro

Quando aparecer, no indicador, uma mensagem de erro com **E**, pressionar o sensor ☹. A mensagem desaparece. A função de tempo regulada apaga-se. Se a mensagem de erro não desaparecer, contactar o Serviço de assistência técnica.

As mensagens de erro seguintes podem ser resolvidas pelo próprio utilizador.

| Mensagem de erro | Causa possível | Solução/conselhos |
|------------------|--|---|
| E011 | Pressionou um sensor durante demasiado tempo ou este está preso. | Pressionar todos os sensores, um por um. Confirmar se há algum sensor preso, tapado ou sujo. |
| E106 | O bloqueio da porta foi activado com a porta aberta. | Pressionar o sensor ☹. Agora poderá voltar a programar. |
| E115 | A temperatura no interior do forno é demasiado alta. | A porta do forno está bloqueada e o aquecimento foi interrompido. Esperar até o forno arrefecer. Pressionar o sensor ☹ e voltar a acertar a hora. |

⚠ 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.

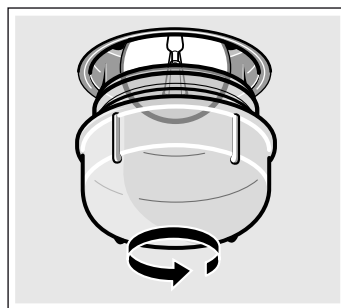
Substituir a lâmpada do forno

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.

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.

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.

Função Ar quente eco

Com a função Ar quente eco é possível obter uma poupança significativa de energia ao cozinhar pratos a um nível. Os tempos de cozedura não requerem pré-aquecimento.

Notas

- Para assegurar a máxima eficácia da função de poupança de energia, o prato deve ser introduzido com o forno frio e vazio.
- Durante o tempo de cozedura, a porta do forno só deve ser aberta quando for estritamente necessário (por exemplo, para virar os alimentos). No capítulo "Tabelas e sugestões", são dados numerosos conselhos e sugestões para cozinhar.

Tabela

A tabela seguinte mostra uma selecção dos pratos que melhor se adequam à função de poupança de energia. Aqui é possível encontrar informação detalhada sobre as regulações de temperatura, acessórios e altura adequados a cada prato.

A temperatura e o tempo de cozedura podem variar consoante a quantidade, estado e qualidade dos alimentos. Por isso, estes valores são indicados na tabela em intervalos aproximados. Deve começar pelo valor mais baixo. Com uma temperatura mais baixa, obterá uma cozedura mais uniforme. Se o resultado não for o esperado, seleccionar um nível de temperatura superior na próxima utilização.

Tipo de aquecimento = Ar quente eco

| | Acessório | Nível | Temperatura °C | Tempo de cozedura, minutos |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-------|----------------|----------------------------|
| Bolos e doçaria | | | | |
| Bolo de massa de pão-de-ló, fácil | grelha + forma rectangular | 2 | 170-180 | 55-65 |
| Bolo de manteiga | grelha + forma rectangular | 2 | 150-160 | 75-85 |
| Base para tarte | tabuleiro de forno plano | 3 | 180-200 | 30-45 |
| Tarte de fruta (p. ex., cerejas) | forma desmontável de metal, Ø 26 cm | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Bolo de tabuleiro com fermento | tabuleiro de forno plano | 3 | 160-170 | 30-40 |
| Bolo mármore | grelha + forma rectangular | 2 | 160-170 | 100-110 |
| Bolo de Sabóia | grelha + forma | 2 | 150-160 | 85-95 |

| | Acessório | Nível | Temperatura °C | Tempo de cozedura, minutos |
|--|---------------------------------|--------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Bolo de água | grelha + forma esmaltada escura | 2 | 165-175 | 35-45 |
| Bolo tradicional espanhol, 3 ovos | grelha + forma esmaltada escura | 1 | 160-170 | 45-55 |
| Tarte de maçã | tabuleiro universal fundo | 3 | 170-180 | 65-75 |
| Bolinhos e biscoitos | tabuleiro de forno plano | 3 | 130-140 | 20-30 |
| Triângulos de nozes | tabuleiro de forno plano | 3 | 185-195 | 35-45 |
| Bicos-de-pato de manteiga (12 unidades) | tabuleiro de forno plano | 3 | 170-180 | 20-25 |
| Torta | tabuleiro de forno plano | 3 | 160-170 | 15-20 |
| Madalenas | tabuleiro de forno plano | 3 | 150-160 | 30-40 |
| Tarte de maçã, em forma circular | forma de metal, Ø 31 cm | 3 | 230-250 | 30-40 |
| Quiche | forma de metal, Ø 31 cm | 3 | 200-220 | 55-65 |
| Bolo de frutas | forma rectangular | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Folhados de alperce | tabuleiro de forno plano | 3 | 190-200 | 30-40 |
| Biscoitos com pedaços de chocolate | tabuleiro de forno plano | 3 | 140-150 | 35-45 |
| Biscoitos de manteiga | tabuleiro de forno plano | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Pastéis recheados com creme | tabuleiro universal fundo | 3 | 210-220 | 40-50 |
| Laços de massa folhada | tabuleiro de forno plano | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Pão (1 kg) | tabuleiro de forno plano | 3 | 200-210 | 55-65 |
| Carnes | | | | |
| Vitela assada (1,5 kg de acém de vitela) | grelha + recipiente fechado | 2 | 200-210 | 110-120 |
| Porco assado (1 kg) | grelha + recipiente aberto | 2 | 180-190 | 110-120 |
| Lombo de vitela / rosbife, mal passado (1 kg) | grelha + recipiente aberto | 2 | 240-250 | 35-45 |
| Lombo de vitela / rosbife, meio passado (1 kg) | grelha + recipiente aberto | 2 | 250-260 | 45-55 |
| Peixe | | | | |
| Dourada/robalo no forno (2 unidades, 350 g cada uma) | tabuleiro universal fundo | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Dourada ao sal (2 unidades, 450 g cada uma) | tabuleiro de forno plano | 3 | 180-190 | 40-50 |
| Pescada (1 unidade de 1 kg) | tabuleiro de forno plano | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Trutas (2 unidades, 300 g cada uma) | tabuleiro de forno plano | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Tamboril (2 unidades, 400 g cada uma) | tabuleiro de forno plano | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Comida pré-cozinhada congelada | | | | |
| Pizza congelada base fina | grelha | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Pizza com base grossa | grelha | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Batatas fritas no forno | tabuleiro de forno plano | 3 | 210-220 | 20-30 |
| Asinhas de frango | tabuleiro de forno plano | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Douradinhos de peixe | tabuleiro de forno plano | 3 | 210-220 | 20-30 |
| Pão pré-cozido | tabuleiro universal fundo | 3 | 180-200 | 10-20 |
| Minifolhados recheados | tabuleiro de forno plano | 3 | 180-190 | 15-25 |
| Lasanha congelada (450 g) | grelha | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Lasanha (2 unidades de 450 g cada uma) | grelha | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Palitos de mozzarella | tabuleiro de forno plano | 2 | 230-240 | 15-25 |
| Jalapenhos | tabuleiro de forno plano | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Outros | | | | |
| Gratinado de batata | grelha + recipiente aberto | 2 | 155-165 | 75-85 |
| Lasanha fresca | grelha + recipiente aberto | 2 | 175-180 | 50-60 |

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

A melhor forma para cozer um bolo é colocá-lo num nível com calor superior e inferior

Se cozer utilizando o modo Ar quente 3D

, recomenda-se os seguintes níveis para introduzir os acessórios:

- Bolos em formas: nível 2
- Bolos no tabuleiro: nível 3

Cozinhar em vários níveis

Utilizar o modo Ar quente 3D

.

Cozinhar em 2 níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3.
- Tabuleiro de forno: nível 1.

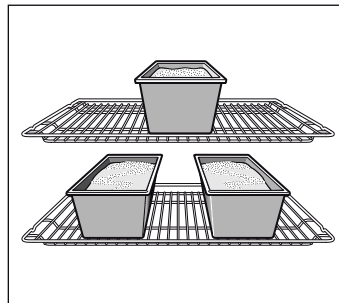
Cozinhar em 3 níveis:

- Tabuleiro universal: nível 5.
- Tabuleiro de forno: nível 3.
- Tabuleiro de forno: nível 1.

Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Nas tabelas, pode encontrar vários conselhos para confeccionar os seus pratos.

Se forem utilizadas 3 formas rectangulares ao mesmo tempo, estas devem colocar-se sobre a grelha, tal como se mostra na imagem.



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

Na tabela são apresentados os tipos de aquecimento ideais para cada tipo de bolo ou sobremesa. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e da consistência da massa. Por esta razão, nas tabelas de cozedura são sempre apresentadas margens de tempo. Deve sempre começar-se por experimentar o tempo mais curto. Com uma temperatura mais baixa, consegue-se uma cozedura mais uniforme. Caso seja necessário, deve aumentar-se para o tempo seguinte.

Se pré-aquecer o forno, os tempos de cozedura devem reduzir-se cerca de 5 ou 10 minutos.

São disponibilizadas informações adicionais em Sugestões para cozedura, como anexo das tabelas.

Para cozer apenas uma tarte num nível, colocar a forma no tabuleiro esmaltado.

Se cozer várias tartes ao mesmo tempo, podem juntar-se as formas sobre a grelha.

| Bolos em formas | Forma | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|---|----------------------------------|-------|---------------|-------------------|------------------|
| Bolos com massa de pão-de-ló, fácil | Forma de coroa/forma rectangular | 2 | | 160-180 | 60-75 |
| | 3 formas rectangulares | 3+1 | | 140-160 | 70-90 |
| Bolo de massa batida, fino | Forma de coroa/forma rectangular | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Base de tarte, massa de pão-de-ló | Tarteira | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Bolo de fruta fino, massa de pão-de-ló | Forma redonda/desmontável | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Base de pão-de-ló, 2 ovos (pré-aquecimento) | Tarteira | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Base de pão-de-ló, 6 ovos (pré-aquecimento) | Forma desmontável | 2 | | 150-170 | 40-50 |
| Base de massa mole com borda | Forma desmontável | 1 | | 180-200 | 25-35 |

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

| Bolos em formas | Forma | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|---|-----------------------|--------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Tarte de fruta ou requeijão, base de massa mole* | Forma desmontável | 1 | ☐ | 160-180 | 70-90 |
| Tarte de queijo suíça | Tabuleiro para pizzas | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Pão-de-ló em forma concêntrica | Forma concêntrica | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, base fina com cobertura leve (pré-aquecimento) | Tabuleiro para pizzas | 1 | ☐ | 270 | 10-20 |
| Bolo salgado* | Forma desmontável | 1 | ☐ | 170-190 | 45-55 |

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

| Bolos com preparação no tabuleiro | Acessórios | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|---|--|--------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Massa de pão-de-ló com cobertura seca | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 160-170 | 30-40 |
| Massa de pão-de-ló com cobertura molhada, fruta | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 140-160 | 40-50 |
| Massa com fermento com cobertura seca | Tabuleiro universal | 3 | ☐ | 170-180 | 25-35 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 150-170 | 35-45 |
| Massa com fermento com cobertura molhada, fruta | Tabuleiro universal | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 150-160 | 50-60 |
| Massa mole com cobertura seca | Tabuleiro universal | 1 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Massa mole com cobertura molhada, fruta | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Tarte de queijo suíça | Tabuleiro universal | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Torta (pré-aquecimento) | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Trança com fermento com 500 g de farinha | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Pão doce com 500 g de farinha | Tabuleiro universal | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Pão doce com 1 kg de farinha | Tabuleiro universal | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Bolo de massa folhada, doce | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 200-220 | 25-35 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 180-200 | 40-50 |
| Tarte flambê (pré-aquecimento) | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 270 | 15-20 |
| Börek | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 190-200 | 40-55 |

| Bolinhos | Acessórios | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|-----------------------------------|--|--------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Bolinhos e biscoitos | Tabuleiro universal | 3 | ☑ | 140-160 | 15-25 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 tabuleiros de forno + tabuleiro universal | 5+3+1 | ☑ | 130-150 | 25-40 |
| Bolinhos de chá (pré-aquecimento) | Tabuleiro universal | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Tabuleiro universal | 3 | ☑ | 140-150 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 140-150 | 25-35 |
| | 2 tabuleiros de forno + tabuleiro universal | 5+3+1 | ☑ | 140-150 | 25-35 |
| Bolos de amêndoa | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☑ | 110-120 | 35-45 |
| | 2 tabuleiros de forno + tabuleiro universal | 5+3+1 | ☑ | 110-120 | 35-45 |
| Suspiros | Tabuleiro universal | 3 | ☑ | 80-100 | 100-150 |
| Tartes pequenas | Grelha com tabuleiro-forma para tartes pequenas | 3 | ☐ | 180-200 | 20-25 |
| | 2 grelhas com tabuleiro-forma para tartes pequenas | 3+1 | ☑ | 160-180 | 25-30 |

| Bolinhos | Acessórios | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------------|------------------|
| Ensaimada de Maiorca | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Bolo de massa folhada | Tabuleiro universal | 3 | ☉ | 190-200 | 25-35 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☉ | 190-200 | 30-40 |
| | 2 tabuleiros de forno + tabuleiro universal | 5+3+1 | ☉ | 170-180 | 35-45 |
| Doçaria de massa com fermento | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |

Pão e pãesinhos

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

Nunca deitar água no forno quente.

| Pão e pãesinhos | Acessórios | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C | Duração em minutos |
|---|--|-------|---------------|-------------------|--------------------|
| Pão com fermento com 1,2 kg de farinha | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Pão de massa fermentada com 1,2 kg de farinha | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Pudim de pão | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 270 | 15-20 |
| Pãesinhos (sem pré-aquecimento) | Tabuleiro universal | 3 | ☐ | 200 | 20-30 |
| Pãesinhos de massa com fermento, doce | Tabuleiro universal | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | ☉ | 150-170 | 20-30 |

Sugestões e conselhos práticos para cozinhar no forno

| | |
|---|--|
| 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 doçaria (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 estiver disponível, utilizar o tabuleiro universal. |
| Os bolinhos feitos com fermento podem pegar-se uns aos outros durante a cozedura. | Tentar 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. |
| Cozinhou-se em níveis diferentes. No tabuleiro superior os bolinhos ficaram mais escuros do que no inferior. | Para cozinhar em níveis diferentes, utilizar sempre o modo Ar quente 3D ☉. Embora se coloquem vários tabuleiros para cozinhar simultaneamente, isso não significa que devam estar prontos ao mesmo tempo. |
| A cozedura de bolos molhados produz água de condensação. | A cozedura pode criar vapor de água. Uma parte deste vapor é 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 aquecim. | Temperatura em °C, nível do grelhador | Duração em minutos |
|--|--------|------------------------------|-------|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| Carne de vaca | | | | | | |
| Carne de vaca estufada | 1,0 kg | fechado | 2 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| Bife de vaca, médio | 1,0 kg | aberto | 2 | | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Rosbife, médio | 1,0 kg | aberto | 1 | | 220-240 | 60 |
| Bife, 3 cm de espessura, médio | | Grelha + tabuleiro universal | 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 fumado (p. ex. cachaço) | 1,0 kg | aberto | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Assado com toucinho fumado (p. ex. quarto dianteiro) | 1,0 kg | aberto | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |

| Carne | Peso | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C, nível do grelhador | Duração em minutos |
|---------------------------------------|--------|------------------------------|-------|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| Lombo de porco | 500 g | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 | | 230-240 | 30 |
| Porco assado, magro | 1,0 kg | aberto | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 160 |
| Lacón galego com osso | 1,0 kg | fechado | 2 | | 210-230 | 70 |
| Bife, 2 cm de espessura | | Grelha + tabuleiro universal | 5+1 | | 3 | 15 |
| Medalhões de porco, 3 cm de espessura | | Grelha + tabuleiro universal | 5+1 | | 3 | 10 |

Carne de borrego

| | | | | | | |
|----------------------------------|--------|--------|---|--|---------|-----|
| Lombo de borrego com osso | 1,5 kg | aberto | 2 | | 190-210 | 60 |
| Perna de borrego sem osso, média | 1,5 kg | aberto | 1 | | 160-180 | 120 |

Carne de caça

| | | | | | | |
|----------------------------------|--------|---------|---|--|---------|-----|
| Lombo de cabrito-montês com osso | 1,5 kg | aberto | 2 | | 200-220 | 50 |
| Perna de cabrito-montês sem osso | 1,5 kg | fechado | 2 | | 210-230 | 100 |
| Javali assado | 1,5 kg | fechado | 2 | | 180-200 | 140 |
| Veado assado | 1,5 kg | fechado | 2 | | 180-200 | 130 |
| Coelho | 2,0 kg | fechado | 2 | | 220-240 | 60 |

Carne picada

| | | | | | | |
|------------------------|----------------|--------|---|--|---------|----|
| Assado de carne picada | 500 g de carne | aberto | 1 | | 180-200 | 80 |
|------------------------|----------------|--------|---|--|---------|----|

Salsichas

| | | | | | | |
|-----------|--|------------------------------|-----|--|---|----|
| Salsichas | | Grelha + tabuleiro universal | 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 aquecim. | Temperatura em °C, nível do grelhador | Duração em minutos |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------|-------|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| Frango, inteiro | 1,2 kg | Grelha | 2 | | 220-240 | 60-70 |
| Galinha, inteira | 1,6 kg | Grelha | 2 | | 210-230 | 80-90 |
| Frango, metades | de 500 g cada uma | Grelha | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Peças de frango | de 150 g cada uma | Grelha | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Peças de frango | de 300 g cada uma | Grelha | 3 | | 210-230 | 35-45 |
| Peito de frango | de 200 g cada um | Grelha | 3 | | 3 | 30-40 |
| Pato, inteiro | 2,0 kg | Grelha | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Peito de pato | de 300 g cada um | Grelha | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Ganso, inteiro | 3,5-4,0 kg | Grelha | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Pernas de ganso | de 400 g cada uma | Grelha | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Peru pequeno, inteiro | 3,0 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Carne de peru enrolada | 1,5 kg | aberto | 1 | | 200-220 | 110-130 |
| Peito de peru | 1,0 kg | fechado | 2 | | 180-200 | 90 |
| Parte de cima de coxa de peru | 1,0 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | 90-100 |

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 | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C, nível do grelhador | Duração em minutos |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|-------|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| Peixe, inteiro | de aprox. 300 g | Grelha | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Grelha | 2 | | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Grelha | 2 | | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | fechado | 2 | | 190-210 | 70-80 |
| Barriga de peixe, 3 cm de espessura | | Grelha | 3 | | 2 | 20-25 |
| Filete de peixe | | fechado | 2 | | 210-230 | 25-30 |

Conselhos para assar e grelhar

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

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 do tamanho do recipiente e do nível a que se encontra. Os dados apresentados na tabela são apenas valores de referência.

| Prato | Acessórios e recipientes | Nível | Tipo aquecim. | 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 | | 180-200 | 35-45 |
| | Forminhas individuais | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Gratinado de massa | Forma para gratinar | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasanha | Forma para gratinar | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinado | | | | | |
| Gratinado de batatas com ingredientes crus, máx. 4 cm de altura | 1 forma para gratinar | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 formas para gratinar | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Torradas | | | | | |
| 4 unidades, gratinadas | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 unidades, gratinadas | Grelha + tabuleiro universal | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

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 aquecim. | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|---|--|-------|---------------|-------------------|------------------|
| Pizza ultracongelada | | | | | |
| Pizza com base fina | Tabuleiro universal | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | Tabuleiro universal + grelha | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| Pizza com base grossa | Tabuleiro universal | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + grelha | 3+1 | | 170-190 | 30-40 |
| Pizza-baguete | Tabuleiro universal | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Tabuleiro universal | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza congelada | | | | | |
| Pizza (pré-aquecimento) | Tabuleiro universal | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Alimentos de batata ultracongelados | | | | | |
| Batatas fritas | Tabuleiro universal | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | | 190-200 | 35-45 |
| Croquetes | Tabuleiro universal | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Biscoitos de batata, batatas recheadas | Tabuleiro universal | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Alimentos de padaria ultracongelados | | | | | |
| Pãezinhos, baguetes | Tabuleiro universal | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Pão alemão Bretzel (massa de padaria) | Tabuleiro universal | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Alimentos de padaria pré-feitos | | | | | |
| Pãezinhos, baguetes | Tabuleiro universal | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | Tabuleiro universal + grelha | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Fritos ultracongelados | | | | | |
| Douradinhos de peixe | Tabuleiro universal | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Palitos de frango, nuggets | Tabuleiro universal | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Bolo de massa folhada ultracongelado | | | | | |
| Bolo de massa folhada | Tabuleiro universal | 3 | | 190-210 | 30-35 |

Pratos especiais

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

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 | Altura | Tipo de aquecimento | Temperatura | Tempo |
|------------------------------------|---|------------------------------|---------------------|---|-------------------------|
| iogurte | Colocar as taças ou os pequenos boiões | na base do interior do forno | | Pré-aquecer a 50 °C 50 °C | 5 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. |

Descongelar

O tempo de descongelação depende do tipo e da quantidade dos alimentos.

Ter em atenção as indicações do fabricante inscritas na embalagem.

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

Colocar a ave num prato com a parte do peito virada para baixo.

Nota: A lâmpada de iluminação do forno não se acende até atingir os 60 °C de temperatura. Deste modo, consegue-se uma regulação precisa ideal.

| Prato | Acessórios | Altura | Tipo de aquecimento | Temperatura |
|---|------------|--------|---------------------|-------------|
| Produtos congelados delicados P. ex. tartes de nata, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, frutas, etc. | Grelha | 1 | | 30 °C |
| Outros produtos congelados Frango, enchidos e carne, pão e pãezinhos, bolos e outros produtos de doçaria | Grelha | 1 | | 50 °C |

Secar

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

Deixar escorrer bem a água e secá-los completamente.

Colocar o tabuleiro universal na altura 3 e a grelha na altura 1.

Cobrir o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou papel pergaminho.

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

Nota: Se as frutas ou os legumes tiverem muito sumo ou água, devem ser voltados várias vezes. Quando estiverem secos, separá-los imediatamente do papel.

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 universal na altura 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 universal.

3. Fechar a porta do forno.

4. Colocar o comando de funções na posição 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, pêsegos, 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.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida produz-se especialmente em alimentos de cereal e batata preparados a temperaturas elevadas, por exemplo, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão e doçaria fina (biscoitos, bolinhos com especiarias, biscoitos natalícios).

Conselhos para preparar alimentos com baixo teor de acrilamida

| | |
|-------------------------|---|
| Geral | <ul style="list-style-type: none">■ Limitar o tempo de cozedura tanto quanto possível.■ Dourar os alimentos sem nunca os torrar demasiado.■ Os alimentos de maior dimensão e espessura contêm pouca acrilamida. |
| Cozer | Com calor superior e inferior máx. a 200 °C Com modo Ar quente 3D máx. a 180 °C. |
| Bolinhos e biscoitos | Com calor superior e inferior máx. a 190 °C. Com modo Ar quente 3D máx. a 170 °C. O ovo ou a gema do ovo reduzem a formação de acrilamida. |
| Batatas fritas no forno | Distribuir numa única camada e de forma homogénea pelo tabuleiro. Levar ao forno cerca de 400 g por tabuleiro para que as batatas não fiquem ressequidas |

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

Cozer em 2 níveis:

Colocar sempre o tabuleiro universal fundo no nível superior e o tabuleiro de forno plano no nível inferior.

Cozer em 3 níveis:

Colocar sempre o tabuleiro universal fundo no nível superior.

Biscoitos de manteiga:

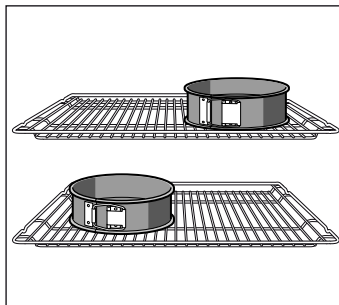
Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã com cobertura em 1 nível:


Colocar formas desmontáveis escuras separadas entre si.
















Bolo de maçã com cobertura em 2 níveis:

Colocar formas desmontáveis escuras sobrepostas.



Bolos em formas de folha-de-flandres desmontáveis:

Cozer com calor superior e inferior  em 1 nível. Utilizar o tabuleiro universal em vez da grelha e colocar por cima as formas desmontáveis.

| Prato | Acessórios e formas | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|--|---|-------|---|-------------------|------------------|
| Biscoitos de manteiga (pré-aquecimento*) | Tabuleiro universal | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal | 3 |  | 140-150 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 |  | 140-150 | 25-35 |
| | 2 tabuleiros de forno + tabuleiro universal | 5+3+1 |  | 140-150 | 25-35 |
| Bolinhos (pré-aquecimento*) | Tabuleiro universal | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 |  | 140-160 | 25-35 |
| | Tabuleiro universal | 3 |  | 150-160 | 25-30 |
| | 2 tabuleiros de forno + tabuleiro universal | 5+3+1 |  | 140-150 | 25-30 |
| Bolo de água (pré-aquecimento*) | Forma desmontável na grelha | 2 |  | 170-180 | 30-40 |
| Bolo de água | Forma desmontável na grelha | 2 |  | 165-175 | 35-45 |
| Bolo de tabuleiro com fermento | Tabuleiro universal | 3 |  | 160-180 | 30-40 |
| | Tabuleiro universal | 3 |  | 150-170 | 30-45 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 |  | 160-170 | 30-40 |
| Bolo de maçã com cobertura | Grelha + 2 formas desmontáveis Ø 20 cm. | 1 |  | 190-210 | 70-90 |
| | 2 grelhas + 2 formas desmontáveis Ø 20 cm. | 3+1 |  | 170-190 | 60-80 |

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer o forno

É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.

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 2/3 do tempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000728600

01
940328