

manual de instrucciones

Horno empotrado 3HB526X.M
Forno de encastrar 3HB526X.M

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	22

Indicaciones de seguridad importantes	3
Causas de daños.....	4
Su nuevo horno	5
Panel de mando.....	5
Teclas e indicadores.....	5
Mando de funciones	5
Mando de temperatura.....	6
Compartimento de cocción	6
Accesorios	6
Introducción de los accesorios.....	6
Antes del primer uso	7
Confirmar el indicador	7
Calentar el horno	7
Limpiar los accesorios.....	7
Programar el horno	7
Tipo de calentamiento y temperatura	7
Calentamiento rápido.....	7
Programar las funciones de tiempo	8
Reloj avisador.....	8
Duración del ciclo de cocción	8
Seguro para niños	9
Cuidados y limpieza	9
Productos de limpieza	9
Descolgar y colgar las rejillas	10
Montar y desmontar el cristal de la puerta.....	10
¿Qué hacer en caso de avería?	11
Tabla de averías.....	11
Cambiar la lámpara del techo del horno	11
Cristal protector.....	11
Servicio de Asistencia Técnica	11
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	11
Consejos sobre energía y medio ambiente	12
Ahorrar energía	12
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	12
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	12
Pasteles y repostería.....	12
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	14
Carne, aves, pescado.....	15
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill.....	17
Gratinados y tostadas.....	18
Productos preparados.....	18
Platos especiales.....	19
Descongelar.....	19
Desecar	19
Confitar	20
Acrilamida en los alimentos	20
Comidas normalizadas	21
Hornear	21
Asar al grill.....	21

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de

que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

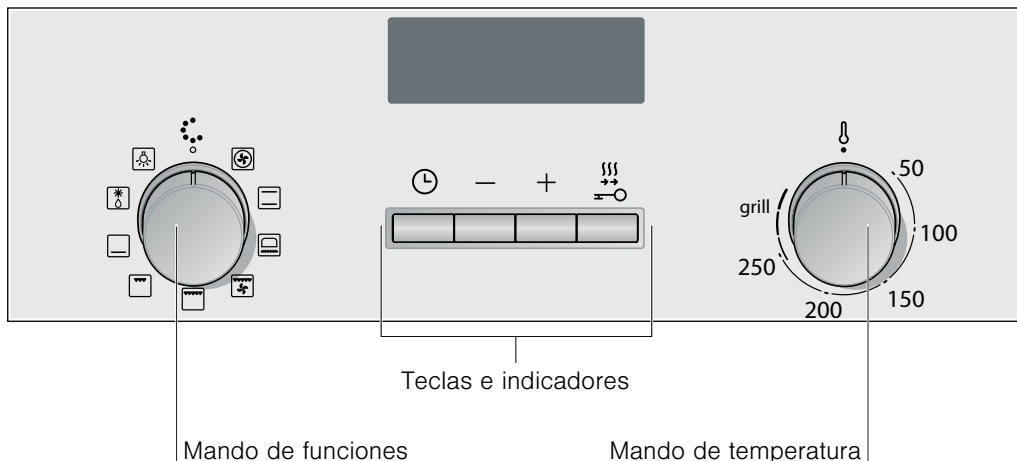
Su nuevo horno

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

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

Panel de mando

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



Mandos giratorios

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

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador se muestran los valores configurados.

Tecla	Uso
	Funciones de tiempo. Seleccionar el reloj avisador y la duración del ciclo de cocción .
-	Menos. Reducir los valores configurados.
+	Más. Aumentar los valores configurados.
	Calentamiento rápido. Calentar el horno de forma especialmente rápida.
	Seguro para niños. Bloquear y desbloquear el panel de mando.

En el indicador, la flecha ► se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano.

Mando de funciones

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

Posición	Uso
0	Posición cero. El horno se apaga.
	Aire caliente 3D*. Para pasteles y repostería en hasta tres niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular de la placa posterior en el compartimento de cocción.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.






Posición	Uso
	Calor superior/inferior. Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
	Función pizza. Preparación rápida de productos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Grill con circulación de aire. Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
	Grill, superficie amplia. Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
	Grill, superficie reducida. Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, 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.
	Descongelar. Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
	Lámpara del horno. Encender la lámpara de iluminación del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se programa cualquier función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para programar la temperatura y el nivel de grill.


Posición	Significado
●	Posición cero El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura La temperatura en el compartimento de cocción en °C. Excepción: la temperatura máxima con aire caliente 3D  y con la función pizza  275 °C; para la descongelación  60 °C.
-, -, —	Niveles de grill Los niveles para el grill, superficie reducida  y amplia  . - = nivel 1, mínimo - = nivel 2, medio — = nivel 3, máximo

Cuando el horno está calentando, en la parte izquierda del indicador se iluminan dos flechas ► superpuestas. En las pausas de calentamiento se apagan.

Compartimento de cocción

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

Lámpara del horno

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. Con la posición  del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

Ventilador

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

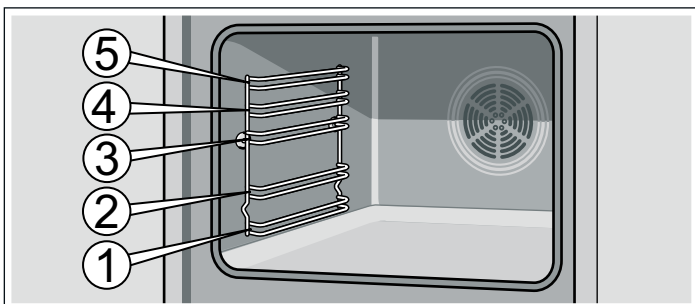
Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

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

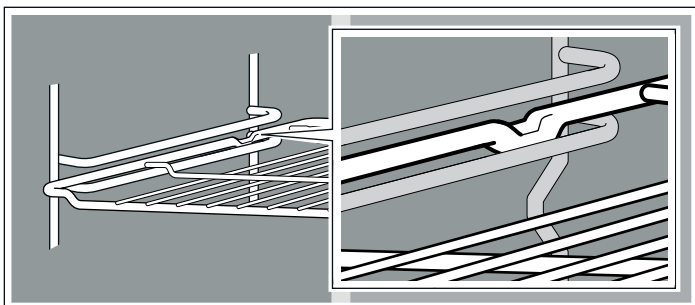
Introducción de los accesorios

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



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

Al introducir un accesorio en el compartimento de cocción, asegurarse de que la curvatura quede detrás del accesorio. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.




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

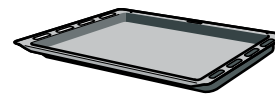
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.



Parrilla

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

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



Bandeja universal


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

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

Antes del primer uso


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*.


Confirmar el indicador

Tras la conexión parpadea un cero en el indicador. Pulsar la tecla  para confirmar. El indicador desaparece.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora

con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

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

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

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


Limpiar los accesorios

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

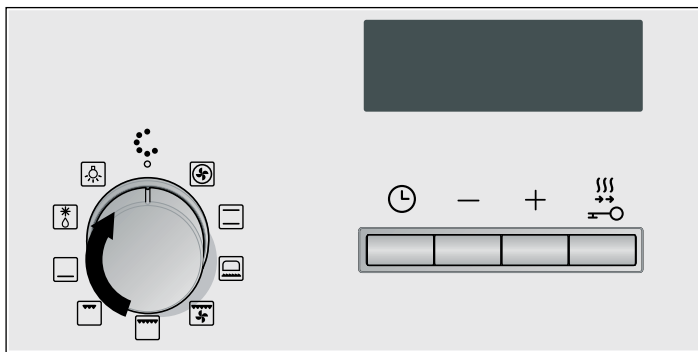
Programar el horno

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

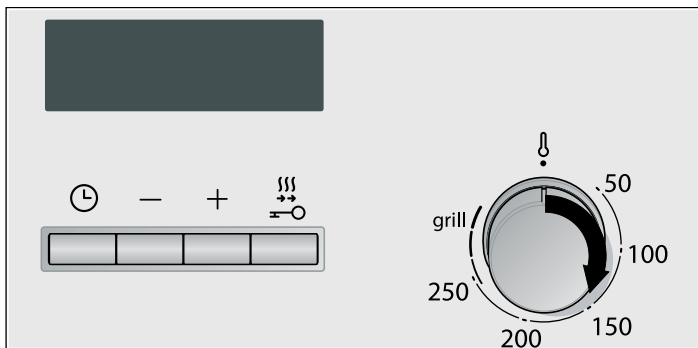
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: Calor superior/inferior  a 190 °C.

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



2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentar.

Apagar el horno

Situarse el mando de funciones en la posición cero.




Modificar los ajustes

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

Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C. Los tipos de calentamiento compatibles son:

- Aire caliente 3D 
- Calor superior/inferior 
- Función pizza 

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

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura


2. Pulsar brevemente la tecla .

En el indicador se muestran el símbolo »»» y una flecha. El horno empieza a calentar.






El calentamiento rápido ha finalizado

Suena una señal. El símbolo »»» y la flecha del indicador se apagan. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido








Pulsar brevemente la tecla . El símbolo »»» del indicador se apaga.


Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. La flecha  muestra qué función de tiempo se encuentra seleccionada. Con las teclas  o  es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .


Reloj avisador

El modo de funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo, se distingue entre el final del tiempo programado en el reloj avisador y la desconexión automática del horno (tiempos de cocción).



1. Pulsar una vez la tecla . En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo y la flecha  se sitúa delante de .
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas  o . Tecla  valor recomendado = 10 minutos Tecla  valor recomendado = 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. Los demás símbolos de tiempo se apagan.


El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 0. Apagar el reloj avisador con la tecla .


Modificar el tiempo del reloj avisador





Modificar el tiempo del reloj avisador con la tecla  o . El cambio se aplica tras unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0 con la tecla . El cambio se aplica tras unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para visualizar el reloj temporizador  o el tiempo de cocción , pulsar varias veces la tecla  hasta que la flecha  se visualice delante del símbolo deseado.




El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

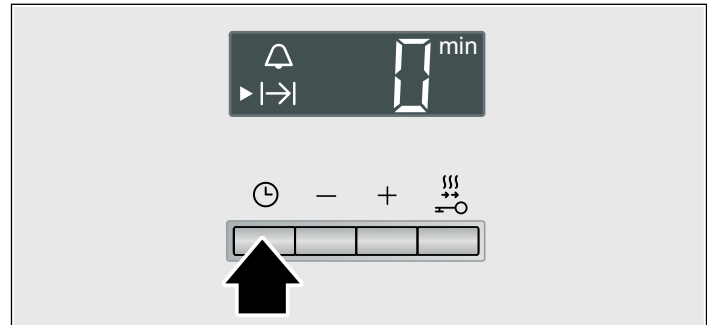
Duración del ciclo de cocción





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

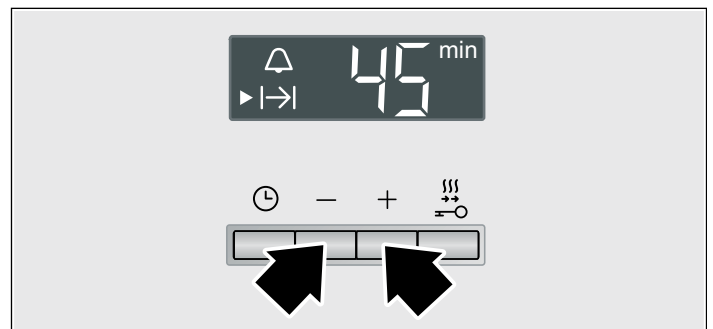
Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.


1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

3. Pulsar dos veces la tecla . En el indicador se muestra 0. Se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .







4. Programar la duración con la tecla  o . Valor recomendado de la tecla  = 30 minutos Valor recomendado de la tecla  = 10 minutos






Tras unos segundos se enciende el horno. En el indicador se muestra el transcurso de la duración y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.

La duración ha finalizado



Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0. Pulsar la tecla . Se puede programar una nueva duración con las teclas  o .

O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.


Modificar la duración del ciclo de cocción





Modificar la duración con las teclas  o . El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Cancelar la duración

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0 con la tecla . El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para visualizar el reloj temporizador  o el tiempo de cocción , pulsar varias veces la tecla  hasta que la flecha  se visualice delante del símbolo deseado.

El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.


Seguro para niños


El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños activado.

Activar el seguro para niños


El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero.


Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo .

El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  del indicador se apaga. El seguro para niños está desactivado.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

Productos de limpieza

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

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.


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

Zona	Productos de limpieza
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No extraer los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

La placa posterior está revestida con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, proceder del siguiente modo:

1. Limpiar a fondo la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción.
2. Programar el aire caliente 3D .
3. Calentar el horno vacío y cerrado durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera. Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el compartimento de cocción.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si cae limpiador para hornos sobre ella por descuido, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

Limpiar la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción

Utilizar una bayeta y agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.

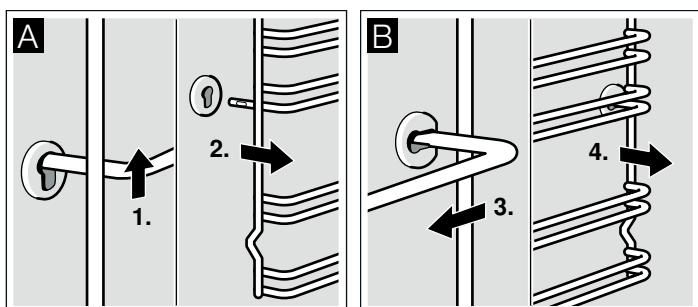
En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos o con productos de limpieza para hornos.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

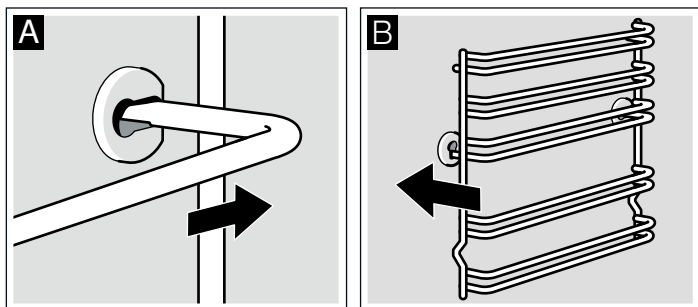
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



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

Colgar las rejillas

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



Las rejillas se ajustan a la izquierda y derecha. Tener cuidado, tal y como se indica en la imagen, de que las alturas 1 y 2 queden debajo y las alturas 3, 4 y 5 arriba.

Montar y desmontar el cristal de la puerta

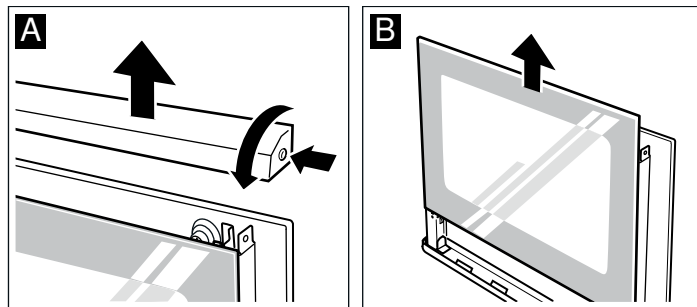
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

En función del modelo de aparato, la puerta del horno se puede abrir hacia la derecha o la izquierda.

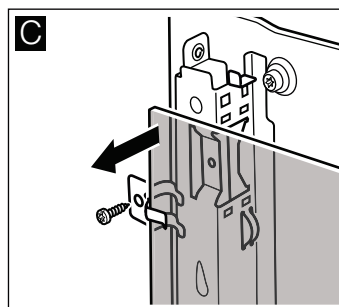
El cristal se puede montar y desmontar tanto en puertas que se abren hacia la derecha como hacia la izquierda.

Desmontar

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal con la mano.
3. Tirar del cristal hacia arriba para extraerlo (figura B).



4. Desatornillar los resortes de sujeción a izquierda y derecha y retirarlos (figura C). Extraer el cristal hacia arriba sacándolo en posición inclinada.



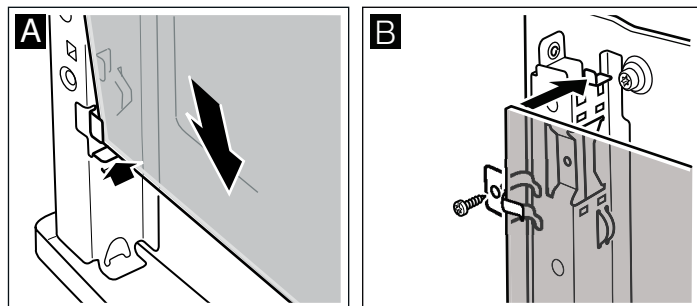
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montar

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" quede en la parte superior derecha.

1. Introducir el cristal hacia abajo en posición inclinada asegurándose de que no caiga (figura A).
2. Insertar los resortes de sujeción a derecha e izquierda en el cristal, alinearlos de tal forma que queden situados sobre el agujero roscado y atornillarlos (figura B).



3. Introducir y sujetar el cristal superior. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.
4. Colocar la cubierta y atornillarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo, consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Interrupción en la corriente.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador parpadea un cero.	Interrupción en la corriente.	Confirmar con la tecla \odot .
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.

Mensaje de error

Si en el indicador se muestra el mensaje de error E , pulsar la tecla \odot . El mensaje desaparece. Se cancela la función de tiempo ajustada.

Para solucionar la causa del mensaje, seguir las siguientes indicaciones.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está cubierta.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar si alguna tecla está atascada, cubierta o sucia.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

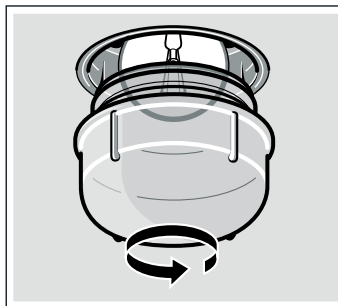
Cambiar la lámpara del techo del horno

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

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



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

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

N.º de producto.	N.º de fabricación.
------------------	---------------------

Servicio de Asistencia Técnica ☎

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina


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


Notas

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Con Calor superior/inferior  se consigue el mejor horneado de pasteles.

Al hornear con Aire caliente 3D , se recomienda la altura 2 para pasteles preparados en moldes y la altura 3 para pasteles preparados en bandeja.

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

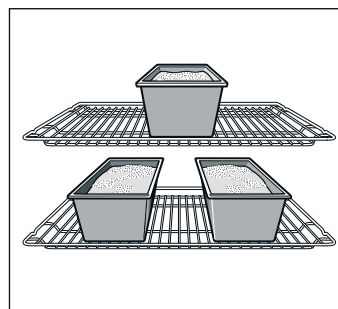
Hornear a 2 niveles:
Bandeja universal en la altura 3
Bandeja de horno en la altura 1.

Hornear a 3 niveles:
Bandeja de horno en la altura 5.
Bandeja universal en la altura 3
Bandeja de horno en la altura 1.

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

En las tablas se incluyen numerosos consejos para cada plato.

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



Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

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

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

Pasteles preparados en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde de corona/rectangular	2	⊕	160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1	⊕	140-160	60-80
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde de corona/rectangular	2	☐	150-170	65-75
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3	☐	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde desarmable/redondo	2	☐	160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalentar)	Tartera	2	☐	160-180	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2	☐	160-180	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	☐	170-190	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1	☐	170-190	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1	☐	220-240	35-45
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2	☐	150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	1	☐	250-270	10-15
Pastel salado*	Molde desarmable	1	☐	180-200	45-55

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

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa de bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-190	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⊕	150-170	35-45
Masa de bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	180-200	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⊕	140-160	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3	☐	170-190	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	⊕	150-170	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-190	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	170-190	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	☐	140-160	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bandeja universal	2	☐	210-230	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	⊕	180-200	40-50
Torta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2	☐	250-270	10-15
Börek	Bandeja universal	2	☐	180-200	40-50

Repostería pequeña	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja universal	3	☉	140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	130-150	25-35
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5	☉	130-150	30-40
Pastas de té (precalentar)	Bandeja universal	3	☐	140-150	30-40
	Bandeja universal	3	☉	140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-150	30-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5	☉	130-140	40-55
Almendrados	Bandeja universal	2	☐	100-120	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	100-120	35-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5	☉	100-120	40-50
Merengues	Bandeja universal	3	☉	80-100	100-150
Tartaletas	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	2	☐	170-190	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1	☉	160-180	25-30
Ensaimadas	Bandeja universal	2	☐	210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	☉	180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	180-200	25-35
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5	☉	170-190	35-45
Repostería de masa levadura	Bandeja universal	2	☐	180-200	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.

Al hornear a 2 alturas, introducir siempre la bandeja universal sobre la bandeja de horno.

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que se presentan en las tablas.
Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar la parte superior del pastel con un palillo. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o reducir 10 grados la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Hacer agujeritos en el pastel con un palillo. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, aumentar 10 grados la temperatura del horno y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior  en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D  . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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

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

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

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

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

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

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

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

Asar al grill

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

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

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

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

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de vacuno						
Estofado de buey	1,0 kg	Cerrado	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	Abierto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	Abierto	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. paletilla)	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		220-230	30
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	Abierto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lacón con hueso	1,0 kg	Cerrado	2		200-220	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	20
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	10
Carne de cordero						
Lomo de cordero con hueso	1,5 kg	Abierto	2		190-210	60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	Abierto	1		150-170	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

Ave

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

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

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

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

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

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		200-220	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2		190-210	80-90
Pollo, mitades	500 g/ud.	Parrilla	2		220-240	40-50
Piezas de pollo	150 g/ud.	Parrilla	3		210-230	30-40
Piezas de pollo	300 g/ud.	Parrilla	3		220-240	35-45
Pechuga de pollo	200 g/ud.	Parrilla	2		3	30-40
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-110
Pechuga de pato	300 g/ud.	Parrilla	3		240-260	30-40
Ganso, entero	3,5-4,0 kg	Parrilla	2		170-190	120-140
Muslos de ganso	400 g/ud.	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		190-210	110-130
Pechuga de pavo	1,0 kg	Cerrado	2		180-200	80-90
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.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	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		210-230	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Cerrado	2		180-200	70-80
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3		2	20-25
Filete de pescado		Cerrado	2		210-230	20-30

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 y tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	Molde para gratinar	2		170-190	35-45
	Moldes individuales	2		190-210	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

Observar las indicaciones del fabricante que se especifican en el embalaje.

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

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	2		200-220	15-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		180-200	20-30
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + parrilla	3+1		170-190	25-35
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		180-200	30-40
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, preheados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3		190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	20-25

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
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		180-200	35-40

Platos especiales

Con una temperatura baja se puede obtener tanto un delicioso yogur cremoso como una masa de levadura esponjosa.

En primer lugar, retirar los accesorios, las rejillas de soporte o las guías correderas del compartimento de cocción.

Preparar yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).
3. Verterlo todo en tazas o en pequeños tarros con tapa de rosca y colocarlos tapados en la parrilla.

4. Precalentar el compartimento de cocción como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas/los tarros sobre la base del compartimento de cocción y seguir la preparación como se indica.

Levar masa de levadura

1. Preparar la masa de levadura de la forma habitual, introducirla en un recipiente de cerámica resistente al calor y tapar el recipiente.
2. Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción.

Plato	Recipientes		Tipo de calentamiento	Temperatura	Duración del ciclo de cocción
Yogur	Tazas o tarros	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Levar masa de levadura	Recipiente resistente al calor	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 50 °C, apagar el aparato, introducir la masa de levadura en el compartimento de cocción	5 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 calentam.	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		El mando de temperatura permanece apagado
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		50 °C

Desecar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas a fondo.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

Colocar la bandeja universal a la altura 3 y la parrilla a la altura 1. Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o papel apergaminado.

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

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

Confitar

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

¡Atención!

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

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

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

Preparación

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


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

Verduras

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

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

Programación

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros 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. Ajustar el Calor inferior .
5. Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

Confitar

Fruta

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

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

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

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

Extraer los tarros

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

¡Atención!

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

Acrilamida en los alimentos

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

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

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

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.

Hornear a 3 niveles:

Introducir la bandeja universal en el centro.

Pastas de té:

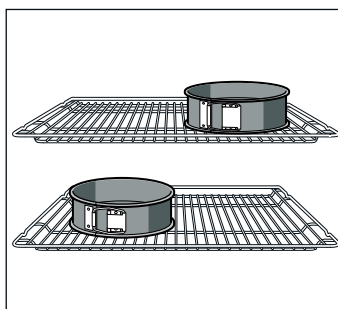
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana cubierto en 1 nivel:


Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:













Colocar los moldes desarmables en desnivel unos sobre otros, ver figura.



Pasteles en moldes desarmables de hojalata:

Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.



Nota: Para hornear, seleccionar la primera vez la temperatura más baja de las indicadas.

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té (precalentar*)	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de aluminio	1+3+5		130-140	40-55
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja de horno	3		150-170	20-35
	Bandeja de horno	3		150-170	20-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	30-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de aluminio	1+3+5		130-150	35-55
Base para tarta (precalentar*)	Molde desarmable sobre la parrilla	2		160-170	30-40
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	2		160-170	25-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 parrillas + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a 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	Duración en minutos
Dorar tostadas Precalentar durante 10 minutos	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja universal	4+1		3	25-30

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

Instruções de segurança importantes.....	23
Causas de danos.....	24
O seu novo forno	25
Painel de comando.....	25
Teclas e indicação.....	25
Selector de funções.....	25
Selector de temperatura.....	26
Interior do aparelho.....	26
O seu acessório	26
Inserir o acessório.....	26
Antes da primeira utilização	27
Confirmar a indicação.....	27
Aquecer o forno.....	27
Limpar os acessórios.....	27
Regular o forno	27
Tipo de aquecimento e temperatura.....	27
Aquecimento rápido.....	27
Regular as funções de tempo.....	28
Alarme.....	28
Tempo de duração.....	28
Fecho de segurança para crianças.....	29
Manutenção e limpeza.....	29
Produtos de limpeza.....	29
Engatar e desengatar as estruturas de suporte.....	30
Desmontar e montar os vidros da porta.....	30
Uma anomalia, que fazer?	31
Tabela de anomalias.....	31
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	31
Tampa de vidro.....	31
Serviço de Assistência Técnica	31
Número E e número FD.....	31
Conselhos energéticos e ambientais	32
Poupança energética.....	32
Eliminação ecológica.....	32
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	32
Bolos e biscoitos.....	32
Sugestões para cozer bolos.....	34
Carne, aves, peixe.....	35
Conselhos para assar e grelhar.....	37
Soufflés, gratinados, tostas.....	38
Produtos pré-confecionados.....	38
Pratos especiais.....	39
Descongelar.....	39
Desidratar.....	39
Fazer compotas.....	40
Acrilamida nos alimentos	40
Refeições de teste	41
Cozer.....	41
Grelhar.....	41

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

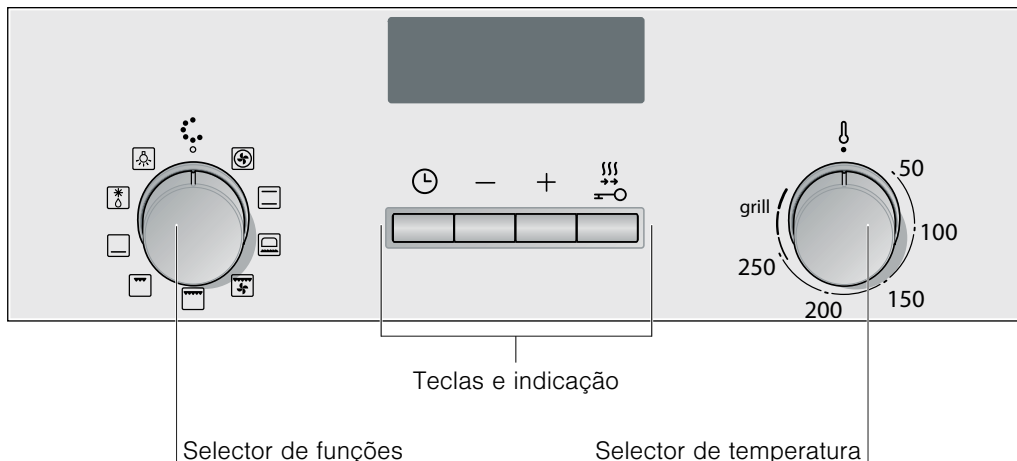
O seu novo forno

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

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

Painel de comando

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Dependendo do tipo de aparelho poderá haver diferenças nos pormenores.



Botões

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

Teclas e indicação

As teclas permitem-lhe regular diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores regulados.

Tecla	Utilização
Funções de tempo	Seleccionar o alarme e o tempo de duração .
- Menos	Reduzir os valores regulados.
+ Mais	Aumentar os valores regulados.
Aquecimento rápido	Aquecimento ultra-rápido do forno.
Fecho de segurança para crianças	Bloquear e desbloquear o painel de comando.

A função de tempo que se encontra em primeiro plano no visor é indicada pela seta antes do símbolo correspondente.

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe definir o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
0 Posição zero	O forno está desligado.
Ar quente circulante 3D*	Para bolos e biscoitos em um a três níveis. O ventilador distribui o calor do anel de aquecimento na parede traseira uniformemente pelo interior do forno.
Calor superior/ inferior	Para bolos, soufflés e assados magros, por exemplo, de carne de vaca ou caça, num único nível. O calor vem homoganeamente de cima e de baixo.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.






Posição	Utilização
Potência para pizzas	Confecção rápida de produtos congelados sem pré-aquecimento, por ex., pizza, batatas fritas ou "Strudel". A resistência inferior e a resistência circular da parede posterior aquecem.
Grelhar com ar circulante	Assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência para grelhar e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
Grelhar, grandes quantidades	Grelhar bifés, salsichas, tostas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
Grelhar, pequenas quantidades	Grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas, torradas e postas de peixe. A zona central da resistência fica quente.
Calor inferior	Para fazer compotas, dar uma cozedura final ou alourar. O calor vem de baixo.
Descongelar	Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão e bolos. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
Lâmpada do forno	Ligar a lâmpada do forno.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

Ao regular o aparelho, a lâmpada do forno acende-se.

Selector de temperatura

O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência de grelhador.


Posição	Significado
●	Posição zero O forno não aquece.
50-270	Intervalo de temperatura A temperatura no interior do aparelho em °C. Excepção: a temperatura máxima com o ar quente circulante 3 D  e na potência para pizzas  é de 275 °C, ao descongelar é de  60 °C.
-, -, -	Níveis de potência do grelhador Os níveis de potência do grelhador para grelhar, pequenas  e grandes  quantidades. - = potência 1, fraca - = potência 2, média - = potência 3, forte

Quando o forno está a aquecer, no visor à esquerda acendem-se duas setas ► sobrepostas. Nas pausas de aquecimento estas apagam-se.

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a funcionar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

Turbina de arrefecimento

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

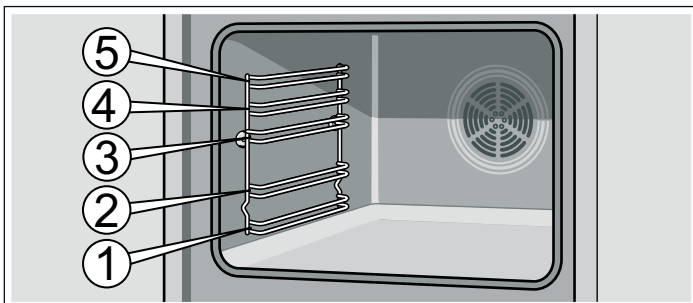
Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a turbina de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

O seu acessório

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

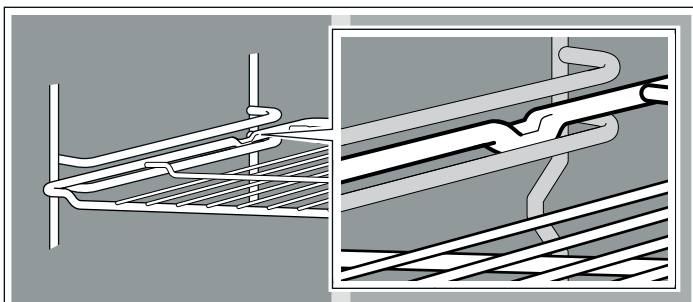
Inserir o acessório

Pode inserir o acessório no interior do aparelho em 5 níveis diferentes. Insira o acessório sempre até ao batente, para que não toque no vidro da porta.



O acessório pode ser puxado para fora até aprox. metade, até encaixar, podendo assim retirar facilmente o prato do aparelho.

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




Nota: Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Quando voltar a arrefecer, a deformação desaparece. Tal não afecta, no entanto, a sua função.

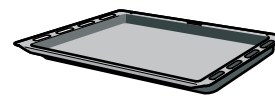
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.



Grelha

Para colocar os recipientes, formas de bolos, carne para assar, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

Insira a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo .



Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e grandes assados. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura, se grelhar directamente sobre a grelha.

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

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*.

Confirmar a indicação

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, pisca um zero no visor. Para confirmar, prima a tecla . A indicação apaga-se.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Para isso, o ideal é ligar durante uma hora o Calor

superior/inferior a 240 °C. Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

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

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

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

Limpar os acessórios

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

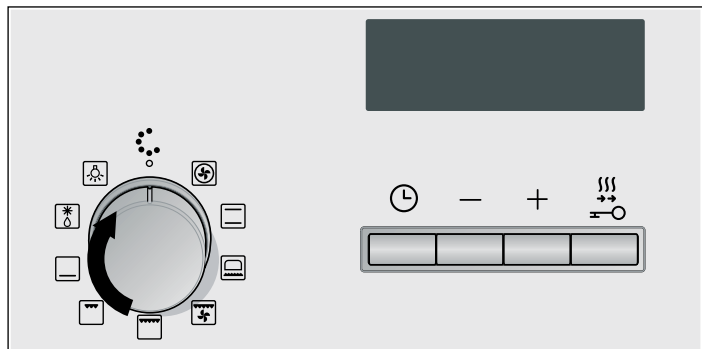
Regular o forno

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

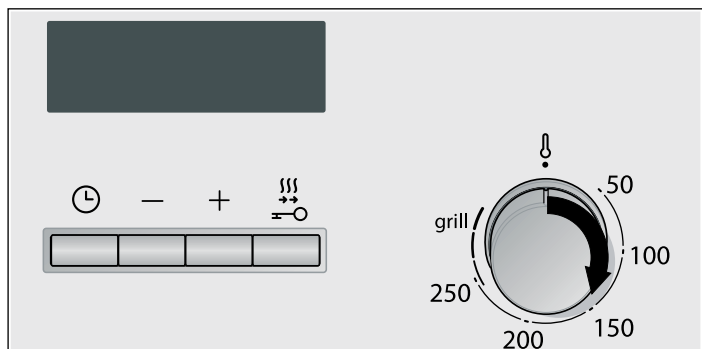
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência de grelhador.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

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

Alterar as regulações

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

Aquecimento rápido

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

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

- Ar quente circulante 3 D
- Calor superior/inferior
- Potência para pizzas

Para obter um cozinhado homogéneo, coloque o prato dentro do aparelho apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.

2. Prima brevemente a tecla .

No visor acende-se o símbolo e uma seta. O forno começa a aquecer.




O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo e a seta no visor apagam-se. Introduza o seu prato no forno.

Cancelar o aquecimento rápido





Prima brevemente a tecla . O símbolo apaga-se do visor.

Regular as funções de tempo


O seu forno tem várias funções de tempo. A tecla  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as diversas funções. Enquanto procede à regulação, todos os símbolos de tempo estão acesos. A seta  mostra-lhe a função de tempo em que se encontra. Com as teclas **+** e **-**, pode alterar uma função de tempo já regulada, quando a seta  se encontrar antes do símbolo de tempo correspondente.

Alarme

O modo de funcionamento do alarme não depende do funcionamento do forno. Tem um sinal próprio, permitindo a distinção entre o final de um tempo regulado no alarme e o desligar automático do forno (tempos de cozedura).

1. Prima a tecla  uma vez. No campo de indicação acendem-se os símbolos de tempo e a seta  encontra-se antes de .
2. Regule o tempo do alarme com as teclas **+** e **-**. Tecla **+** valor sugerido = 10 minutos Tecla **-** valor sugerido = 5 minutos
Após alguns segundos, as horas definidas são assumidas. O alarme inicia a contagem. O símbolo  está aceso no campo de indicação e a contagem decrescente do tempo do alarme é visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do alarme terminou

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação surge 0. Desligar o alarme com a tecla .


Alterar o tempo do alarme





Alterar o tempo do alarme com a tecla **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Anular o tempo do alarme

Com a tecla **-**, reponha o tempo do alarme para 0. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos todos os símbolos correspondentes. Antes do símbolo da função de tempo em primeiro plano, encontra-se a seta .




Para visualizar o relógio do temporizador  ou o tempo de cozedura , prima a tecla  várias vezes até a seta  aparecer antes do símbolo desejado. O respectivo valor aparece durante alguns segundos no campo de indicação.

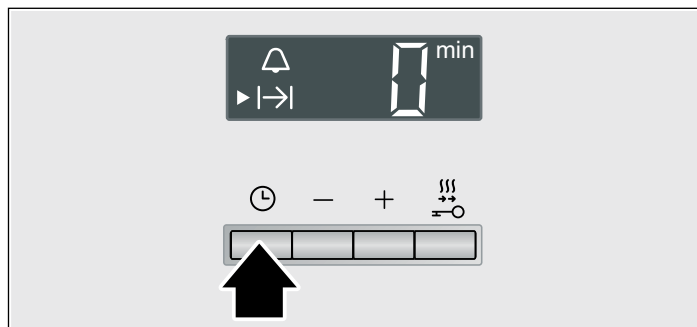
Tempo de duração

O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não há necessidade de interromper outros trabalhos para desligar o forno. Para além disso, não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura por engano.

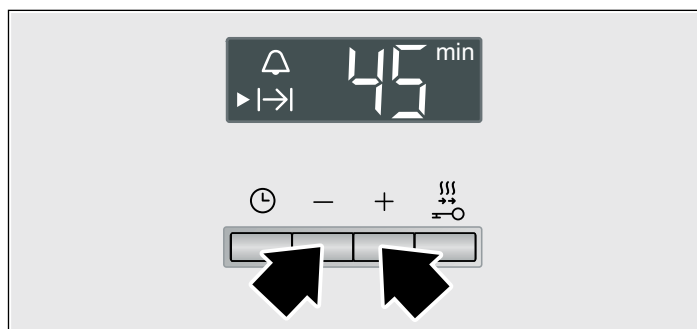
Exemplo na figura: 45 minutos de tempo de duração.


1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência de grelhador.

3. Prima a tecla  duas vezes. No visor está a indicação 0. Os símbolos de tempo estão acesos, a seta  encontra-se antes de .





4. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.
Valor sugerido com a tecla **+** = 30 minutos
Valor sugerido com a tecla **-** = 10 minutos




O forno entra em funcionamento após alguns segundos. O visor mostra a contagem decrescente do tempo de duração e o símbolo  está aceso. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.


O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O visor indica 0. Prima a tecla . Com as teclas **+** e **-**, pode regular novamente um tempo de duração. Senão, prima a tecla  duas vezes e rode o selector de funções para a posição inicial (desligado). O forno está desligado.


Alterar o tempo de duração





Altere o tempo de duração com as teclas **+** e **-**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla .

Anular o tempo de duração

Com a tecla **-**, reponha o tempo de duração para 0. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O tempo de duração foi anulado. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla .

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos todos os símbolos correspondentes. Antes do símbolo da função de tempo em primeiro plano, encontra-se a seta .

Para visualizar o relógio do temporizador  ou o tempo de cozedura , prima a tecla  várias vezes até a seta  aparecer antes do símbolo desejado. O respectivo valor aparece durante alguns segundos no campo de indicação.


Fecho de segurança para crianças

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

O forno não aceita qualquer regulação. Poderá regular o alarme e acertar as horas com a segurança para crianças activa.

Activar o fecho de segurança para crianças


O selector de funções deve estar na posição inicial.


Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

No visor surge o símbolo .

O fecho de segurança para crianças está activo.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

O símbolo  no visor apaga-se. O fecho de segurança para crianças está desactivado.

Manutenção e limpeza

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

Notas

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

Produtos de limpeza

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

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

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


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

Zona	Produtos de limpeza
Vedante Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Extensões telescópicas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails, lave de preferência com os rails fechados. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

Limpar as superfícies interiores de auto-limpeza

A parede traseira no interior do forno é revestida com cerâmica altamente porosa. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o forno estiver a funcionar. Quanto mais elevada for a temperatura e maior o tempo de funcionamento do forno, melhor o resultado.

Se, após ter utilizado o forno várias vezes, continuarem visíveis algumas sujidades, proceda do seguinte modo:

1. Limpe cuidadosamente a base, o tecto e as paredes laterais do aparelho.
2. Regule o Ar quente circulante 3 D .
3. Aqueça o forno vazio e fechado à temperatura máxima, durante aproximadamente 2 horas.

O revestimento de cerâmica é regenerado. Quando o forno tiver arrefecido, remova resíduos de cor castanha ou branca no interior do forno com água e uma esponja macia.

O revestimento pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a auto-limpeza.

Atenção!

- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, Podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.
- Nunca use produtos limpa-fornos para limpar o revestimento de cerâmica. Se, acidentalmente, cair produto limpa-fornos no revestimento, remova-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Limpar a base, o tecto e as paredes laterais do aparelho

Utilize um pano multiusos e uma solução de água quente e detergente ou água com vinagre.

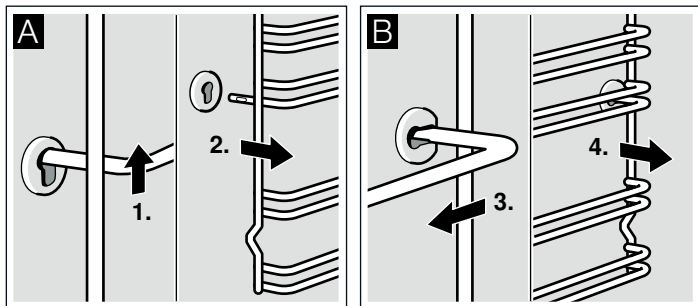
Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. Nunca limpe as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de palha de aço ou produto limpa-fornos.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

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

Desengatar as estruturas de suporte

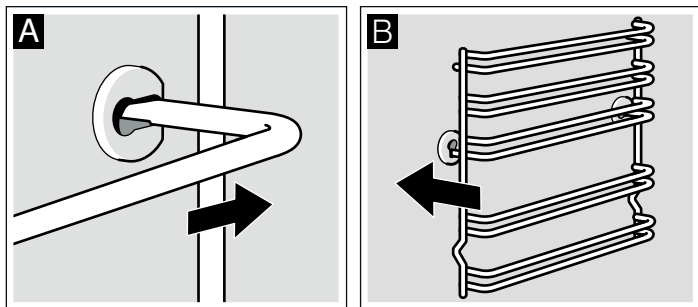
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



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

Engatar as estruturas de suporte

1. Insira primeiro a estrutura na bucha de trás, empurre um pouco para trás (figura A)
2. e depois engate na bucha da frente (figura B).



As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. Certifique-se de que, como na figura B, os níveis 1 e 2 estão em baixo e os níveis 3, 4 e 5 em cima.

Desmontar e montar os vidros da porta

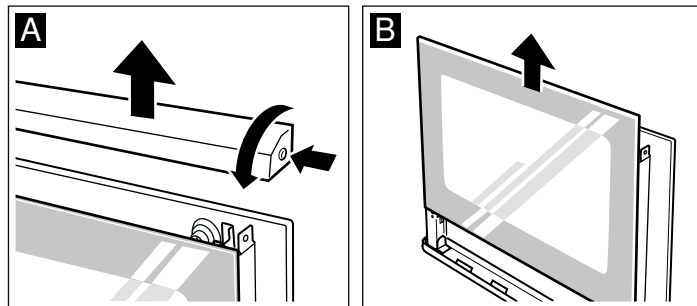
Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Dependendo do tipo de aparelho, pode abrir a porta do forno do lado direito ou do esquerdo.

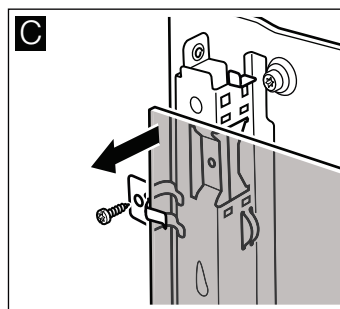
As instruções para desmontar e montar os vidros da porta são válidas para portas do forno que abrem do lado direito e do lado esquerdo.

Desmontar

1. Abra a porta do forno.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para isso, desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito (figura A). Segure no vidro com uma das mãos.
3. Retire o vidro, puxando-o para cima (figura B).



4. Desaperte e retire as molas de fixação à direita e à esquerda (figura C). Retire o vidro, puxando-o para cima na diagonal.



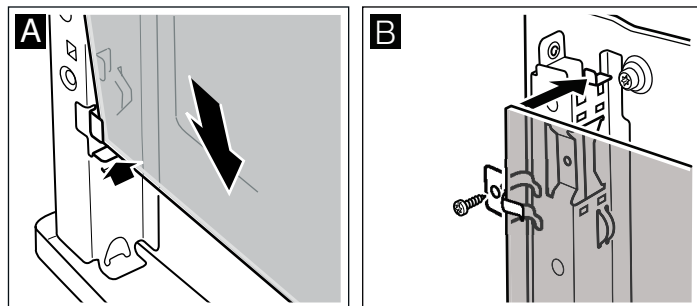
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Não utilize produtos abrasivos ou agressivos nem raspadores para vidros, pois podem danificar o vidro.

Montar

Ao montar, certifique-se de que a inscrição "right above" se encontra no canto superior direito.

1. Insira o vidro na diagonal, empurrando-o para baixo, e assegure-se de que o mesmo não cai (figura A).
2. Aplique as molas de fixação no lado direito e esquerdo do vidro, ajuste, de modo que estas fiquem sobre o orifício do parafuso, e aparafuse (figura B).



3. Insira o vidro superior e segure-o. A superfície lisa tem de ficar virada para fora.
4. Coloque a cobertura e aparafuse-a.
5. Feche a porta do forno.


Só volte a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

Uma anomalia, que fazer?


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

Tabela de anomalias

Se alguma vez não obtiver resultados perfeitos com um dos seus pratos, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

Anomalia	Causa possível	Solução / recomendações
O forno não funciona.	Falha do disjuntor.	Verifique, no quadro eléctrico, se o disjuntor está em ordem.
	Corte de corrente.	Verifique se a luz da cozinha se acende ou se outro electrodoméstico funciona.
No visor pisca um zero.	Corte de corrente.	Confirme com a tecla  .
O forno não aquece.	Há poeiras nos contactos.	Rode os manípulos dos selectores várias vezes para um lado e para o outro.

Mensagem de erro

Se no visor surgir a mensagem de erro **E**, prima a tecla . A mensagem desaparece. Uma função de tempo regulada é anulada.

Para eliminar a causa, siga as seguintes instruções.

Mensagem de erro	Causa possível	Ajuda/Recomendações
E	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo ou está coberta.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se há alguma tecla encravada, coberta ou suja.

Perigo de choque eléctrico!

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

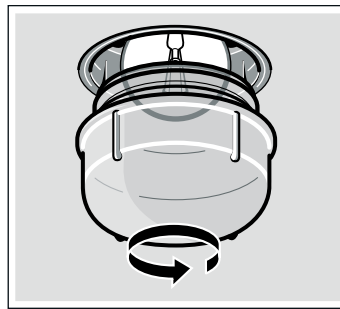
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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

Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

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



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

Tampa de vidro

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica 

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo.

Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.

- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

Com Calor superior/ inferior obtém os melhores resultados para cozer bolos.

Se utilizar o ar quente circulante 3 D , tenha em atenção o seguinte: bolos na forma, nível 2
bolos no tabuleiro, nível 3.

Cozer em vários níveis

Utilize o ar quente circulante 3 D .

Cozer em 2 níveis:

Introduza o tabuleiro universal no nível 3
Tabuleiro no nível 1.

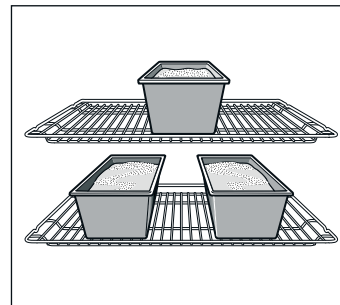
Cozer bolos em 3 níveis:

Tabuleiro no nível 5
Tabuleiro universal no nível 3
Tabuleiro no nível 1.

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

Nas tabelas encontrará várias sugestões para preparar as suas refeições.

Se levar ao forno simultaneamente 3 formas de bolo inglês, disponha-as sobre as grelhas conforme indicado na figura.



Formas

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

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

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

Tabelas

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

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

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

Bolos na forma	Forma	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	2	☉	160-180	50-60
	3 formas de bolo inglês	3+1	☉	140-160	60-80
Bolos batidos finos	Forma de buraco/de bolo inglês	2	☐	150-170	65-75
Base de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	3	☐	160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/de buraco	2	☐	160-180	50-60
Base de pão-de-ló, 2 ovos (pré-aquecer)	Forma para tarte de fruta	2	☐	160-180	20-30
Bolo de quatro quartos, 6 ovos (pré-aquecer)	Forma de mola	2	☐	160-180	40-50
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1	☐	170-190	25-35
Tarte de fruta/queijo, base de massa quebrada*	Forma de mola	1	☐	170-190	70-90
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	1	☐	220-240	35-45
Panettone	Forma de Panettone	2	☐	150-170	60-70
Pizza, massa fina com pouco recheio (pré-aquecer)	Tabuleiro de pizza	1	☐	250-270	10-15
Tartes salgadas*	Forma de mola	1	☐	180-200	45-55

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

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	150-170	35-45
Massa batida com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2	☐	180-200	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	140-160	40-50
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	3	☐	170-190	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	150-170	35-45
Massa lêveda com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	3	☐	160-180	40-50
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	150-170	50-60
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	20-30
Massa quebrada com cobertura sumarenta, fruta	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	60-70
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1	☐	210-230	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2	☐	170-190	25-35
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	3	☐	160-180	60-70
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	3	☐	140-160	90-100
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Tabuleiro universal	2	☐	210-230	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	180-200	40-50
Tarte flambée (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2	☐	250-270	10-15
Börek	Tabuleiro universal	2	☐	180-200	40-50

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	3	☉	140-160	15-25
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	130-150	25-35
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5	☉	130-150	30-40
Biscoitos (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3	☐	140-150	30-40
	Tabuleiro universal	3	☉	140-150	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	140-150	30-45
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5	☉	130-140	40-55
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2	☐	100-120	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	100-120	35-45
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5	☉	100-120	40-50
Suspiros	Tabuleiro universal	3	☉	80-100	100-150
Queques	Grelha com tabuleiro de queques	2	☐	170-190	20-25
	2 grelhas com tabuleiros de queques	3+1	☉	160-180	25-30
Bolos de massa de choux	Tabuleiro universal	2	☐	210-230	30-40
Folhados	Tabuleiro universal	3	☉	180-200	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	180-200	25-35
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5	☉	170-190	35-45
Bolos de massa lêveda	Tabuleiro universal	2	☐	180-200	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	160-180	25-35

Pão e pãezinhos

Para cozer pão, pré-aqueça o forno, excepto indicação em contrário.



Nunca deite água no forno quente.

Para cozer em 2 níveis insira sempre o tabuleiro universal sobre o tabuleiro.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2	☐	270	5
				200	30-40
Pão massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2	☐	270	8
				200	35-45
Pão árabe	Tabuleiro universal	2	☐	270	10-15
Pãezinhos (sem pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3	☐	200-220	20-30
Pãezinhos de massa lêveda, doces	Tabuleiro universal	3	☐	180-200	15-20
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☉	160-180	20-30

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido	A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o aro da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, ajuste a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura suculenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.

O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza bolos mais delicados com o Calor superior/inferior  num único nível. Rebordos sobressaídos de papel anti-aderente também podem influenciar a circulação de ar. Corte o papel anti-aderente de acordo com o tamanho do tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
O sumo da fruta deitou por fora.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso o tenha.
Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.	Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Esse espaço é suficiente para os bolos crescerem e ganharem cor a toda a volta.
Cozeu bolos em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que nos inferiores.	Para cozer em vários níveis, use sempre o Ar quente circulante 3 D  . Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comando ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

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

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

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

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Grelhar

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

Grelhe sempre com o forno fechado.

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

Vire as peças a grelhar após ⅔ do tempo.

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

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

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

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

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca para estufar	1,0 kg	fechado	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Lombo de vaca, médio	1,0 kg	aberto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbife no ponto	1,0 kg	aberto	1		220-240	60
Bifés, 3 cm de espessura, no ponto		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar	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						
Carne sem courato para assar (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
Carne com courato para assar (p. ex., pá)	1,0 kg	aberto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lombinho de porco	500 g	grelha + tabuleiro universal	3+1		220-230	30
Carne de porco para assar, magra	1,0 kg	aberto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Carne de porco defumada com osso	1,0 kg	fechado	2		200-220	70
Bifes, 2 cm de espessura		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	20
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, no ponto	1,5 kg	aberto	1		150-170	120
Carne de caça						
Lombo de veado com osso	1,5 kg	aberto	2		200-220	50
Perna de veado sem osso	1,5 kg	fechado	2		210-230	100
Carne de javali para assar	1,5 kg	fechado	2		180-200	140
Veado para assar	1,5 kg	fechado	2		180-200	130
Coelho	2,0 kg	fechado	2		220-240	60
Carne picada						
Rolo de carne picada	de 500 g de carne	aberto	1		180-200	80
Salsichas						
Salsichas		grelha + tabuleiro universal	4+1		3	15

Aves

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

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

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

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

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

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Frango, inteiro	1,2 kg	Grelha	2		200-220	60-70

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Frango, inteiro	1,6 kg	Grelha	2		190-210	80-90
Frango, metade	cada 500 g	Grelha	2		220-240	40-50
Frango em pedaços	cada 150 g	Grelha	3		210-230	30-40
Frango em pedaços	cada 300 g	Grelha	3		220-240	35-45
Peito de frango	cada 200 g	Grelha	2		3	30-40
Pato inteiro	2,0 kg	Grelha	2		190-210	100-110
Peito de pato	cada 300 g	Grelha	3		240-260	30-40
Ganso inteiro	3,5-4,0 kg	Grelha	2		170-190	120-140
Coxas de ganso	cada 400 g	Grelha	3		220-240	40-50
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		180-200	80-100
Rolo de carne de peru	1,5 kg	aberto	1		190-210	110-130
Peito de peru	1,0 kg	fechado	2		180-200	80-90
Coxa de peru	1,0 kg	Grelha	2		180-200	90-100

Peixe

Vire as postas de peixe após $\frac{2}{3}$ do tempo.

O peixe inteiro não tem de ser virado. Coloque o peixe inteiro no forno em posição de nadar, com a barbatana virada para cima. Uma batata cortada ou um recipiente pequeno, de ir ao

forno colocado na barriga do peixe, proporciona mais estabilidade.

Para estufar filetes de peixe, acrescente algumas colheres de sopa de líquido.

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Peixe, inteiro	cada aprox. 300 g	Grelha	2		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Grelha	2		180-200	60-70
	2,0 kg	fechado	2		180-200	70-80
Posta de peixe, 3 cm de espessura		Grelha	3		2	20-25
Filete de peixe		fechado	2		210-230	20-30

Conselhos para assar e grelhar

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

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

O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos. Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado. Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado. Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

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

Soufflés, gratinados, tostas

Coloque sempre o recipiente sobre a grelha.

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

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

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Soufflés					
Soufflé doce	Forma de soufflé	2		180-200	50-60
Soufflé	Forma de soufflé	2		170-190	35-45
	Formas individuais	2		190-210	25-30
Massa gratinada	Forma de soufflé	2		200-220	40-50
Lasanha	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de batata, ingredientes crus, máx. 4 cm de altura	1 forma	2		160-180	60-80
	2 formas	3+1		150-170	60-80
Torrada					
4 unidades, gratinar	grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	10-15
12 unidades, gratinar	grelha + tabuleiro universal	3+1		160-170	15-20

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

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

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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza com base de massa fina	Tabuleiro universal	2		200-220	15-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		180-200	20-30
Pizza com base de massa alta	Tabuleiro universal	2		170-190	20-30
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		170-190	25-35
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	3		170-190	20-30
Minipizza	Tabuleiro universal	3		190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	1		180-200	10-15
Produtos de batata, ultracongelados					
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3		190-210	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	30-40
Croquetes	Tabuleiro universal	3		190-210	20-25
Batatas salteadas, batatas recheadas	Tabuleiro universal	3		200-220	15-25
Artigos de pastelaria ultracongelados					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro universal	3		180-200	10-20
Rosquilhas (de massa pronta a ir ao forno)	Tabuleiro universal	3		200-220	10-20
Artigos de pastelaria pré-confeccionados					
Pãezinhos pré-cozidos, baguetes pré-cozidas	Tabuleiro universal	3		190-210	10-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		160-180	20-25

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Barritas, ultracongeladas					
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	2		220-240	10-20
Barrinhas de frango, nuggets de frango	Tabuleiro universal	3		200-220	15-25
"Strudel", ultracongelado					
"Strudel"	Tabuleiro universal	3		180-200	35-40

Pratos especiais

A baixas temperaturas, consegue preparar tanto um iogurte cremoso, como uma massa lêveda fofinha.

Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior os acessórios, os suportes das grelhas ou extensões telescópicas de que não necessita.

Preparar iogurte

1. Ferva 1 litro de leite (3,5 % de gordura) e deixe-o arrefecer até 40 °C.
2. Misture 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).

3. Deite o preparado em taças ou pequenos frascos com tampa de enroscar e coloque-os tapados sobre a grelha.
4. Pré-aqueça o forno conforme indicado.
5. Coloque as taças/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa lêveda

1. Prepare a massa lêveda como de costume, coloque-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tape-a.
2. Pré-aqueça o interior do aparelho durante 5 minutos.
3. Desligue o aparelho e coloque a massa no interior para que possa levedar.

Prato	Recipiente		Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
logurte	Taças ou frascos com tampa de enroscar	na base do aparelho		50 °C pré-aquecer 50 °C	5 min. 8 horas
Levedar massa	Coloque o recipiente resistente ao calor	na base do aparelho		pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho, colocar a massa lêveda no interior do aparelho	5 min. 20-30min.

Descongelar

Os tempos de descongelação dependem do tipo e da quantidade dos alimentos.

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os num recipiente adequado sobre a grelha.

Coloque as aves num prato com o peito virado para baixo.

Nota: A lâmpada do forno não se acende até aos 60 °C. Isso permite uma regulação precisa ideal.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura
Produtos congelados delicados por exemplo tartes de natas, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou açúcar, frutas, etc.	Grelha	1		o selector de temperatura mantém-se desligado
Outros produtos ultracongelados frango, enchidos e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros artigos de pastelaria	Grelha	1		50 °C

Desidratar

Escolha apenas frutos e legumes em bom estado e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os com um pano.

Introduza o tabuleiro universal no nível 3 e a grelha no nível 1. Forre o tabuleiro universal e a grelha com papel anti-aderente ou vegetal.

Vire com frequência os frutos e legumes muito suculentos. Imediatamente depois de secos, solte os frutos e legumes desidratados do papel.

Fruta e ervas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração, horas
600g de rodela de maçã	1+3		80	aprox. 5
800g de gomos de pêra	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de abrunhos ou ameixas	1+3		80	aprox. de 8-10
200 g de ervas aromáticas, limpas	1+3		80	aprox. 1½

Fazer compotas

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

Atenção!

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

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

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

Preparação

1. Encha os frascos, mas não demasiado.
2. Limpe os bordos dos frascos, não podem estar sujos.
3. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco.

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

Legumes

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

4. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regular

1. Introduza o tabuleiro universal no nível 2. Disponha os frascos de modo a não tocarem uns nos outros.
2. Deite ½ litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Regule o calor inferior .
5. Regule a temperatura entre 170 a 180 °C.

Fazer compotas

Fruta

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

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

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

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

Retirar os frascos

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

Atenção!

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

Acrilamida nos alimentos

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

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

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral	<ul style="list-style-type: none">■ Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura.■ Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado.■ As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Cozer	Com calor superior/inferior, no máx., a 200 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 180 °C.
Bolachas	Com calor superior/inferior, no máx., a 190 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas no tabuleiro de modo uniforme e numa única camada. Asse pelo menos 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não sequem.

Refeições de teste

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

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

Cozer

Cozer em 2 níveis:

Insira sempre o tabuleiro universal sobre o tabuleiro.

Cozer em 3 níveis:

Insira o tabuleiro universal no meio.

Biscoitos:

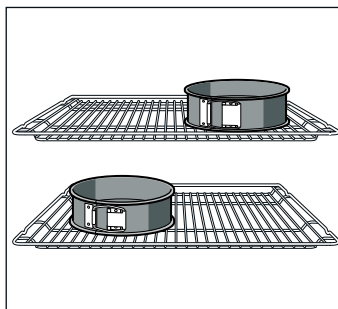
Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã escondida num só nível:


Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

Bolo de maçã escondida em 2 níveis:













Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado; consulte a imagem.



Bolos em formas de mola de folha-de-flandres:

Coza com o Calor superior/ inferior  num só um nível. Em vez da grelha, utilize o tabuleiro universal e coloque a forma de mola sobre o mesmo.



Nota: Para cozer, utilize primeiro a temperatura mais baixa das temperaturas indicadas.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Biscoitos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		140-150	30-40
	Tabuleiro	3		140-150	30-40
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-150	30-45
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5		130-140	40-55
Bolinhos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		150-170	20-35
	Tabuleiro	3		150-170	20-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	30-45
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5		130-150	35-55
Bolo de água (pré-aquecer*)	Forma de mola sobre a grelha	2		160-170	30-40
Pão-de-ló	Forma de mola sobre a grelha	2		160-170	25-40
Bolo de maçã escondida	Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grelhas + 2 formas de mola Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

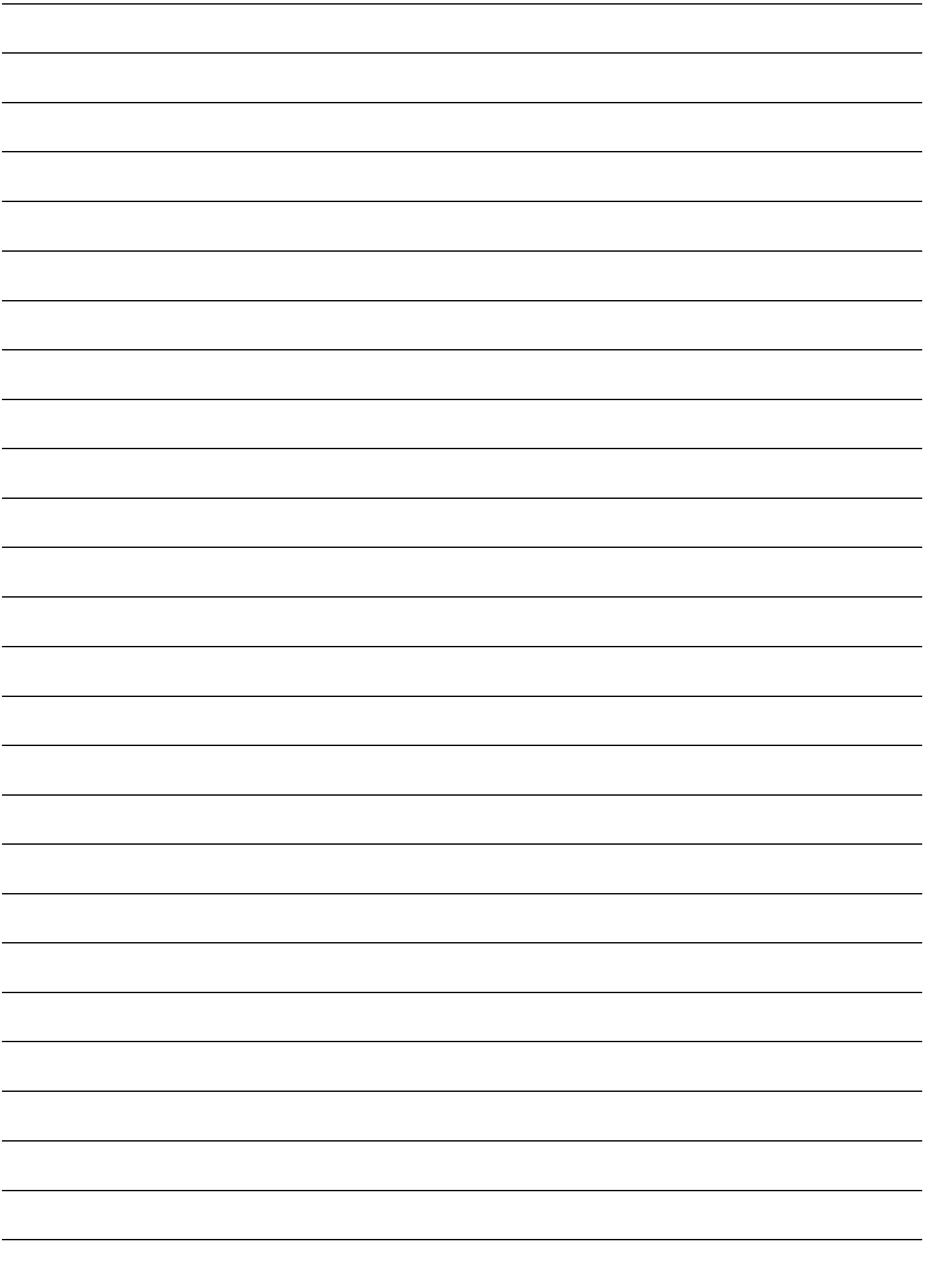
* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer.

Grelhar

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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência de grelhador	Duração em minutos
Dourar tostas Pré-aquecer 10 minutos	Grelha	5		3	1/2-2
Hambúrgueres, 12 unidades* Não aquecer previamente	grelha + tabuleiro universal	4+1		3	25-30

* Virar após 2/3 do tempo





9000781183

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

45 921024