

manual de instrucciones

Horno empotrado 3HB539X.C
Forno de encastrar 3HB539X.C

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	33

Indicaciones de seguridad importantes	3	Programa automático	17
Causas de daños.....	4	Recipientes	17
Su nuevo horno.....	5	Preparar el plato	18
Panel de mando.....	5	Programas.....	18
Teclas.....	5	Seleccionar y configurar el programa	20
Mando giratorio.....	5	Consejos sobre el programa automático	21
Control de temperatura	5	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Compartimento de cocción	5	cocina	21
Accesorios.....	6	Pasteles y repostería.....	21
Introducción de los accesorios.....	6	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	23
Antes del primer uso	6	Carne, aves, pescado.....	24
Ajustes iniciales.....	6	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar	
Calentar el compartimento de cocción	6	al grill.....	26
Limpiar los accesorios.....	7	Cocción lenta.....	27
Encender y apagar el horno.....	7	Consejos para una cocción lenta.....	27
Encender	7	Gratinados y tostadas.....	28
Apagar	7	Productos preparados	28
Programar el horno.....	7	Platos especiales.....	29
Tipos de calentamiento	7	Descongelar	29
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	8	Desecar	29
Programar el calentamiento rápido.....	8	Confitar	30
Funciones de tiempo	8	Acrilamida en los alimentos	30
Ajuste reloj avisador.....	8	Comidas normalizadas.....	31
Programar la duración	9	Hornear	31
Retrasar la hora de finalización	9	Asar al grill	32
Programar la hora.....	10		
Memoria	10		
Guardar configuraciones en la memoria	10		
Iniciar la memoria	10		
Seguro para niños	10		
Ajustes básicos	11		
Modificar los ajustes básicos	11		
Desconexión automática.....	11		
Autolimpieza.....	12		
Consejos y advertencias importantes.....	12		
Antes de la autolimpieza	12		
Programar el nivel de limpieza.....	12		
Después de la autolimpieza	12		
Cuidados y limpieza	13		
Productos de limpieza	13		
Descolgar y colgar las rejillas	13		
Desmontar la cubierta de la puerta	14		
Montar y desmontar el cristal de la puerta.....	14		
¿Qué hacer en caso de avería?	15		
Tabla de averías.....	15		
Cambiar la lámpara del techo del horno	15		
Cristal protector.....	15		
Servicio de Asistencia Técnica	16		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	16		
Energía y medio ambiente	16		
Tipo de calentamiento: aire caliente eco	16		
Ahorrar energía	17		
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 17			

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

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

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los

ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños graves para la salud!

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

Causas de daños

¡Atención!

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

Su nuevo horno

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

individuales. Asimismo, se proporciona información sobre 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.



Teclas de manejo y mando giratorio

Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar la superficie con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Símbolo	Función de la tecla
⌚	Encender y apagar el horno
M	Pulsación breve = seleccionar la memoria Pulsación larga = guardar la memoria
🔥	Seleccionar el tipo de calentamiento
🔒	Activar/desactivar el seguro para niños
📶	Seleccionar la autolimpieza
🍽️	Seleccionar el programa automático
°C	Seleccionar la temperatura o el nivel de grill
⌚	Seleccionar los ajustes de tiempo
▶	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento
📊	Seleccionar el peso para el programa automático
🔥	Activar el calentamiento rápido
i	Pulsación breve = consultar la información Pulsación larga = abrir y cerrar el menú de los ajustes básicos

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases del calentamiento o el calor residual en el compartimento de cocción.

Control de calentamiento

Tras el inicio del programa se rodea la temperatura con un círculo. La temperatura de precalentamiento se indica mediante barras en el interior del círculo. Cuando todas las barras interior del círculo están completas, es el momento óptimo para introducir el plato.



Las fases de calentamiento no se muestran en los niveles de grill y de limpieza. El círculo se llena inmediatamente.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. El control de temperatura se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

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. La lámpara se apaga si se programan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

Ventilador

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

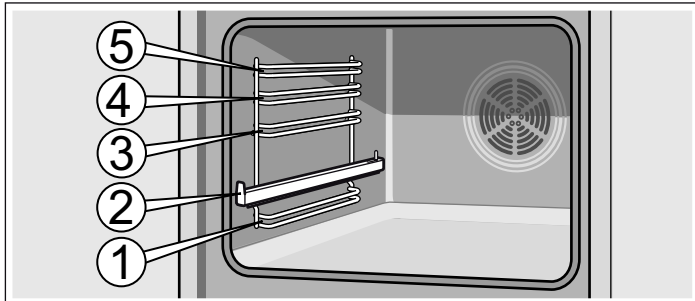
Para que el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez tras utilizar el horno, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

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

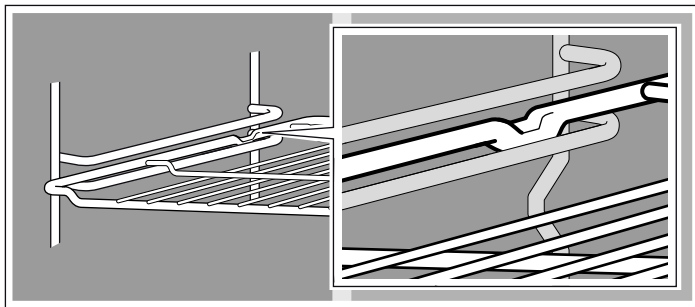
Introducción de los accesorios

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.



Los rieles de extracción en la altura 2 permiten extraer aún más los accesorios.

Dependiendo del equipamiento del aparato, los rieles de extracción se enclavan cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desbloquear, volver a introducir los rieles de extracción en el compartimento de cocción ejerciendo un poco de presión.

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

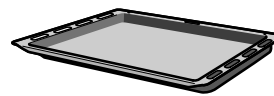
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.



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.



Portaaccesorios

Insertar a derecha e izquierda. En la autolimpieza, se puede lavar también p. ej. la bandeja universal.

Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Programar la hora
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustes iniciales

Cuando se conecta el aparato, parpadean 4 ceros en el indicador de la hora y suena una señal. Ajustar la hora.

Ajustar la hora

1. Pulsar la tecla .
En el panel indicador se muestra y 00:00.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Confirmar con la tecla .

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción con Calor superior/ inferior y una temperatura de 240 °C.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej. bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

1. Encender el horno con la tecla .
Se recomienda el tipo de calentamiento Aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C. Se muestra la hora actual.
2. Cambiar el tipo de calentamiento a Calor superior/inferior con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla .
La temperatura está seleccionada. La temperatura recomendada se muestra entre paréntesis.
4. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con la tecla II.
La temperatura se rodea con un círculo, cuyo interior va llenándose de barras. Estas barras indican las fases de calentamiento.
6. Apagar el horno con la tecla transcurridos 60 minutos. Se muestra el calor residual en el compartimento de cocción.

Limpiar los accesorios

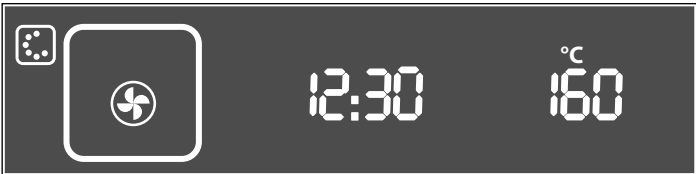
Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla ①.

Encender

Pulsar la tecla ①.
La función Tipos calentam. ② está seleccionada.
Se recomienda ③ Aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C.
Se muestra la hora actual.



Se pueden seleccionar las siguientes funciones:

- Tecla ④ = tipos de calentamiento
- Tecla ⑤/⑥ = programa automático
- Tecla M = configuración guardada en la memoria
- Tecla ⑦ = autolimpieza

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla ①. El horno se desconecta.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada plato.

Margen de temperatura y Aplicación tipo de calentamiento	
⑧ Aire caliente 3D 30-300 °C	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.
⑨ Aire caliente eco* 30-300 °C	Para pasteles y pastas, gratinados, productos ultracongelados y preparados, carne y pescado, en un nivel sin precalentar. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular por el compartimento de cocción.
⑩ Calor superior/inferior 30-300 °C	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.
⑪ Función pizza 30-300 °C	Para la preparación rápida de productos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.

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

Margen de temperatura y Aplicación tipo de calentamiento	
⑫ Grill con circulación de aire 30-300 °C	Para 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.
⑬ Grill, superficie amplia Niveles de grill: 1 (mínimo), 2 (medio), 3 (máximo)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
⑭ Grill, superficie reducida Niveles de grill: 1 (mínimo), 2 (medio), 3 (máximo)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
⑮ Calor inferior 30-300 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
⑯ Descongelar 20-60 °C	Para descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
⑰ Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes, p. ej., de porcelana o cristal.
⑱ Calor intensivo 30-300 °C	Para platos con base crujiente. El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
⑲ Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente platos cocinados.

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

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

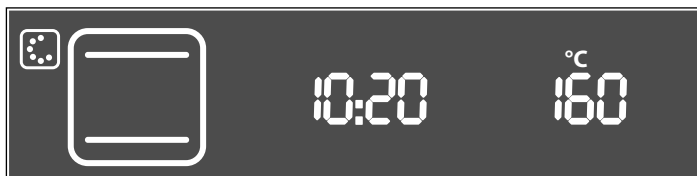
Ejemplo de la imagen: configuración para  Calor superior/inferior, 180 °C.

Encender el horno con la tecla .

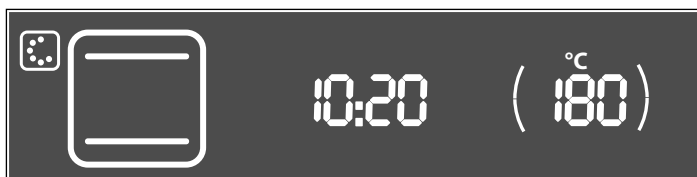
En la pantalla se recomienda  Aire caliente 3D, 160 °C. Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .

Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

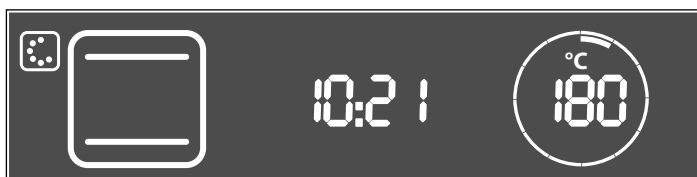
1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



2. Pulsar la tecla  y programar la temperatura con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla . Se inicia el funcionamiento.



4. Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla  o seleccionar otra función y programarla.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre  Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

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

Temperaturas adecuadas

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla  para el calentamiento rápido. Junto a la temperatura programada aparece el símbolo . Las barras del interior del círculo indican las fases de calentamiento.

El calentamiento rápido finaliza cuando el círculo está lleno de barras. Se escucha una señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla . El símbolo desaparece.

Notas

- Si se modifica el tipo de calentamiento o se interrumpe el funcionamiento con la tecla , se cancela el calentamiento rápido.
- La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Funciones de tiempo

El menú Funciones de tiempo se abre pulsando la tecla . Presenta las siguientes opciones:

Cuando el horno está apagado

-  = programar el reloj avisador
-  = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido

-  = programar el reloj avisador
-  = programar la duración del ciclo de cocción
-  = retrasar la hora de finalización

Tono de aviso breve

Cuando no se puede cambiar o programar un valor, se escucha un tono de aviso breve.

Ajuste reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla . La flecha se sitúa detrás del símbolo del reloj avisador .
2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

En el indicador de la hora se visualiza el transcurso del tiempo del reloj avisador durante unos segundos. A continuación, pasa a segundo plano. El símbolo  indica que el tiempo del reloj avisador está transcurriendo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. En el indicador de la hora se muestra 00:00 . La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Consultar el transcurso del tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . El tiempo restante se visualiza durante unos segundos.

Cancelar el tiempo

Pulsar la tecla  y restablecer el tiempo a 00:00. El tiempo del reloj avisador desaparece transcurridos unos segundos.

Modificar el tiempo

Pulsar la tecla . Modificar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

Programar la duración

Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

Condición:

Debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

Ejemplo de la imagen: configuración para  Calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos. El funcionamiento aún no ha comenzado.

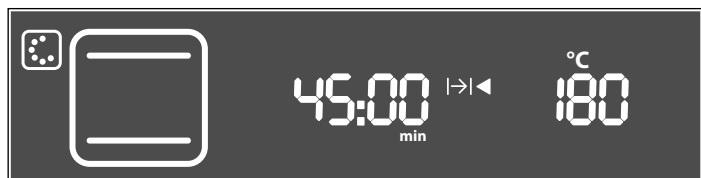
1. Pulsar dos veces la tecla .

La duración  está seleccionada.



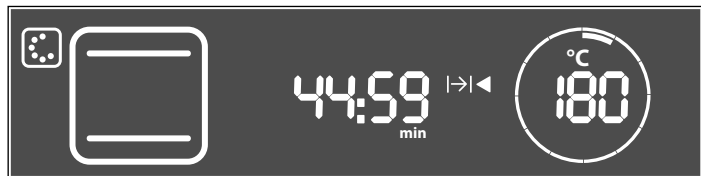
2. Programar la duración con el mando giratorio.

La duración se aplica tras unos segundos. Desaparecen los corchetes dispuestos a izquierda y derecha de la duración. El símbolo  se ilumina.



3. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla .

En el indicador de la hora se muestra el transcurso de la duración configurada.



La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla . Se puede desconectar el horno o seleccionar de nuevo una función y programarla.

Modificar la duración del ciclo de cocción

Pulsar dos veces la tecla . Modificar la duración con el mando giratorio. Se inicia el transcurso de la duración modificada.

Consultar los ajustes de tiempo

Los ajustes se pueden consultar con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

La hora de finalización se puede retrasar en:

- todos los tipos de calentamiento,
- muchos programas,
- y con la función de limpieza

Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el compartimento de cocción. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas.

Retrasar la hora de finalización a las 12:45 horas. El horno permanece en modo de espera. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

Esta opción también está disponible para la función de limpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el horno disponible durante el día.

Retrasar el final del ciclo de cocción

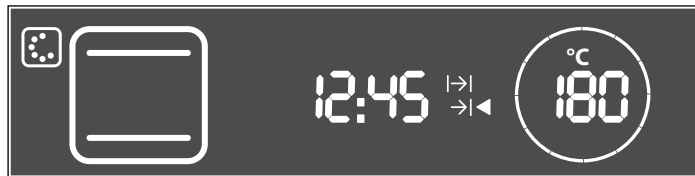
Condición: no se debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. La duración debe estar programada.

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización . Las barras del indicador de la hora indican que la hora de finalización no se ha retrasado.



2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla .



Se aplica la configuración. El horno permanece en modo de espera; se muestra la hora de finalización .

El funcionamiento se inicia automáticamente a la hora adecuada. En el ejemplo se inicia a las 12:00 horas. A continuación, en el indicador de la hora se muestra el transcurso de la duración .

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, pulsar la tecla  para cambiar a la hora de finalización  y corregirla con el mando giratorio.

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, pulsar la tecla  para cambiar a la hora de finalización  y girar el mando giratorio a la izquierda hasta . A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

Programar la hora

El horno debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, parpadean 4 ceros en el indicador de la hora y suena una señal.

1. Programar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla .
Se ha configurado la hora.

Modificar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar dos veces la tecla .
La flecha se sitúa detrás del símbolo de la hora .
2. Modificar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla .
Se aplica la nueva hora.

Suprimir la indicación de la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. También es posible ocultar la hora. De este modo solo se mostrará cuando el horno esté encendido. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar programas personalizados y activarlos con tan solo pulsar una tecla. Para ello están disponibles seis posiciones en la memoria. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

Excepción:

No es posible guardar las funciones de autolimpieza y calentamiento rápido.

1. Programar el funcionamiento deseado.
No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.



3. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que el símbolo  se muestre detrás de las posiciones de memoria.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre  Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Iniciar la memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.
Se muestran las configuraciones guardadas.

2. Pulsar la tecla .

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar la posición de memoria

La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre  Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El horno lleva incorporado un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen el tipo de funcionamiento activo.

Activación del seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  durante cuatro segundos hasta que se muestre el símbolo .

El seguro para niños está activado.

Nota: Transcurridos 10 segundos, se apaga el símbolo  de la pantalla; el seguro para niños permanece activo. Si se vuelve a pulsar la tecla, aparece de nuevo el símbolo durante 10 segundos.

Desactivación del bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que desaparezca el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Nota: Aunque el seguro para niños esté activado, con  es posible apagar el horno, ajustar el reloj avisador y apagar el tono de aviso.

Después de un corte en el suministro eléctrico, el seguro para niños deja de estar activado.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla sólo se visualizan los

Ajustes básicos	Función	Opciones
c01 Código de país 1 = encendido		1 = español 2 = portugués 3 = griego 4 = inglés 5 = alemán
c02 Indicador de la hora 1 = encendido	Cuando el horno está apagado	0 = apagado 1 = encendido
c03 Hora	Ajustar la hora actual	
c04 Sonido de teclas 1 = encendido	Sonido de confirmación al pulsar una tecla	0 = apagado* 1 = encendido *Excepción: al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido
c05 Tono de aviso de duración 2 = medio	Tono de aviso una vez transcurrida una duración	1 = breve 2 = medio 3 = largo
c06 Guías correderas 1 = sí	Guías correderas montadas con posterioridad	0 = no 1 = sí
c07 Bloqueo de puerta 0 = apagado	Bloqueo de puerta adicional con seguro para niños	0 = apagado 1 = encendido
c08 Funcionamiento adicional del ventilador 3 = largo	Tiempo que el ventilador sigue funcionando	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo

Modificar los ajustes básicos

En la tabla anterior se pueden consultar los ajustes básicos que pueden modificarse.

Ejemplo de la imagen: cambiar el ajuste básico Duración del tono de aviso a "largo".

1. Encender el horno con la tecla ①.
En la pantalla se recomienda ☼ Aire caliente 3D, 160 °C.
2. Mantener pulsada la tecla 1 durante 4 segundos.
En el indicador de la temperatura se muestra el primer ajuste básico **c01**.



3. Seleccionar el ajuste básico deseado con la tecla 1.
4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
A continuación se pueden seleccionar otros ajustes básicos con la tecla 1 y modificarlos con el mando giratorio.



5. Mantener pulsada la tecla 1 hasta que se muestre ☼ Aire caliente 3D, 160 °C. Tiempo de espera aproximado de cuatro segundos.
Todos los cambios se han guardado.

Cancelar

Pulsar la tecla ①. No se han aplicado los cambios.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función solo se activa cuando la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. El momento en que

se activa depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa

En la pantalla se muestra **F8**. El funcionamiento se interrumpe.

Pulsar cualquier tecla para que el indicador se apague. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración para el ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido la duración. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

En la autolimpieza el horno se calienta a aprox. 500 °C. De esta forma se combustionan los restos de asados, horneados y alimentos hechos al grill y basta con retirar las cenizas del compartimento de cocción.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	ligera	aprox. 1 hora, 15 minutos
2	medio	aprox. 1 hora, 30 minutos
3	intensa	aprox. 2 horas

Cuanto más persistente es la suciedad, mayor debe ser el nivel de limpieza. Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. En caso necesario es posible limpiar con más frecuencia. La limpieza requiere sólo aprox. 2,5 - 4,7 kilovatio-horas.

Consejos y advertencias importantes

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

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de incendio!

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

Antes de la autolimpieza

El compartimento de cocción debe estar vacío. Retirar los accesorios, los recipientes y las rejillas del compartimento de cocción. Consultar el capítulo *Cuidados y limpieza* para desenganchar las rejillas.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del compartimento de cocción por la zona de las juntas. No limpiar las juntas.

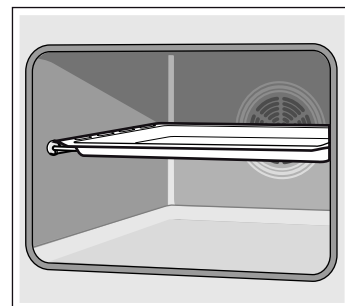
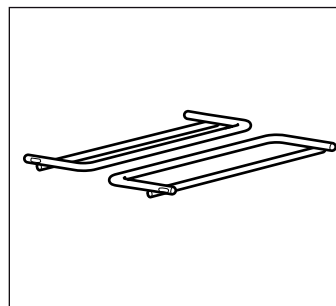
⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar con un paño húmedo el compartimento de cocción y los accesorios que permanecerán dentro durante la autolimpieza.

Limpieza conjunta de los accesorios

Las rejillas no son apropiadas para la autolimpieza. Retirarlas del compartimento de cocción. Si se desea limpiar accesorios, usar el portaaccesorios.

Insertar los portaaccesorios a la izquierda y derecha.



Con este soporte se podrán limpiar accesorios esmaltados sin revestimiento antiadherente, p. ej., la bandeja universal. Limpiar siempre un solo accesorio al mismo tiempo.

Los accesorios sin esmaltar, p. ej. la parrilla, no son apropiados para la autolimpieza. Retirarlos del compartimento de cocción.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Nota: Para saber qué accesorio es apropiado para la autolimpieza, consultar la tabla de accesorios especiales al principio de estas instrucciones de uso.

Programar el nivel de limpieza

Pulsar la tecla . Se recomienda el nivel de limpieza 3.

La autolimpieza se puede iniciar directamente con la tecla II.

Si se desea cambiar el nivel de limpieza:

1. Seleccionar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.
2. Iniciar la limpieza con la tecla II.

La puerta del horno se bloquea poco después del inicio del programa. Se enciende el símbolo del bloqueo.

Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En el indicador de la hora se muestra la duración 00:00. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo .

Cancelar la limpieza

Apagar el horno con . La puerta del horno permanece bloqueada mientras esté encendido el símbolo .

Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras el inicio del programa.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*, Retrasar el final del ciclo de cocción.

Después de la autolimpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

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.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados): Observar las indicaciones del fabricante.

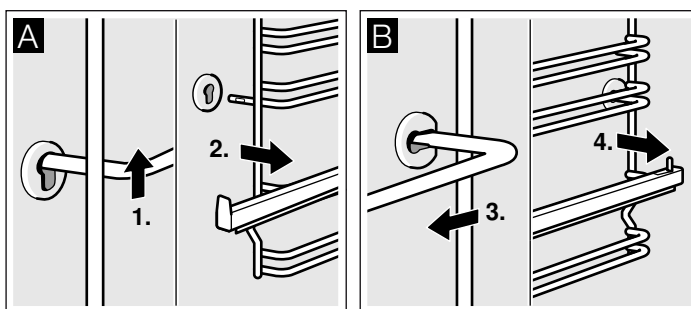
Zona	Productos de limpieza
Interior del horno	Agua caliente con jabón o agua con vina-gre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estro-pajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos. Utilizar única-mente cuando el interior del horno esté frío. Utilizar preferiblemente la función de auto-limpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
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 eli-minar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No remojar ni meter en el lavavajillas o limpiar mediante autolimpieza. Las guías pueden dañarse o bloquearse.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

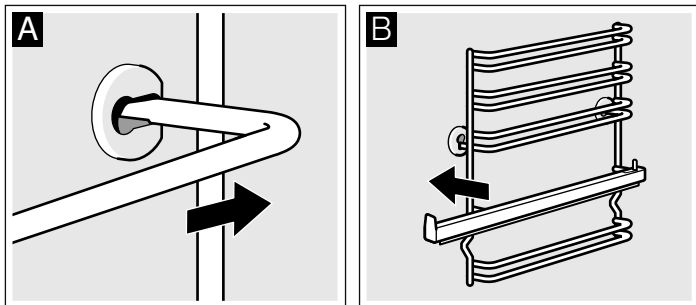
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



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).

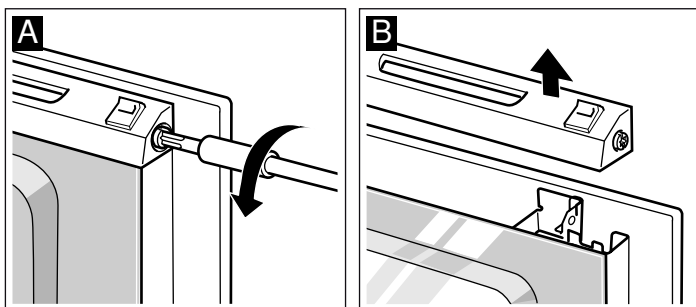


Las rejillas se ajustan solo a la izquierda o a la derecha. Tener cuidado, tal y como se indica en la imagen, de que las alturas 1 y 2 queden debajo y las alturas 3, 4 y 5 arriba. Los rieles de extracción ha de poderse sacar hacia delante.

Desmontar la cubierta de la puerta

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

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desatornillar la cubierta de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal interior con la mano. El vidrio se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la tapa (figura B).



Procurar que la puerta del horno no se cierre mientras la tapa no está montada. El vidrio interior puede dañarse.
Limpiar la cubierta con un producto de limpieza de acero.

4. Colocarla de nuevo y fijarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

Montar y desmontar el cristal de la puerta

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

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

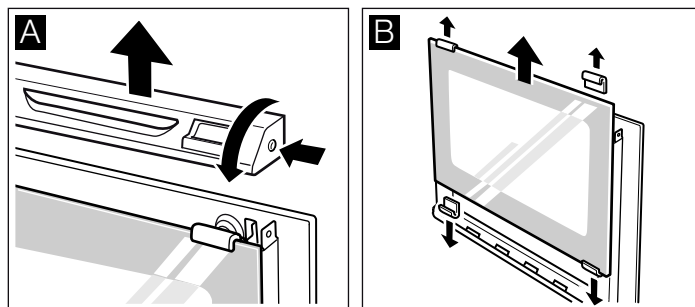
En función del modelo de aparato, la puerta del horno se puede abrir hacia la derecha o la izquierda.

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

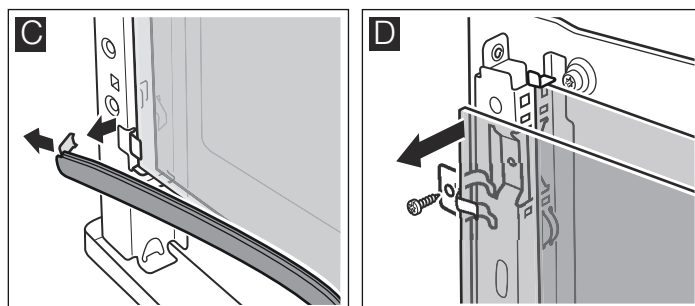
Desmontar

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

Las pequeñas juntas en la parte superior e inferior del cristal se pueden extraer para su limpieza.



4. Desenganchar la junta inferior del cristal para su limpieza (Figura C).
5. Desatornillar las grapas de sujeción a la izquierda y la derecha y retirarlas (Figura D). Extraer el cristal intermedio.



6. Extraer el cristal inferior hacia arriba en posición inclinada.

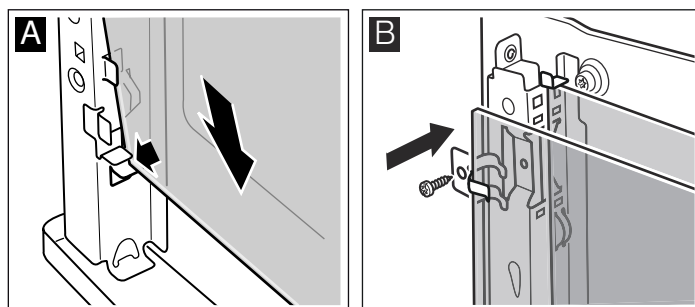
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

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" queda situada arriba a la derecha en ambos cristales.

1. Introducir el cristal inferior hacia abajo en posición inclinada (Figura A).
2. Introducir el vidrio central.
3. Insertar las grapas de sujeción a la derecha y la izquierda en el cristal, alinearlas de tal forma que queden situadas sobre el agujero roscado y atornillarlas (Figura B). Volver a enganchar la junta de la parte inferior del cristal.



4. Volver a colocar las pequeñas juntas en la parte superior e inferior del cristal superior.
5. Introducir y sujetar el cristal. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.
6. Colocar la cubierta y atornillarla.
7. 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 no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Avería	Posible causa	Indicación/solución
El horno no funciona.	El fusible está dañado.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado.
En el indicador de la hora parpadean 4 ceros 00:00 .	Interrupción del suministro eléctrico.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla  .
Durante el ajuste suena una señal breve.	El ajuste no es posible	El ajuste efectuado no es posible. Corregir el ajuste.
Al pulsar una tecla, suena varias veces una señal y la iluminación de las teclas se apaga brevemente y se vuelve a encender.	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias. Si la señal no desaparece, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
La puerta del horno no se puede abrir. En el indicador de la hora parpadean 00:00 .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla  . Esperar hasta que el interior del horno se enfríe. El símbolo  desaparece. Ahora se puede abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento.	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En el indicador de la hora se muestra el símbolo  .	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla  durante cuatro segundos hasta que desaparezca el símbolo  .
En la pantalla se muestra F8 .	La desconexión automática se ha activado. El horno se apaga.	Pulsar cualquier tecla. Ahora se puede volver a programar.
En la pantalla se muestra E 15 .	La temperatura del interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el interior del horno se enfríe. Con la tecla  se borra el mensaje de error. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

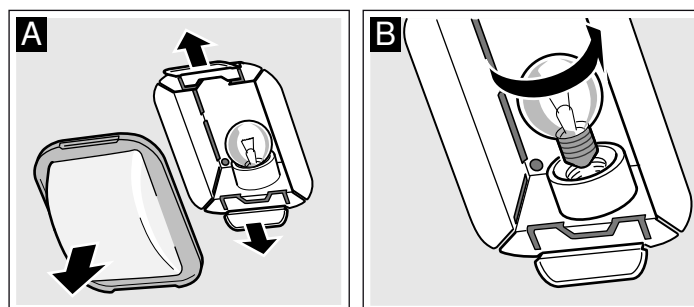
Cambiar la lámpara del techo del horno

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. Para ello, empujar las lengüetas metálicas hacia atrás con el pulgar (figura A).
3. Desenroscar la bombilla y sustituirla por otra del mismo tipo (figura B).



4. Colocar de nuevo el cristal protector. Para ello, encajarlo por uno de los lados y presionar firmemente por el otro. El vidrio encaja.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

N.º de producto.

N.º de fabricación.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

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

Energía y medio ambiente

Su nuevo aparato es especialmente eficiente desde el punto de vista energético. Aquí encontrará información sobre el tipo de calentamiento Aire caliente eco, el más óptimo para ahorrar energía. Además se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía con su aparato y sobre cómo desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

Tipo de calentamiento: aire caliente eco

Con el tipo de calentamiento Aire caliente eco, muy eficiente desde el punto de vista energético, se pueden preparar infinidad de platos en un único nivel. La turbina reparte, de manera uniforme por todo el compartimento de cocción, el calor del calentador circular situado en la placa posterior. Hornear, asar y cocer sin necesidad de precalentar.

Notas

- Colocar siempre los platos dentro del compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Solo de este modo es eficiente la optimización de la energía.
- Abrir la puerta del horno durante la cocción únicamente cuando sea necesario.

Tabla

En la tabla se encuentra una selección de platos especialmente adecuados para el modo Aire caliente eco. Además, se ofrece información sobre la temperatura y el tiempo de cocción adecuados. También se puede ver qué accesorios y qué niveles son los más apropiados.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad, del estado y de la calidad de los alimentos. 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.

Colocar los moldes y los recipientes siempre en el centro de la parrilla. Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. Así se recogen el jugo y la grasa y el horno se mantiene más limpio.

Platos con Aire caliente eco	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles y repostería				
Masa de bizcocho preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	170-190	25-35
Masa de bizcocho en moldes	Molde rectangular	2	160-180	50-60
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	2	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde desarmable/redondo	2	160-180	50-60
Masa de levadura preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	170-190	25-35
Pastaflora preparada en bandeja con capa seca	Bandeja de horno	3	180-200	20-30
Brazo de gitano	Bandeja de horno	3	170-190	15-25
Base bizcocho, 2 huevos	Tartera	2	150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable	2	150-170	40-50
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3	180-200	20-30
Galletas	Bandeja de horno	3	130-150	15-25
Pastas de té	Bandeja de horno	3	140-150	30-45

Platos con Aire caliente eco 	Accesorios	Altura	Temperatura en °C	Duración en minutos
Ensaimadas	Bandeja de horno	3	210-230	35-45
Panecillos, harina de centeno	Bandeja de horno	3	200-220	20-30
Gratinados				
Gratinado de patatas	Molde para gratinar	2	160-180	60-80
Lasaña	Molde para gratinar	2	180-200	40-50
Productos congelados				
Pizza, base fina	Bandeja universal	3	190-210	15-25
Pizza, base gruesa	Bandeja universal	2	180-200	20-30
Patatas fritas	Bandeja universal	3	200-220	20-30
Alitas de pollo	Bandeja universal	3	220-240	20-30
Varitas de pescado	Bandeja universal	3	220-240	10-20
Panecillos	Bandeja universal	3	180-200	10-15
Carne				
Estofado buey, 1,5 kg	Recipiente cerrado	2	190-210	130-150
Asado de cerdo, cabezada, 1 kg	Recipiente abierto	2	190-210	110-130
Asado de ternera, tapa (ternera), 1,5 kg	Recipiente abierto	2	190-210	110-130
Pescado				
Dorada, 2 piezas de 750 g	Bandeja universal	2	170-190	50-60
Dorada en costra de sal, 900 g	Bandeja universal	2	170-190	60-70
Esturión, 1000 g	Bandeja universal	2	170-190	60-70
Trucha, 2 piezas de 500 g	Bandeja universal	2	170-190	45-55
Filete pescado, piezas de 100 g	Parrilla + bandeja universal	2+1	190-210	30-40

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.

Programa automático

El programa automático resulta perfecto para cocinar de forma fácil recetas especiales, estofados refinados y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y regar la carne y, además, mantiene limpio el compartimento de cocción.

El resultado de la cocción depende de la calidad de la carne y del tamaño del recipiente. Utilizar agarradores para retirar el plato listo del compartimento de cocción. El recipiente está muy caliente. Al abrir el recipiente sale vapor caliente.

Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. Para los demás programas utilizar un recipiente con tapa que cierre bien. Tener en cuenta también las indicaciones del fabricante del recipiente. Las indicaciones

relacionadas con los demás programas se encuentran a continuación.

Recipientes adecuados

Recomendamos usar un recipiente resistente al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos. El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

Recipientes de aluminio brillante claro, no esmaltados y de plástico o con agarradores de plástico.

Tamaño del recipiente

La carne debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.

Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar su espesor durante el asado.

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario. Para los demás programas utilizar carne fresca o congelada. Se recomienda la carne fresca a la temperatura del frigorífico.

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, las aves o el pescado. Las indicaciones específicas se detallan en las correspondientes tablas. El peso es necesario para seleccionar el programa.

Condimentar la carne. Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca.

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. A continuación, añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. ½ cm. Cuando en la tabla se especifica que debe añadirse "un poco" de líquido, en general es suficiente con 2-3 cucharadas. En cambio, "mucho" significa que se debe añadir bastante más líquido. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo a la altura 2 sobre la parrilla.

En algunos platos no se puede retrasar la hora de finalización. Estos platos están marcados con un asterisco *.

Colocar el recipiente siempre en el compartimento de cocción frío.

Programas

Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas. En él se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Recetas			
Berenjenas gratinadas	P1*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalivada	P2*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados con huevo	P3*	0,7-2,0	peso de la verdura
Besugo	P4*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P5*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza	P6*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas	P7*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras	P8*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo en hojaldre	P9*	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada	P10*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P11*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho	P12*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo	P13*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Pastel de queso	P14*	0,8-1,4	peso de la masa líquida

Ave

Colocar el ave en la cacerola con la parte de la pechuga hacia arriba. Los programas no están indicados para las aves rellenas.

Si se preparan varios muslos, ajustar el peso del muslo más pesado. Los muslos deben tener un peso similar.

Ejemplo: 3 muslos de pollo de 300 g, 320 g y 400 g. Ajustar 400 g.

Si se desea preparar dos pollos del mismo peso en una cacerola, ajustar el peso del pollo más pesado tal como se hace con los muslos.

En caso de preparar pechuga de pavo añadir abundante líquido para que quede jugosa.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Ave				
Pollo, fresco	P15*	0,7-2,0	no	peso de la carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Pavo joven, fresco	P17*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo fresca	P18*	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos	P19*	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado
p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo				

Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

Carne de vacuno

Añadir suficiente agua en caso de preparar estofado. También se puede emplear el líquido del adobo. Cocer el roastbeef con la parte de la grasa hacia arriba.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de vacuno				
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, paletilla, asado a la vinagreta	P20	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Roastbeef, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	P21	0,5-2,5	no	peso de la carne
Roastbeef, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	P22	0,5-2,5	no	peso de la carne

Carne de ternera

Si se prepara ossobuco, añadir mucha verdura (apio, tomates,

zanahorias) en el recipiente y distribuir por encima los trozos de carne. Añadir líquido (caldo) según sea necesario.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de ternera				
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	P23	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteado p. ej., cabezada, papada	P24	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Ossobucco p. ej., rodajas de pierna de ternera con verduras	P25	0,5-3,5	sí	peso de la carne

Carne de cordero

Para preparar asados y muslos, ajustar el peso de la carne; para preparar asados de carne picada, el peso total.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cordero				
Pierna, fresca, sin hueso, hecha	P26	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	P27	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, hecha	P28	0,5-2,5	un poco	peso de la carne

Carne de cerdo

Colocar el asado con corteza en el recipiente con la corteza

hacia arriba. Cortar la corteza de tocino en forma de rejilla antes de cocerla procurando no estropear la carne.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cerdo				
Carrillada, fresca, sin hueso	P29	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de solomillo, fresco	P30	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P31	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco p. ej., panceta	P32	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco p. ej., paletilla	P33	0,5-3,0	no	peso de la carne

Carne de caza

La carne de caza puede cubrirse con tocino veteadado. De este modo queda más jugosa, aunque no se dora demasiado. Para obtener un sabor más refinado se recomienda adobar la carne de caza en el frigorífico durante la noche anterior a la cocción en leche de manteca, vino o vinagre.

Si se preparan varias piernas de liebre, ajustar el peso de la pierna más pesada.

El conejo se puede cocer también a trozos. Ajustar el peso total.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de caza				
Pierna de liebre, con hueso, fresca	P34	0,3-0,6	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, fresco p. ej., paletilla, pecho	P35	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	P36	0,5-3,0	sí	peso de la carne

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Para pescado rehogado: llenar el recipiente hasta una altura de ½ cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Para pescado horneado: rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

El pescado entero queda mejor cuando se coloca en el recipiente en la posición de nado, es decir, con las aletas dorsales mirando hacia arriba. A fin de mantener el pescado en esta posición, introducir una patata cortada o un recipiente pequeño apto para el horno en la zona del vientre.

Si se preparan varias piezas de pescado, ajustar el peso total. El pescado debe tener un tamaño o un peso similar. Ejemplo: dos truchas de 0,6 kg y 0,5 kg. Ajustar 1,1 kg.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pescado				
Trucha, fresca, rehogar	P37*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear	P38*	0,3-1,5	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar	P39*	0,5-2,0	sí	peso total
Bacalao, fresco, hornear	P40*	0,5-2,0	no	peso total

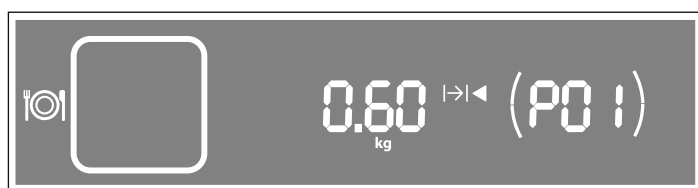
Seleccionar y configurar el programa

Los primeros 14 programas corresponden a recetas.

Ejemplo de la imagen: configuración para estofado de buey fresco, 1,3 kg = programa 20.

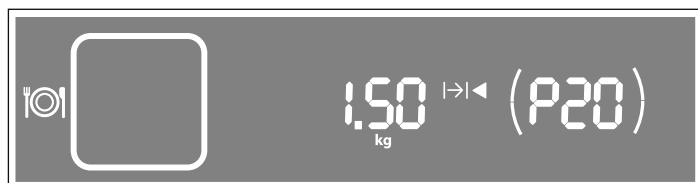
1. Pulsar la tecla .

El primer programa se muestra en la pantalla. En el indicador de la hora se recomienda un peso



2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.

En el indicador de la hora se muestra un peso recomendado para este programa



3. Pulsar la tecla y programar el peso de los alimentos con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla .

Se inicia el programa. En el indicador de la hora se muestra el transcurso de la duración configurada 



El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador de la hora se muestra 00:00. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre  Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

En muchos programas se puede retrasar la hora de finalización. Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*.

Consejos sobre el programa automático

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.	El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con calor superior/inferior ☐ o grill con circulación de aire ☒.
El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.	Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.
El asado está bueno, pero la salsa está aguada.	Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.
El asado ha quedado demasiado seco por arriba.	Utilizar recipientes con una tapa que cierre bien. La carne muy magra queda más jugosa si se cubre con tiras de tocino veteado.
Durante el asado huele a quemado, aunque el asado tiene buen aspecto.	La tapa de la cacerola no cierra bien o la carne ha aumentado su espesor y ha levantado la tapa. Utilizar siempre una tapa adecuada. Asegurarse de que queda una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa.
Le gustaría preparar carne congelada.	Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca. Atención: al preparar carne congelada no se puede retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera y se estropearía.

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.

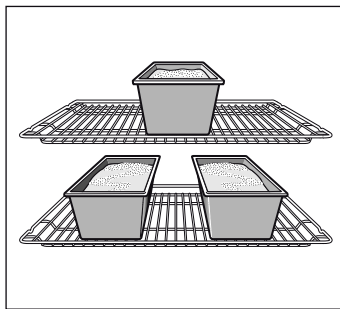
Bandeja universal en la altura 3

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	60-70
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	☐	150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2	☐	150-170	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	☐	180-200	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1	☐	170-190	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1	☐	220-240	30-40
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2	☐	150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	2	☐	280-300	10-15
Pastel salado*	Molde desarmable	2	☐	180-200	40-50

* 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	☐	170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☼	140-160	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3	☐	170-190	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	☼	150-160	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	1	☐	180-200	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	170-190	50-60
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	☐	200-220	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☼	180-200	40-50
Torta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2	☐	280-300	10-12
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 de horno	3	☐	140-150	30-40
	Bandeja de horno	3	☉	140-150	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-150	30-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5	☉	130-140	35-50
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	3	☐	180-200	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	☐	190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	160-180	25-35

Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

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	☐	300	5
				200	30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	300	8
				200	35-45
Pan turco	Bandeja universal	2	☐	300	10-15
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	3	☐	200	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulces	Bandeja universal	3	☐	180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	150-170	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere 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 ⅔ 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		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	Abierto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	Abierto	1		220-240	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	Abierto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	Abierto	2		210-230	140
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	Abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Asado con tocineta (p. ej. 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		230-240	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		210-230	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
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		160-180	120
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	Abierto	2		200-220	50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	Cerrado	2		210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	Cerrado	2		180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	Cerrado	2		180-200	130
Conejo	2,0 kg	Cerrado	2		220-240	60
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	Abierto	1		180-200	80
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

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.

Tras el inicio del programa asar al grill, suena una señal.

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		220-240	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2		210-230	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		210-230	35-45
Pechuga de pollo	200 g/ud.	Parrilla	3		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		200-220	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		200-220	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Cerrado	2		190-210	70-80
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3		2	20-25
Filete de pescado		Cerrado	2		210-230	25-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.

Al preparar el asado se produce vapor de agua. Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Cocción lenta

La cocción lenta, también denominada cocción a baja temperatura, es el método de cocción idóneo para todo tipo de piezas de carne tierna que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna.

Ventaja: numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.
- A los trozos de carne grandes no hay que darles la vuelta.
- La carne puede cortarse inmediatamente justo después de la cocción lenta. No es necesario esperar.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho. No obstante, no significa que esté cruda o no se haya cocido suficientemente.
- Si se quiere carne con salsa, cocerla en un recipiente con tapa. Asegurarse de disminuir el tiempo de cocción.
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.

Recipientes adecuados

Utilice un recipiente plano, p. ej., una bandeja de servir de porcelana o un asador de cristal sin tapa.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 2.

Programación

1. Seleccionar el tipo de calentamiento Calor superior/inferior  y programar a una temperatura de entre 70 y 90 °C. Precalentar el horno y dejar que también se caliente el recipiente.
2. Calentar un poco de grasa en una sartén. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.
3. Colocar el recipiente con la carne de nuevo en el horno y cocer lentamente. Para la mayoría de piezas de carne, la temperatura de cocción lenta ideal es de 80 °C.

Tabla

Para la cocción lenta son apropiadas todas las partes tiernas de aves, carne de vacuno, ternera, cerdo y cordero. Los tiempos de cocción dependerán del grosor y la temperatura de la carne.

Plato	Peso	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Tiempo de soasado en minutos	Tiempo de coc- ción lenta en horas
Ave						
Pechuga de pavo	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pechuga de pato*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne de buey						
Asado de vaca (p. ej. cadera), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Solomillo de buey, entero	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Filetes de cadera, 3 cm de gro- sor		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne de ternera						
Asado de ternera (p. ej. tapa), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filete de ternera	aprox. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Carne de cerdo						
Asado de cerdo, magro (p. ej. lomo), 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lomo de cerdo, entero	aprox. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne de cordero						
Espalda de cordero, entera	aprox. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Para que la piel quede crujiente, asar la pechuga de pato un momento en la sartén después de la cocción lenta.

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional. Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.

Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta. Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Productos de panadería, prehechos					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	2		190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	20-25
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		190-210	30-35

Platos especiales

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

Este tipo de calentamiento es ideal para productos congelados.

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		30 °C
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

Frutas y hierbas	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
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.
- 6. Iniciar el funcionamiento.

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

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	■ 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.

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

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:

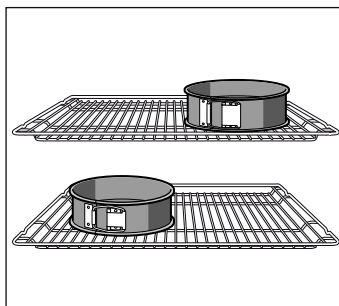
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

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 universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de aluminio	1+3+5		130-140	35-50
Pastas de té	Bandeja de horno	3		140-150	25-35
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja de horno	3		150-170	20-30
	Bandeja de horno	3		150-160	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	25-40
	Bandeja universal + 2 bandejas de aluminio	1+3+5		130-150	25-40
Base para tarta (precalentar*)	Molde desarmable sobre la parrilla	2		150-160	30-40
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	2		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		170-190	80-90
	2 parrillas + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 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	1½-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja universal	4+1		3	25-30

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

Instruções de segurança importantes	34	Automático de programas	48
Causas de danos.....	35	Recipiente	48
O seu novo forno	36	Preparar o prato.....	49
Painel de comando	36	Programas.....	49
Teclas.....	36	Seleccionar e regular o programa	51
Selector rotativo	36	Dicas para o automático de programas	52
Controlo de temperatura	36	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	52
Interior do aparelho.....	36	Bolos e biscoitos	52
O seu acessório.....	37	Sugestões para cozer bolos.....	54
Inserir o acessório	37	Carne, aves, peixe.....	55
Antes da primeira utilização.....	37	Conselhos para assar e grelhar	57
Primeiras regulações	37	Assar lentamente.....	58
Aquecer o interior do aparelho	37	Conselhos para assar lentamente.....	59
Limpar os acessórios.....	37	Soufflés, gratinados, tostas.....	59
Ligar e desligar o forno	38	Produtos pré-confeccionados	59
Ligar.....	38	Pratos especiais.....	60
Desligar.....	38	Descongela.....	60
Regular o forno.....	38	Desidratar.....	61
Tipos de aquecimento	38	Fazer compotas	61
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	39	Acrilamida nos alimentos	62
Regular o aquecimento rápido	39	Refeições de teste	62
Funções de tempo.....	39	Cozer.....	62
Regular o alarme	39	Grelhar	63
Regular o tempo de duração	40		
Alterar a hora de fim	40		
Acertar a hora.....	40		
Memória.....	41		
Guardar regulações na memória	41		
Activar a memória.....	41		
Fecho de segurança para crianças	41		
Regulações base	42		
Alterar as regulações base.....	42		
Desligar automático	43		
Auto-limpeza	43		
Recomendações importantes	43		
Antes da auto-limpeza	43		
Regular o nível de limpeza	43		
Depois da auto-limpeza.....	44		
Manutenção e limpeza	44		
Produtos de limpeza	44		
Engatar e desengatar as estruturas de suporte.....	44		
Retirar a cobertura da porta.....	45		
Desmontar e montar os vidros da porta.....	45		
Uma anomalia, que fazer?	46		
Tabela de anomalias.....	46		
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	46		
Tampa de vidro	46		
Serviço de Assistência Técnica.....	47		
Número E e número FD	47		
Energia e ambiente	47		
Tipo de aquecimento ar quente circulante eco	47		
Poupança energética.....	48		
Eliminação ecológica.....	48		

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de danos graves para a saúde!

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

Causas de danos

Atenção!

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

O seu novo forno

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.



Teclas

Debaixo de cada uma das teclas encontra-se um sensor. Não é necessário carregar com força. Toque apenas no símbolo correspondente.

Símbolo	Função da tecla
ⓘ	Ligar e desligar o forno
M	premir brevemente = seleccionar memória premir longamente = guardar memória
🔥	Seleccionar tipos de aquecimento
🔑	Activar/desactivar o fecho de segurança para crianças
⋮	Seleccionar a auto-limpeza
🕒	Seleccionar o automático de programas
°C	Seleccionar a temperatura ou a potência do grelhador
🕒	Seleccionar regulações de tempo
▶	pressão curta = iniciar/interromper funcionamento pressão longa = cancelar o funcionamento
📖	Seleccionar o peso para o automático de programas
⚡	Ligar o aquecimento rápido
i	pressão curta = consultar informações pressão longa = abrir e fechar o menu Regulações base

Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.

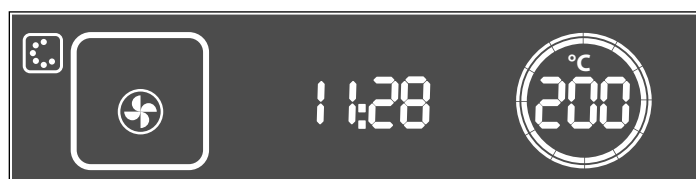
O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o engatar e desengatar.

Controlo de temperatura

As barras no controlo da temperatura indicam as fases de aquecimento ou o calor residual no forno.

Controlo de aquecimento

Após o arranque, a temperatura aparece circundada por um anel. No interior do anel é indicada a temperatura de aquecimento através de barras. O momento ideal para colocar o prato no forno é atingido, quando as barras estiverem completamente preenchidas no interior do anel.



As fases de aquecimento não são indicadas com as potências de grelhador e de limpeza. O anel aparece logo preenchido.

Calor residual

Depois de desligar o aparelho, o controlo de temperatura indica o calor residual presente no interior do aparelho. Quando a temperatura baixar para cerca de 60 °C, o controlo da temperatura apaga-se.

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com temperaturas até 60 °C e durante a auto-limpeza, a lâmpada desliga-se, o que permite a regulação precisa ideal.

Turbina de arrefecimento

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

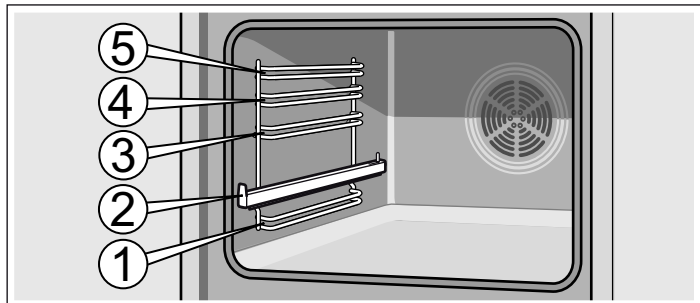
Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a turbina de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

O seu acessório

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

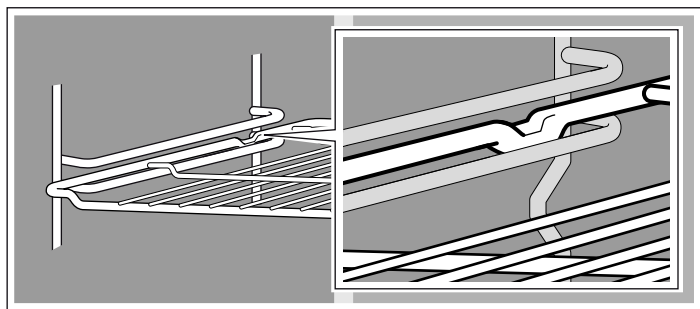
Inserir o acessório

Pode 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.



Com as calhas extensíveis no nível 2, é possível puxar o acessório mais para fora.

Dependendo do modelo de aparelho, as calhas extensíveis encaixam-se, quando estiverem totalmente extraídas. Desta forma coloca-se facilmente o acessório. Para desencaixar as calhas extensíveis, empurre-as para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.

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.

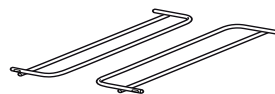
Insira a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo.



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.



Apoios dos acessórios

Introduzir à esquerda e à direita, assim, durante a auto-limpeza pode também ser limpo, p. ex., o tabuleiro universal.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo contém as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Acerte a hora
- Aqueça o interior do aparelho
- Lave os acessórios
- Leia as indicações de segurança no início do manual de instruções, pois são muito importantes.

Primeiras regulações

Depois de o seu novo aparelho ter sido ligado, começam a piscar 4 zeros na indicação das horas e ouve-se um sinal sonoro. Acerte a hora.

Acertar a hora

1. Prima a tecla .
No campo de indicação surge e 00:00.
2. Acerte as horas com o selector rotativo.
3. Confirme com a tecla .

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho com o calor superior/inferior a uma temperatura de 240 °C.

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho.

1. Ligue o forno com a tecla .
É sugerido o tipo de aquecimento Ar quente circulante 3 D e 160 °C. A hora actual é indicada.
2. Com o selector rotativo altere o tipo de aquecimento para calor superior/ inferior.
3. Prima a tecla .
4. Altere a temperatura para 240 °C com o selector rotativo.
5. Inicie com a tecla II.
A temperatura é circundada por um anel. O anel interior é preenchido com barras, que indicam as fases de aquecimento.
6. Passados 60 minutos, desligue o forno com a tecla . O calor residual no interior do aparelho aparece no visor.

Limpar os acessórios

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

Ligar e desligar o forno

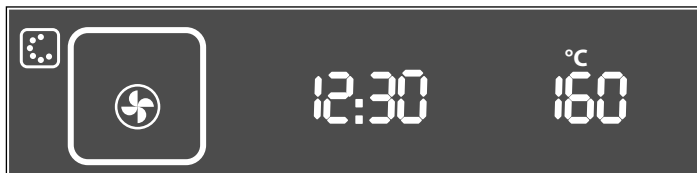
Com o botão ① ligue e desligue o forno.

Ligar

Prima a tecla ①.

A função Tipos de aquecimento  aparece seleccionada. É sugerido o tipo de aquecimento  Ar quente circulante 3 D e 160 °C.

A hora actual é indicada.



É possível seleccionar as seguintes funções:

- Tecla  = Tipos de aquecimento
- Tecla  = Automático de programas
- Tecla **M** = Regulação guardada na memória
- Tecla  = Auto-limpeza

Os diversos passos de regulação constam dos respectivos capítulos.

Desligar

Prima a tecla ①. O forno desliga-se.

Regular o forno

Neste capítulo poderá consultar

- os tipos de aquecimento disponíveis para o seu forno
- como regular o tipo de aquecimento e a temperatura
- como regular o aquecimento rápido.

Tipos de aquecimento

O seu forno oferece-lhe uma grande quantidade de tipos de aquecimento. Assim, poderá escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato que deseja cozinhar.

Tipo de aquecimento e intervalo de temperatura	Aplicação
 Ar quente circulante 3D 30-300 °C	Para bolos e biscoitos em um a três níveis. O ventilador distribui uniformemente no interior do forno o calor do anel de aquecimento.
 Ar quente circulante eco* 30-300 °C	Para bolos e biscoitos, soufflés, produtos pré-confeccionados e ultracongelados, carne e peixe, num único nível sem pré-aquecimento. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor otimizado em termos energéticos que provém da resistência circular.
 Calor superior/ inferior 30-300 °C	Para bolos, soufflés e assados magros, por exemplo, de carne de vaca ou caça, num único nível. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
 Potência para pizzas 30-300 °C	Para a confecção rápida de produtos ultracongelados sem pré-aquecimento, por ex., pizza, batatas fritas ou "Strudel". O calor vem de baixo e da resistência circular que se encontra na parede traseira do aparelho.
 Grelhar com ar circulante 30-300 °C	Para 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.

Tipo de aquecimento e intervalo de temperatura	Aplicação
 Grelhar, grandes quantidades Potência do grelhador 1 (fraco), 2 (médio), 3 (forte)	Para grelhar bifes, salsichas, torradas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
 Grelhar, pequenas quantidades Potência do grelhador: 1 (fraco), 2 (médio), 3 (forte)	Para grelhar bifes, salsichas, torradas e postas de peixe em pequenas quantidades. A zona central da resistência fica quente.
 Calor inferior 30-300 °C	Para fazer compotas, dar uma cozedura final ou alourar. O calor vem de baixo.
 Descongelar 20-60 °C	Para descongelar, por ex., carne, aves, pão e bolos. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
 Pré-aquecer 30-70 °C	Para pré-aquecer loiça, por ex., de porcelana ou vidro.
 Calor intenso 30-300 °C	Para pratos com base estaladiça. Vem calor de cima e, especialmente forte, de baixo.
 Manter quente 60-100 °C	Para manter quente refeições cozinhadas.

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

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

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

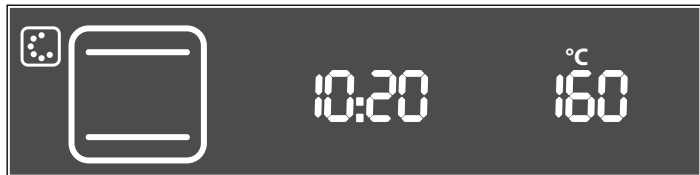
Exemplo na imagem: regulação para  calor superior/inferior, 180 °C.

Ligue o forno com a tecla .

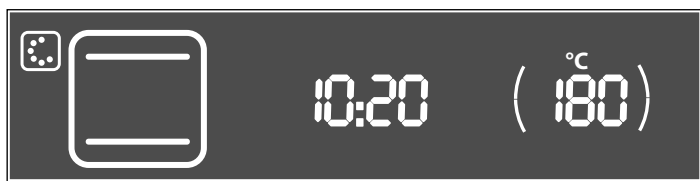
No visor é sugerido  "Ar quente circulante 3 D, 160 °C". Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla .

Para regular outro tipo de aquecimento e outra temperatura, proceda da seguinte forma:

1. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o selector rotativo.



2. Prima a tecla  e regule a temperatura com o selector rotativo.



3. Prima a tecla . O aparelho entra em funcionamento.



4. Assim que a refeição estiver pronta, desligue o forno com a tecla  ou volte a seleccionar e regular uma função.

Alterar a temperatura ou a potência para grelhar

É possível em qualquer altura. Com o selector rotativo, altere a temperatura ou a potência para grelhar.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  premida até aparecer  "Ar quente circ. 3 D, 160 °C". Pode regular novamente.

Regular o tempo de duração

Consulte o capítulo *Funções de tempo*, regular o tempo de duração.

Adiar a hora de fim

Consulte o capítulo *Funções de tempo*, Adiar a hora de fim de cozedura.

Regular o aquecimento rápido

O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento adequados

-  Ar quente circ. 3 D
-  Calor superior/ inferior
-  Potência para pizzas
-  Calor intensivo

Temperaturas adequadas

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura regulada for inferior a 100 °C. Se a temperatura no interior do aparelho estiver apenas ligeiramente inferior à temperatura regulada, não é necessário recorrer ao aquecimento rápido. não é activado.

Regular o aquecimento rápido

Prima a tecla  do aquecimento rápido. Junto à temperatura regulada aparece o símbolo . As barras no interior do anel indicam as fases de aquecimento.

Quando o anel interior estiver todo preenchido com barras, significa que o aquecimento rápido terminou. Ouve-se um breve sinal sonoro. O símbolo  apaga-se. Coloque o prato no interior do aparelho.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima a tecla . O símbolo apaga-se.

Notas

- Se alterar o tipo de aquecimento ou interromper o funcionamento com a tecla , o aquecimento rápido é cancelado.
- Depois de iniciar o funcionamento, um tempo de duração regulado começa a decorrer imediatamente e independentemente do aquecimento rápido.
- Para um resultado de cozedura regular, introduza o prato no forno apenas depois de o aquecimento rápido estar concluído.

Funções de tempo

As funções de tempo são acedidas com a tecla . Dispõe das seguintes possibilidades:

Quando o forno está desligado

-  = regular o alarme
-  = acertar a hora

Quando o forno está ligado

-  = regular o alarme
-  = regular o tempo de duração
-  = adiar a hora de fim

Sinal sonoro curto

Se não for possível alterar ou regular um valor, ouve-se um curto sinal sonoro.

Regular o alarme

O alarme funciona de modo independente do forno. Pode utilizá-lo como um alarme de cozinha e regulá-lo a qualquer momento.

1. Prima a tecla . A seta encontra-se atrás do símbolo do alarme .

2. Com o selector rotativo, regule o tempo para o alarme.

O tempo do alarme é visível durante alguns segundos no campo de indicação das horas. Depois, passa para segundo plano. O símbolo  indica que está a decorrer um tempo de alarme.

Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação das horas surge 00:00 . Com a tecla  é possível anular antecipadamente o sinal.

Consultar o tempo restante até soar o alarme

Prima a tecla . O tempo restante é indicado durante alguns segundos.

Cancelar o tempo em decurso

Prima a tecla  e reponha o tempo em 00:00. O tempo do alarme é apagado após alguns segundos.

Alterar o tempo em decurso

Prima a tecla . Com o selector rotativo, altere o tempo para o alarme.

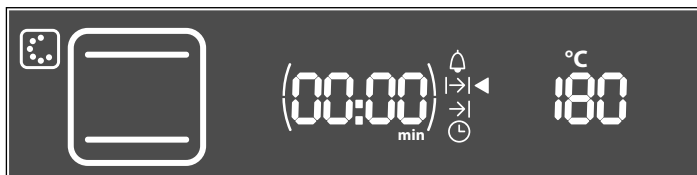
Regular o tempo de duração

Se regular um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente no fim deste tempo. O forno deixa de aquecer.

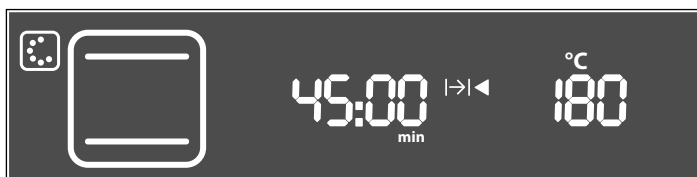
Condição prévia:
estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.

Exemplo na imagem: regulação para  calor superior/inferior, 180 °C, Tempo de duração 45 minutos. O funcionamento ainda não foi iniciado.

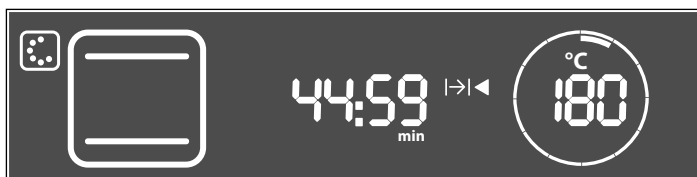
1. Prima a tecla  duas vezes.
O tempo de duração  está seleccionado.



2. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
Após alguns segundos, o tempo de duração é assumido. O parêntesis à esquerda e à direita do tempo de duração apaga-se. O símbolo  acende-se.



3. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla  II.
O tempo de duração começa a decorrer visivelmente no campo de indicação das horas.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Pode anular o sinal antecipadamente com a tecla . Pode desligar o forno ou seleccionar outra função e regulá-la.

Alterar o tempo de duração

Prima a tecla  duas vezes. Altere o tempo de duração com o selector rotativo. O tempo de duração alterado começa a decorrer de forma visível.

Consultar as regulações de tempo

Com a tecla  podem ser consultadas todas as regulações.

Alterar a hora de fim

Tenha em consideração que os alimentos facilmente degradáveis não podem permanecer demasiado tempo no forno.

É possível adiar a hora de fim em

- todos os tipos de aquecimento
- muitos programas
- e na função de limpeza

Exemplo: Coloca o prato no interior do aparelho às 9h30. Demora 45 minutos e está pronto às 10h15. Mas pretende que este esteja pronto às 12h45.

Adie a hora de fim para 12h45. O forno passa ao modo de espera. O funcionamento começa às 12h00 e termina às 12h45.

Esta função também está disponível para a função de limpeza. Pode adiar a limpeza para a noite e ter sempre o forno disponível durante o dia.

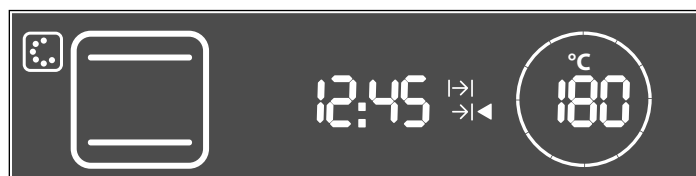
Adiar a hora de fim

Condição prévia: o aparelho foi regulado mas ainda não começou a trabalhar. Está regulado um tempo de duração.

1. Prima a tecla  as vezes necessárias até a seta se encontrar antes do respectivo símbolo da hora de fim . As barras na indicação das horas indicam que a hora de fim não foi adiada.



2. Com o selector rotativo, adie a hora de fim de cozedura.
3. Confirme com a tecla  II.



A regulação foi assumida. O forno está no modo de espera, a hora de fim  é indicada.

O funcionamento começa automaticamente no momento correcto. No exemplo, o funcionamento começa às 12.00 horas. A contagem decrescente do tempo de duração  é visível na indicação das horas.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Pode anular o sinal antecipadamente com a tecla .

Corrigir a hora de fim de cozedura

Isso é possível desde que o forno se encontre em modo de espera. Para esse efeito, com a tecla  mude para a hora de fim de cozedura  e corrija-a com o selector rotativo.

Cancelar a hora de fim de cozedura

Isso é possível desde que o forno se encontre em modo de espera. Para esse efeito, com a tecla  mude para a hora de fim de cozedura  e rode o selector rotativo para a esquerda até . O tempo de duração decorre de imediato.

Acertar a hora

Para acertar ou alterar a hora, o forno tem de estar desligado.

Após um corte de corrente

Após um corte de corrente, o campo de indicação das horas mostra 4 zeros a piscar e ouve-se um sinal sonoro.

1. Acerte a hora com o selector rotativo.
 2. Prima a tecla .
- A hora foi assumida.

Alterar a hora

Exemplo: alterar a hora de Verão para a hora de Inverno.

1. Prima a tecla  duas vezes.
A seta encontra-se atrás do símbolo para a hora .
 2. Altere a hora com o selector rotativo.
 3. Prima a tecla .
- A nova hora foi assumida.

Ocultar a hora

Quando o forno está desligado, o visor indica a hora actual. Também é possível ocultar a hora. A hora aparece, então, apenas se o forno estiver ligado. Para o efeito, consulte o capítulo *Regulações base*.

Memória

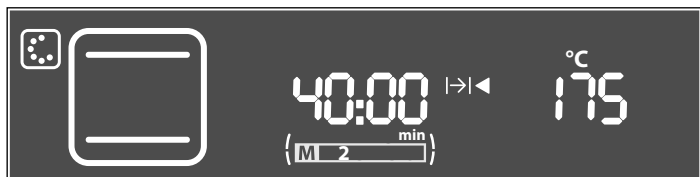
A memória dá-lhe a possibilidade de memorizar programas próprios e de activá-los premindo uma tecla. Para tal, tem à sua disposição seis espaços de memória. A memória é útil para receitas que são confeccionadas muitas vezes.

Guardar regulações na memória

Excepção:

A auto-limpeza e o aquecimento rápido não podem ser memorizados.

1. Regule o funcionamento desejado.
Não inicie o funcionamento.
2. Prima brevemente a tecla **M** e com o selector rotativo seleccione o espaço de memória.



3. Mantenha a tecla **M** premida até aparecer o símbolo  atrás dos espaços de memória.

A regulação ficou memorizada e pode ser activada em qualquer altura.

Memorizar uma regulação diferente

Regule e guarde novamente na memória. As regulações antigas são substituídas.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  II premida até aparecer  Ar quente circ. 3 D, 160 °C. Pode regular novamente.

Activar a memória

As regulações memorizadas podem ser activadas em qualquer altura.

1. Prima brevemente a tecla **M** e com o selector rotativo seleccione o espaço de memória.
As regulações memorizadas são indicadas.

2. Prima a tecla  II.

A regulação guardada na memória é activada.

Alterar o espaço de memória

Depois de iniciado o funcionamento, o espaço de memória não pode ser alterado.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  II premida até aparecer  Ar quente circ. 3 D, 160 °C. Pode regular novamente.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem o forno acidentalmente ou alterem um funcionamento em curso, o aparelho dispõe de um fecho de segurança para crianças.

Ativar o fecho de segurança para crianças

Mantenha a tecla  premida durante aprox. quatro segundos, até surgir o símbolo .

O fecho de segurança para crianças está ativado.

Nota: Após 10 segundos o símbolo  deixa de estar visível no visor, o fecho de segurança para crianças permanece ativo. Se voltar a tocar nas teclas, o símbolo volta a ficar visível durante 10 segundos.

Desativar o bloqueio

Prima a tecla  até o símbolo  deixar de estar visível. O fecho de segurança para crianças está desativado.

Nota: Com o fecho de segurança para crianças ativo, continua a ser possível desligar o forno com , regular o alarme e desligar o sinal sonoro.

Após um corte de corrente o fecho de segurança para crianças deixa de estar ativo.

Regulações base

O seu aparelho tem diversas regulações base que pode ajustar às suas necessidades a qualquer momento.

dispõe, no visor são apenas apresentadas as regulações base que a ele se aplicam.

Nota: Na tabela estão todas as regulações base e respectivas possibilidades de alteração. Em função do aparelho de que

Regulações base	Função	Possibilidades
c01 Código do país 1 = ligado		1 = espanhol 2 = português 3 = grego 4 = inglês 5 = alemão
c02 Indicação das horas 1 = ligado	Quando o forno está desligado	0 = desligado 1 = ligado
c03 A hora	Acertar a hora	
c04 Som das teclas 1 = ligado	Som de confirmação ao premir uma tecla	0 = desligado* 1 = ligado *Excepção: ao ligar e desligar, ouve-se sempre um som
c05 Tempo de duração do sinal sonoro 2 = médio	Sinal sonoro depois de decorrido um tempo de duração	1 = curto 2 = médio 3 = longo
c06 Rail telescópico 1 = sim	railes telescópicos adaptados	0 = não 1 = sim
c07 Sistema de bloqueio da porta 0 = desligado	Sistema de bloqueio da porta adicional com o fecho de segurança para crianças	0 = desligado 1 = ligado
c08 Inércia da turbina de arrefecimento 3 = longo	Tempo que a turbina demora a parar	1 = curto 2 = médio 3 = longo 4 = muito longo

Alterar as regulações base

Pode consultar na tabela anterior que regulações base é possível alterar.

Exemplo na figura: alterar a regulação base do tempo de duração do sinal sonoro para longo.

1. Ligue o forno com a tecla ①.
No visor é sugerido ② “Ar quente circulante 3 D, 160 °C”.
2. Mantenha a tecla 1 premida aprox. 4 segundos.
Na indicação da temperatura surge a primeira regulação base **c01**.



3. Com a tecla 1, seleccione a regulação base desejada.

4. Altere a regulação base com o selector rotativo.
Pode agora seleccionar outras regulações base com a tecla 1 e alterá-las com o selector rotativo.



5. Mantenha a tecla 1 premida até surgir novamente ② Ar quente circ. 3 D, 160 °C, o que demora cerca de quatro segundos.
Todas as alterações estão memorizadas.

Cancelar

Prima a tecla ①. As alterações não foram assumidas.

Desligar automático

O seu forno tem uma função de desligar automático. Esta só fica activa, se as regulações não forem alteradas durante um longo período de tempo. O momento da activação depende da temperatura ou do nível de potência do grelhador.

Desligar activado

No visor aparece **FB**. O funcionamento foi interrompido. Para

apagar a indicação, prima uma tecla à escolha. Pode regular novamente.

Nota: Se estiver regulado um tempo de duração, o forno deixa de aquecer quando esse tempo terminar. A função de desligar automático não é necessária.

Auto-limpeza

Durante o processo de auto-limpeza, o forno aquece até aprox. 500 °C. Desta forma, os resíduos de alimentos assados, grelhados ou cozidos são queimados e apenas é necessário retirar as cinzas do interior do aparelho.

Pode seleccionar entre três níveis de limpeza.

Nível	Grau de limpeza	Tempo de duração
1	ligeira	aprox. 1 hora e 15 minutos
2	média	aprox. 1 hora e 30 minutos
3	intensiva	aprox. 2 horas

Quanto mais forte e antiga a sujidade, mais elevado deverá ser o nível de limpeza. É suficiente limpar o interior do aparelho a cada dois a três meses. Se necessário, também pode ser limpo com mais frequência. Uma limpeza necessita apenas de aprox. 2,5 - 4,7 quilowatt-horas.

Recomendações importantes

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

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

⚠ Perigo de incêndio!

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

Antes da auto-limpeza

O interior do aparelho tem de estar vazio. Retire os acessórios, recipientes e estruturas de suporte do interior do aparelho. Para saber como desencaixar as estruturas de suporte, consulte o capítulo *Manutenção e limpeza*.

Limpe a porta do forno e os rebordos do interior do forno na zona do vedante. Não limpe o vedante.

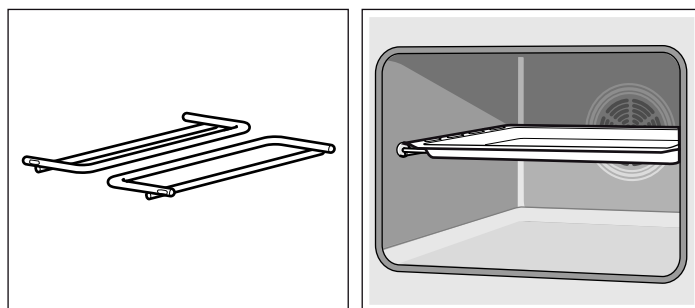
⚠ Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Limpe o forno e os acessórios a serem incluídos na limpeza com um pano húmido.

Limpeza dos acessórios durante o processo de auto-limpeza

As estruturas de suporte não são adequadas para a auto-limpeza. Retire-as do interior do aparelho. Se desejar incluir um acessório na auto-limpeza, utilize os suportes para acessórios.

Os suportes para acessórios devem ser encaixados do lado direito e esquerdo.



Dessa forma poderá limpar também um acessório esmaltado, p. ex., o tabuleiro universal, sem revestimento antiaderente. Limpe sempre apenas um acessório de cada vez.

Os acessórios não esmaltados, p. ex., a grelha, não são adequados para a auto-limpeza. Retire-os do interior do aparelho.

⚠ Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca inclua na auto-limpeza tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente. As temperaturas elevadas destroem o revestimento antiaderente e originam gases tóxicos.

Nota: Pode consultar também os acessórios adequados para a auto-limpeza na tabela de acessórios especiais, no início do manual de instruções.

Regular o nível de limpeza

Prima a tecla **||||**. É sugerido o nível de limpeza 3.

Pode iniciar a auto-limpeza de imediato com a tecla **▶II**.

Se desejar alterar o nível de limpeza:

1. Com o selector rotativo, seleccione o nível de limpeza desejado.
2. Inicie a limpeza com a tecla **▶II**.
Pouco tempo depois do início, a porta do forno é bloqueada. O símbolo **🔒** do bloqueio acende-se.

Terminada a limpeza

O forno deixa de aquecer. Na indicação das horas aparece o tempo de duração de 00:00. Só quando o símbolo **🔒** apagar, é possível abrir de novo a porta do forno.

Cancelar a limpeza

Desligue o forno com a tecla **⏻**. Enquanto o símbolo **🔒** estiver aceso, a porta do forno está bloqueada.

Corrigir o nível de limpeza

Depois de iniciada a limpeza, já não é possível alterar o nível de limpeza.

A limpeza deve ser executada durante a noite

Para que possa utilizar o forno todo o dia, adie a hora de fim da limpeza para a noite. Consulte o capítulo *Regulações de tempo*, Adiar a hora de fim.

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.
Moldura da porta	Produto de limpeza para aço inoxidável (disponível no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado): Siga as instruções do respetivo fabricante.

Depois da auto-limpeza

Depois de o forno arrefecer, remova as cinzas remanescentes no interior do aparelho com um pano húmido.

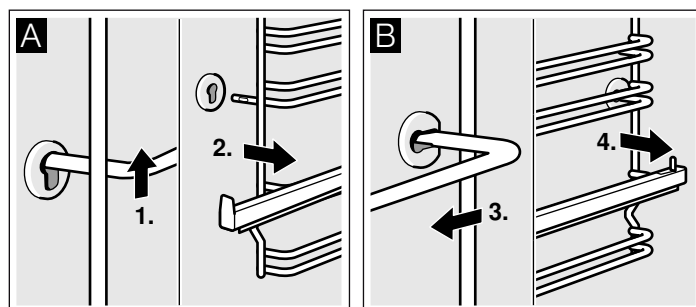
Zona	Produtos de limpeza
Interior do aparelho	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. Para melhores resultados, utilize o sistema de auto-limpeza. Consulte o capítulo <i>Auto-limpeza</i> !
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.
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 coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar loiça ou em conjunto com a auto-limpeza. Os rails ficam danificados e bloqueiam.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

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

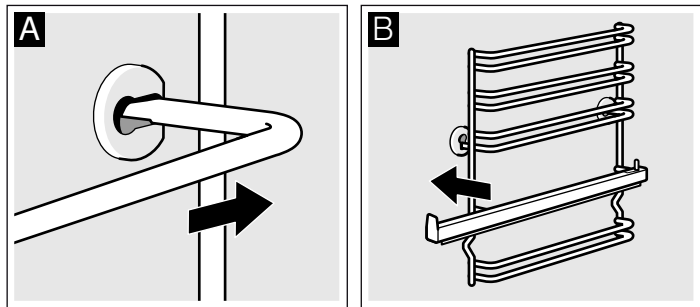
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



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).

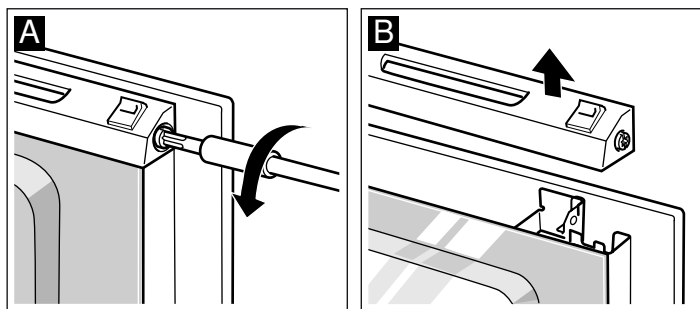


As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo. Certifique-se de que, como na figura B, os níveis 1 e 2 estão em baixo e os níveis 3, 4 e 5 em cima. O raile telescópico tem de se conseguir puxar para fora.

Retirar a cobertura da porta

A cobertura da porta do forno pode sofrer alterações de cor. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a cobertura.

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Desaparafuse a cobertura da porta do forno. Para isso, desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito (figura A). Segure no vidro interior com uma das mãos. O vidro inclina-se ligeiramente para a frente.
3. Retire a cobertura (figura B).



Certifique-se de que a porta do forno não é fechada enquanto a cobertura não estiver colocada, pois pode danificar a placa interior.

Limpe a cobertura com um produto de limpeza de aço inoxidável.

4. Volte a colocar e a fixar a cobertura.
5. Feche a porta do forno.

Desmontar e montar os vidros da porta

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

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

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

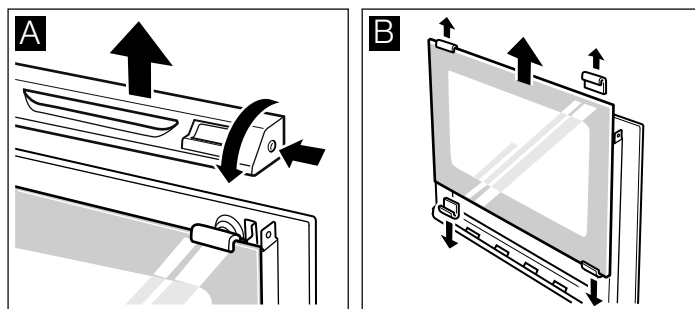
As instruções para desmontar e montar os vidros da porta são válidas para portas do forno que abrem do lado direito e do lado esquerdo.

Desmontar

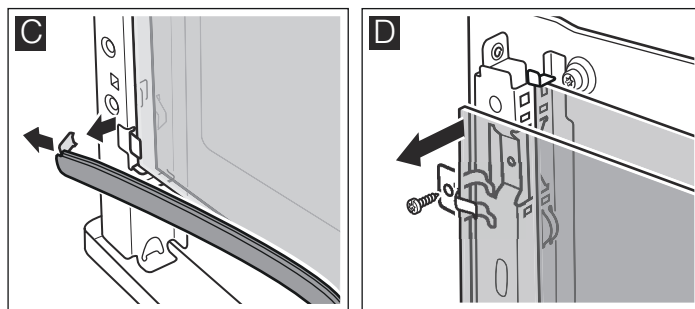
1. Abra a porta do forno.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para isso, desaperte os parafusos do lado

esquerdo e direito (figura A). Segure no vidro com uma das mãos.

3. Retire o vidro superior, puxando-o para cima (figura B). Pode retirar os vedantes pequenos em cima e em baixo do vidro para limpeza.



4. Desprenda o vedante em baixo do vidro (figura C).
5. Desaperte e retire os grampos de fixação do lado direito e esquerdo (figura D). Retire o vidro do meio.



6. Retire o vidro inferior na diagonal, puxando-o para cima.

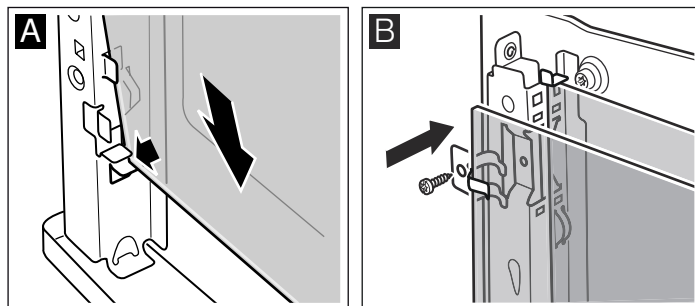
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

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 de ambos os vidros.

1. Insira o vidro inferior na diagonal, empurrando-o para baixo (figura A).
2. Insira o vidro do meio.
3. Coloque os grampos de fixação no lado direito e esquerdo do vidro, ajuste, de modo que as molas fiquem sobre o orifício do parafuso, e aparafuse (figura B). Encaixe novamente o vedante em baixo no vidro.



4. Volte a colocar os vedantes pequenos em baixo e em cima no vidro superior.
5. Insira o vidro e segure-o. A superfície lisa tem de ficar virada para fora.
6. Coloque a cobertura e aparafuse-a.
7. Feche a porta do forno.

Só volte a usar o forno depois de os vidros estarem corretamente 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 refeição não ficar confeccionada como esperado, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

Perigo de choque elétrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações apenas podem ser efetuadas por técnicos do serviço de assistência com formação adequada.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique no quadro elétrico se o fusível não tem nenhum problema.
No campo de indicação das horas estão 4 zeros 00:00 a piscar.	Corte de corrente	Acerte a hora com o seletor rotativo e prima a tecla  .
Durante a regulação ouve-se um breve sinal sonoro.	Não é possível proceder à regulação	Não é possível proceder à regulação pretendida. Corrija a regulação.
Quando prime uma tecla soa um sinal repetido e a iluminação de todas as teclas desliga-se brevemente e volta a ligar.	Uma tecla foi premida demasiado tempo ou encravou.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se as teclas estão limpas. Se o sinal se mantiver, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A porta do forno não abre. No campo de indicação das horas estão a piscar 00:00 .	Corte de corrente durante a auto-limpeza.	Acerte a hora atual com o seletor rotativo e prima a tecla  . Aguarde que o interior do aparelho arrefeça. O símbolo  apaga-se. Pode abrir a porta do forno.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento selecionado.	Tipo de aquecimento não reconhecido.	Efetue de novo a regulação.
O forno não aquece. Na indicação das horas surge o símbolo  .	O forno encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o fusível na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo passados aprox. 20 segundos. Nos próximos 2 minutos mantenha a tecla  premida durante quatro segundos até o símbolo  se apagar.
No visor surge FB .	O desligar automático foi ativado. O forno desliga-se.	Prima uma tecla qualquer. Pode regular novamente.
No visor surge E 15 .	A temperatura do interior do aparelho está demasiado elevada.	A porta do forno bloqueia. Espere que o interior do aparelho arrefeça. Com a tecla  apague a mensagem de erro. Se o erro voltar a ser indicado, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

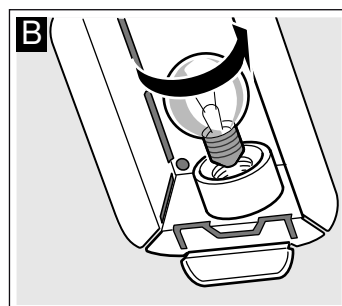
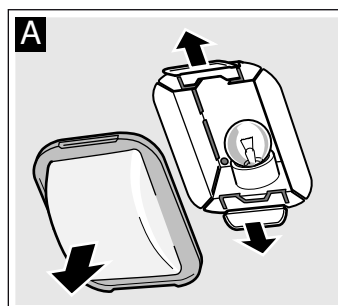
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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 elétrico!

Desligue o disjuntor no quadro elétrico.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Retire a tampa de vidro. Para isso, pressione as patilhas de metal para trás com os polegares (figura A).
3. Desenrosque a lâmpada e substitua-a pelo mesmo tipo de lâmpada (fig. B).



4. Volte a colocar a tampa de vidro. Para isso, coloque um dos lados na respectiva posição e fixe o outro lado, aplicando pressão. O vidro encaixa-se.
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. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Energia e ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Aqui obtém informações relativas ao tipo de aquecimento ar quente circulante eco, optimizado energeticamente. Além disso, encontrará conselhos para poupar ainda mais energia com o seu aparelho e para eliminá-lo de forma ecológica.

Tipo de aquecimento ar quente circulante eco

Com o tipo de aquecimento ar quente circulante eco, eficiente do ponto de vista energético, pode preparar inúmeras refeições num único nível. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor optimizado energeticamente da resistência circular que se encontra na parede posterior. Consegue-se cozer, assar e cozinhar sem pré-aquecer.

Notas

- Insira as refeições no interior do aparelho frio e vazio. Só assim é que a optimização energética resulta.
- Enquanto cozinha, abra a porta do forno apenas quando necessário.

Tabela

Na tabela, encontra uma selecção de pratos que melhor se adequam ao ar quente circulante eco. Obtém informações relativas à temperatura e duração de cozedura adequadas. Poderá ver qual o acessório e o nível de inserção adequados.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e das características e qualidade dos alimentos. 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.

Coloque as formas e os recipientes no centro da grelha. Se colocar alimentos directamente sobre a grelha, introduza, adicionalmente, o tabuleiro universal no nível 1. A gordura e o suco são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Pratos com ar quente circulante eco	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolos e bolinhos				
Massa batida no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	170-190	25-35
Massa batida em formas	Forma de bolo inglês	2	160-180	50-60
Base de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	2	160-180	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/redonda alta com abertura	2	160-180	50-60
Massa lêveda no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	170-190	25-35
Massa quebrada no tabuleiro com cobertura seca	Tabuleiro	3	180-200	20-30
Torta enrolada	Tabuleiro	3	170-190	15-25
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	2	150-170	20-30
Bolo simples, 6 ovos	Forma de mola	2	150-170	40-50
Folhado	Tabuleiro	3	180-200	20-30
Bolachas	Tabuleiro	3	130-150	15-25
Biscoitos	Tabuleiro	3	140-150	30-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	3	210-230	35-45
Pãezinhos, farinha de centeio	Tabuleiro	3	200-220	20-30

Pratos com ar quente circulante eco 	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Duração em minutos
Soufflés				
Gratinado de batata	Forma de soufflé	2	160-180	60-80
Lasanha	Forma de soufflé	2	180-200	40-50
Produtos ultracongelados				
Pizza com massa fina	Tabuleiro universal	3	190-210	15-25
Pizza com massa alta	Tabuleiro universal	2	180-200	20-30
Batatas fritas	Tabuleiro universal	3	200-220	20-30
Asas de frango	Tabuleiro universal	3	220-240	20-30
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	3	220-240	10-20
Pãezinhos aquecidos	Tabuleiro universal	3	180-200	10-15
Carne				
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente tapado	2	190-210	130-150
Carne de porco para assar, cachaco, 1 kg	Recipiente aberto	2	190-210	110-130
Carne de vitela para assar, rabadilha, 1,5 kg	Recipiente aberto	2	190-210	110-130
Peixe				
Dourada, 2 unidades com 750 g cada	Tabuleiro universal	2	170-190	50-60
Dourada em crosta de sal, 900 g	Tabuleiro universal	2	170-190	60-70
Lúcio, 1000 g	Tabuleiro universal	2	170-190	60-70
Truta, 2 unidades com 500 g cada	Tabuleiro universal	2	170-190	45-55
Filete de peixe, cada unidade com 100 g	Grelha + tabuleiro universal	2+1	190-210	30-40

Poupança energética

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

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Automático de programas

O automático de programas permite-lhe seguir receitas especiais e preparar estufados requintados ou assados suculentos com muita facilidade. Não precisa de virar ou regar os alimentos e o interior do aparelho não se suja.

O resultado da cozedura depende da qualidade da carne e do tamanho do recipiente. Quando o prato estiver pronto, utilize pegas de cozinha para retirá-lo de dentro do aparelho. O recipiente fica muito quente. Tenha cuidado ao abrir o recipiente, pois sai vapor quente.

Recipiente

Para fazer as receitas, respeite as indicações relativas aos recipientes no livro de receitas fornecido. Para todos os outros programas, utilize um recipiente fechado com uma tampa que feche bem. Respeite sempre as indicações do fabricante do recipiente. Encontrará mais à frente indicações relativas aos outros programas.

Recipientes adequados

Recomendamos recipientes de vidro ou vitrocerâmica resistentes ao calor (até 300 °C). As assadeiras de aço inox são apropriadas apenas em determinadas condições. A sua superfície brilhante reflecte a radiação térmica com muita intensidade. O prato fica menos dourado e a carne menos cozida. Quando utilizar uma assadeira em aço inoxidável, retire-lhe a tampa depois de o programa ter chegado ao fim. Asse a carne na potência de grelhador 3 durante mais 8 a 10 minutos. Se utilizar uma assadeira de aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio fundido, o prato fica mais tostado. Adicione mais líquido.

Recipientes inadequados

Os recipientes de alumínio claro e brilhante, de barro não vidrado, bem como de plástico ou com pegas de plástico, não são adequados.

Tamanho do recipiente

A carne deve cobrir aproximadamente dois terços do fundo do recipiente. Deste modo, obterá um ótimo suco.

Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar ao assar.

Preparar o prato

Faça as receitas de acordo com as instruções do livro de receitas. Para todos os outros programas, utilize carne fresca ou congelada. Recomendamos carne fresca acabada de tirar do frigorífico.

Escolha um recipiente adequado.

Pese a carne fresca ou congelada, as aves ou o peixe. Consulte as tabelas correspondentes para indicações pormenorizadas. Precisa do peso para poder regular o aparelho.

Tempere a carne. A carne congelada deve ser temperada da mesma maneira que a carne fresca.

A preparação de muitos pratos exige a adição de líquido. Nestes casos, cubra o fundo do recipiente com aprox. ½ cm de líquido. Se a tabela referir “um pouco” de líquido, 2-3 colheres de sopa são geralmente suficientes. Se a indicação for “muito” líquido, pode adicionar uma quantidade bem maior. Respeite as indicações fornecidas antes e dentro das tabelas.

Feche o recipiente com uma tampa. Coloque-o na grelha, no nível 2.

Na preparação de alguns pratos, não é possível adiar a hora de fim de cozedura. Os pratos em questão encontram-se assinalados com um asterisco*.

Coloque sempre o recipiente no interior do aparelho frio.

Programas

Receitas

Para os 14 primeiros programas existe um livro de receitas. Nele encontrará indicações pormenorizadas para cada um dos pratos.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Peso de regulação
Receitas			
Beringelas gratinadas	P1*	0,2-0,8	Peso dos legumes
Escalibada	P2*	0,8-1,6	Peso dos legumes
Tomates no forno com ovo	P3*	0,7-2,0	Peso dos legumes
Besugo no forno	P4*	0,5-2,1	Peso do peixe
Dourada no sal	P5*	0,3-1,1	Peso do peixe
Pescada no forno	P6*	0,5-2,0	Peso do peixe
Costelas de porco	P7*	0,8-2,0	Peso da carne
Frango com legumes	P8*	1,0-2,0	Peso da carne
Lombo envolto em massa folhada	P9*	0,3-1,5	Peso da carne
Empada de atum	P10*	0,3-1,0	Peso da massa
Pizza	P11*	0,1-0,4	Peso da massa
Bolo simples	P12*	0,6-1,2	Peso da massa
Pudim flan	P13*	0,3-1,3	Peso da massa líquida
Tarte de queijo	P14*	0,8-1,4	Peso da massa líquida

Aves

Coloque a ave na assadeira com o peito virado para cima. Não utilize aves recheadas.

Para preparar várias coxas de aves, regule o peso da coxa mais pesada. As coxas devem ter aproximadamente o mesmo peso.

Exemplo: 3 pernas de frango de 300 g, 320 g e 400 g. Regule 400 g.

Se quiser preparar dois frangos com o mesmo peso numa assadeira, regule o aparelho de acordo com o peso do mais pesado, como no caso das coxas.

Para cozinhar peitos de peru e evitar que fiquem secos, adicione bastante líquido.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Aves				
Frango, fresco	P15*	0,7-2,0	não	Peso da carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	não	Peso da carne
Peru jovem, fresco	P17*	2,5-3,5	não	Peso da carne
Peito de peru, fresco	P18*	0,5-2,5	muito	Peso da carne
Pernas, frescas p. ex., coxas de frango, pato, ganso, peru	P19*	0,3-1,5	não	Peso da perna mais pesada

Carne

Adicione no recipiente a quantidade de líquido indicada.

Carne de vaca

Para estufar carne, adicione bastante líquido. Pode também utilizar o líquido da marinada. Cozinhe rosbife com a gordura virada para cima.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de vaca				
Carne p estufar fresca p. ex., acém, lombo, pá, carne marinada em vinagre	P20	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Rosbife, fresco, no ponto p. ex., lombo	P21	0,5-2,5	não	Peso da carne
Rosbife, fresco, inglês p. ex., lombo	P22	0,5-2,5	não	Peso da carne

Carne de vitela

Para preparar Osso bucco, coloque bastantes legumes (aipo,

tomates, cenouras) no recipiente e distribua as fatias da perna por cima. Adicione líquido (caldo) se necessário.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de vitela				
Carne fresca, magra p. ex., rabadilha, pojadouro	P23	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Carne fresca, entremeada p. ex., cachaço, pescoço	P24	0,5-3,0	um pouco	Peso da carne
Osso bucco p. ex., fatias de chambão de vitela com legumes	P25	0,5-3,5	sim	Peso da carne

Carne de borrego

Para preparar carne para assar ou pernas, regule o peso da carne. No caso de rolos de carne picada, regule o peso total.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de borrego				
Perna, fresca, sem osso, bem passada	P26	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne
Perna, fresca, sem osso, no ponto	P27	0,5-2,5	não	Peso da carne
Perna, fresca, com osso, bem passada	P28	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne

Carne de porco

No caso de carne com courato, coloque-a no recipiente com o

courato virado para cima. Antes de iniciar a cozedura, faça uns cortes em forma de grelha na gordura, sem cortar a carne.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de porco				
Cachaço para assar, fresco, sem osso	P29	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Lombo para assar fresco	P30	0,5-2,5	sim	Peso da carne
Rolo de carne, fresco	P31	0,5-3,0	sim	Peso total
Carne com courato, fresca p. ex., barriga	P32	0,5-3,0	não	Peso da carne
Carne com courato, fresca p. ex., pá	P33	0,5-3,0	não	Peso da carne

Carne de caça

No caso de carne de caça, pode cobri-la com bacon, a carne fica mais suculenta, mas não fica tão tostada. Para obter um sabor mais intenso, deixe a carne de caça marinar durante a noite no frigorífico, em leiteiro, vinho ou vinagre, antes de a cozinhar.

Para preparar várias pernas de lebre, regule o peso da perna mais pesada.

O coelho pode também ser cozinhado em pedaços. Regule o peso total.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de caça				
Perna de lebre, com osso, fresca	P34	0,3-0,6	sim	Peso da carne
Carne de javali para assar, fresca p. ex., pá, peito	P35	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Coelho fresco	P36	0,5-3,0	sim	Peso da carne

Peixe

Limpe o peixe, regue-o com umas gotas de limão ou vinagre e tempere-o com sal como de costume.

Para peixe estufado: cubra o fundo do recipiente com ½ cm de líquido, p. ex., vinho ou sumo de limão.

Para peixe assado: passe o peixe por farinha e pincele com manteiga derretida.

Obterá melhores resultados se colocar o peixe inteiro no recipiente na posição de nadar, ou seja, com a barbatana dorsal virada para cima. Para estabilizar o peixe, introduza um pedaço de batata ou um pequeno recipiente adequado para o forno pela abertura na barriga.

Para preparar vários peixes, regule o peso total. Os peixes devem, no entanto, ter aproximadamente o mesmo tamanho ou peso. Exemplo: duas trutas com 0,6 kg e 0,5 kg. Regule 1,1 kg.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Peixe				
Truta, fresca, estufar	P37*	0,3-1,5	sim	Peso total
Truta, fresca, assar	P38*	0,3-1,5	não	Peso total
Bacalhau, fresco, estufar	P39*	0,5-2,0	sim	Peso total
Bacalhau, fresco, assar	P40*	0,5-2,0	não	Peso total

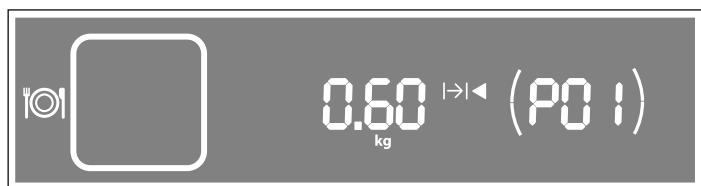
Seleccionar e regular o programa

Os primeiros 14 programas são receitas.

Exemplo na imagem: regulação para carne de vaca para estufar fresca, 1,3 kg = programa 20.

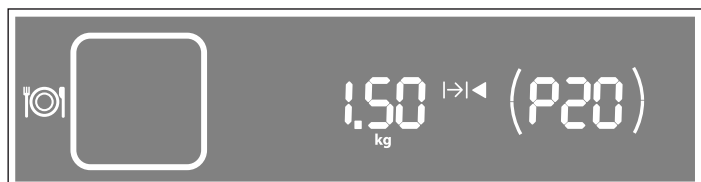
1. Prima a tecla .

O primeiro programa surge no visor. No campo de indicação das horas é sugerido um peso para este programa



2. Selecciona o programa desejado com o selector rotativo.

No campo de indicação das horas é sugerido um peso para este programa



3. Prima a tecla e com o selector rotativo regule o peso do prato.



4. Prima a tecla .

O programa é iniciado. O tempo de duração  começa a decorrer visivelmente no campo de indicação das horas



O programa chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Na indicação das horas aparece 00:00. Pode apagar o sinal antecipadamente com a tecla .

Cancelar o programa

Mantenha a tecla  premida até aparecer  "Ar quente circ. 3 D, 160 °C". Pode regular novamente.

Alterar a hora de fim

É possível adiar a hora de fim de muitos programas. Consulte o capítulo *Regulações de tempo*.

Dicas para o automático de programas

O peso da carne para assar ou das aves é superior ao peso indicado na gama de pesos.	A gama de pesos foi limitada de propósito. Com frequência, não existe assadeira com tamanho suficiente para pedaços de carne muito grandes. Confeccione peças grandes com o Calor superior/inferior  ou use a função Grelhar com ar circulante  .
A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado escuro.	Escolha um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.
A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado claro e aguado.	Escolha um recipiente maior ou adicione menos líquido.
A parte superior da carne ficou demasiado seca.	Utilize um recipiente com uma tampa que feche bem. Para evitar que carne muito magra seque, cubra-a com tiras de bacon.
Ao assar, nota-se um cheiro a queimado, mas o assado tem bom aspecto.	A tampa da assadeira não fecha correctamente ou a carne aumentou de volume e levantou a tampa. Utilize sempre uma tampa adequada. Certifique-se de que existe um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa.
Pretende preparar carne ultracongelada.	Tempere a carne congelada da mesma maneira que a carne fresca. Atenção: não é possível adiar a hora de fim de cozedura na preparação de carne congelada. A carne descongelaria durante o tempo de espera e acabaria por ficar inestável.

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

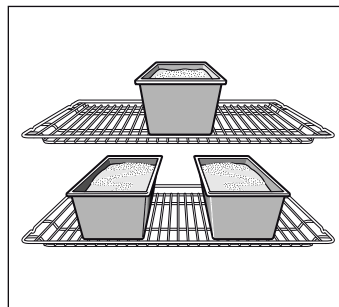
Tabuleiro universal no nível 3

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	60-70
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	☼	150-170	20-30
Bolo de quatro quartos, 6 ovos (pré-aquecer)	Forma de mola	2	☼	150-170	40-50
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1	☼	180-200	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	30-40
Panettone	Forma de Panettone	2	☼	150-170	60-70
Pizza, massa fina com pouco recheio (pré-aquecer)	Tabuleiro de pizza	2	☼	280-300	10-15
Tartes salgadas*	Forma de mola	2	☼	180-200	40-50

* 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	☼	170-190	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	☼	150-160	50-60
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	1	☼	180-200	20-30
Massa quebrada com cobertura sumarenta, fruta	Tabuleiro universal	2	☼	170-190	50-60
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	☼	200-220	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☼	180-200	40-50
Tarte flambée (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2	☼	280-300	10-12
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	3	☐	140-150	30-40
	Tabuleiro	3	☼	140-150	25-35
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☼	140-150	30-45
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5	☼	130-140	35-50
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	3	☐	180-200	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	☐	190-210	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	☐	300	5
				200	30-40
Pão massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	2	☐	300	8
				200	35-45
Pão árabe	Tabuleiro universal	2	☐	300	10-15
Pãezinhos (sem pré-aquecer)	Tabuleiro universal	3	☐	200	20-30
Pãezinhos de massa lêveda, doces	Tabuleiro universal	3	☐	180-200	15-20
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1	☼	150-170	20-30

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria	Orientar-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido	A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o aro da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, ajuste a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Seleccione 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 succulentos.

Vire as peças a grelhar após ⅔ do tempo.

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

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

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

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

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca para estufar	1,0 kg	fechado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Duração em minutos
Bifes, 3 cm de espessura, no ponto		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15
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., cachorro)	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		230-240	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		210-230	70
Bifes, 2 cm de espessura		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	15
Medalhões de porco, 3 cm de espessura		grelha + tabuleiro universal	5+1		3	10
Carne de borrego						
Lombo de borrego com osso	1,5 kg	aberto	2		190-210	60
Perna de borrego sem osso, no ponto	1,5 kg	aberto	1		160-180	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 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 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.

Ao grelhar, ouve-se um sinal sonoro após o início do funcionamento.

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		220-240	60-70
Frango, inteiro	1,6 kg	Grelha	2		210-230	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		210-230	35-45
Peito de frango	cada 200 g	Grelha	3		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		200-220	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 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		200-220	45-55
	1,5 kg	Grelha	2		190-210	60-70
	2,0 kg	fechado	2		190-210	70-80
Posta de peixe, 3 cm de espessura		Grelha	3		2	20-25
Filete de peixe		fechado	2		210-230	25-30

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.
Pretende verificar se o assado está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

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

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

Assar lentamente

Assar lentamente, ou assar a temperaturas baixas, é a melhor forma de cozinhar pedaços de carne tenra para que fiquem rosados ou no ponto. O resultado é uma carne muito suculenta e tenrinha.

A sua vantagem: fica com muita margem de manobra para planear a ementa, uma vez que facilmente se pode manter quente a carne assada lentamente.

Notas

- Utilize sempre carne fresca e de óptima qualidade. Retire cuidadosamente as nervuras e a gordura. A gordura, ao assar lentamente, adquire um sabor próprio muito intenso.
- Os pedaços de carne maiores não precisam de ser virados.
- Depois de assada lentamente, a carne pode ser imediatamente cortada. Não é necessário deixá-la repousar.
- Devido ao método de cozedura especial, a carne fica com aspecto rosado. No entanto, isso não significa que esteja crua ou mal passada.
- Se desejar molho da carne, cozinhe a sua carne num recipiente fechado. Nesse caso, tenha em atenção que os tempos de cozedura são mais curtos.
- Para verificar se a carne está cozida, utilize uma termosonda. No centro da carne, deve ser mantida uma temperatura de 60 °C durante, pelo menos, 30 minutos.

Recipientes adequados

Utilize um recipiente raso, p. ex. uma travessa de porcelana ou uma assadeira de vidro sem tampa.

Coloque sempre o recipiente aberto na grelha no nível 2.

Regular

1. Seleccionar o tipo de aquecimento Calor superior/inferior  e regular para uma temperatura entre 70 e 90 °C. Pré-aqueça o forno, aquecendo também ligeiramente o recipiente.
2. Aqueça um pouco de gordura numa frigideira em lume forte. Frite a carne de todos os lados, sem esquecer as extremidades, em lume forte, e coloque-a imediatamente no recipiente pré-aquecido.
3. Volte a colocar o recipiente com a carne no forno e assar lentamente. Para a maioria das peças de carne é ideal o modo de assar lentamente a 80 °C.

Tabela

Todas as peças tenras de aves, vaca, vitela, porco e borrego são adequadas para assar lentamente. Os tempos de cozedura dependem da espessura e da temperatura no centro da carne.

Prato	Peso	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de saltear em minutos	Tempo de assar lentamente em horas
Aves						
Peito de peru	1000 g	2		80	6-7	4-5
Peito de pato*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne de vaca						
Carne de vaca assada (p. ex. alcatra), 6-7 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Lombo de vaca, inteiro	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbife, 5-6 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Bifes de alcatra, 3 cm de espessura		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar (p. ex. rabadilha), 6-7 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lombo de vitela	aprox. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Carne de porco						
Carne de porco para assar, magra (p. ex. lombo), 5-6 cm de espessura	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lombinhos de porco, inteiros	aprox. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne de borrego						
Bife do lombo de borrego, inteiro	aprox. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Para a pele ficar estaladiça, passe o peito de pato rapidamente na frigideira depois de o ter assado lentamente.

Conselhos para assar lentamente

A carne assada lentamente não fica tão quente como a carne assada de modo convencional.	Para evitar que a carne assada arrefeça tão depressa, aqueça previamente os pratos e sirva a carne com molhos muito quentes.
Como manter quente a carne assada lentamente.	Depois de assar lentamente, reduza a temperatura para 70 °C. Os pedaços de carne mais pequenos podem manter-se quentes até 45 minutos e os maiores até 2 horas.

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		180-200	35-45
	Formas individuais	2		200-220	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	3		160-170	10-15
12 unidades, gratinar	grelha	3		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

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
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	2		190-210	10-20
	Tabuleiro universal + grelha	3+1		160-180	20-25
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		190-210	30-35

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

O tipo de aquecimento Descongelar é ideal para produtos congelados.

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		30 °C
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 aqueci-mento	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.

- 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.
- 6. Inicie o funcionamento.

Fazer compotas

Fruta

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

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

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

Legumes

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

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

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

Retirar os frascos

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

Atenção!

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

Acrilamida nos alimentos

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

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

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral	■ Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura. ■ Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado. ■ As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Cozer	Com calor superior/inferior, no máx., a 200 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 180 °C.
Bolachas	Com calor superior/inferior, no máx., a 190 °C. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas no tabuleiro de modo uniforme e numa única camada. Asse pelo menos 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não sequem.

Refeições de teste

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

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

Cozer

Cozer em 2 níveis:
Insira sempre o tabuleiro universal sobre o tabuleiro.
Cozer em 3 níveis:
Insira o tabuleiro universal no meio.

Biscoitos:

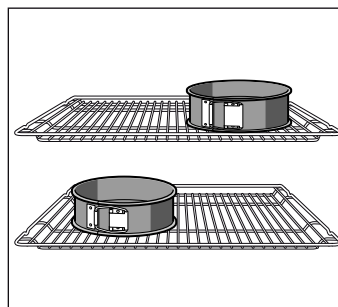
Os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

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 universal + tabuleiro	3+1		140-150	30-45
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5		130-140	35-50
Biscoitos	Tabuleiro	3		140-150	25-35
Bolinhos (pré-aquecer*)	Tabuleiro	3		150-170	20-30
	Tabuleiro	3		150-160	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140-160	25-40
	Tabuleiro universal + 2 tabuleiros	1+3+5		130-150	25-40
Bolo de água (pré-aquecer*)	Forma de mola sobre a grelha	2		150-160	30-40
Bolo de água	Forma de mola sobre a grelha	2		160-180	30-40

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolo de maçã escondida	Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm	1		170-190	80-90
	2 grelhas + 2 formas de mola Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 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



9000781184

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 931216