manual de instrucciones

Horno empotrado 3HB458XC
Forno de encastrar 3HB458XC

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

Balay
www.balay.es

es

Índice

Indicaciones de seguridad importantes **4**
Causas de daños 5
Su nuevo horno **6**
Panel de mando 6
Teclas e indicadores 6
Mando de funciones 6
Mando de temperatura 7
Compartimento de cocción 7
Accesorios **7**
Introducción de los accesorios 7
Antes del primer uso **8**
Ajustar la hora 8
Calentar el horno 8
Limpiar los accesorios 8
Programar el horno **8**
Tipo de calentamiento y temperatura 8
Calentamiento rápido 8
Programar las funciones de tiempo **9**
Reloj avisador 9
Duración del ciclo de cocción 9
Hora de finalización 10
Hora 10
Tecla 1h 10
Seguro para niños **10**
Modificar los ajustes básicos **11**
Cuidados y limpieza **11**
Productos de limpieza 11
Plegar hacia abajo las resistencias del grill 12
Limpiar las rejillas de soporte 12
Limpiar los cristales de la puerta 13
¿Qué hacer en caso de avería? **13**
Tabla de averías 13
Cambiar la lámpara del techo del horno 14
Cristal protector 14
Servicio de Asistencia Técnica **14**
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) 14
Consejos sobre energía y medio ambiente **15**
Ahorrar energía 15
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 15
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina **15**
Pasteles y repostería 15
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado 17
Carne, aves, pescado 18
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill 20
Gratinados y tostadas 20
Productos preparados 21
Acrilamida en los alimentos **22**
Platos probados **23**
Hornear 23
Asar al grill 23

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

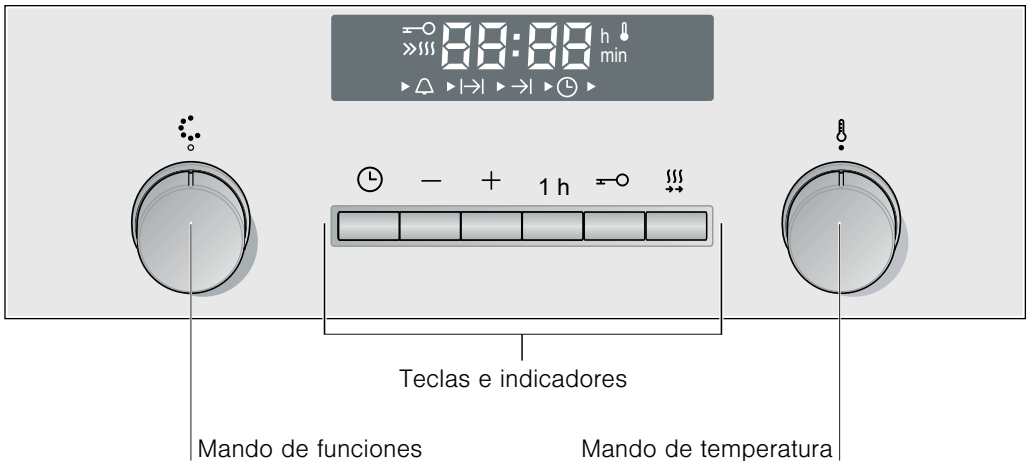
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del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

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios

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

Teclas e indicadores

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

Tecla		Aplicación
◷	Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción I→I, la hora de finalización →I y la hora ◷.
–	Menos	Reducir los valores de ajuste.
+	Más	Aumentar los valores de ajuste.
1h	Programación rápida	Duración 1 hora.
⊸	Seguro para niños	Bloquear y desbloquear el panel de mando.
≋	Calentamiento rápido	Calentar el horno de forma especialmente rápida.

En el indicador, la flecha ► se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano. Excepción: el símbolo ◷ de la hora se ilumina solo cuando esta se modifica.

Mando de funciones

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

Posición		Aplicación
0	Posición cero	El horno se apaga.

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

Posición		Aplicación
	Aire caliente 3D*	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del horno.
	Calor superior/inferior	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
	Función pizza	Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Grill con circulación de aire	Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina reparte el aire caliente alrededor del plato.
	Grill, superficie amplia	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie bajo la resistencia del grill.
	Grill, superficie reducida	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina reparte el aire caliente alrededor del plato.
	Lámpara del horno	Encender la lámpara de iluminación del horno.

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

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

Mando de temperatura

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

Posición		Significado
●	Posición cero	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
-, –, —	Niveles de grill	Los niveles para el grill, superficie reducida y amplia. - = nivel 1, mínimo – = nivel 2, medio — = nivel 3, máximo

Cuando el horno calienta, se enciende el símbolo del indicador. En las pausas de calentamiento se apaga.

Compartimento de cocción

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

Lámpara del horno

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

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

Ventilador

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

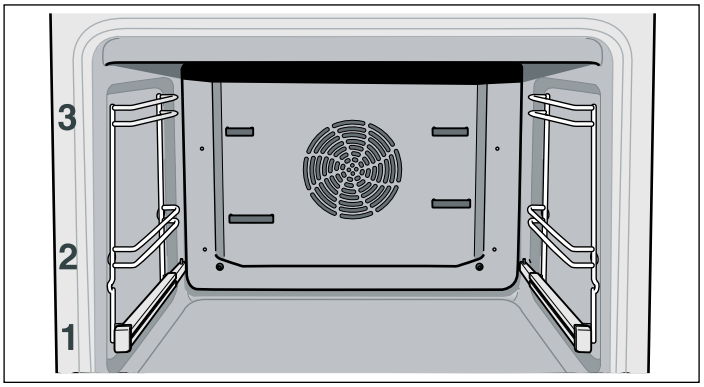
Para que el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez tras utilizar el horno, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

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

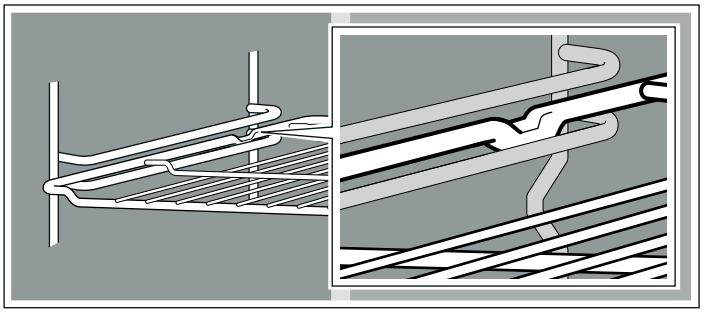
Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden insertarse en 3 alturas diferentes en el interior del horno. Introducir los accesorios siempre hasta el tope, para que no golpeen en el cristal de la puerta.



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

Al insertarlos en el interior del horno, comprobar que la parte convexa de los accesorios quede atrás.. Solo de esta manera pueden encajar a la perfección.



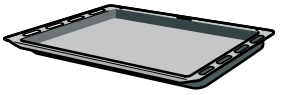
Los rieles de extracción en la altura 1 permiten extraer aún más los accesorios.

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 interior del horno ejerciendo un poco de presión.

Al trabajar con Aire caliente 3D, no utilizar la altura de inserción 2 para que la circulación de aire no se vea afectada.

Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no tiene ningún efecto sobre las funciones.

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

	Parrilla Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados. Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo.
	**Bandeja universal** Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Antes del primer uso

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

Ajustar la hora

Tras la conexión en el indicador parpadea el símbolo ◷ y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla ◷.
   En el indicador se muestra la hora 12:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha ▶ aparece delante de ◷.
2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **−**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Calentar el horno

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

1. Programar Calor superior/inferior ⊟ con el mando de funciones.
2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

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

Limpiar los accesorios

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

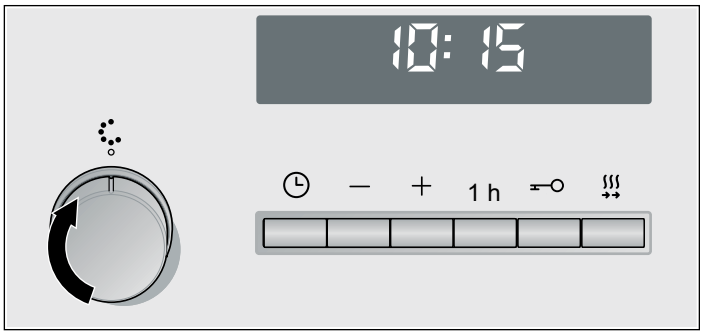
Programar el horno

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

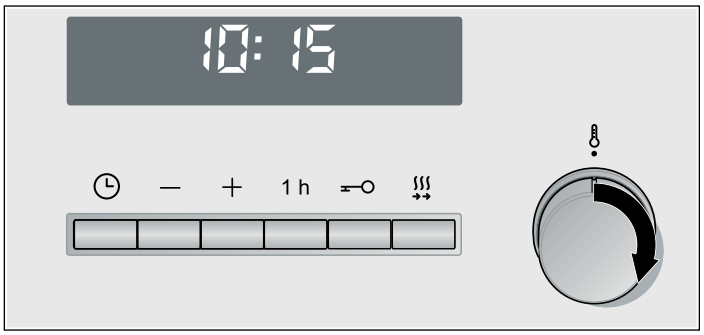
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentar.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

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

Calentamiento rápido

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

Utilizar la función de calentamiento rápido con temperaturas por encima de 100 °C. Son apropiados los tipos de calentamiento:

- Aire caliente 3D ⊛
- Calor superior/inferior ⊟

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

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar brevemente la tecla ⌇⌇⌇.

En el indicador se ilumina el símbolo »⌇⌇⌇. El horno empieza a calentar.

El calentamiento rápido ha finalizado

Suena una señal. El símbolo »⌇⌇⌇ del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

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

Programar las funciones de tiempo

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

Reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del compartimento de cocción. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.

1. Pulsar una vez la tecla ◷. En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se sitúa delante de 🔔.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** o **–**. Valor recomendado de la tecla **+** = 10 minutos Valor recomendado de la tecla **–** = 5 minutos

   El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el indicador se ilumina el símbolo ►🔔 y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el indicador se muestra 0:00. Desconectar el reloj avisador con la tecla ◷.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** o **–**. El cambio se aplica tras unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla **–**. El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador se muestra en primer plano. Delante del símbolo 🔔 está la flecha ► y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

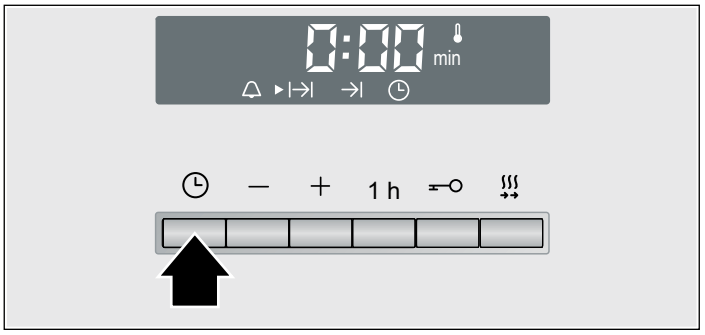
Para consultar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción I→I, la hora de finalización →I o la hora actual ◷, pulsar repetidamente la tecla ◷ hasta que la flecha se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Duración del ciclo de cocción

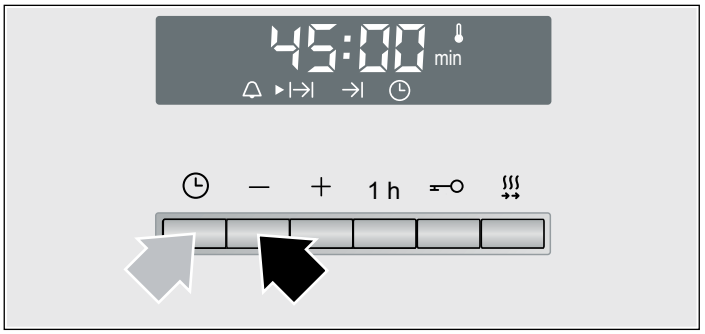
El horno permite programar la duración del ciclo de cocción de cada plato. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla ◷.
   En el indicador se muestra 0:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha ► aparece delante de I→I.



4. Programar la duración con las teclas **+** o **–**.
   Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos
   Valor recomendado de la tecla **–**= 10 minutos



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

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.
Pulsar la tecla ◷. Se puede programar una nueva duración con las teclas **+** o **–**.
O pulsar dos veces la tecla ◷ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración del ciclo de cocción

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

Cancelar la duración

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con la tecla **–**. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ◷.

Consultar los ajustes de tiempo

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

Para consultar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción I→I, la hora de finalización →I o la hora actual ◷, pulsar repetidamente la tecla ◷ hasta que la flecha ► se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Hora de finalización

Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende de forma automática y se apaga en el momento deseado.
Por ejemplo, se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

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

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

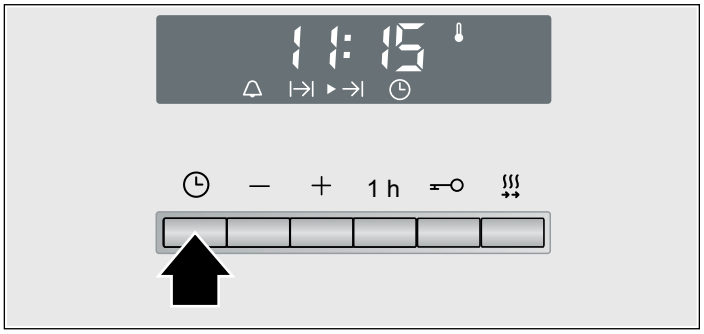
1. Ajustar el mando de funciones.

2. Ajustar el mando de temperatura.

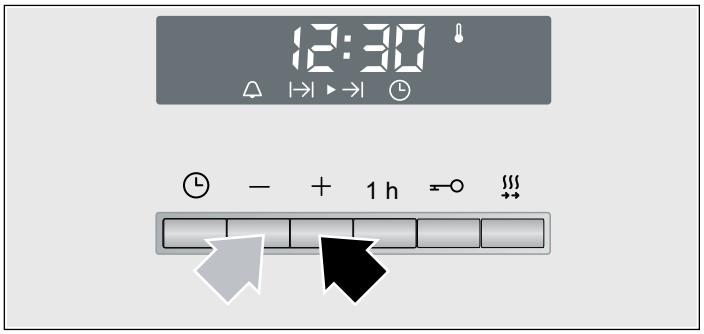
3. Pulsar dos veces la tecla ◷.

4. Programar la duración con la tecla **+** o **–**.

5. Pulsar la tecla ◷.
La flecha ► se sitúa delante de →|. Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



6. Retrasar la hora de finalización con las teclas **+** o **–**.



El horno aplica la configuración transcurridos unos segundos y pasa al modo de espera. En el indicador se muestra la hora a la que el plato estará listo y delante del símbolo →| se sitúa la flecha ►. Los símbolos 🔔 y ◷ se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso de la duración y la flecha ► se sitúa delante del símbolo |→|. El símbolo →| se apaga.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.
Pulsar la tecla ◷. Se puede programar una nueva duración con las teclas **+** o **–**.
O pulsar dos veces la tecla ◷ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la hora de finalización

Modificar la hora de finalización con las teclas **+** o **–**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ◷.
La hora de finalización no debe modificarse si ya se ha iniciado la duración del ciclo de cocción. El resultado de la cocción podría variar.

Cancelar la hora de finalización

Pulsar la tecla **–** para cancelar la hora de finalización y restablecer la hora actual. El cambio se aplica tras unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ◷.

Consultar los ajustes de tiempo

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

Para consultar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción |→|, la hora de finalización →| o la hora actual ◷, pulsar repetidamente la tecla ◷ hasta que la flecha ► se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadea el símbolo ◷ y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla ◷.
En el indicador se muestra la hora 12:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha ► aparece delante de ◷.

2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **–**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Cambiar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla ◷.
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se sitúa delante de ◷.

2. Modificar la hora con las teclas **+** o **–**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Tecla 1h

La tecla **1h** sirve para programar una duración de 1 hora. Este tiempo no puede modificarse. La duración únicamente se puede cancelar volviendo a pulsar la tecla **1h**.

Seguro para niños

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

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

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Activar el seguro para niños
No puede haber programada ninguna duración del ciclo de cocción ni ninguna hora de finalización.

Pulsar la tecla ⊸ durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo ⊸. El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños
Pulsar la tecla ⊸ durante aprox. cuatro segundos.

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

Modificar los ajustes básicos

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

Ajustes básicos	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c1 Indicación de la hora	siempre*	sólo con la tecla ◷	-
c2 Duración de la señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla ◷ durante aprox. 4 s.
   En el indicador aparece el ajuste básico actual para la indicación de la hora, p. ej. c1 1 para la selección 1.
2. Cambiar el ajuste básico con la tecla **+** o **–**.
3. Confirmar con la tecla ◷.
   En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Con la tecla ◷ es posible pasar todos los niveles y con la tecla **+** o **–** modificar el ajuste.
4. Para finalizar, pulsar la tecla ◷ aprox. 4 segundos.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

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 rascadores 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 rascadores para cristal.
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

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

Limpiar las superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

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

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

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

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

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

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

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

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

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

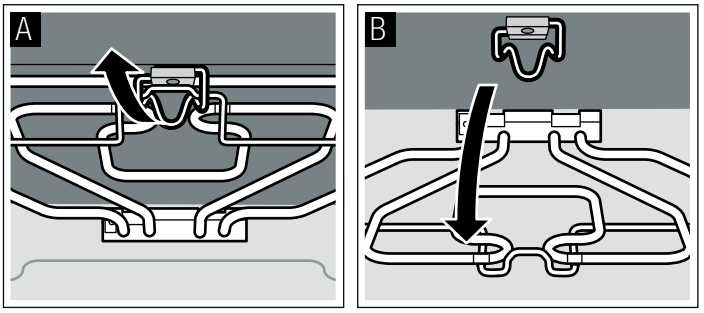
Plegar hacia abajo las resistencias del grill

Para facilitar la limpieza del techo, se pueden plegar hacia abajo las resistencias del grill.

⚠ **¡Peligro de quemaduras!**

El horno debe estar frío.

1. Sujetar la resistencia del grill y tirar del estribo de sujeción hacia delante hasta oír que encaja (Figura A).
2. Plegar la resistencia del grill hacia abajo (Figura B).



3. Una vez finalizada la limpieza, volver a plegar hacia arriba las resistencias del grill y sujetarlas.
4. Tirar del estribo de sujeción hacia abajo hasta oír que encaja.

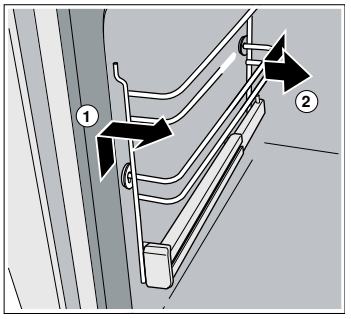
Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte con guías correderas pueden extraerse para facilitar su limpieza.

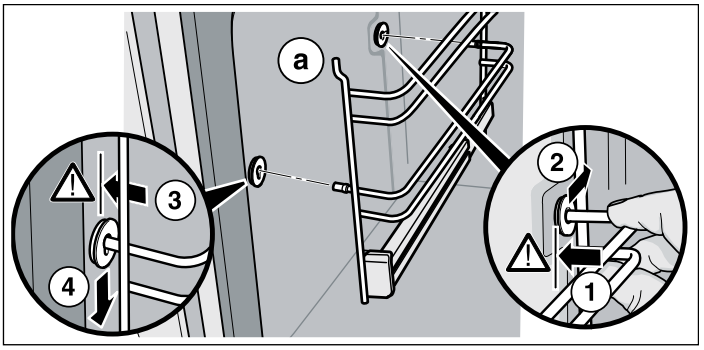
⚠ **¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!**

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

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



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



7. Introducir las guías correderas hasta el tope y cerrar la puerta del aparato.

Limpiar los cristales de la puerta

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

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

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

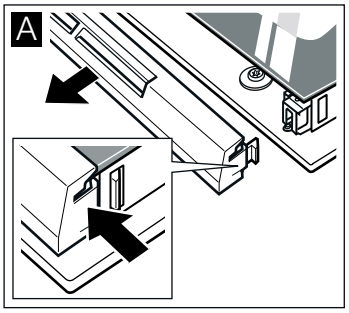
⚠ **¡Peligro de lesiones!**

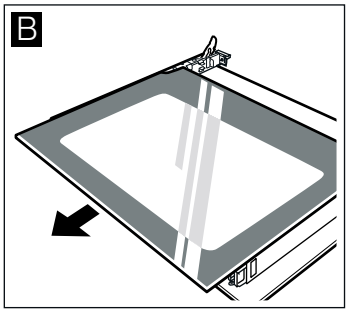
El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

Desmontar el cristal de la puerta

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

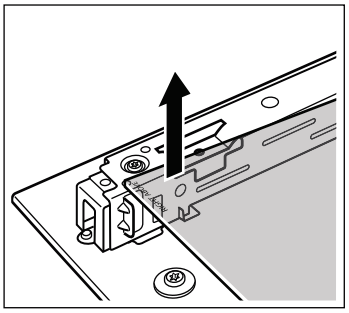
1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Retirar la cubierta superior de la puerta del aparato. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta hacia la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





Desmontar el cristal intermedio

Levantar ligeramente el cristal intermedio y extraerlo hacia delante.



Limpiar

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

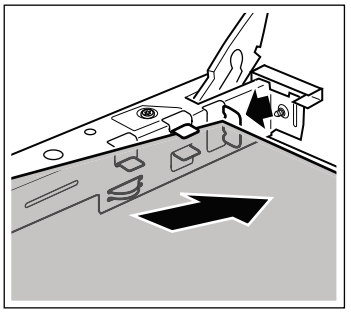
⚠ **¡Peligro de lesiones!**

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

Montar el cristal intermedio

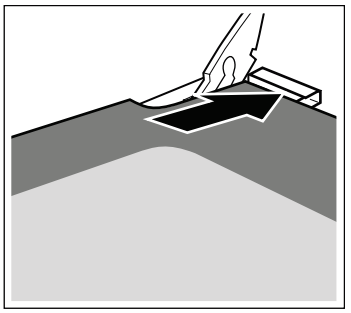
Nota: Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

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



Montar el cristal de la puerta

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



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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Tabla de averías

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.

Avería	Posible causa	Indicación/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.

Avería	Posible causa	Indicación/solución
En el indicador parpadea ◷ y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a ajustar la hora.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con E, pulsar la tecla ◷. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

La causa del siguiente mensaje de error puede ser solucionada por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/solución
E011	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 el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

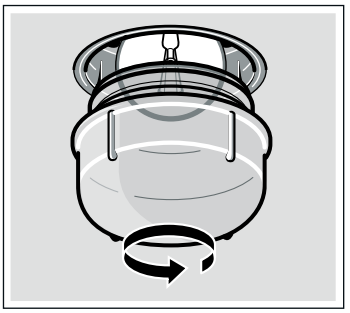
Cambiar la lámpara del techo del horno

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

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

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



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

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

N.º de producto.	N.º de fabricación.

Servicio de Asistencia Técnica ☏

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío.

  Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.

  Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

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

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D ⊛.

Hornear a 2 niveles:

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

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

En las tablas se incluyen numerosos consejos para cada plato.

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados. Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio, los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

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

Tablas

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

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

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

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Bizcocho, fácil	Molde de corona/rectangular	1	⊛	150-160	60-75
Precalentar bizcocho (p. ej. coca)*	Molde de corona/rectangular	1	⊟	150-160	60-70

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

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Bases de tarta, masa de bizcocho	Tartera	1		160-170	20-35
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde desarmable	1		160-170	60-70
Base de bizcocho, 2 huevos (precalentar)	Tartera	1		160-170	20-35
Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable oscuro	1		160-170	30-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	1		180-190	20-30
Tarta de fruta o requesón con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		160-170	60-75
Quiche suiza	Bandeja redonda para pizza	1		190-210	35-45
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	1		170-180	40-50
Pizza, base fina, capa ligera (precalentar)	Bandeja redonda para pizza	1		200-220	15-25
Pastel picante*	Molde desarmable oscuro	1		170-190	45-60

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

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa de bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		160-170	25-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		150-160	35-45
Masa de bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		160-170	30-45
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		160-170	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2		170-180	45-55
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		160-170	60-75
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		160-170	70-90
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	2		170-180	55-70
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		170-180	70-85
Quiche suiza	Bandeja universal	1		190-210	35-45
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2		190-200	10-15
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		170-180	35-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	1		160-170	70-80
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	1		190-210	35-45
Pizza	Bandeja universal	1		180-200	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		170-190	35-45
Torta gratinada (precalentar)	Bandeja universal	1		190-210	20-25

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	1		130-140	15-25
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		130-140	20-30
Almendrados	Bandeja universal	1		120-130	25-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		110-120	30-40
Merengue	Bandeja de horno	1		130-160	80-90

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Magdalenas	Parrilla con molde para magdalenas	2	⊟	150-160	25-35
	2 parrillas con moldes para magdalenas	3+1	⊛	150-160	30-40
Productos de pasta choux (precalentar)	Bandeja universal	2	⊟	200-210	25-35
Pasteles de hojaldre (precalentar)	Bandeja universal	1	⊛	190-200	20-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	⊛	190-200	25-40
Repostería de masa de levadura	Bandeja universal	2	⊟	190-200	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	⊛	170-180	25-35

Pan y panecillos

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

No echar agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	1	⊟	240 200	10-15 40-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	1	⊟	240 200	10-15 45-55
Torta de pan	Bandeja universal	1	⊟	240	20-25
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	2	⊟	220-230	20-30
Panecillo de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	2	⊟	210-220	10-20
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	⊛	190-200	15-25

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere 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 interior del horno.

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 solo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Colocar la bandeja universal en 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 horno o la bandeja universal en la altura 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el interior del horno al extraerla.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Efecto normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de vacuno						
Estofado de vacuno	1,0 kg	Cerrado	1		200-220	100-120
	1,5 kg		1		190-210	120-140
	2,0 kg		1		180-200	140-160
Filete de vacuno, al punto	1,0 kg	Abierto	1		210-230	50-70
	1,5 kg		1		200-220	60-80
Roastbeef, al punto	1,0 kg	Abierto	1		210-230	50-60
Bistec, 3 cm de grosor, al punto		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	20-25
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	Abierto	1		190-210	80-100
	1,5 kg		1		180-200	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-140
Pierna de ternera	1,5 kg	Abierto	1		200-220	120-130

Carne	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de cerdo						
Asado sin corteza de tocino (p.ej., pescuezo)	1,0 kg	Abierto	1		190-210	100-120
	1,5 kg		1		180-200	110-130
	2,0 kg		1		170-190	120-140
Asado con corteza de tocino (p.ej., espaldilla)	1,0 kg	Abierto	1		190-210	120-140
	1,5 kg		1		180-200	130-150
	2,0 kg		1		170-190	140-160
Lomo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	2+1		230-240	30-40
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	Abierto	1		200-220	80-100
	1,5 kg		1		190-210	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-130
Lacón con hueso	1,0 kg	Cerrado	1		200-220	50-60
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	15-20
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	12-18
Carne de cordero						
Lomo de cordero con hueso	1,5 kg	Abierto	1		200-220	40-50
Pierna de cordero sin hueso, al punto	1,5 kg	Abierto	1		190-210	120-150
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	Abierto	1		190-210	70-90
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	Cerrado	1		190-210	90-120
Asado de jabalí	1,5 kg	Cerrado	1		190-210	120-140
Asado de ciervo	1,5 kg	Cerrado	1		190-210	100-120
Conejo	2,0 kg	Cerrado	1		200-220	60-70
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	Abierto	1		180-200	60-70
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	10-15

Ave

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

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido ⅔ del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pago una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras ⅔ del tiempo.

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

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

Ave	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	1		200-220	60-70
Pollo, en dos mitades	500 g/ud.	Parrilla	1		210-230	40-50
Piezas de pollo	150 g/ud.	Parrilla	2		210-230	30-40
Piezas de pollo	300 g/ud.	Parrilla	2		210-230	35-45
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	1		170-190	100-120
Pechuga de pato	300 g/ud.	Parrilla	2		230-250	25-35
Muslos de ganso	400 g/ud.	Parrilla	2		210-230	40-50

Pescado

Para asar directamente sobre la parrilla, introducir además la bandeja universal en la altura 1. De este modo se recoge el jugo y el horno se mantiene más limpio.

Dar la vuelta al pescado tras ⅔ del tiempo de cocción.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Poner los pescados enteros en el horno en posición de nado, con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Añadir una cucharada de líquido para rehogar los filetes de pescado.

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar además la bandeja universal en la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

Gratinados	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinados dulces	Molde para gratinar	1		180-200	45-55
Soufflé	Molde para gratinar	1		180-200	35-45
	Moldes individuales	1		200-220	20-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	1		190-210	35-50
Lasaña	Molde para gratinar	1		180-200	40-50
Gratinado de patatas, ingredientes crudos, máx. 4 cm de altura	Molde para gratinar	1		170-190	50-60
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	2		2	10-15
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	2		2	8-12

Productos preparados

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

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

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	1		200-220	10-20
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Pizza-baguette	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Minipizza	Bandeja universal	1		200-220	5-15
Pizza, congelada	Bandeja universal	1		180-200	10-20
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	1		200-220	15-25
Croquetas	Bandeja universal	1		190-210	20-30
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	1		190-210	20-30
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	1		180-200	10-20
Pan alemán Brezel (masa)	Bandeja universal	1		180-200	15-25
Productos de panadería, prehorneados					
Panecillos o baguettes	Bandeja universal	1		170-190	5-15
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	1		210-230	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja universal	1		180-200	35-45

Platos especiales

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

Yogur

Hervir la leche (3,5% de grasa) y dejar enfriar hasta 45 °C. Mezclar 150 g de yogur. Introducir en tazas o pequeños tarros con cierre y colocarlos en la parrilla tapados. Precalentar durante 5 minutos a 50 °C. A continuación preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

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

Preparación

Platos	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Yogur	Colocar las tazas o los tarros con tapa de rosca sobre la parrilla	1		Precalentar a 50 °C, encender la lámpara del horno	6-8 horas
Dejar levar la masa de levadura	Recipiente resistente al calor	En la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C, desconectar el aparato	5-10 min.
				introducir la masa de levadura en el interior del horno	20-30 min.

Descongelar

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

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

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

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

Platos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C
Alimentos delicados congelados P.ej., pasteles de nata, pasteles de crema, pasteles con glaseado de chocolate o azúcar, frutas etc.	Parrilla	1		0 °C, no ajustar ninguna temperatura
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		50 °C

Desecar

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

Dejar que se escurran y secar.

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

Dar la vuelta a frutas o verduras muy jugosas de vez en cuando. Una vez desecas, desprenderlas del papel.

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

Acrilamida en los alimentos

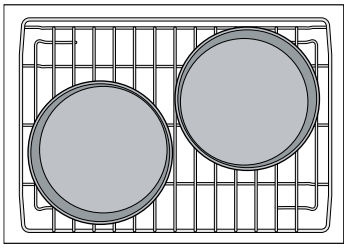
La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida	
General	■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Platos probados

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

Según EN/IEC 60350.



Hornear

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

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 una altura: colocar los moldes oscuros desmontables uno al lado del otro.

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

Plato	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2		150-160	20-30
	Bandeja universal	1		140-150	20-30
	Bandeja de horno + bandeja univer-sal	3+1		140-150	25-40
Pastelitos (precalentar)	Bandeja universal	2		160-170	20-30
	Bandeja universal	1		150-160	20-30
	Bandeja de horno + bandeja univer-sal	3+1		150-160	25-35
Base para tarta (precalentar)	Molde desmontable sobre la parrilla	1		160-170	25-35
	Molde desmontable sobre la parrilla	1		160-170	25-35
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desmontables Ø 20 cm	1		170-180	70-80

Asar al grill

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

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

* Dar la vuelta tras ⅔ del tiempo

pt Índice

Instruções de segurança importantes ... 25
Causas de danos ... 26
O seu novo forno ... 27
Painel de comando ... 27
Teclas e visor ... 27
Seletor de funções ... 27
Selector de temperatura ... 28
Interior do aparelho ... 28
O seu acessório ... 28
Inserir o acessório ... 28
Antes da primeira utilização ... 29
Acertar a hora ... 29
Aquecer o forno ... 29
Limpar os acessórios ... 29
Regular o forno ... 29
Tipo de aquecimento e temperatura ... 29
Aquecimento rápido ... 29
Regular as funções de tempo ... 30
Alarme ... 30
Tempo de duração ... 30
Hora de fim de cozedura ... 31
Hora ... 31
Tecla 1h ... 31
Fecho de segurança para crianças ... 32
Alterar as regulações base ... 32
Manutenção e limpeza ... 32
Produtos de limpeza ... 32
Virar a resistência do grelhador para baixo ... 33
Limpar as grelhas de suporte ... 33
Limpar os vidros da porta ... 34
Uma anomalia, que fazer? ... 34
Tabela de anomalias ... 34
Substituir a lâmpada no tecto do forno ... 35
Tampa de vidro ... 35
Serviço de Assistência Técnica ... 35
Número E e número FD ... 35
Conselhos energéticos e ambientais ... 36
Poupança energética ... 36
Eliminação ecológica ... 36
Testado para si no nosso estúdio de cozinha ... 36
Bolos e bolachas ... 36
Sugestões para cozer bolos ... 38
Carne, aves, peixe ... 39
Conselhos para assar e grelhar ... 41
Suflés, gratinados, tostas ... 41
Produtos pré-confecionados ... 42
Acrilamida nos alimentos ... 43
Refeições de teste ... 44
Cozer ... 44
Grelhar ... 44

⚠ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas de danos

Atenção!

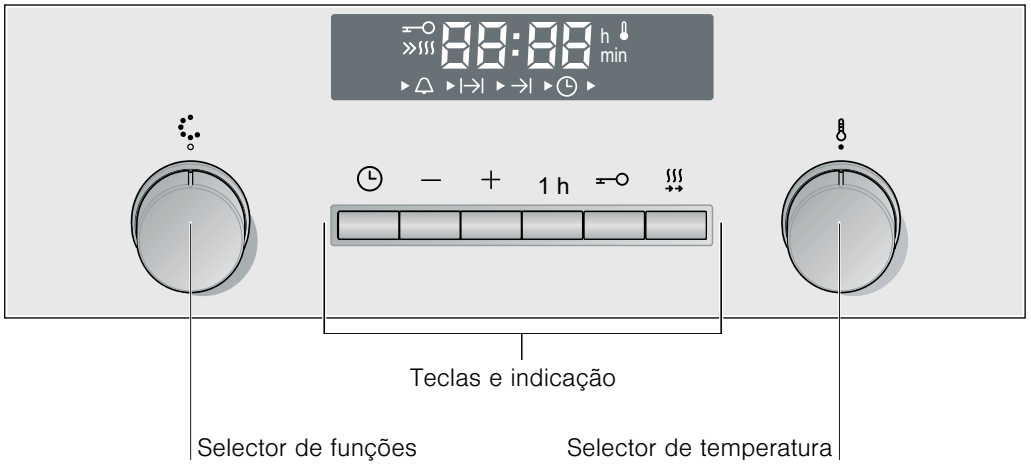
- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a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

O seu novo forno

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo forno. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comando

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Nunca surgem todos os símbolos em simultâneo no visor. Dependendo do tipo de aparelho poderá haver diferenças nos pormenores.



Botões

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

Teclas e visor

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

Tecla		Utilização
◷	Funções de tempo	Selecionar o alarme 🔔, o tempo de duração I→I, a hora de fim de cozedura →I e a hora ◷.
–	Menos	Reduzir os valores regulados.
+	Mais	Aumentar os valores regulados.
1h	Programação rápida	Tempo de duração 1 hora.
⊸	Fecho de segurança para crianças	Bloquear e desbloquear o painel de comando.
≋	Aquecimento rápido	Aquecimento ultra-rápido do forno.

A função de tempo que se encontra em primeiro plano no visor é indicada pela seta ► antes do símbolo correspondente. Exceção: no caso das horas, o símbolo ◷ só se acende se for efetuada uma alteração.

Seletor de funções

Com o seletor de funções é regulado o tipo de aquecimento.

Posição		Utilização
0	Posição zero	O forno está desligado.
	Ar quente circulante 3 D*	Para bolos e bolinhos em um a dois níveis. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor da resistência circular que se encontra na parede posterior.

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

Posição		Utilização
	Calor superior/ inferior	Para bolos, suflés e assados de carne magra. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
	Potência para pizzas	Confeção rápida de produtos ultra-congelados sem pré-aquecimento, p. ex. pizza, batatas fritas ou strudel. A resistência inferior e a resistência circular da parede posterior aquecem.
	Grelhar com ar circulante	Assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência para grelhar e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Grelhar, grandes quantidades	Grelhar bifes, salsichas, tostas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
	Grelhar, pequenas quantidades	Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas e postas de peixe. A zona central da resistência fica quente.
	Calor inferior	Fazer compotas e apurar ou alourar. O calor vem de baixo.
	Descongelar	Descongelar p. ex. carne, aves, pão e bolos. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Lâmpada do forno	Ligar a lâmpada do forno

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

Ao regular o tipo de aquecimento, a lâmpada do forno acende no interior do aparelho.

Selector de temperatura

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

Posição		Significado
●	Posição zero	O forno não aquece.
50-270	Intervalo de temperatura	A temperatura no interior do aparelho em °C.
<símbolo>-</símbolo>,<símbolo> –</símbolo>,<símbolo> —</símbolo>	Níveis de potência do grelhador	Os níveis de potência do grelhador para grelhar, pequenas ▭ e grandes ▭ quantidades. <símbolo>-</símbolo> = potência 1, fraca <símbolo>–</símbolo> = potência 2, média <símbolo>—</símbolo> = potência 3, forte

Quando o forno aquece, o símbolo 🌡 acende-se no visor, apagando-se durante as pausas de aquecimento.

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

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

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

Turbina de arrefecimento

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

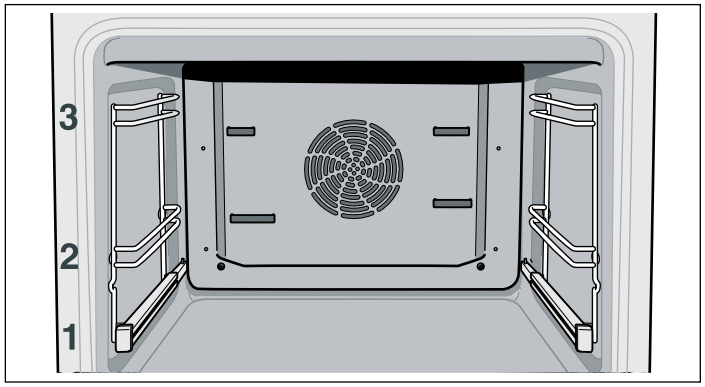
Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a turbina de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

O seu acessório

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

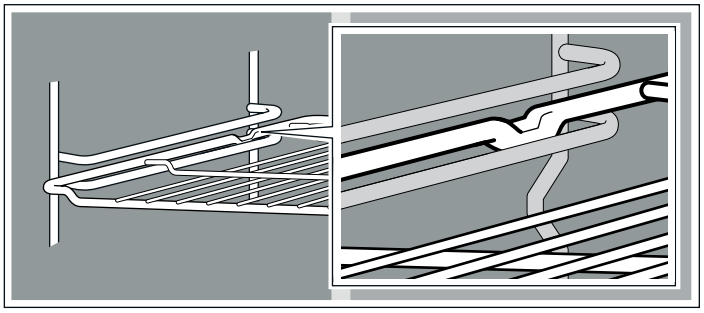
Inserir o acessório

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



O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até o mesmo encaixar. Desta forma, é possível retirar os pratos facilmente.

Ao introduzir o acessório no interior do aparelho, certifique-se de que a respetiva saliência se encontra na parte traseira. Só assim é possível encaixar o acessório.



Com o rail no nível 1, pode puxar o acessório ainda mais para fora.

Dependendo do equipamento do aparelho, os railes encaixam quando estão totalmente puxados para fora. Isso facilita a colocação do acessório. Para desencaixar os railes, pressione levemente e empurre-os de novo para o interior do aparelho.

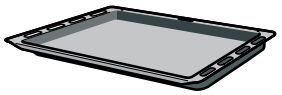
Se utilizar o ar quente circulante 3 D ⊛, o nível de inserção 2 não pode ser utilizado para não prejudicar a circulação do ar.

Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Depois de arrefecer novamente, a deformação desaparece. Isto não tem qualquer influência sobre a função.

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

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

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



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

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

Antes da primeira utilização

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

Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, o símbolo ◷ e três zeros piscam no visor. Acerte a hora.

1. Prima a tecla ◷.
No visor aparece a hora 12h00. Os símbolos de tempo acendem-se, a seta ► encontra-se antes de ◷.

2. Acerte a hora com as teclas **+** e **–**.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Para isso, o ideal é ligar durante uma hora o Calor superior/inferior ⊟ a 240 °C. Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

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

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

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

Limpar os acessórios

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

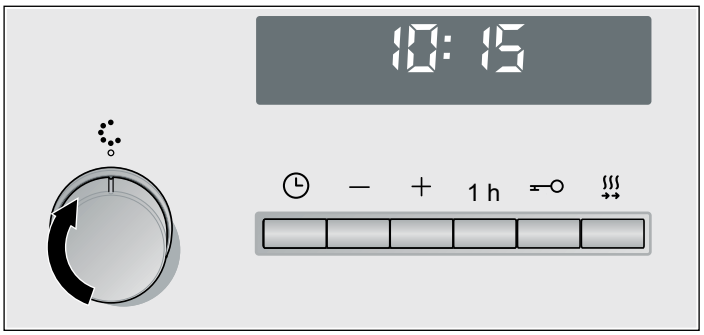
Regular o forno

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

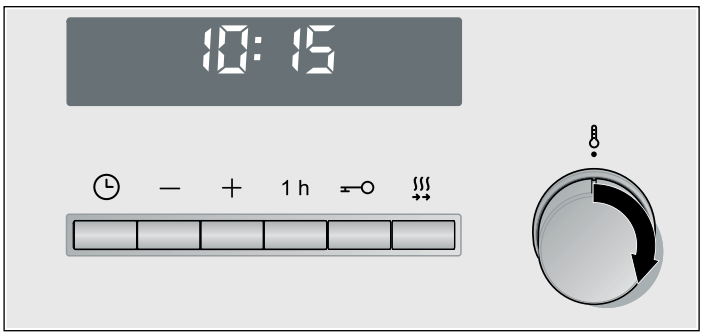
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



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



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

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

Alterar as regulações

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

Aquecimento rápido

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

Utilize o aquecimento rápido para temperaturas reguladas acima dos 100 °C. Pode usar os seguintes tipos de aquecimento:

- Ar quente circulante 3 D ⊛
- Calor superior/ inferior ⊟

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

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.

2. Prima brevemente a tecla ⋯.

No visor acende-se o símbolo »⋯. O forno começa a aquecer.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo»⋯ apaga-se do visor. Introduza o seu prato no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

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

Regular as funções de tempo

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

Alarme

Pode utilizar o alarme como se fosse um alarme de cozinha. O seu funcionamento não depende do funcionamento do aparelho. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o alarme que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima a tecla ◷ uma vez. No visor acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► encontra-se antes de 🔔.
2. Regule o tempo do alarme com as teclas **+** e **–**. Valor sugerido com a tecla **+** = 10 minutos Valor sugerido com a tecla **–** = 5 minutos

   Após alguns segundos, as horas definidas são assumidas. O alarme inicia a contagem. No visor está aceso o símbolo ►🔔 e a contagem decrescente do tempo do alarme é visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do alarme terminou

Ouve-se um sinal sonoro. No visor aparece 0:00. Com a tecla ◷, desligue o alarme.

Alterar o tempo do alarme

Altere o tempo do alarme com as teclas **+** e **–**. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Anular o tempo do alarme

Com a tecla **–**, reponha o tempo do alarme para 00:00. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos todos os símbolos correspondentes. O alarme está visível em primeiro plano. Antes do símbolo 🔔 encontra-se a seta ► e contagem do tempo do alarme começa a decrescer visivelmente no visor.

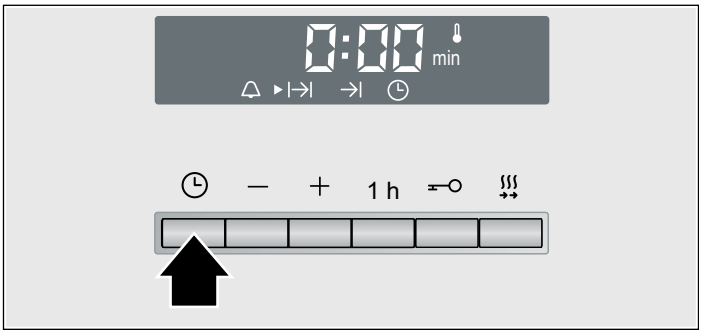
Para consultar o alarme 🔔, o tempo de duração |→|, a hora de fim →| ou a hora actual ◷, prima a tecla ◷ as vezes necessárias até a seta se encontrar antes do respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

Tempo de duração

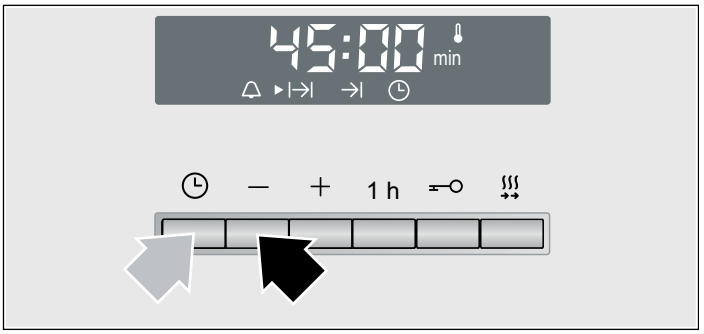
O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não há necessidade de interromper outros trabalhos para desligar o forno. Para além disso, não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura por engano.

Exemplo na figura: 45minutos de tempo de duração.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência de grelhador.
3. Prima a tecla◷ duas vezes.
   O visor indica 0:00. Os símbolos de tempo estão acesos, a seta ► encontra-se antes de|→|.



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



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

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor aparece 0:00.
Prima a tecla ◷. Com as teclas **+** e **–**, pode regular novamente um tempo de duração.
Senão, prima a tecla ◷ duas vezes e rode o selector de funções para a posição inicial (desligado). O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração

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

Anular o tempo de duração

Com a tecla **–**, reponha o tempo de duração para 0:00. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O tempo de duração foi anulado. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla ◷.

Consultar as regulações de tempo

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

Para consultar o alarme 🔔, o tempo de duração |→|, a hora de fim →| ou a hora actual ◷, prima a tecla ◷ as vezes necessárias até a seta ► se encontrar antes do respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

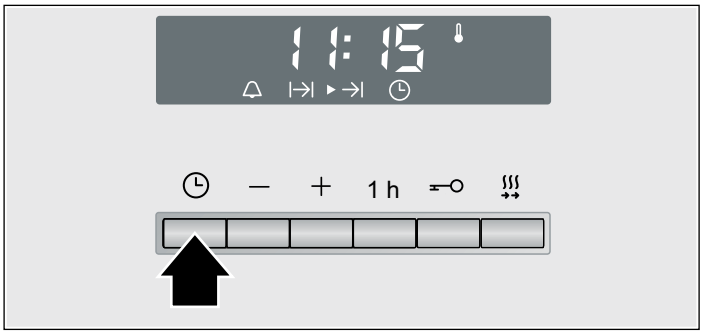
Hora de fim de cozedura

É possível alterar a hora em que deseja ter a refeição pronta. O forno arranca automaticamente e acaba a cozedura à hora pretendida.
Por exemplo, pode colocar a sua refeição no interior do aparelho de manhã e regulá-lo de forma que a refeição esteja pronta à hora de almoço.

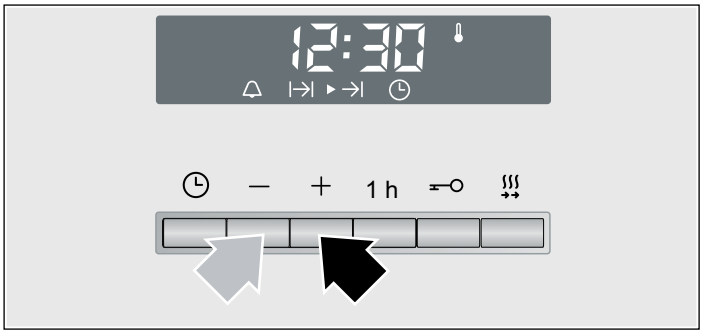
Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do forno durante demasiado tempo, pois podem estragar-se.

Exemplo na figura: são 10h30, o tempo de duração é de 45 minutos e a refeição deve estar pronta às 12h30.

1. Regule o selector de funções.
2. Regule o selector de temperatura.
3. Prima a tecla ◷ duas vezes.
4. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **–**.
5. Prima a tecla ◷.
   A seta ► encontra-se antes de →|. É apresentada a hora a que a refeição estará pronta.



6. Com as teclas **+** e **–**, adie a hora de fim para mais tarde.



Após alguns segundos, o forno assume as regulações e entra em modo de espera. O visor indica a hora a que a refeição estará pronta e antes do símbolo →| encontra-se a seta ►. Os símbolos 🔔 e ◷ apagam-se. Quando o forno se liga, é visível a contagem decrescente do tempo de duração e a seta ► encontra-se antes do símbolo |→|. O símbolo →| apaga-se.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor aparece 0:00.
Prima a tecla ◷. Com as teclas **+** e **–**, pode regular novamente um tempo de duração.
Senão, prima a tecla ◷ duas vezes e rode o selector de funções para a posição inicial (desligado). O forno está desligado.

Alterar a hora de fim

Altere a hora de fim com as teclas **+** e **–**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla ◷ duas vezes.
Não altere a hora de fim de cozedura se a contagem do tempo de duração já tiver iniciado. O resultado da cozedura já não seria o correcto.

Anular a hora de fim de cozedura

Prima a tecla **–** até a hora de fim corresponder à hora actual. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O forno começa a funcionar. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla ◷ duas vezes.

Consultar as regulações de tempo

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

Para consultar o alarme 🔔, o tempo de duração |→|, a hora de fim →| ou a hora actual ◷, prima a tecla ◷ as vezes necessárias até a seta ► se encontrar antes do respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

Hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente ou após um corte de corrente, o símbolo ◷ e três zeros piscam no visor. Acerte a hora.

1. Prima a tecla ◷.
   No visor aparece a hora 12h00. Os símbolos de tempo acendem-se, a seta ► encontra-se antes de ◷.
2. Acerte a hora com a tecla **+** ou **–**.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Alterar a hora

Não pode estar regulada nenhuma outra função de tempo.

1. Prima a tecla ◷ quatro vezes.
   No visor acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► encontra-se antes de ◷.
2. Altere a hora com as teclas **+** e **–**.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Tecla 1h

Com a tecla **1h** active uma duração de 1 hora. Este tempo não pode ser alterado. Só premindo a tecla **1h** é possível apagar novamente a duração.

Fecho de segurança para crianças

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

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

Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou a potência de grelhador estiverem regulados, o fecho de segurança para crianças interrompe o aquecimento.

Activar o fecho de segurança para crianças
Não pode estar regulado nenhum tempo de duração ou hora de fim de cozedura.

Prima a tecla durante aprox. quatro segundos.

No visor surge o símbolo . O fecho de segurança para crianças está activo.

Desactivar o fecho de segurança para crianças
Prima a tecla durante aprox. quatro segundos.

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

Alterar as regulações base

O seu forno dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Regulações base	Opção 1	Opção 2	Opção 3
c1 Indicação das horas	sempre*	apenas com a tecla ◷	-
c2 Tempo de duração do sinal decorrido um tempo de duração ou do alarme	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
c3 Tempo de espera até uma regulação ser assumida	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.

* Regulação de fábrica

Não pode estar regulada nenhuma outra função de tempo.

1. Prima a tecla ◷ durante aprox. 4 segundos.
   No visor surge a regulação base actual para a indicação das horas, p. ex., c1 1 para a Opção 1.
2. Altere a regulação base com a tecla **+** ou **–**.
3. Confirme com a tecla ◷.
   No visor aparece a regulação base seguinte. Pode percorrer todos os níveis com a tecla ◷ e proceder a alterações com a tecla **+** ou **–**.
4. Por fim, prima a tecla ◷ durante aprox. 4 segundos.

Todas as regulações base são assumidas.

Pode voltar a alterar as regulações base a qualquer momento.

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

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

Limpar as superfícies interiores de auto-limpeza

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

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

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

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

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

Atenção!

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

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

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

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

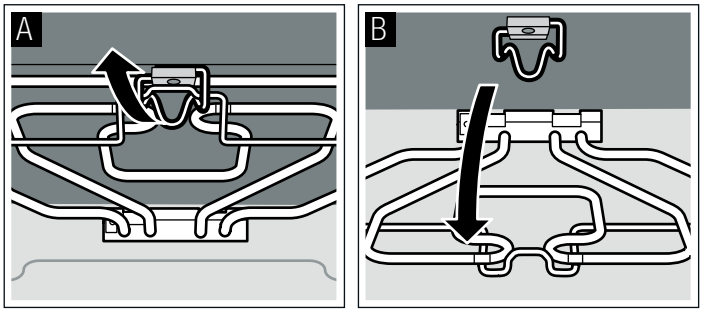
Virar a resistência do grelhador para baixo

Para limpar o tecto, pode virar a resistência do grelhador para baixo.

⚠ **Perigo de queimaduras!**

O forno tem de estar frio.

1. Segure a resistência do grelhador e puxe a peça de fixação para a frente, até ouvir encaixar (figura A).
2. Virar a resistência do grelhador para baixo (figura B).



3. Após a limpeza, volte a virar a resistência do grelhador para cima e segure-a nessa posição.
4. Puxe a peça de fixação para baixo e deixe encaixar de forma audível.

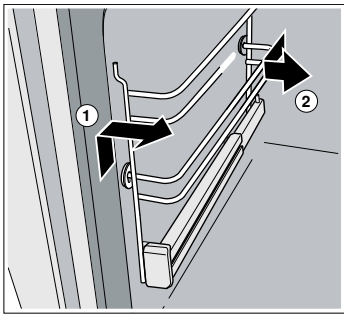
Limpar as grelhas de suporte

Pode desencaixar as grelhas de suporte com railes telescópicos, para as limpar mais facilmente.

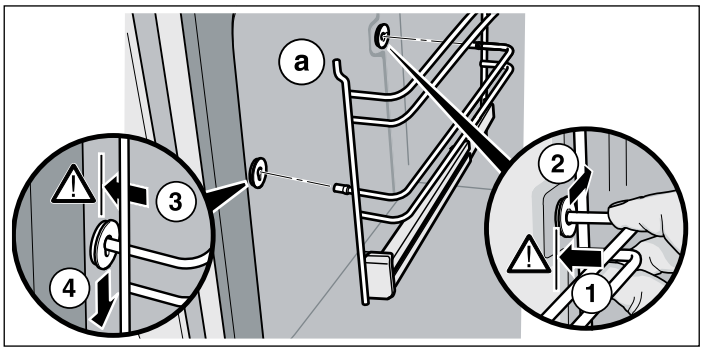
⚠ **Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!**

Espere até o interior do aparelho ter arrefecido.

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



3. Limpe as grelhas de suporte com uma esponja e detergente ou com uma escova.
4. Coloque a grelha de suporte com a saliência (a) para baixo, para que os níveis de inserção coincidam de ambos os lados.
5. Insira a parte de trás da grelha de suporte até ao batente e empurre para trás (figuraC).
6. Insira a parte da frente da grelha de suporte até ao batente e empurre para baixo (figuraD).



7. Insira os railes telescópicos até ao batente e feche a porta do aparelho.

Limpar os vidros da porta

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

⚠ **Perigo de ferimentos!**

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

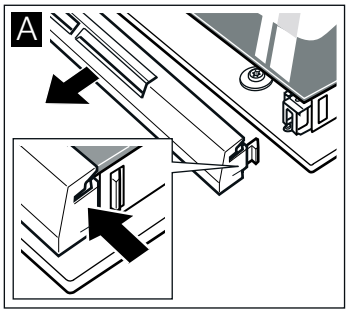
⚠ **Perigo de ferimentos!**

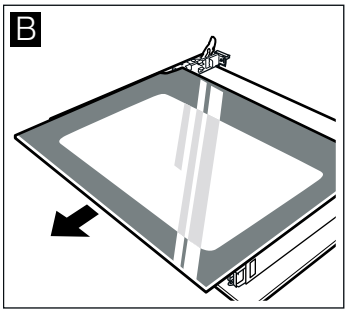
Volte a utilizar o aparelho apenas depois de os vidros e a porta do aparelho estarem correctamente montados.

Desmontar o vidro da porta

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

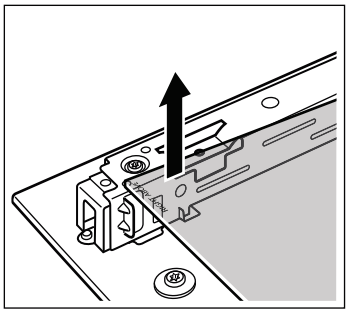
1. Desencaixe a porta do aparelho e coloque-a com a parte da frente virada para baixo sobre uma superfície macia e limpa (ver capítulo: Desmontar e montar a porta do aparelho).
2. Retire a cobertura que se encontra em cima, na porta do aparelho. Para o efeito, pressione a patilha com os dedos do lado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





Desmontar o vidro intermédio

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



Limpar

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

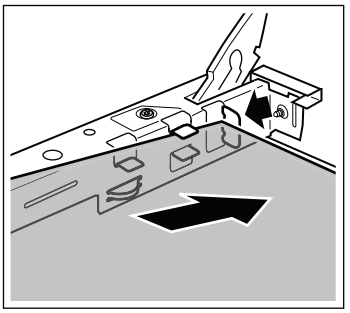
⚠ **Perigo de ferimentos!**

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

Montar o vidro intermédio

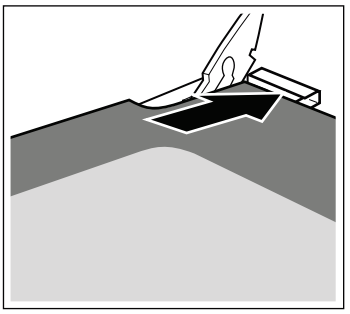
Nota: Ao montar, certifique-se de que a inscrição “right above“ no canto inferior esquerdo se encontra virada ao contrário.

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



Montar o vidro da porta

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



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

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de anomalias

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

Anomalia	Causa possível	Indicação/Solução
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique, no quadro eléctrico, se o disjuntor está em ordem.
	Corte de corrente	Verifique se a luz da cozinha se acende ou se outros electrodomésticos funcionam.
No visor pisca ◷ e zeros.	Corte de corrente	Acerte a hora de novo.
O forno não aquece.	Há poeiras nos contactos.	Rode os manípulos dos selectores várias vezes para um lado e para o outro.

Mensagens de erro com E

Se no visor for indicada uma mensagem de erro com E, prima a tecla ◷. Desta forma, a mensagem de erro é apagada. É possível que a seguir tenha de acertar a hora novamente. Se a falha voltar a ser indicada, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

No caso da seguinte mensagem de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicações/Solução
E011	Uma tecla foi premida por demasiado tempo ou está encravada.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se as teclas estão limpas. Se a mensagem de erro persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

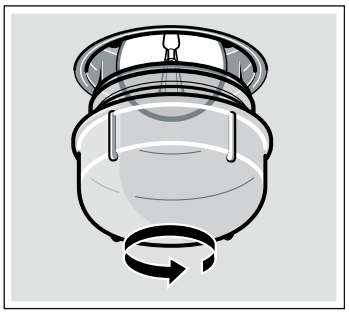
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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 eléctrico!**

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

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



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

Tampa de vidro

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E	N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☏

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupança energética

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

  Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

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

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

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho.

  Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Apenas deve forrar os acessórios com papel antiaderente após o pré-aquecimento.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

  Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Bolos e bolachas

Cozer num nível

O calor superior/inferior ⊟ é o ideal para cozer bolos. Se cozer com ar circulante 3D ⊛ , deve colocar os bolos em formas e sobre o tabuleiro no nível de inserção 1.

como cozer em vários níveis

Utilize ar circulante 3D ⊛.

Cozer em 2 níveis:

- Tabuleiro no nível de inserção 3
- Tabuleiro universal no nível de inserção 1

Os tabuleiros inseridos simultaneamente não têm de ficar prontos ao mesmo tempo.

Nas tabelas encontrará inúmeras propostas para os seus pratos.

Formas

As formas escuras de metal são as mais indicadas. Se utilizar formas claras de metal fino ou formas de vidro, o tempo de cozedura prolonga-se e o bolo não aloura tão uniformemente.

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

Tabelas

Nas tabelas encontrará o tipo de aquecimento ideal para os diferentes bolos e produtos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e qualidade da massa. Por isso, as tabelas indicam gamas. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa resulta num alourado mais uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

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

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

Bolos na forma	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/forma de bolo inglês	1		150-160	60-75
Bolos de massa batida, finos (p.ex. bolos de areia)	Forma de buraco/forma de bolo inglês	1		150-160	60-70
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	1		160-170	20-35
Bolo fruta fino, massa batida	forma de mola/ de buraco	1		160-170	60-70
Base de pão-de-ló, 2 ovos (pré-aquecer)	Forma para tarte de fruta	1		160-170	20-35
Bolo simples, 6 ovos (pré-aquecer)	forma de mola escura	1		160-170	30-45
Bases de massa quebrada rebordo	forma de mola escura	1		180-190	20-30
Tarte de fruta/queijo, base de massa quebrada*	forma de mola escura	1		160-170	60-75
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza redondo	1		190-210	35-45
Panettone	Forma de buraco	1		170-180	40-50
Pizza de massa fina, pouca cobertura (pré-aquecer)	Tabuleiro de pizza redondo	1		200-220	15-25
Tartes salgadas*	forma de mola escura	1		170-190	45-60

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

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-170	25-35
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1		150-160	35-45
Massa batida com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2		160-170	30-45
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1		160-170	40-50
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-180	45-55
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1		160-170	60-75
Massa lêveda com cobertura húmida, fruta	Tabuleiro universal	2		160-170	70-90
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-180	55-70
Massa quebrada com cobertura sumarenta, fruta	Tabuleiro universal	2		170-180	70-85
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1		190-210	35-45
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2		190-200	10-15
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		170-180	35-50
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	1		160-170	70-80
“Strudel”, doce	Tabuleiro universal	1		190-210	35-45
Pizza	Tabuleiro universal	1		180-200	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1		170-190	35-45
Tarte flambée (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	1		190-210	20-25

Bolos pequenos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	1	⊛	130-140	15-25
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1	⊛	130-140	20-30
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	1	⊛	120-130	25-35
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1	⊛	110-120	30-40
Suspiros	Tabuleiro	1	⊛	130-160	80-90
Queques	Grelha com tabuleiro de queques	2	⊟	150-160	25-35
	2 grelhas com tabuleiros de queques	3+1	⊛	150-160	30-40
Bolo de massa de choux (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	2	⊟	200-210	25-35
Massa folhada (pré-aquecer)	Tabuleiro universal	1	⊛	190-200	20-35
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1	⊛	190-200	25-40
Bolos de massa lêveda	Tabuleiro universal	2	⊟	190-200	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1	⊛	170-180	25-35

Pão e pãezinhos

Salvo indicação em contrário, pré-aqueça o forno para cozer pão.

Nunca deite água no forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	1	⊟	240 200	10-15 40-45
Pão massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal	1	⊟	240 200	10-15 45-55
Pão árabe	Tabuleiro universal	1	⊟	240	20-25
Pãezinhos (sem pré-aquecer)	tabuleiro universal	2	⊟	220-230	20-30
Pãezinhos de massa lêveda, doces	tabuleiro universal	2	⊟	210-220	10-20
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1	⊛	190-200	15-25

Sugestões para cozer bolos

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

O bolo alourou de forma irregular.	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 a resistência aprox. 3 minutos antes de introduzir os alimentos a grelhar.

Grelhe sempre com o forno fechado.

Utilize de preferência peças com espessura igual. Assim, alouram uniformemente e mantêm-se suculentas.

Vire as peças a grelhar quando tiver decorrido ⅔ do tempo de cozedura.

Ponha sal nos bifes apenas depois de grelhados.

Coloque as peças a grelhar diretamente sobre a grelha. Terá os melhores resultados se colocar a peça a grelhar no centro da grelha.

Introduza também o tabuleiro universal no nível 1. O líquido é recolhido e não suja o forno.

Quando grelhar, não introduza o tabuleiro do forno ou o tabuleiro universal no nível 3. A intensidade do calor produzirá deformação e pode danificar o interior do aparelho ao retirar.

A resistência para grelhar liga-se e desliga-se alternadamente. Isso é normal. A frequência com que acontece depende da potência do 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	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca para estufar	1,0 kg	fechado	1		200-220	100-120
	1,5 kg		1		190-210	120-140
	2,0 kg		1		180-200	140-160
Lombo de vaca no ponto médio	1,0 kg	aberto	1		210-230	50-70
	1,5 kg		1		200-220	60-80
Rosbife no ponto	1,0 kg	aberto	1		210-230	50-60
Bifes com 3 cm de espessura no ponto		Grelha + tabuleiro universal	3+1		3	20-25

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar	1,0 kg	aberto	1		190-210	80-100
	1,5 kg		1		180-200	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-140
Perna de vitela	1,5 kg	aberto	1		200-220	120-130
Carne de porco						
Carne sem courato para assar (p.ex. cachaço)	1,0 kg	aberto	1		190-210	100-120
	1,5 kg		1		180-200	110-130
	2,0 kg		1		170-190	120-140
Carne com courato para assar (p.ex. pá)	1,0 kg	aberto	1		190-210	120-140
	1,5 kg		1		180-200	130-150
	2,0 kg		1		170-190	140-160
Lombo de porco	500 g	Grelha + tabuleiro universal	2+1		230-240	30-40
Carne de porco para assar, magra	1,0 kg	aberto	1		200-220	80-100
	1,5 kg		1		190-210	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-130
Carne de porco defumada com osso	1,0 kg	fechado	1		200-220	50-60
Bifes com 2 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	3+1		3	15-20
Medalhões de porco com 3 cm de espessura		Grelha + tabuleiro universal	3+1		3	12-18
Carne de borrego						
Lombo de borrego com osso	1,5 kg	aberto	1		200-220	40-50
Perna de borrego sem osso, no ponto	1,5 kg	aberto	1		190-210	120-150
Carne de caça						
Lombo de veado com osso	1,5 kg	aberto	1		190-210	70-90
Perna de veado sem osso	1,5 kg	fechado	1		190-210	90-120
Carne de javali para assar	1,5 kg	fechado	1		190-210	120-140
Carne de veado para assar	1,5 kg	fechado	1		190-210	100-120
Coelho	2,0 kg	fechado	1		200-220	60-70
Carne picada						
Rolo de carne picada	com 500 g de carne	aberto	1		180-200	60-70
Salsichas						
Salsichas		Grelha + tabuleiro universal	3+1		3	10-15

Aves

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

Coloque as aves inteiras com o peito virado para baixo sobre a grelha. Vire-as após ⅔ 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 ⅔ do tempo.

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

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

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

Peixe

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

Vire as postas de peixe quando tiver decorrido ⅔ do tempo de grelhar.

Não precisa de virar o peixe inteiro. Introduza o peixe inteiro no forno com a barbatana dorsal para cima. Uma batata cortada ou um pequeno recipiente refratário dentro da barriga do peixe confere estabilidade.

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

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Peixe, inteiro	cada, aprox. 3 00 g	Grelha	2		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	1		200-220	45-55
	1,5 kg	Grelha	1		180-200	60-70
Posta de peixe, com 3 cm de espessura		Grelha	2		2	20-25
Filete de peixe		fechado	1		210-230	25-30

Conselhos para assar e grelhar

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

Suflés, gratinados, tostas

Se grelhar diretamente na grelha, introduza também o tabuleiro universal no nível 1. O forno fica mais limpo.

Coloque o recipiente sempre sobre a grelha.

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

Suflés	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Suflé doce	Travessa de ir ao forno	1		180-200	45-55
Suflé	Travessa de ir ao forno	1		180-200	35-45
	Formas individuais	1		200-220	20-30
Massa gratinada	Travessa de ir ao forno	1		190-210	35-50
Lasanha	Travessa de ir ao forno	1		180-200	40-50

Suflés	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos
Gratinado de batata, ingredientes crus, máx. 4 cm de altura	Travessa de ir ao forno	1		170-190	50-60
Tostas gratinadas, 4 unidades	Grelha	2		2	10-15
Tostas gratinadas, 12 unidades	Grelha	2		2	8-12

Produtos pré-confecionados

Observe as indicações do fabricante que constam na embalagem.

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

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

Prato	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza com base de massa fina	Tabuleiro universal	1		200-220	10-20
Pizza com base de massa alta	Tabuleiro universal	1		180-200	20-30
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	1		180-200	20-30
Minipizza	Tabuleiro universal	1		200-220	5-15
Pizza, congelada	Tabuleiro universal	1		180-200	10-20
Produtos à base de batata, ultracongelados					
Batatas fritas	Tabuleiro universal	1		200-220	15-25
Croquetes	Tabuleiro universal	1		190-210	20-30
Batatas rösti, pastéis de batata recheados	Tabuleiro universal	1		190-210	20-30
Produtos de padaria, ultracongelados					
Pãezinhos, baguetes	Tabuleiro universal	1		180-200	10-20
"Brezel" (unidades de massa)	Tabuleiro universal	1		180-200	15-25
Produtos de padaria, pré-confecionados					
Pãezinhos ou baguetes pré-cozidos	Tabuleiro universal	1		170-190	5-15
Fritos, ultracongelados					
Panadinhos de peixe	Tabuleiro universal	1		210-230	15-25
“Strudel”, ultracongelado	Tabuleiro universal	1		180-200	35-45

Pratos especiais

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

Iogurte

Ferva leite (3,5% de gordura) e deixe-o arrefecer até atingir os 45 °C. Junte-lhe 150 g de iogurte. Deite o preparado em tacinhas ou pequenos frascos e coloque-os tapados sobre a grelha. Pré-aqueça durante 5 minutos a 50 °C. Depois prepare conforme indicado.

Levedar massa

Prepare a massa lêveda como de costume. Deite-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tape-a. Pré-aqueça o interior do aparelho durante 5-10 minutos. Desligue o aparelho e deixe a massa levedar no interior do aparelho desligado.

Confeção

Pratos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Iogurte	Colocar as chávenas ou os frascos com tampa de rosca na grelha	1		Pré-aquecer a 50 °C, ligar a lâmpada do forno	6-8 horas.
Deixar levedar a massa	Recipientes resistentes ao calor	Colocar na base, no interior do aparelho		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho	5-10 min.
				Introduzir a massa no interior do aparelho	20-30 min.

Descongelar

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

Observe as indicações do fabricante que constam na embalagem.

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

Coloque as aves num prato, com o lado do peito para baixo.

Pratos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C
Produtos congelados sensíveis p.ex. bolos com chantilly, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou glacé, frutas, etc.	Grelha	1		0 °C, não regular nenhuma temperatura
Outros produtos ultracongelados Frango, salsichas e carne, pão e pãezinhos, bolos e outros produtos de padaria	Grelha	1		50 °C

Desidratar

Utilize apenas frutas e legumes de qualidade e lave-os bem.

Deixe escorrer bem e seque-os.

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

Vire várias vezes fruta ou legumes muito sumarentos. Retire o papel do produto desidratado assim que este ficar seco.

Pratos	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em horas
600 g de anéis de maçã	1+3		80	aprox. 5
800 g de gomos de pera	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas, lavadas	1+3		80	aprox. 1½

Acrilamida nos alimentos

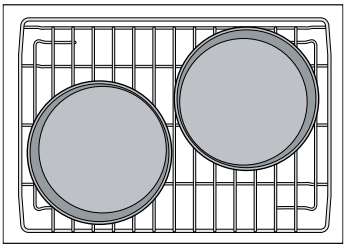
A acrilamida resulta principalmente da preparação de produtos à base de cereais e de batata a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas às rodelas e aos palitos, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolinhos de mel e gengibre, bolachas de especiarias).

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

Refeições de teste

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

Segundo a norma EN/IEC 60350.



Cozer

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

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

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

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

Prato	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Biscoitos	tabuleiro universal	2		150-160	20-30
	tabuleiro universal	1		140-150	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1		140-150	25-40
Bolos pequenos (pré-aquecer)	tabuleiro universal	2		160-170	20-30
	tabuleiro universal	1		150-160	20-30
	Tabuleiro + tabuleiro universal	3+1		150-160	25-35
Base para tartes (pré-aquecer)	Forma de mola sobre a grelha	1		160-170	25-35
	Forma de mola sobre a grelha	1		160-170	25-35
Bolo de maçã com cobertura	Grelha + 2 formas de mola Ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grelhar

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

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

* Vire, quando tiver decorrido ⅔ do tempo.

Balay

9000782882

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza • ESPAÑA
www.balay.es

920730