

nuestro estudio de cocina

Anexo al manual de instrucciones

| | |
|-----------------------------------|---|
| [es] Recomendaciones de uso | 2 |
| [pt] Recomendações de uso | 9 |

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 2

Pasteles y repostería.....2

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado3

Carne, aves, pescado.....4

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill.....5

Gratinados, soufflés, tostadas..... 6

Productos preparados..... 6

Platos especiales..... 7

Descongelar 7

Comidas normalizadas.....8

Hornear..... 8

Asar al grill 8

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina


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


Notas

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

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

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

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

Moldes para hornear

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

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

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







Tablas

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




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

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



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

| Pasteles para preparar en moldes | Molde sobre la parrilla | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo en minutos |
|--|---|--------|---|-------------------|-------------------|
| Tarta | Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm. | 1 |  | 220-240 | 40-50 |
| Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar) | Molde desarmable | 2 |  | 150-170 | 40-50 |
| Magdalenas | Bandeja de horno plana | 3 |  | 150-160 | 30-45 |
| Flan (baño María) | Molde para flan en recipiente con agua | 1 |  | 200-210 | 65-75 |
| Quiche | Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm. | 1 |  | 220-230 | 40-50 |
| Pasteles* | Molde para pasteles de hojalata, Ø 28 cm. | 2 |  | 180-200 | 50-60 |





* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.

| Pasteles en la bandeja de horno | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo en minutos |
|---------------------------------|-------------------|--------|---|-------------------|-------------------|
| Pizzas | Bandeja de horno | 2 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pasta de hojaldre | Bandeja de horno | 3 |  | 180-200 | 25-35 |
| Börek | Bandeja universal | 2 |  | 190-200 | 40-55 |

Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el Servicio de Asistencia Técnica.


| Pan y panecillos | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo en minutos |
|--|-------------------|--------|---|-------------------|-------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar) | Bandeja esmaltada | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Panecillos (p. ej. de centeno) | Bandeja esmaltada | 3 |  | 200-220 | 20-20 |

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

| Repostería | | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo en minutos |
|--------------------|-------------------|--------|--|-------------------|-------------------|
| Pastas y galletas | Bandeja esmaltada | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| Merengues | Bandeja esmaltada | 3 |  | 80-90 | 180-210 |
| Buñuelos de viento | Bandeja esmaltada | 2 |  | 190-210 | 30-40 |
| Almendrados | Bandeja esmaltada | 3 |  | 110-130 | 30-40 |

Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

| | |
|---|--|
| Si se quiere utilizar una receta propia. | Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción. |
| Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto. | Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo. |
| La tarta quedó aplastada. | La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa. |
| La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura. | No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo. |
| El pastel sale demasiado dorado por arriba. | Colocar el pastel a una altura menor en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo. |
| El pastel sale demasiado seco. | Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado. |
| El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas). | La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción. |
| Las pastas se han dorado de forma irregular. | Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja. |
| El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo. | Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo. |
| El jugo de fruta se sale. | La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible. |
| Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado. | Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados. |
| Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación. | Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evapora por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente. |

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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

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

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

Datos indicados en las tablas:
Recipiente sin tapa = abierto
Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

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

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

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

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

Asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

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

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

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

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

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
















Carne

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

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

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

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

| Carne | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, nivel de grill | Tiempo en minutos |
|---|-------------------|------------|--------|--|-----------------------------------|-------------------|
| Estofado de buey (p. ej. costillar) | 1,0 kg | cerrado | 2 |  | 220-240 | 90 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 200-220 | 130 |
| Lomo de vaca | 1,0 kg | abierto | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 190-210 | 90 |
| Roastbeef, poco hecho | 1,0 kg | abierto | 1 |  | 210-230 | 40 |
| Bistecs, bien hechos* | | Parrilla | 5 |  | 3 | 20 |
| Bistecs, poco hechos* | | | 5 |  | 3 | 15 |
| Carne de cerdo con corteza de tocino (p. ej. espalda, pierna) | 1,0 kg | abierto | 1 |  | 180-200 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 160-180 | 180 |
| Costillar de cerdo ahumado, con hueso | 1,0 kg | cerrado | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Asado de carne picada | de 750 g de carne | abierto | 1 |  | 170-190 | 70 |
| Salchichas | aprox. 750 g | Parrilla | 4 |  | 3 | 15 |
| Asado de ternera | 1,0 kg | abierto | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| Pierna de cordero deshuesada | 1,5 kg | abierto | 1 |  | 150-170 | 110 |

* Precalentar el horno durante 5 minutos.

Aves

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

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

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

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

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

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

| Aves | Peso | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo en minutos |
|-----------------------------------|-----------------------|------------|--------|-----------------------|-------------------|-------------------|
| Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas | de 400 g cada pieza | Parrilla | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Pollo, entero de 1 a 4 unidades | de 1,0 kg cada unidad | Parrilla | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Pato | 1,7 kg | Parrilla | 2 | | 180-200 | 90-100 |
| Pavo joven | 3,0 kg | Parrilla | 2 | | 180-200 | 80-100 |

Pescado

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

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

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

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

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

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

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

| Plato | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C, Temperatura en nivel de grill | Tiempo en minutos |
|--|---|--------|-----------------------|--|-------------------|
| Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta) | Molde para soufflés | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas) | Molde para gratinar o bandeja esmaltada | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| | | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| Dorar tostadas | Parrilla | 5 | | 3 | 4-5 |
| Gratinar tostadas | Parrilla | 3+1 | | 170-180 | 8-12 |

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

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

Platos especiales

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

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

Preparar yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).
3. Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente.
4. Precalentar el interior del horno como se indica.
5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

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

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

Descongelar

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

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

| Productos congelados | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura |
|---|------------|--------|-----------------------|---|
| P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería | Parrilla | 1 | ☒ | El mando de temperatura permanece apagado |

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

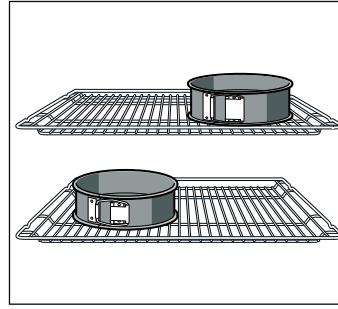
Galletas de mantequilla:


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








Pastel de manzana recubierto en 1 nivel:

Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana recubierto en 2 niveles:
Colocar moldes desmontables oscuros superpuestos.



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



| Plato | Accesorios y consejos y advertencias | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Tiempo en minutos |
|--|---|--------|---|-------------------|-------------------|
| Galletas de mantequilla (precalentar*) | Bandeja de horno plana | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| | Bandeja universal profunda | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| Pastelitos 20 piezas | Bandeja esmaltada | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| Bizcocho de agua (precalentar*) | Molde desmontable | 1 |  | 170-180 | 35-45 |
| Pastel plano de levadura | Bandeja esmaltada | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Pastel de manzana recubierto | 2 parrillas + 2 moldes desmontable de hojalata Ø 20 cm. | 1+3 |  | 170-180 | 60-70 |
| | Bandeja esmaltada + 2 moldes desmontable de hojalata Ø 20 cm. | 1 |  | 190-210 | 70-90 |

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el hornor.

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

Asar al grill

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

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

* Dar la vuelta una vez transcurrido 2/3 del tiempo.

| | | | |
|--|----------|---------------------------------|-----------|
| Testado para si no nosso estúdio de cozinha | 9 | Alimentos preparados | 13 |
| Bolos e biscoitos | 9 | Pratos especiais..... | 14 |
| Sugestões e conselhos práticos para cozinhar no forno..... | 10 | Descongelar | 14 |
| Carne, aves, peixe | 11 | Refeições de teste | 15 |
| Conselhos para assar e grelhar | 12 | Cozer..... | 15 |
| Gratinados, soufflés, torradas | 13 | Grelhar..... | 15 |

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Cozer num nível

Com calor superior e inferior consegue-se uma melhor cozedura de bolos.

Se cozer utilizando o modo Ar quente , recomenda-se os seguintes níveis para introduzir os acessórios:

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

Formas

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

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

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

Tabelas

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

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

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

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

| Bolos com preparação em formas | Forma sobre a grelha | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|---|--|-------|--------------------------|-------------------|------------------|
| Tarte | Forma de folha-de-flandres para tartes, Ø 31 cm. | 1 | <input type="checkbox"/> | 220-240 | 40-50 |
| Base de pão-de-ló, 6 ovos (pré-aquecimento) | Forma desmontável | 2 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 40-50 |
| Madalenas | Tabuleiro de forno plano | 3 | <input type="checkbox"/> | 150-160 | 30-45 |
| Pudim (em banho-maria) | Forma para pudim em recipiente com água | 1 | <input type="checkbox"/> | 200-210 | 65-75 |
| Quiche | Forma de folha-de-flandres para tartes, Ø 31 cm. | 1 | <input type="checkbox"/> | 220-230 | 40-50 |
| Bolos* | Forma de folha-de-flandres para bolos, Ø 28 cm. | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 50-60 |

* Para cozer mais de um bolo de cada vez, colocar várias formas sobre a grelha.

| Bolos com preparação no tabuleiro do forno | | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|---|---------------------|--------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Pizzas | Tabuleiro de forno | 2 | ☐ | 200-220 | 25-35 |
| Massa folhada | Tabuleiro de forno | 3 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| Börek | Tabuleiro universal | 2 | ☐ | 190-200 | 40-55 |

É possível adquirir um tabuleiro de forno adicional num estabelecimento especializado ou através do Serviço de Assistência Técnica.

| Pão e pãezinhos | | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|---|---------------------|--------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Pão de fermento com 1,2 kg de farinha* (pré-aquecimento) | Tabuleiro esmaltado | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Pãezinhos (p. ex. de centeio) | Tabuleiro esmaltado | 3 | ☐ | 200-220 | 20-20 |

* Nunca deitar água directamente no interior do forno quente.

| Doçaria | | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|----------------------|---------------------|--------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Bolinhos e biscoitos | Tabuleiro esmaltado | 3 | ☐ | 150-160 | 20-30 |
| Suspiros | Tabuleiro esmaltado | 3 | ☒ | 80-90 | 180-210 |
| Sonhos | Tabuleiro esmaltado | 2 | ☐ | 190-210 | 30-40 |
| Bolos de amêndoa | Tabuleiro esmaltado | 3 | ☐ | 110-130 | 30-40 |

É possível adquirir os tabuleiros adicionais como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.

Sugestões e conselhos práticos para cozinhar no forno

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

Carne, aves, peixe

Recipientes

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

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

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

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

Dados de referência nas tabelas:

Recipiente sem tampa = aberto

Recipiente com tampa = fechado

Colocar o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Grelhar

Grelhar sempre com o forno fechado.

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

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

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

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

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

Virar os pedaços depois de ter passado ⅔ do tempo de cozedura.

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

| Carne | Peso | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, nível do grelhador | Tempo em minutos |
|---|----------------|------------|-------|---------------------|---------------------------------------|------------------|
| Carne de vaca estufada (p. ex. costeletas) | 1,0 kg | fechado | 2 | | 220-240 | 90 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 200-220 | 130 |
| Lombo de vaca | 1,0 kg | aberto | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Rosbife, mal passado | 1,0 kg | aberto | 1 | | 210-230 | 40 |
| Bifes, bem passados* | | Grelha | 5 | | 3 | 20 |
| Bifes, mal passados* | | | 5 | | 3 | 15 |
| Carne de porco com toucinho (p. ex. lombo, perna) | 1,0 kg | aberto | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Costeletas de porco fumadas, com osso | 1,0 kg | fechado | 2 | | 210-230 | 70 |
| Assado de carne picada | 750 g de carne | aberto | 1 | | 170-190 | 70 |
| Salsichas | aprox. 750 g | Grelha | 4 | | 3 | 15 |
| Vitela assada | 1,0 kg | aberto | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Perna de borrego desossada | 1,5 kg | aberto | 1 | | 150-170 | 110 |

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos.

Aves

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

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

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

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

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

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

| Aves | Peso | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|-------------------------------------|---------------------|------------|-------|---------------------|-------------------|------------------|
| Metades de frango, de 1 a 4 pedaços | 400 g cada pedaço | Grelha | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Frango inteiro, de 1 a 4 unidades | 1,0 kg cada unidade | Grelha | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Pato | 1,7 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | 90-100 |
| Peru jovem | 3,0 kg | Grelha | 2 | | 180-200 | 80-100 |

Peixe

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

Não é necessário virar peixes inteiros. Colocar o peixe inteiro no forno, em posição de nadar, com a barbatana dorsal para cima. Para que o peixe se mantenha estável, colocar uma batata cortada, ou um pequeno recipiente que possa ir ao forno, dentro do abdómen do peixe.

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

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

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

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

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

Gratinados, soufflés, torradas

Colocar o recipiente sempre sobre a grelha.

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

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

| Prato | Recipiente | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, nível do grelhador | Tempo em minutos |
|---|--|-------|---------------------|---------------------------------------|------------------|
| Soufflés doces (p. ex. soufflé de requeijão com fruta) | Forma para soufflés | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinados temperados, com ingredientes crus* (p. ex. gratinado de batatas) | Forma para gratinar ou tabuleiro esmaltado | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| | | 2 | | 160-180 | 50-70 |
| Dourar torradas | Grelha | 5 | | 3 | 4-5 |
| Tostar torradas | Grelha | 3+1 | | 170-180 | 8-12 |

* O gratinado não deve ter uma altura superior a 2 cm.

Alimentos preparados

Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.

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

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

| Prato | Acessórios | Nível | Tipo aquecim. | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|-----------------------------|------------------------------|-------|---------------|-------------------|------------------|
| Pizza ultracongelada | | | | | |
| Pizza com base fina | Tabuleiro universal | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | Tabuleiro universal + grelha | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| Pizza com base grossa | Tabuleiro universal | 2 | | 170-190 | 30-40 |
| | Tabuleiro universal + grelha | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza-baguete | Tabuleiro universal | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Tabuleiro universal | 3 | | 190-210 | 10-20 |

Alimentos de batata ultracongelados

| | | | | | |
|--|--|-----|--|---------|-------|
| Batatas fritas | Tabuleiro universal | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal + tabuleiro de forno | 3+1 | | 190-200 | 35-45 |
| Biscoitos de batata, batatas recheadas | Tabuleiro universal | 3 | | 200-220 | 15-25 |

Alimentos de padaria ultracongelados

| | | | | | |
|---------------------|---------------------|---|--|---------|-------|
| Pãezinhos, baguetes | Tabuleiro universal | 3 | | 180-200 | 10-20 |
|---------------------|---------------------|---|--|---------|-------|

Fritos ultracongelados

| | | | | | |
|----------------------------|---------------------|---|--|---------|-------|
| Douradinhos de peixe | Tabuleiro universal | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Palitos de frango, nuggets | Tabuleiro universal | 3 | | 200-220 | 15-25 |

Bolo de massa folhada ultracongelado

| | | | | | |
|-----------------------|---------------------|---|--|---------|-------|
| Bolo de massa folhada | Tabuleiro universal | 3 | | 190-210 | 30-35 |
|-----------------------|---------------------|---|--|---------|-------|

Pratos especiais

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

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

Preparar iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % de matéria gorda) e deixar arrefecer até atingir os 40 °C.
2. Misturar 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).
3. Vertê-lo para taças ou boiões e cobri-los com película aderente.
4. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.
5. Em seguida, colocar as taças ou boiões sobre a base do interior do forno e confeccionar segundo as indicações.

Deixar crescer a massa de levedura

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

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

Descongelar

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

Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.

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

Colocar a ave num prato com o peito virado para baixo.

| Alimentos congelados | Acessórios | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura |
|--|------------|-------|---------------------|--|
| P. ex., tartes de nata, tartes de creme de manteiga, tartes com glacé de chocolate ou açúcar, frutas, frango, enchidos e carne, pão e pãezinhos, bolos e outros alimentos de doçaria | Grelha | 1 | ☒ | O comando de temperatura permanece apagado |

Refeições de teste

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

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

Cozer

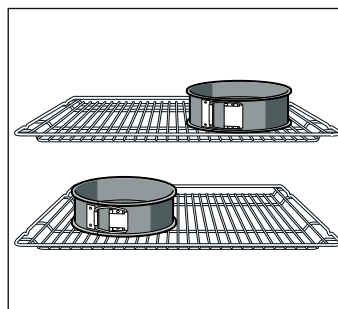
Biscoitos de manteiga:

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

Bolo de maçã com cobertura em 1 nível:

Colocar formas desmontáveis escuras separadas entre si.

Bolo de maçã com cobertura em 2 níveis:
Colocar formas desmontáveis escuras sobrepostas.



Bolos em formas de folha-de-flandres desmontáveis:
Cozer com calor superior e inferior em 1 nível. Utilizar o tabuleiro esmaltado em vez da grelha e colocar por cima as formas desmontáveis.

| Prato | Acessórios, conselhos e advertências | Nível | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|--|---|-------|---------------------|-------------------|------------------|
| Biscoitos de manteiga (pré-aquecimento*) | Tabuleiro de forno plano | 2 | | 160-170 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal fundo | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| Bolinhos 20 unidades | Tabuleiro esmaltado | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| Bolo de água (pré-aquecimento*) | Forma desmontável | 1 | | 170-180 | 35-45 |
| Bolo de tabuleiro com fermento | Tabuleiro esmaltado | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Bolo de maçã com cobertura | 2 grelhas + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm. | 1+3 | | 170-180 | 60-70 |
| | Tabuleiro esmaltado + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm. | 1 | | 190-210 | 70-90 |

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

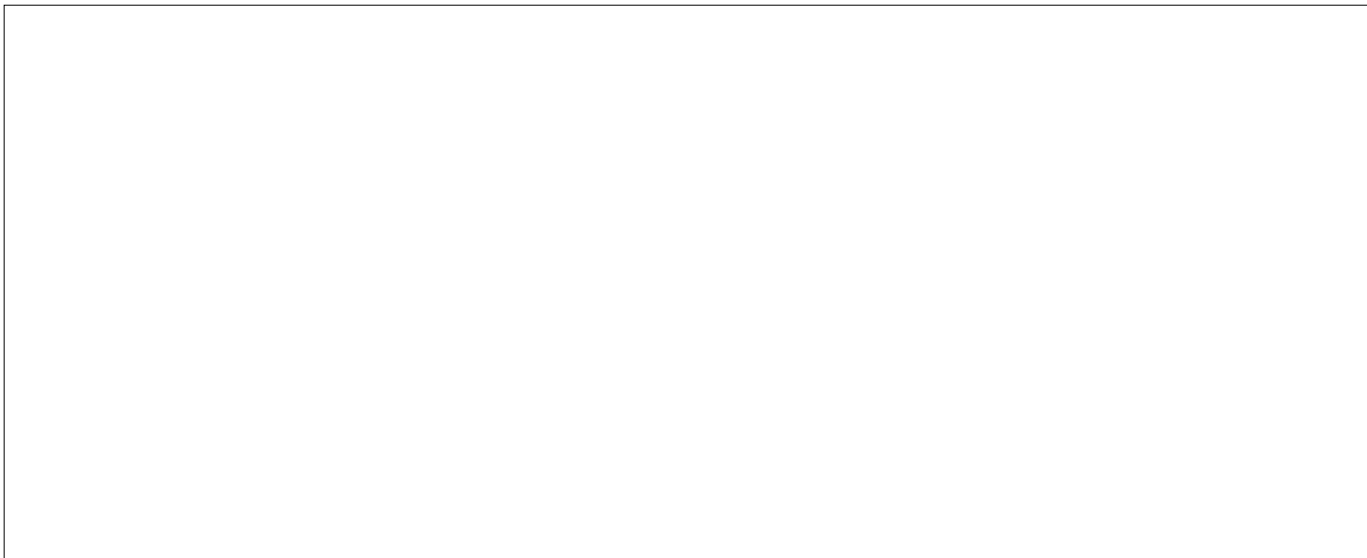
É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.

Grelhar

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

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

* Virar depois de terem passado 2/3 do tempo.



9000837643

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
50197 Zaragoza, SPAIN
www.balay.es

05 950801