

manual de instrucciones

Cocina de pie 3CVX463BS
Fogão de instalação livre 3CVX463BS

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	24

Indicaciones de seguridad importantes.....	4
Causas de daños.....	6
Vista general.....	6
Daños en el horno.....	6
Daños en el cajón inferior.....	6
Instalación y conexión.....	7
Para el instalador.....	7
Nivelar la cocina.....	7
Su nueva cocina.....	7
Generalidades.....	7
Zona de cocción.....	8
El horno.....	8
El compartimento de cocción.....	9
Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad.....	9
Accesorios.....	9
Colocación de los accesorios.....	9
Antes del primer uso.....	10
Calentar el horno.....	10
Limpiar los accesorios.....	10
Programar la placa de cocción.....	10
Así se ajusta.....	10
Tabla de cocción.....	10
Programar el horno.....	11
Tipo de calentamiento y temperatura.....	11
Apagado automático del horno.....	11
Ajuste del reloj avisador.....	12
Cuidados y limpieza.....	12
Productos de limpieza.....	12
Descolgar y colgar las rejillas.....	13
Descolgar y colgar la puerta del horno.....	13
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	14
¿Qué hacer en caso de avería?.....	15
Tabla de averías.....	15
Cambiar la lámpara del techo del horno.....	15
Cristal protector.....	15
Servicio de Asistencia Técnica.....	15
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	15
Consejos sobre energía y medio ambiente.....	16
Ahorro de energía con el horno.....	16
Ahorro de energía con la placa de cocción.....	16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	16
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina.....	16
Pasteles y repostería.....	16
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	18
Carne, aves, pescado.....	18
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill.....	20
Gratinados y tostadas.....	21
Productos preparados.....	21
Platos especiales.....	21
Confitar.....	22
Acrilamida en los alimentos.....	22
Comidas normalizadas.....	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 para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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 no está previsto para el funcionamiento con un reloj avisador externo o un mando a distancia.

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.
- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables pueden arder fácilmente. No colocar ni utilizar objetos inflamables (p. ej. aerosoles, productos de limpieza) debajo o cerca del horno. No colocar objetos inflamables dentro o encima del horno.
- Las superficies del cajón inferior pueden calentarse mucho. Guardar en este cajón solo accesorios para el horno. El cajón inferior no debe utilizarse para guardar objetos inflamables o combustibles.

¡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.
- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- Las superficies del aparato se calientan durante el funcionamiento. No tocar las superficies calientes. Mantener fuera del alcance de los niños.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

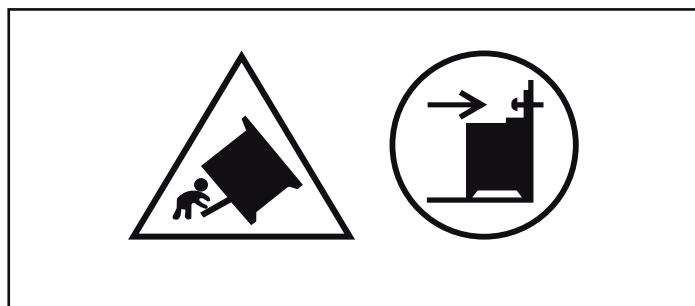
¡Peligro de quemaduras!

- 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.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- Si el aparato se coloca sobre un zócalo sin fijarlo, podría deslizarse sobre el zócalo. El aparato debe estar bien fijado al zócalo.

¡Riesgo de vuelco!



Advertencia: Debe montarse una retención anticaída para evitar que el aparato vuelque. Leer las instrucciones de montaje.

¡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.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

Placa de cocción

¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Daños en el horno

¡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.

Daños en el cajón inferior

¡Atención!

No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Puede resultar dañado.

Instalación y conexión

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica deberá hacerla un técnico especialista autorizado. Deben cumplirse las normas del abastecedor de corriente eléctrica correspondiente.

En caso de conexión incorrecta del aparato, se perderá el derecho de garantía si se produjeran daños.

¡Atención!

Si se daña el cable de red, debe encargarse su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.

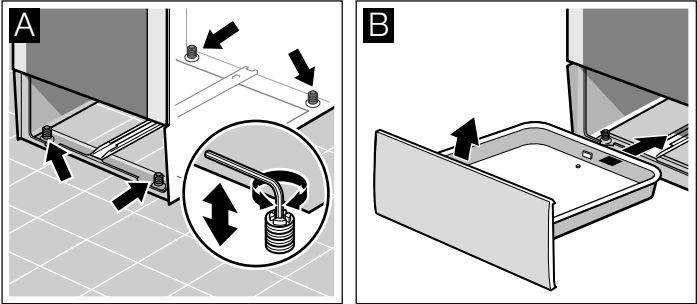
Para el instalador

- La instalación debe disponer de un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de al menos 3 mm. Esta medida no es necesaria si la conexión se realiza mediante enchufe y queda accesible al usuario.
- Seguridad eléctrica: la cocina es un aparato con clase de protección I y sólo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.
- Para conectar el aparato deberá utilizarse un cable de tipo H 05 VV-F o equivalente.
- Los aparatos provistos de enchufe sólo pueden conectarse a las cajas de enchufe instaladas de la forma reglamentaria y protegidas por fusible de máx. 25 A, 3x4 mm².

Nivelar la cocina

Colocar la cocina directamente sobre el suelo.

1. Tirar del cajón inferior y sacarlo hacia arriba. El interior del zócalo está provisto de patas de ajuste delanteras y traseras.
2. Subir o bajar las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina (figura A).
3. Volver a introducir el cajón inferior (figura B).



Fijación a la pared

Para que la cocina no se vuelque, fijarla a la pared con la escuadra suministrada. Observar las instrucciones de montaje para fijar la cocina a la pared.

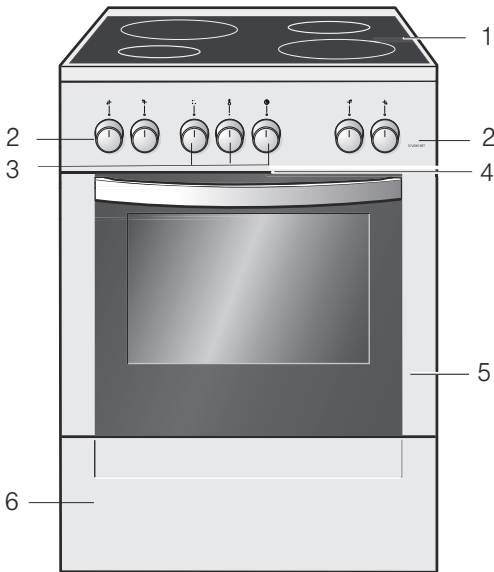
Su nueva cocina

Le presentamos su nueva cocina. En este capítulo se describen el panel de mando, la placa de cocción y cada uno

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

Generalidades

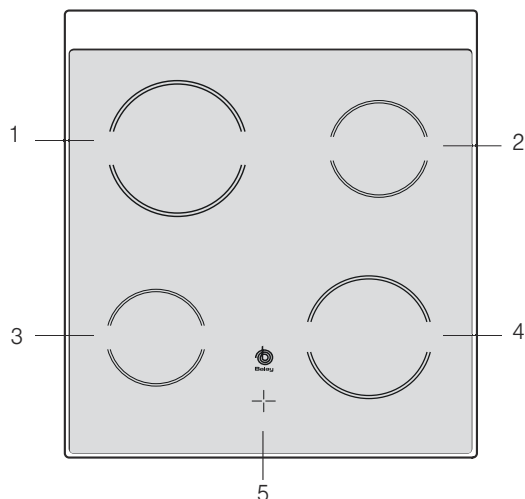
La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



Explicación	
1	Placa de cocción
2	Mandos de la zona de cocción
3	Mando de funciones, Reloj avisador con función de desconexión, Mando de temperatura
4	Refrigeración del aparato
5	Puerta del horno
6	Cajón inferior

Zona de cocción

En este capítulo encontrará un resumen del panel de mando. La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



Explicación

1	Zona de cocción de 21 cm
2	Zona de cocción de 14,5 cm
3	Zona de cocción de 14,5 cm
4	Zona de cocción de 18 cm
5	Indicador de calor residual

Conmutadores de las zonas de cocción

Los cuatro conmutadores de las zonas de cocción sirven para seleccionar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción individuales.

Posición	Significado	
0	Posición cero	La zona de cocción está apagada.
1-9	Posiciones de cocción	1 = potencia más baja 9 = potencia más alta

Al activar una zona de cocción se enciende la lámpara indicadora.

Indicador de calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Indica qué zonas de cocción están aún calientes. Aunque se haya desconectado la zona de cocción, el indicador sigue encendido hasta que la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

El calor residual se puede aprovechar para, p. ej., mantener un plato pequeño caliente y ahorrar así energía.

El horno

El horno se programa con el mando de funciones y el mando de temperatura.

Mando de funciones

Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.

El mando de funciones puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Ajustes	Función	
Posición cero	El horno está apagado.	
Calor superior/inferior*	Pasteles, soufflés y carne magra, p. ej. de vacuno o caza, en un nivel. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.	
Calor inferior	El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. La temperatura proviene de la resistencia inferior.	
Grill variable, superficie reducida	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en pequeñas cantidades. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.	
Grill variable, superficie amplia	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.	

* Tipo de calentamiento conforme a la clase de eficiencia energética EN50304.

Una vez ajustado el tipo de calentamiento deseado, se enciende la lámpara 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

Reloj avisador con función de desconexión

El reloj avisador permite programar un tiempo de hasta 120 minutos y desconectar automáticamente el horno.

Ajustes	Función	
Posición de apagado	Reloj avisador	
0 min	Duración programada	Suena una señal una vez transcurrida la duración programada.
15-120	Intervalo	Indicador de tiempo en minutos.

El ajuste máximo es de 120. No girar más de ese ajuste el reloj avisador.

El 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.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

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

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad

La puerta del horno se puede calentar mucho cuando los tiempos de cocción son prolongados.

Extremar la precaución durante el funcionamiento del horno en caso de haber niños pequeños.

Existe un dispositivo de protección (rejilla de protección) que impide tocar la puerta del horno. Este accesorio especial (469088) se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

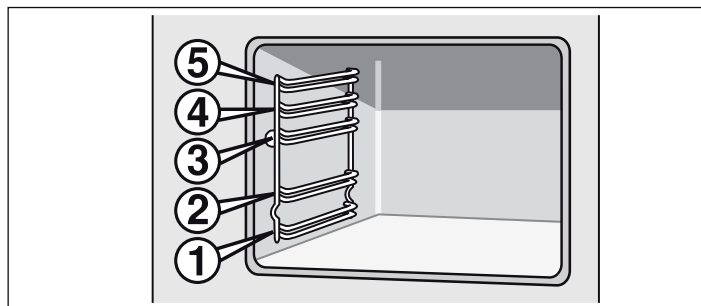
Accesorios

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

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

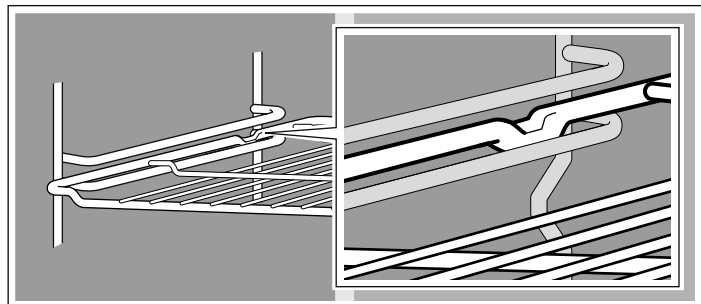
Colocación de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes. Introducir siempre los accesorios hasta el tope para evitar que estén en contacto con la puerta de vidrio del horno.



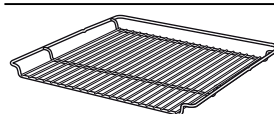
Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

Al introducir los accesorios en el horno, prestar atención a la curvatura de la parte trasera de los mismos. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Nota: Los accesorios se pueden deformar a causa del calor. En cuanto los accesorios se enfrían vuelven a recuperar su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

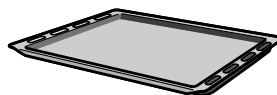
Sujetar la bandeja por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. No mover la bandeja a derecha o izquierda al introducirla. De lo contrario, cuesta introducirla. Las superficies esmaltadas podrían resultar dañadas.



Parrilla

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

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



Bandeja esmaltada

Para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la bandeja de horno 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*.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Lo ideal es calentarlo a 240 °C durante una hora con Calor superior/inferior . 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. Girar el mando de funciones y el mando de temperatura a 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 la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Así se ajusta

La potencia de calentamiento de cada zona de cocción se ajusta con los conmutadores de las zonas de cocción.

Posición 0 = apagado

Posición 1 = potencia más baja

Posición 9 = potencia más alta.

Al activar una zona de cocción se enciende la lámpara indicadora.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, gelatina	1	-
Mantequilla	1-2	-
Calentar y conservar caliente		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1-2	-
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4*	20-30 min
Pescado	3*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1	3-6 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	3	15-30 min
Patatas hervidas sin pelar	3-4	25-30 min
Patatas cocidas con sal	3-4	15-25 min
Pastas	5*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras	3-4	10-20 min
Verdura, ultracongelada	3-4	10-20 min
Cocer en olla exprés	3-4	-

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Estofar		
Rollitos de carne	3-4	50-60 min
Estofado	3-4	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
Asar**		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pescado y filetes de pescado, normales	4-5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	4-5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas pescado	6-7	8-12 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	5-6	a fuego lento

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

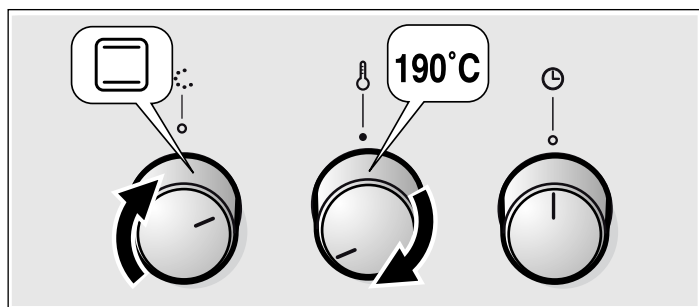
Programar el horno

Existen varias posibilidades de ajuste para el horno. En este capítulo se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: 190 °C, calor superior/inferior .

1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
2. El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o el nivel de grill.



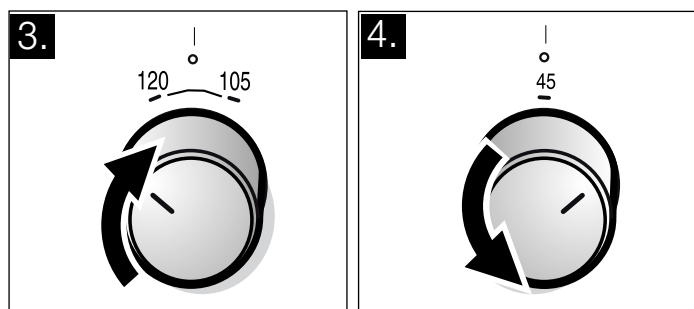
El horno se calienta.

Apagado automático del horno

Introducir un tiempo de cocción para el plato.

Ejemplo de la figura: Calor superior/inferior , 200 °C, duración de 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
2. El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o el nivel de grill.
3. Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta el tope. No intentar girarlo más del tope.
4. Después se puede volver a girar hasta la duración deseada.



El horno se calienta.

El tiempo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta automáticamente. Desconectar el reloj avisador y el mando de funciones.

Cancelar a tiempo el ajuste

Volver a girar el reloj avisador a la posición de apagado.

Ajuste del reloj avisador

Es posible utilizar el reloj avisador como reloj temporizador de cocina. El mando de funciones debe estar apagado.

Así se programa

1. Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta el tope. No intentar girarlo más del tope.
2. Después se puede volver a girar hasta la duración deseada. Una vez transcurrida la duración programada suena una señal. Volver a girar el reloj avisador a la posición de apagado.

Cuidados y limpieza

La placa de cocción y el horno mantendrán 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 describen los cuidados y la limpieza óptimos para los dos aparatos.

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

Observar las siguientes indicaciones para no dañar las distintas superficies empleando un producto de limpieza inadecuado.

Para la limpieza de la placa de cocción

- No utilizar productos lavavajillas sin diluir o productos lavavajillas para lavaplatos,
- estropajos abrasivos,
- productos de limpieza abrasivos, como limpiadores para hornos, o quitamanchas,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Para la limpieza del horno

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido de alcohol,
- estropajos abrasivos,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Lavar bien los estropajos nuevos antes de usarlos por primera vez.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.

Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón 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.
Placa de cocción	Cuidados: productos de conservación para la vitrocerámica Limpieza: productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje. ⚠ Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar solo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.
Marco de la placa de cocción	Agua caliente con jabón: No limpiar nunca con rascadores para vidrio, limón o vinagre.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Termómetro de carne (según el tipo de aparato)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

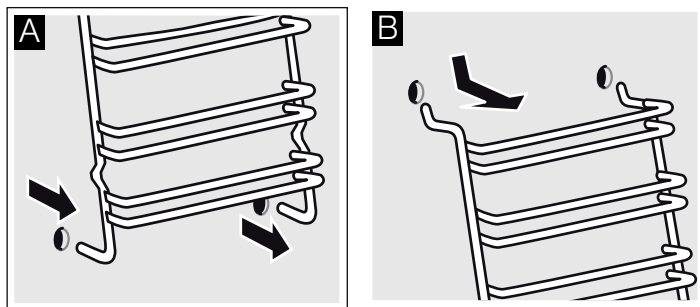
Zona	Productos de limpieza
Cajón inferior	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

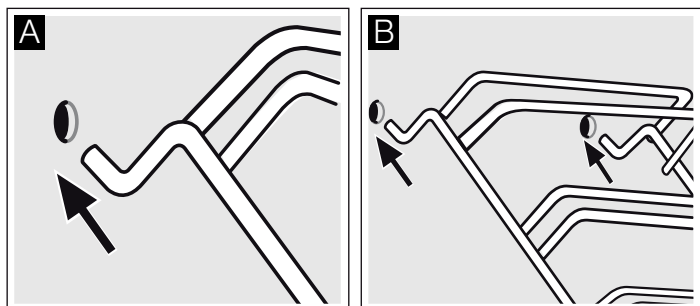
1. Extraer las rejillas por abajo y tirar suavemente hacia delante. Extraer los pasadores de prolongación de los orificios de fijación de la zona inferior de las rejillas (figura A).
2. A continuación plegar las rejillas hacia arriba y retirarlas con cuidado (figura B).



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

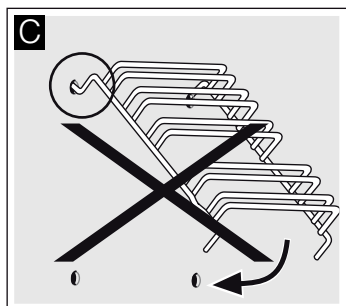
Colgar las rejillas

1. Introducir los dos ganchos de sujeción cuidadosamente en los orificios superiores. (figura A-B)



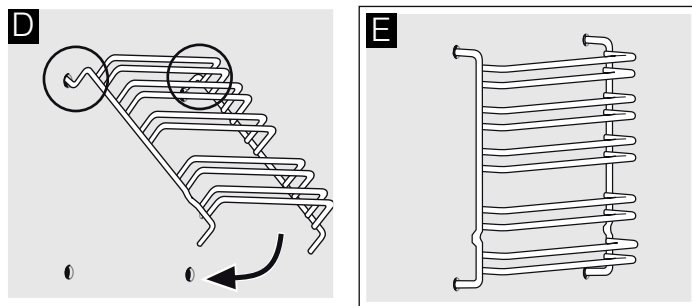
⚠ ¡Montaje incorrecto!

No mover la rejilla si los dos ganchos de sujeción no están encajados por completo en los orificios superiores. El esmalte puede resultar dañado y romperse (figura C).



2. Los dos ganchos de sujeción deben estar totalmente encajados en los orificios superiores. Mover ahora la rejilla despacio y con cuidado hacia abajo y colgarla en los orificios inferiores (figura D).
3. Colgar ambas rejillas en las placas laterales del horno (figura E).

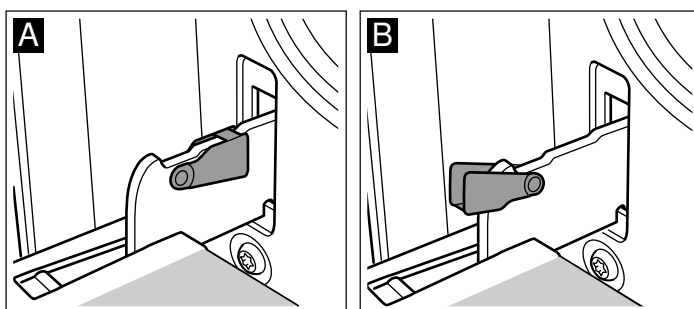
Con las rejillas montadas correctamente, la distancia entre los dos niveles de inserción superiores es mayor.



Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta, se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando la palanca (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

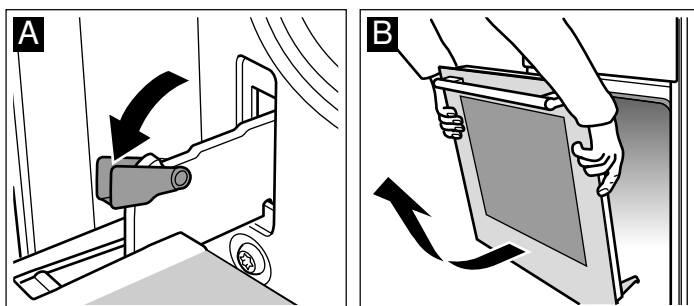


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

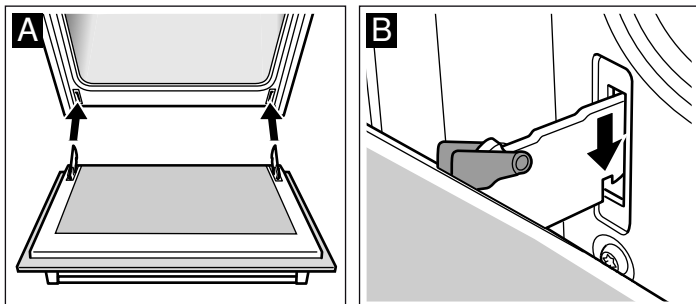
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



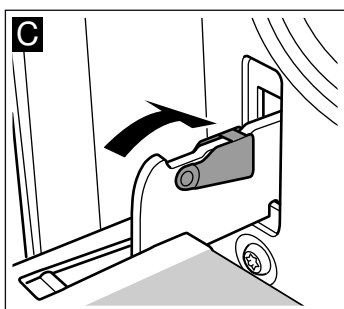
Colgar la puerta

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura A).
2. La ranura de las bisagras debe encajar por ambos lados (figura B).



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

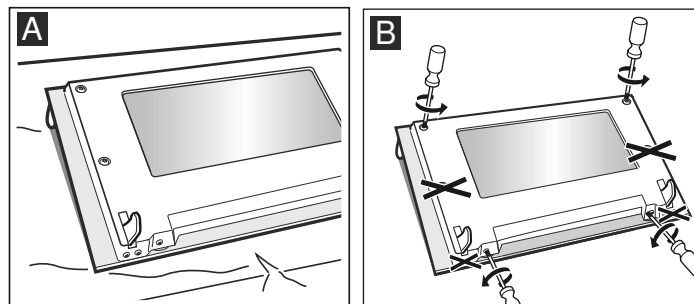
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

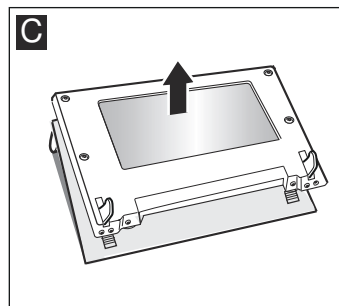
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Desmontaje de la puerta del horno*. Depositar la puerta del horno sobre un paño con el tirador hacia abajo (Figura A).
2. Girar primero los dos tornillos inferiores y, después, los dos superiores en sentido de las agujas del reloj (Figura B).



3. Extraer la tapa (Figura C).



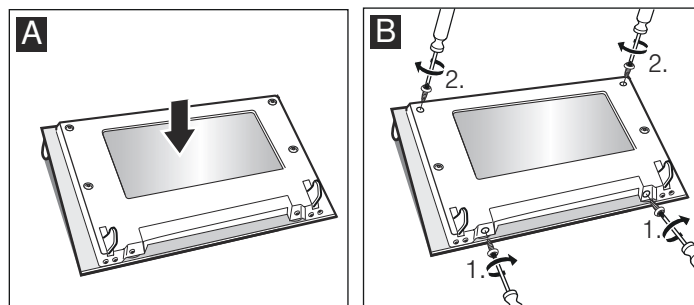
No se deben lavar las piezas desmontadas. Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡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.

Montaje

1. Volver a colocar la tapa (Figura A).
2. Atornillar primero los dos tornillos inferiores y, después, los dos superiores (Figura B).



3. Montaje de la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Montaje de la puerta del horno*.

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Tabla de averías

Si el plato no queda bien, consultar el apartado . *Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.* Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.
	El reloj avisador están en la posición 0.	Girar el reloj avisador a la posición de apagado.

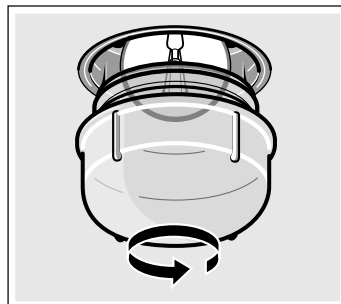
Cambiar la lámpara del techo del horno

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

A continuación se ofrecen consejos sobre cómo hornear y asar en el horno, cómo cocinar en la placa de cocción ahorrando energía y cómo desechar correctamente el aparato.

Ahorro de energía con el horno

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro para hornear. 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.

Ahorro de energía con la placa de cocción

- Utilizar recipientes con bases gruesas y planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención:

los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.

- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

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

Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

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

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

Pasteles preparados en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pastel seco, sencillo	Molde desarmable con base tubular/molde para roscón	2		170-190	50-60
Pastel seco, sencillo, fino	Molde desarmable con base tubular/molde para roscón	2		150-170	60-70
Base de tarta de masa de bizcocho	Tartera	2		150-170	20-30
Tarta de frutas, masa sencilla	Molde desarmable hondo con base tubular	2		160-180	50-60
Bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Base de tarta de masa de bizcocho	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Tarta de frutas o requesón, pastaflores*	Molde desarmable	1		170-190	70-90
Pastel de especias*	Molde desarmable	1		180-200	50-60

* Dejar enfriar el pastel durante aprox. 20 minutos en el aparato.

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa seca	Bandeja de aluminio	2		170-190	20-30
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja de aluminio	3		170-190	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja de aluminio	2		190-210	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja de aluminio	2		160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de aluminio	3		160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja de aluminio	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja de aluminio	2		180-200	55-65
Börek	Bandeja de aluminio	2		180-200	40-50
Pizza	Bandeja de aluminio	2		220-240	25-35

Repostería pequeña	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Galletas	Bandeja de horno	3		150-170	10-20
Pastas de té (precalentar)	Bandeja de horno	2		150-170	20-30
Pastas de almendra	Bandeja de horno	3		110-120	30-40
Merengues	Bandeja de horno	3		80-100	90-180
Buñuelos	Bandeja de horno	2		200-220	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	3		200-220	20-30

Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja de aluminio	2		270 200	8 35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja de aluminio	2		270 200	8 40-50
Panecillos, p. ej., panecillo de centeno (no precalentar)	Bandeja de aluminio	4		200-220	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Orientarse con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta 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 dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. 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.	Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. 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.	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 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. La bandeja de horno también se puede usar para asados grandes.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. La tapa debe ser apta para la cacerola y cerrar 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.

Consejos y advertencias para asar al grill

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

Dar la vuelta a las piezas de la parrillada tras ⅔ del tiempo de cocción.

Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

Colocar también la bandeja de horno 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 a una altura superior a la 4 o la 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

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

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración, minutos
Carne de vacuno						
Asado de vacuno	1,0 kg	con tapa	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filete de buey	1,0 kg	sin tapa	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, poco hecho	1,0 kg	sin tapa	2		210-230	60
Bistecs, hechos		Parrilla	5		3	20
Bistecs, poco hechos 3 cm		Parrilla	5		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	sin tapa	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de cerdo						
sin tocineta (p. ej. papada)	1,0 kg	sin tapa	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
con tocineta (p. ej.paletilla)	1,0 kg	sin tapa	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Lacón con hueso	1,0 kg	con tapa	2		210-230	70
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	sin tapa	2		170-190	120
Carne picada						
Asado de carne picada	aprox. 750 g	sin tapa	2		200-220	70
Salchichas						
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla	4		3	15

Ave

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

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido 2/3 del tiempo estimado.

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

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de aluminio a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pollo, mitades	400 g/ud.	Parrilla	2		210-230	50-60
Piezas de pollo	de 250 g cada una	Parrilla	2		210-230	30-40
Pollo, entero	1,0 kg	Parrilla	2		210-230	60-80
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		200-220	90-100
Ganso, entero	3,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-120
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		200-220	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada uno	Parrilla	2		200-220	100-120

Pescado

Dar la vuelta al pescado una vez transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

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.

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar además la bandeja de aluminio a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración, minutos
Pescado, entero	aprox. 300 g/ud.	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Parrilla	2		180-200	50-60
Filete de pescado, 3 cm	aprox. 300 g/ud.	Parrilla	4		2	20-25

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 de aluminio a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.
El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son sólo valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración, minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	40-50
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		210-230	30-40
Gratinado					
Gratinado de patata con los ingredientes crudos Altura máx. 4 cm	Molde para gratinar	2		160-180	50-60
Tostadas					
Tostadas doradas por la parte superior 12 unidades	Parrilla	4		3	5-8

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 de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pastel de hojaldre ultracongelado	Bandeja de horno	3		200-220	30-40
Patatas fritas	Bandeja de horno	3		190-210	25-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Parrilla	3		200-220	20-25

Platos especiales

A temperaturas bajas se pueden preparar fácilmente masa de levadura y yogures caseros.
Retirar los accesorios del horno.

Preparación del yogur

- 1. Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
- 2. Añadir 150 g de yogur (del frigorífico) a la leche y mezclar bien.

- 3. Rellenar tarros para yogur y cubrirlos con film transparente.
- 4. Colocar los tarros sobre la parrilla e introducirla a la altura 1.
- 5. Programar la temperatura del horno a 50 °C y continuar como se indica.

Levar masa de levadura

- 1. Preparar la masa de levadura del modo habitual, colocarla en un recipiente de cerámica resistente al calor y tapar.
- 2. Precalentar el horno como se indica.
- 3. Cerrar la puerta y dejar levar la masa dentro del horno.

Plato	Recipientes		Tipo de calentamiento	Temperatura	Duración del ciclo de cocción
Yogur	Tarros para yogur con cierre	1		50 °C	6-8 horas
Levar masa de levadura	Colocar el recipiente resistente al calor	sobre la base del horno y		precalentar a 50 °C Desconectar el aparato y colocar la masa de levadura dentro del horno	5-10 minutos 20-30 minutos

Confitar

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

¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar. Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

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

Preparación

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

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

Verduras

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

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

Programación

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de manera que no se toquen.
2. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Ajustar el Calor inferior .
5. Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

Confitar

Fruta

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.
Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el compartimento de cocción, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la fruta confitada

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

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

Extraer los tarros

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

¡Atención!

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

Acrilamida en los alimentos

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

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

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

Comidas normalizadas

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

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

Hornear

Para pastel de manzana cubierto, colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata:

Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja de horno en vez de la parrilla y colocar encima los moldes desarmables.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calen- tam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	2		150-170	20-30
Pastelitos, 20 unidades	Bandeja de horno	3		160-180	20-30
Base para tarta	Molde desarmable en la parrilla	2		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desar- mables Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Asar al grill

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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calenta- miento	Nivel de grill	Duración, minutos
Dorar tostadas Precalentar 10 min.	Parrilla	5		3	1-2
Bocadillo de carne de ternera, 12 unida- des* No precalentar	Parrilla del grill + bandeja de horno	4		3	25-30

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

Instruções de segurança importantes	25
Causas de danos	27
Vista geral	27
Danos no forno	27
Danos na gaveta inferior	27
Instalação e ligação	28
Instruções para o instalador	28
Nivelar o fogão	28
O seu novo fogão.....	28
Generalidades	28
Área de cozedura	29
O forno	29
O interior do aparelho	30
Porta do forno - Medidas de segurança adicionais.....	30
O seu acessório	30
Inserir o acessório	30
Antes da primeira utilização	30
Aquecer o forno	30
Limpar os acessórios.....	30
Regular a placa de cozinhar	31
Como regular.....	31
Tabela para cozinhar	31
Programar o forno	32
Tipo de aquecimento e temperatura.....	32
Desligar o forno automaticamente	32
Como regular o relógio	32
Manutenção e limpeza.....	32
Produto de limpeza	32
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	33
Engatar e desengatar a porta do forno.....	34
Desmontar e montar os vidros da porta	34
Uma anomalia, que fazer?.....	35
Tabela de avarias	35
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	35
Tampa de vidro	35
Serviço de Assistência Técnica	36
Número E e número FD	36
Conselhos energéticos e ambientais	36
Poupar energia no forno	36
Poupar energia na placa de cozinhar	36
Eliminação ecológica.....	36
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	37
Bolos e biscoitos	37
Sugestões para cozer bolos.....	38
Carne, aves, peixe	39
Conselhos para assar e grelhar	41
Soufflés, gratinados, tostas.....	41
Produtos pré-confeccionados	41
Alimentos especiais	42
Fazer compotas	42
Acrilamida nos alimentos	43
Refeições de teste	43
Cozer	43
Grelhar	43

Instruções de segurança importantes

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

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 não está concebido para o funcionamento com um relógio externo ou um comando à distância.

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.
- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho fica muito quente; materiais inflamáveis podem incendiar facilmente. Não guardar ou utilizar objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo ou junto ao forno. Não guardar objectos inflamáveis no forno ou sobre este.
- As superfícies da gaveta inferior podem ficar muito quentes. Na gaveta, guarde apenas acessórios do forno. Objectos inflamáveis não podem ser guardados na gaveta inferior.

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.

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Durante o funcionamento as superfícies do aparelho ficam quentes. Não tocar nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

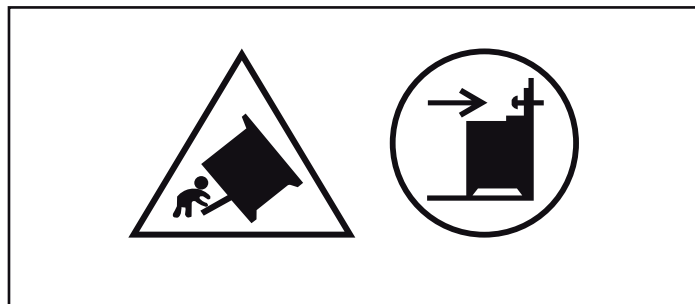
Perigo de queimaduras!

- 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.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.
- Se o aparelho for colocado em cima de uma base solto, poderá deslizar da base. O aparelho tem de ser fixado de forma segura à base.

Perigo de tombar!



Aviso: Para evitar que o aparelho tombe é necessário montar uma protecção correspondente. Leia as instruções de montagem.

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.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Causas de danos

Placa de cozinhar

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.
- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se

à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
	Fricção das panelas (por ex., alumínio)	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Danos no forno

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.

Danos na gaveta inferior

Atenção!

Não coloque objectos quentes na gaveta inferior. Ela pode ser danificada.

Instalação e ligação

Ligação eléctrica

A ligação eléctrica deve ser efectuada por um técnico autorizado. Os requisitos da empresa responsável pelo abastecimento de electricidade têm de ser cumpridos.

Se o aparelho for ligado de forma incorrecta, extingue-se o direito de garantia em caso de danos.

Atenção!

Se o cabo de rede for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente.

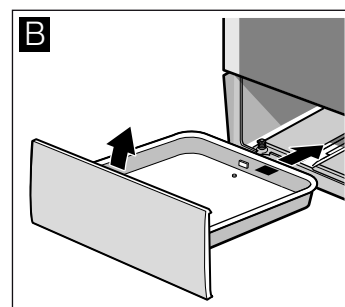
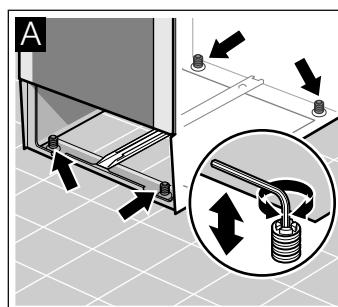
Instruções para o instalador

- A instalação deverá ter um dispositivo de corte onipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm. Tal não é necessário, se a ligação for feita através de uma ficha e esta estiver acessível ao utilizador.
- Protecção eléctrica: o fogão consiste num aparelho com a classe de protecção I e deve apenas funcionar quando ligado a um condutor de protecção.
- Na ligação do aparelho deve ser usado um cabo do tipo H 05 VV-F ou equivalente.
- Os aparelhos que disponham de uma ficha apenas podem ser ligados a tomadas instaladas segundo as normas e protegidas, no máximo, com 25 A, 3x4 mm².

Nivelar o fogão

Coloque o fogão directamente no chão.

1. Puxe a gaveta de rodapé para fora e retire-a, puxando-a para cima.
Os pés reguláveis encontram-se à frente e atrás, na parte interior do rodapé.
2. Rode os pés com a chave sextavada para cima ou para baixo, conforme necessário, até o fogão ficar nivelado (figura A).
3. Insira novamente a gaveta de rodapé (figura B).



Fixação à parede

Para garantir que o fogão não tombe, tem de fixá-lo à parede com o ângulo fornecido. Siga as instruções de montagem sobre a fixação à parede.

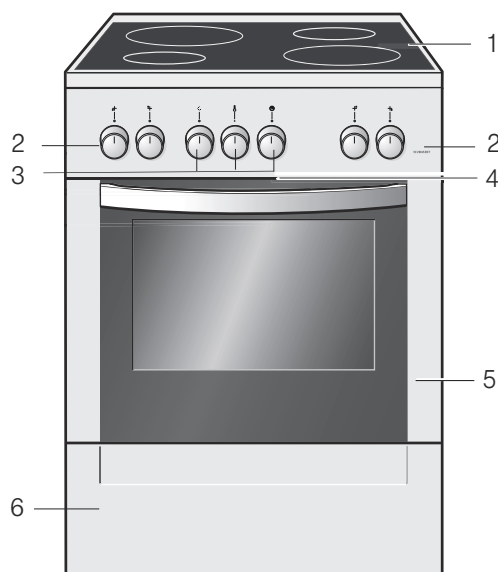
O seu novo fogão

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo fogão. Explicamos como funciona o painel de comando, a placa de cozinhar e os

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

Generalidades

A versão depende do respectivo modelo.

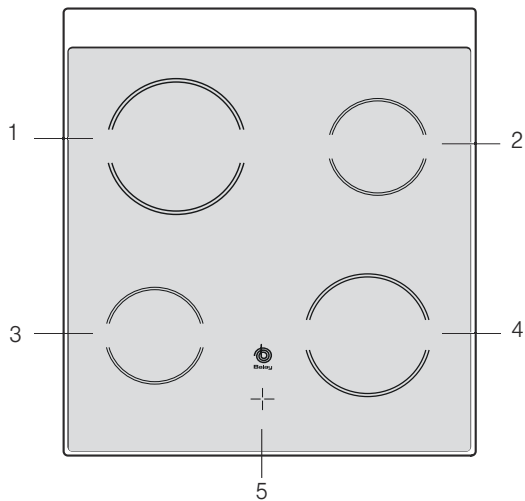


Esclarecimentos

1	Placa de cozinhar
2	Botão do queimador
3	Selector de funções, Relógio com função de desligar, Selector de temperatura
4	Arrefecimento do aparelho
5	Porta do forno
6	Gaveta inferior

Área de cozedura

Aqui recebe uma visão geral sobre o painel de comandos. A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos

1	Zona de cozedura 21 cm
2	Zona de cozedura 14,5 cm
3	Zona de cozedura 14,5 cm
4	Zona de cozedura 18 cm
5	Indicação de calor residual

Selectores das zonas de cozinhar

Os quatro selectores das zonas de cozinhar permitem-lhe regular a potência de aquecimento das respectivas zonas de cozinhar.

Posição	Significado
0	Posição zero A zona de cozinhar está desligada.
1-9	Potências de cozedura 1 = potência mais baixa 9 = potência mais elevada

Ao ligar uma zona de cozinhar, a lâmpada indicadora acende-se.

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Estas indicam as zonas de cozinhar que ainda estão quentes. Mesmo com a placa de cozinhar desligada, a indicação mantém-se acesa até a zona de cozinhar estar suficientemente arrefecida.

Pode utilizar o calor residual de forma económica, por exemplo, aquecendo uma pequena refeição.

O forno

O forno é regulado com o selector de funções e o selector de temperatura.

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe ajustar o tipo de aquecimento pretendido. O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda.

Posições	Função
o	Posição neutra O forno está desligado.
	Calor superior/inferior* Bolos, soufflés e carnes magras, p. ex., de vaca ou de caça, num nível. O calor sai por cima e por baixo de modo uniforme.
	Calor inferior Com o calor inferior pode recozer ou tostar os pratos por baixo. A temperatura vem de baixo.
	Grelhador de pequena superfície Para grelhar bifés, salsichas, tostas e peixe em pequenas quantidades. A parte central do corpo de aquecimento do grelhador é aquecida.
	Grelhador, grande superfície Para grelhar bifés, salsichas, tostas e peixe. É aquecido o total da superfície sob o corpo de aquecimento do grelhador.

* Tipo de aquecimento de acordo com a classe de eficiência energética EN 50304.

Quando o tipo de aquecimento está ajustado, a lâmpada no forno acende.

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.
- - -	Níveis de potência do grelhador Os níveis de potência do grelhador para grelhar, pequenas e grandes quantidades. - = nível 1, fraco - = nível 2, médio - = nível 3, forte

Relógio com função de desligar

Com o relógio pode ajustar até 120 minutos e desligar o forno automaticamente.

Posições	Função
o	Posição DESLIGADO Relógio
0 min.	Tempo de duração ajustado É emitido um sinal acústico depois de ter decorrido o tempo de duração ajustado.
15-120	Intervalo de tempo Indicação do tempo em minutos.

A regulação máxima é de 120. Não rodar o relógio para além deste ajuste.

O 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.

Turbina de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta.

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

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Porta do forno - Medidas de segurança adicionais

No caso de tempos de cozedura prolongados, a porta do forno pode ficar muito quente.

Caso tenha crianças pequenas, deverá ter especial cuidado na utilização do forno.

Para além disso, encontra-se disponível um dispositivo de protecção (grelha de protecção), que impede um contacto directo com a porta do forno. Poderá adquirir este extra opcional (469088) através do Serviço de Assistência Técnica.

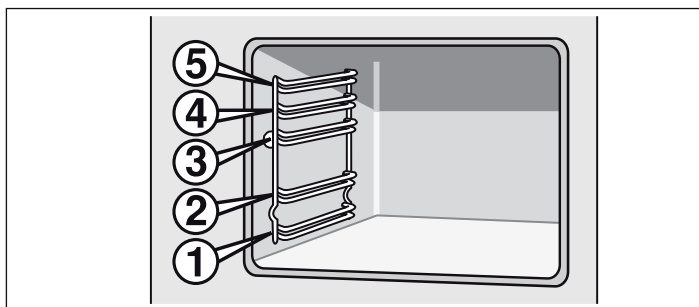
O seu acessório

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

Para que alguns pratos ainda fiquem melhores ou para que o manuseamento do seu forno se torne ainda mais confortável, existe uma grande oferta de acessórios especiais.

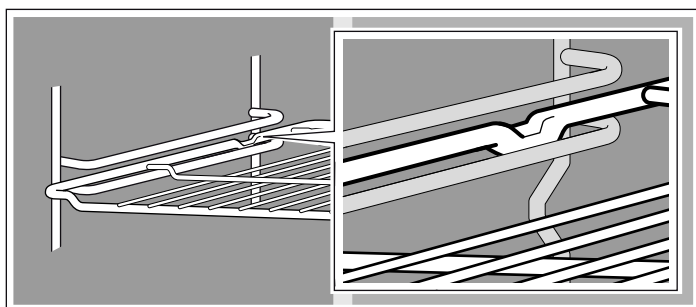
Inserir o acessório

O acessório pode ser inserido no forno em 5 alturas diferentes. Insira o acessório sempre até ao encosto, para que não fique em contacto com a porta de vidro do forno.



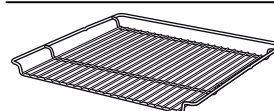
O acessório pode ser puxado para fora, mais ou menos até meio, sem que tombe. Desta forma pode retirar facilmente os alimentos.

Ao inserir o acessório no forno, prestar atenção à zona curva na parte de trás do acessório. Só assim encaixa correctamente.



Nota: O acessório pode deformar-se devido ao calor. Logo que o acessório arrefeça, volta a assumir a sua forma original. A função não é influenciada.

Agarre o tabuleiro com ambas as mãos, dos dois lados, e insira-o paralelamente na estrutura. Ao inserir o tabuleiro, evite movimentos para a direita ou esquerda. Caso contrário, é difícil inserir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ficar danificadas.



Grelha

Para recipientes, formas de bolos, assar, grelhar e ultracongelados.

Inserir no forno a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo.



Tabuleiro em esmalte

Para bolos e bolachas.

Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.

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*.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. O ideal é aquecê-lo durante uma hora com 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 passada uma hora, Rode o selector de funções e o selector de temperatura para a posição zero.

Limpar os acessórios

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

Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela constam as potências de cozedura e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Como regular

Os selectores das zonas de cozinhar permitem-lhe regular a potência de aquecimento das respectivas zonas de cozinhar.

- Posição 0 = desligado
- Posição 1 = potência mais baixa
- Posição 9 = potência máxima

Ao ligar uma zona de cozinhar, a lâmpada indicadora acende-se.

Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos e as potências de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

Ao aquecer alimentos espessos, mexe-os regularmente.

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, gelatina	1	-
Manteiga	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1-2	-
Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição		
Bolinhas, bolinhos de batata	4*	20-30 min.
Peixe	3*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho béchamel	1	3-6 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	3	15-30 min.
Batatas cozidas, com pele	3-4	25-30 min.
Batatas cozidas	3-4	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	5*	6-10 min.
Guisado, sopas	3-4	15-60 min.
Legumes	3-4	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3-4	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	3-4	-
Estufar		
Rolinhos de carne	3-4	50-60 min.
Carne para estufar	3-4	60-100 min.
Carne de vaca estufada	3-4	50-60 min
Assar**		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peixe e filete de peixe simples	4-5	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	4-5	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min
Panquecas	5-6	contínua

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

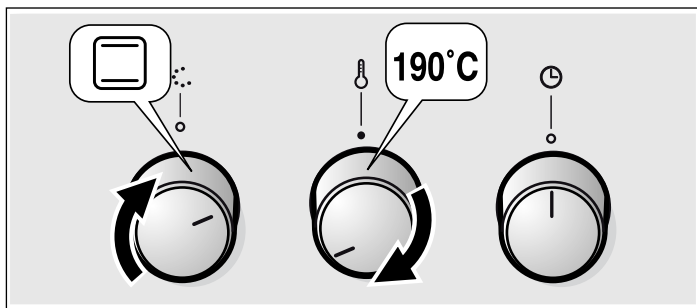
Programar o forno

Existem várias possibilidades de regulação do forno. Neste capítulo, explicamos-lhe como ajustar o tipo de aquecimento e temperatura ou o nível de grelhador pretendido.

Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo na imagem: 190 °C, calor superior/inferior .

1. O selector de funções permite-lhe ajustar o modo de aquecimento pretendido.
2. O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou o nível do grelhador.



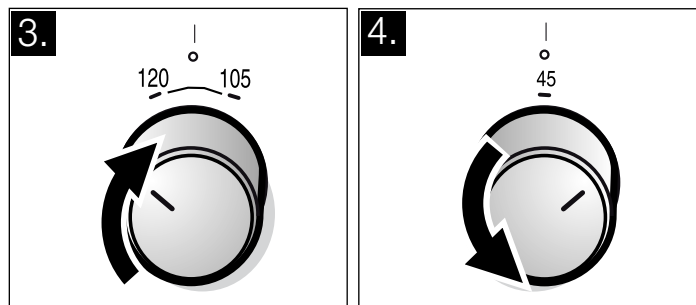
O forno é aquecido.

Desligar o forno automaticamente

Introduza um tempo de cozedura para o seu prato.

Exemplo na figura: Calor superior/inferior , 200 °C, duração 45 minutos.

1. O selector de funções permite-lhe ajustar o modo de aquecimento pretendido.
2. O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou o nível do grelhador.
3. Rodar o relógio para a direita até ao encosto. Não rodar para além do encosto.
4. Em seguida, pode repor o tempo de duração pretendido.



O forno é aquecido.

O tempo cozedura chegou ao fim

É emitido um sinal acústico. O forno é desligado automaticamente. Desligue o relógio o selector de funções.

Cancelar a regulação antecipadamente

Repór o relógio para a posição DESLIGADO.

Como regular o relógio

Pode utilizar o temporizador como um relógio de cozinha com alarme. O selector de funções deve estar desligado.

Como regular

1. Rodar o relógio para a direita até ao encosto. Não rodar para além do encosto.
2. Em seguida, pode repor o tempo de duração pretendido.

Após decorrer o tempo de duração ajustado soa um sinal sonoro. Repór o relógio para a posição DESLIGADO.

Manutenção e limpeza

Quando cuidadosamente mantidos e limpos, a sua placa de cozinhar e o seu forno deverão conservar-se em óptimo estado geral e de funcionamento. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à manutenção e limpeza de ambos.

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 anticorrosão não é afectada.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas devido a produtos de limpeza errados, observe as seguintes indicações.

Durante a limpeza da placa de cozinhar, não utilizar

- detergente da loiça não diluído ou detergente para máquinas de lavar loiça,
- esponjas abrasivas,
- produtos de limpeza agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Durante a limpeza do forno, não utilizar

- produtos de limpeza afiados ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esponjas abrasivas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

Zona	Produtos de limpeza
Exterior do aparelho	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros nem raspadores de vidros.
Aço inox	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 inox, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Placa de cozinhar	Manutenção: produtos de protecção e manutenção para vitrocerâmica Limpeza: produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica. Observe as indicações de limpeza na embalagem. ⚠ Raspador de vidros para sujidade maior: Retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar o dispositivo de protecção na lâmina. Substitua de imediato as lâminas danificadas.
Friso da placa	Solução quente de água e detergente: Nunca limpe com o raspador de vidros, limão ou vinagre.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspadores de vidros.
Interior do aparelho	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Termosonda (conforme o tipo de aparelho)	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar loiça.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.
Vedante Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

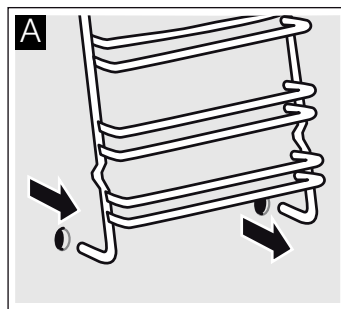
Zona	Produtos de limpeza
Gaveta de rodapé	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

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

Retirar as estruturas

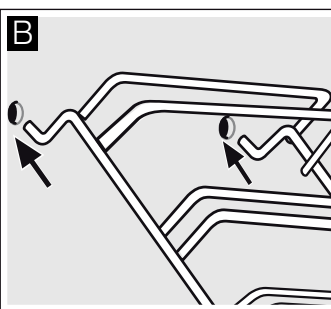
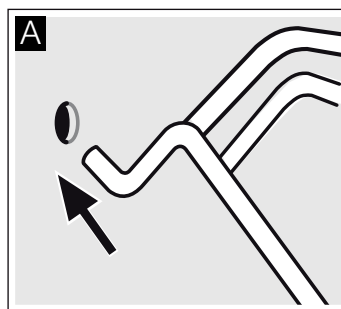
1. Extrair a estrutura em baixo e puxá-la um pouco para a frente. Extrair os encaixes de prolongamento na zona inferior da estrutura das aberturas de fixação (Imagem A).
2. De seguida, levantar a estrutura e retirá-la com precaução (Imagem B).



Limpe as estruturas com detergente de loiça e uma esponja de limpeza. Utilize em caso de fortes sujidades uma escova.

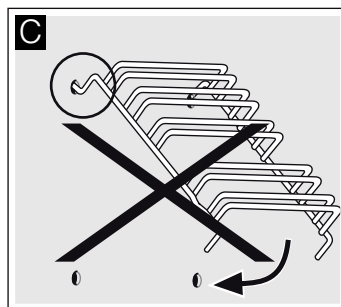
Colocar as estruturas

1. Introduzir os dois ganchos cuidadosamente nos orifícios superiores. (Imagem A-B)



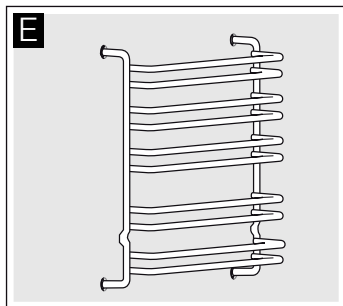
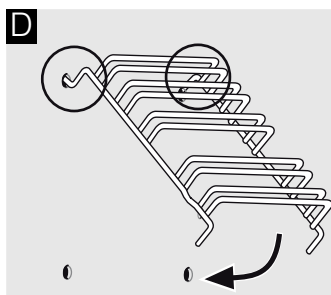
⚠ Montagem errada!

Nunca mover a estrutura antes de os dois ganchos estarem completamente fixos nos orifícios superiores. O esmalte pode ficar danificado e partir (imagem C).



2. os dois ganchos devem estar totalmente encaixados nos orifícios superiores. Agora, mover a estrutura lenta e cuidadosamente para baixo e encaixar nos orifícios inferiores (imagem D).
3. Encaixar ambas as estruturas nas paredes laterais do forno (imagem E).

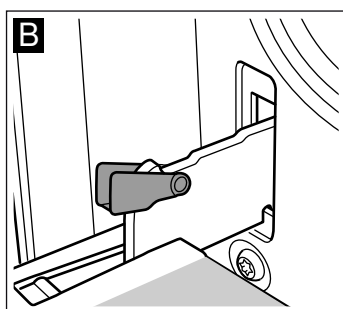
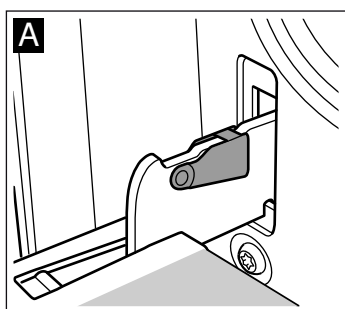
Com as estruturas correctamente montadas, a distância entre os dois níveis do tabuleiro superiores é maior.



Engatar e desengatar a porta do forno

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do forno.

Ambas as dobradiças da porta do forno dispõem de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada (figura A), a porta do forno está segura, ou seja, não pode ser desengatada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno (figura B), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.

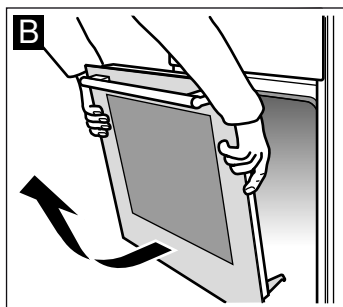
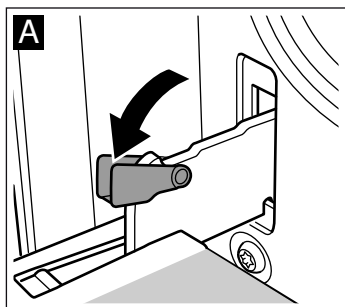


⚠ Perigo de ferimentos!

Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

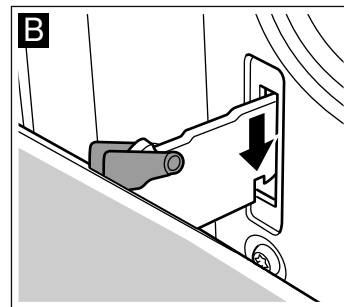
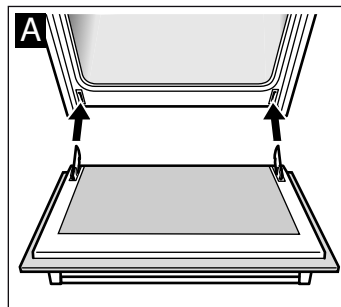
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



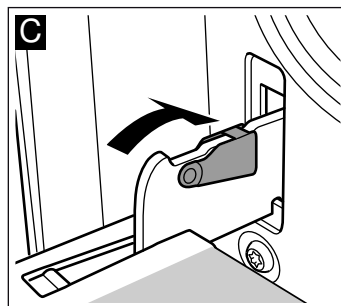
Engatar a porta

Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura A).
2. O entalhe da dobradiça tem de ficar engatado em ambos os lados (figura B).



3. Feche ambas as alavancas de bloqueio (figura C). Feche a porta do forno.



⚠ Perigo de ferimentos!

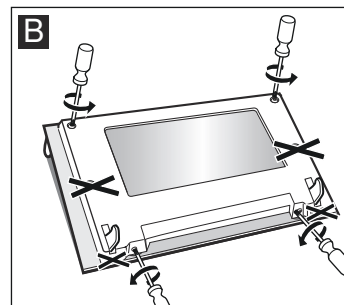
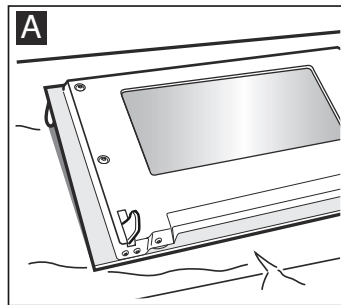
Perigo de ferimentos! Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

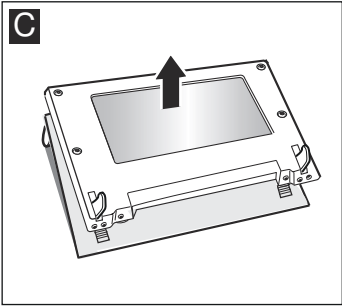
Pode desmontar os vidros na porta do forno para uma melhor limpeza.

Desmontagem

1. Desengatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Desengatar porta do forno*. Deitar a porta do forno num pano, com a pega virada para baixo (imagem A).
2. Rodar primeiro os dois parafusos inferiores, depois os dois parafusos superiores no sentido contrário dos ponteiros do relógio (imagem B).



3. Retirar a tampa (imagem C).



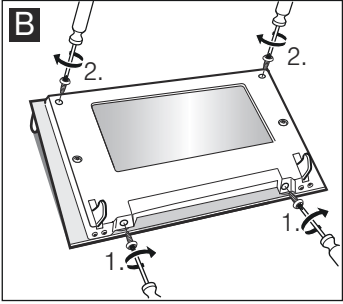
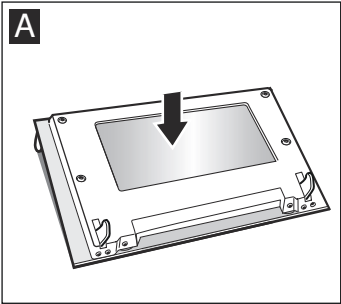
As peças desmontadas não podem ser lavadas. Limpe os vidros com um produto de limpeza para vidros e um pano macio.

⚠ Perigo de ferimentos!

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

Montagem

- 1. Colocar novamente a tampa (imagem A).
- 2. Apertar de novo, primeiro os dois parafusos inferiores, depois os dois parafusos superiores (imagem B).



- 3. Engatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Engatar porta do forno*.

Volte apenas a utilizar o forno, quando os vidros estiverem correctamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de avarias

Se não conseguir confeccionar algum alimentos, consulte a secção . *Testamos os alimentos por si no nosso estúdio de cozinha*. Aqui encontra dicas e informações úteis para cozer, confeccionar e assar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por um dos técnicos do nosso Serviço de Assistência.

Avaria	Causa possível	Resolução/informações
O forno não funciona.	O fusível está avariado.	Verificar se o fusível está avariado na caixa dos fusíveis.
	Falha de corrente eléctrica.	Verificar se a lâmpada da cozinha ou outros aparelhos da cozinha funcionam.
O forno não aquece.	Pó nas peças de contacto.	Rodar os manípulos selectores algumas vezes para a direita e para a esquerda.
	O relógio está na posição 0.	Rodar o relógio para a posição DESLIGADO.

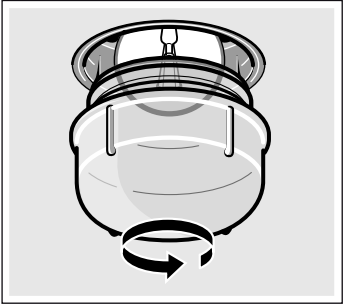
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Conselhos energéticos e ambientais

A presente secção contém alguns conselhos sobre como poupar energia ao cozer e assar no seu forno e ao cozinhar na placa de cozinhar e sobre como eliminar correctamente o aparelho.

Poupar energia no forno

- 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 cozer 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.

Poupar energia na placa de cozinhar

- Utilize tachos e frigideiras com bases espessas e planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobre a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes indicam o diâmetro superior do tacho, que na maior parte das vezes é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Tape sempre os tachos com a respectiva tampa. Ao cozinhar sem tampa, necessita de muito mais energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.
- Aproveite o calor residual. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

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

Formas

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

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

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

Tabelas

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

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

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

Bolos em formas	Forma	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolo seco simples	Forma com fundo de tubo removível/forma de bolo rei	2		170-190	50-60
Bolo seco simples, fino	Forma com fundo de tubo removível/forma de bolo rei	2		150-170	60-70
Bases de tarte de massa batida	Forma de tarte	2		150-170	20-30
Torta de frutas, massa simples	Forma com fundo de tubo removível alta	2		160-180	50-60
Bolo simples	Forma com fundo removível	2		160-180	30-40
Bases de tarte de massa batida	Forma com fundo removível	1		170-190	25-35
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa areada*	Forma com fundo removível	1		170-190	70-90
Bolo de especiarias*	Forma com fundo removível	1		180-200	50-60

* Deixar arrefecer os bolos no aparelho durante cerca de 20 minutos.

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Massa batida ou lêveda com cobertura seca	Tabuleiro	2		170-190	20-30
Massa batida ou lêveda com cobertura sumarenta, fruta	Tabuleiro	3		170-190	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		190-210	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		160-180	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	3		160-180	60-70
Stollen com 1 kg de farinha	Tabuleiro	3		150-170	90-100

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
"Strudel", doce	Tabuleiro	2		180-200	55-65
Börek	Tabuleiro	2		180-200	40-50
Pizza	Tabuleiro	2		220-240	25-35

Bolos pequenos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		150-170	10-20
Bolachas (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		150-170	20-30
Bolachas de amêndoa	Tabuleiro	3		110-120	30-40
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	90-180
Biscoitos de massa choux	Tabuleiro	2		200-220	30-40
Massa folhada	Tabuleiro	3		200-220	20-30

Pão e pãezinhos

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

Nunca deite água no forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro	2		270 200	8 35-45
Pão massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro	2		270 200	8 40-50
Pãezinhos, por ex., pãezinhos de centeio (não pré-aquecer)	Tabuleiro	4		200-220	20-30

Sugestões para cozer bolos

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

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. O tabuleiro também serve para assados grandes.

Os recipientes mais indicados são os de vidro. A tampa deve ser adequada à assadeira e fechar 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.

Recomendações para grelhar

Para grelhar, pré-aqueça durante aprox. 3 minutos, antes de introduzir a peça a grelhar no interior do aparelho.

Grelhe sempre com o forno fechado.

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

Vire as peças a grelhar após ⅔ do tempo.

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

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

Para além disso, insira o tabuleiro no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

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

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca assada	1,0 kg	fechado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bife de vaca	1,0 kg	aberto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, mal passado	1,0 kg	aberto	2		210-230	60
Bifes, bem passados		Grelha	5		3	20
Bifes, rosa 3 cm		Grelha	5		3	15
Carne de vitela						
Carne de vitela assada	1,0 kg	aberto	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de porco						
sem courato (p. ex., cachaço)	1,0 kg	aberto	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C, nível do grelhador	Duração, minutos
com courato (p. ex., pá)	1,0 kg	aberto	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Corça com osso	1,0 kg	fechado	2		210-230	70
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, média	1,5 kg	aberto	2		170-190	120
Carne picada						
Rolo de carne	aprox. 750 g	aberto	2		200-220	70
Salsichas						
Salsichas	aprox. 750 g	Grelha	4		3	15

Aves

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

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

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

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

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

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira o tabuleiro no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Galinha, metade	cada 400 g	Grelha	2		210-230	50-60
Frango em pedaços	cada 250 g	Grelha	2		210-230	30-40
Galinha, inteira	1,0 kg	Grelha	2		210-230	60-80
Pato inteiro	1,7 kg	Grelha	2		200-220	90-100
Ganso inteiro	3,0 kg	Grelha	2		190-210	100-120
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		200-220	80-100
2 pernas de peru	cada 800 g	Grelha	2		200-220	100-120

Peixe

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

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

forno colocado na barriga do peixe, proporciona mais estabilidade.

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira adicionalmente o tabuleiro no nível 1. Os sucos são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Peixe, inteiro	aprox. 300 g cada	Grelha	3		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Grelha	2		180-200	50-60
Filete de peixe, 3 cm	aprox. 300 g cada	Grelha	4		2	20-25

Conselhos para assar e grelhar

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

Soufflés, gratinados, tostas

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

Coloque os recipientes sempre sobre a grelha.
O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. As indicações da tabela são apenas valores de referência.

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Soufflés					
Soufflé, doce	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Empadão de massa	Forma de soufflé	2		210-230	30-40
Gratinado					
Gratinado de batatas a partir de ingredientes crus, altura máx. 4 cm	Forma de soufflé	2		160-180	50-60
Torradas					
Tostas torradas pelo lado de cima 12 unidades	Grelha	4		3	5-8

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Se forrar o acessório com papel antiaderente, certifique-se de que o papel é resistente às temperaturas indicadas. Corte o papel à medida do preparado.
O resultado depende muito do tipo de produto alimentar. Mesmo antes de ser cozinhado, o produto já pode apresentar um tostado prévio ou não uniforme.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Strudel, ultracongelado	Tabuleiro	3		200-220	30-40
Batatas fritas	Tabuleiro	3		190-210	25-30
Pizza	Grelha	2		200-220	15-20
Baguete tipo pizza	Grelha	3		200-220	20-25

Alimentos especiais

Massa levedada e iogurte caseiro deixam-se preparar muito bem a baixas temperaturas.

Retirar o acessório do forno.

Preparação do iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % gordura), deixar arrefecer até aos 40 °C.
2. Deitar 150 g de iogurte (do frigorífico) no leite e mexer bem.
3. Encher os pequenos copos de iogurte com tampa e cobrir com película.

Alimentos	Recipiente		Tipo de aquecimento	Temperatura	Duração
logurte	Copos de iogurte com tampa	1		50 °C	6-8 horas
Deixar levedar a massa	Colocar os recipientes resistentes ao calor	na base do forno		aquecer previamente até aos 50 °C Desligar o aparelho e colocar a massa levedada no forno	5-10 minutos 20-30 minutos

Fazer compotas

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

Atenção!

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

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

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

Preparação

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

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

Legumes

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

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

Retirar os frascos

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

4. Colocar os copos sobre a grelha e inserir na altura 1.
5. Regular a temperatura do forno para 50 °C e prosseguir como indicado.

Deixar levedar a massa

1. Prepare a massa levedada como habitualmente, coloque-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e cubra-a.
2. Aquecer previamente o forno como indicado.
3. Fechar a porta do forno e deixe a massa levedar no forno.

4. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regular

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

Fazer compotas

Fruta

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

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

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

Atenção!

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

Acrilamida nos alimentos

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

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

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

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos.
Em conformidade com as normas EN 50304/EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

Cozer
No caso do bolo de maçã escondida, coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.
Bolos em formas de mola de folha-de-flandres:
Coza com o Calor superior/ inferior  num só um nível. Em vez da grelha, use o tabuleiro e coloque as formas de mola em cima.

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	2		150-170	20-30
Bolos pequenos, 20 unidades	Tabuleiro	3		160-180	20-30
Pão-de-ló	Forma de mola sobre a grelha	2		160-180	30-40
Bolo de maçã escondida	Grelha + 2 formas de mola com Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grelhar

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

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aqueci-mento	Potência do grelhador	Duração, minu-tos
Tostar pão Pré-aquecer durante 10 minutos	Grelha	5		3	1-2
Sandwich com carne de vitela, 12 uni-dades* sem pré-aquecer	Grelha + tabuleiro	4		3	25-30

* Virar após 2/3 do tempo



9000956999

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

01 051293