



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Forno de encastrar
HBN239.5**



BOSCH

[pt] Instruções de serviço

Índice

Instruções de segurança importantes	3	Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	13
Causas de danos.....	5	Tampa de vidro	13
O seu novo forno	5	Serviço de Assistência Técnica	13
Painel de comandos	5	Número E e número FD	13
Selector de funções	6	Conselhos energéticos e ambientais	13
Teclas e indicação.....	6	Poupança energética	13
Selector de temperatura.....	6	Eliminação ecológica	13
Interior do aparelho	6	Medidas a considerar durante o transporte	14
O seu acessório	7	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	14
Inserir o acessório	7	Bolos e biscoitos	14
Acessórios especiais	7	Conselhos para confecção de alimentos	15
Antes da primeira utilização	8	Carne, aves, peixe	16
Acertar a hora.....	8	Conselhos para assar e grelhar	18
Aquecer o forno	8	Soufflés, gratinados, tostas.....	18
Limpar os acessórios.....	8	Produtos pré-confeccionados	19
Regular o forno	8	Alimentos especiais	19
Tipos de aquecimento e temperatura.....	8	Descongelação	19
Para que o forno se desligue automaticamente	8	Torrar.....	19
Para que o forno se ligue e desligue automaticamente.....	9	Fazer compotas	20
Acertar a hora	9	Acrilamida nos alimentos	20
Regular o alarme	10	Refeições de teste	21
Fecho de segurança para crianças	10	Confecção de alimentos	21
Forno.....	10	Grelhar	21
Manutenção e limpeza	10		
Produto de limpeza	10		
Engatar e desengatar a porta do forno.....	11		
Desmontar e montar os vidros da porta.....	12		
Uma anomalia, que fazer?	12		
Tabela de anomalias.....	12		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.bosch-home.com e na loja Online: www.bosch-eshop.com

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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.

O alumínio pode soltar-se do tabuleiro devido a atrito mecânico ou a alimentos ácidos, alcalinos ou salgados, por ex. ácidos da fruta ou bolo alcalino. Não coloque os alimentos diretamente no tabuleiro. Forre o tabuleiro com o papel manteiga. Não utilize objetos metálicos nem afiados. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de choque eléctrico!

O aparelho está equipado com uma ficha Schuko CE. Para garantir a protecção por ligação à terra numa tomada dinamarquesa (tipo K), o aparelho tem de ser ligado com um adaptador de ficha adequado. Este adaptador (permitido até máx. 13 amperes) pode ser adquirido através do Serviço de Assistência Técnica (peça sobresselente N.º 616581).

Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor

de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.

- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

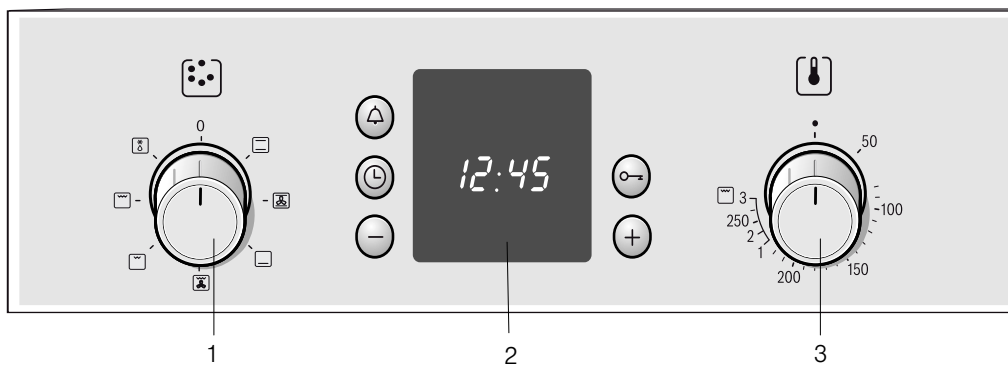
O seu novo forno

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

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

Painel de comandos

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



Esclarecimentos

1	Selector de funções
2	Teclas de comando e painel
3	Selector de temperatura








Manípulos dos selectores

Os manípulos dos selectores são retrácteis quando se encontram na posição de desligado. Basta carregar no manípulo do selector para o retrainir ou extrair.

Selector de funções

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




Quando o tipo de aquecimento pretendido está ajustado, a lâmpada do forno acende-se.

Regulação	Função
0	Desligado O forno está desligado.
	Calor superior/inferior Só é possível confeccionar bolos/pizza e assar num nível. Este ajuste adequa-se a bolos e pizza em formas ou no tabuleiro e para carnes magras de vaca, vitela e caça. O calor sai por cima e por baixo de modo uniforme.
	Ar quente* Num nível, pode preparar suspiros e massa folhada. Biscoitos, bolachas e massa folhada podem ser preparados simultaneamente em dois níveis. O ventilador na parte de trás do aparelho distribui uniformemente o calor emitido por cima e por baixo em torno dos alimentos.
	Calor inferior Com o calor inferior, pode efectuar a cozedura final ou acabar de tostar pratos a partir de baixo. A temperatura vem de baixo.
	grelhar com ar quente circulante O grelhador com ar quente adequa-se especialmente para grelhar peixe, aves e peças grandes de carne. O corpo de aquecimento do grelhador e o ventilador ligam e desligam alternadamente. O ventilador distribui o ar aquecido em torno dos alimentos.
	Grelhador de pequena superfície O tipo de aquecimento é adequado para grelhar pequenas quantidades de bife, salsichas, peixe e tostas. A parte central do corpo de aquecimento do grelhador é aquecida.
	Grelhador, grande superfície Pode grelhar vários bifés, salsichas, peixes e tostar. É aquecido o total da superfície sob o corpo de aquecimento do grelhador.
	Descongelação Exemplo: Carne, aves, pão e tortas. O ventilador distribui o ar aquecido em torno dos alimentos.

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




Teclas e indicação


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

Tecla	Utilização
	Tecla de alarme Permite-lhe regular o alarme.
	Tecla de relógio Permite-lhe acertar a hora, regular o tempo de duração do funcionamento do forno \rightarrow e a hora de fim \rightarrow l.
-	Tecla de menos Permite-lhe reduzir os valores de regulação.
	Tecla da chave Permite-lhe ligar e desligar o fecho de segurança para crianças.
+	Tecla de mais Permite-lhe aumentar os valores de regulação.


Selector de temperatura

O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura e o nível do grelhador.

Posições	Função
	Posição neutra O forno não aquece.
50-270	Zona de temperatura Indicações de temperatura em °C.
1, 2, 3	Níveis do grelhador Níveis para o grelhador, superfície pequena  e grande  . Nível 1 = fraco Nível 2 = médio Nível 3 = forte

Enquanto o forno aquece, o símbolo da temperatura  acende no painel. Se o aquecimento for interrompido, o símbolo apaga-se. Em alguns ajustes, ele não acende.

Níveis do grelhador

Se grelhar , ajuste um nível de grelhador com o selector de temperatura.

Interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

A lâmpada do forno está acesa durante o funcionamento do forno. A lâmpada do forno também pode ser ligada, rodando o selector de funções para uma posição qualquer, sem que o forno seja aquecido.

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.

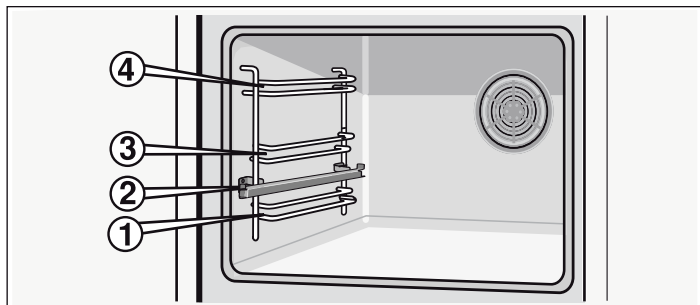
O seu acessório

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.

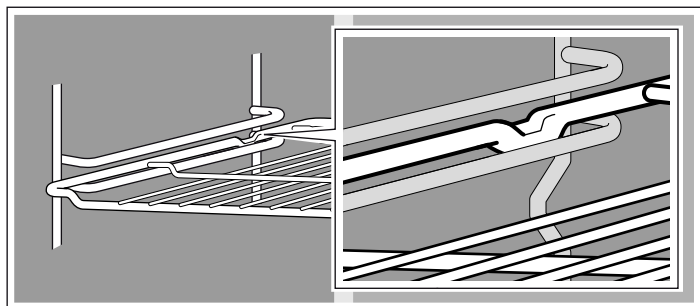
Inserir o acessório

O acessório pode ser inserido no forno em 4 alturas diferentes. Insira o acessório sempre até ao encosto, para que não toque na porta de vidro.



O acessório engata quando estiver puxado para fora, mais ou menos até meio. Agora pode retirar facilmente os alimentos.

Ao inserir para dentro do forno, prestar atenção à zona curva na parte de trás do acessório. Só assim encaixa correctamente.



Com os rails telescópicos na altura 2 pode retirar o acessório.

Se os rails estiverem puxados totalmente para fora, têm de ser novamente empurrados para dentro, consoante a versão do aparelho. Deste modo é mais fácil inserir o acessório. Para abrir o dispositivo de bloqueio, pressionar um pouco os rails e empurrar para dentro do forno.

Acessórios especiais	Número HEZ	Função
Grelha	HEZ 434000	Para recipientes, formas de bolos, assar, grelhar e ultracongelados.
Tabuleiro de alumínio	HEZ 430001	Para bolos e bolachas. Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro em esmalte	HEZ 431001	Para bolos e bolachas. Inserir no forno o tabuleiro com a parte oblíqua para a frente.
Tabuleiro universal	HEZ 432001	Para bolos suculentos, biscoitos, ultracongelados e grandes assados. Também pode ser utilizado para apanhar gordura ou molho da carne por baixo da grelha. Inserir no forno o tabuleiro universal com a parte oblíqua para a frente.

Porta do forno - Medidas de segurança adicionais

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

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.

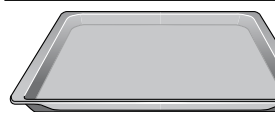
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HEZ.



Grelha

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

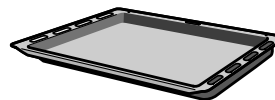
Inserir no forno a grelha com o lado aberto virado para a porta do forno e a curvatura virada para baixo.



Tabuleiro de alumínio

Para bolos e bolachas.

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



Tabuleiro universal

Para bolos suculentos, biscoitos, ultracongelados e grandes assados. Também pode ser utilizado ao grelhar, para apanhar gordura por baixo da grelha.

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

Nota: Não coloque os alimentos diretamente no tabuleiro de alumínio. Forre o tabuleiro de alumínio com o papel manteiga.

Acessórios especiais

Pode comprar acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade. Nas nossas brochuras ou na internet poderá encontrar diferentes produtos adequados para o seu forno. A disponibilidade de acessórios especiais ou a possibilidade de encomenda através da internet difere de país para país. Poderá encontrar informações sobre o assunto nos documentos de venda.

Nem todos os acessórios especiais são adequados para todos os aparelhos. Ao efectuar a compra, indique sempre o nome completo (Nº E) do seu aparelho.


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


Para além disso, encontra-se disponível um dispositivo de protecção, que impede um contacto directo com a porta do forno. Este acessório especial (440651) está disponível no Serviço de Assistência Técnica.


Antes da primeira utilização

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

Acertar a hora

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


1. Prima a tecla .

O visor indica a hora 12h00 e o símbolo  pisca.


2. Acerte a hora com a tecla + ou -.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Aquecer o forno

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

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

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

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

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

Limpar os acessórios

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

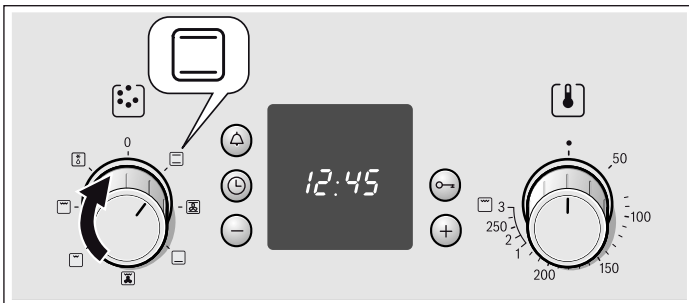
Regular o forno

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

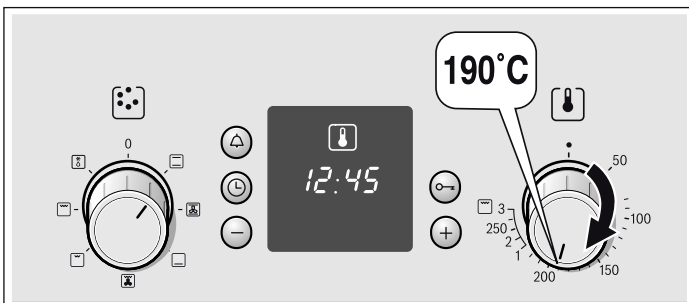
Tipos de aquecimento e temperatura

Exemplo na imagem: Calor superior / inferior 190 °C.

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


Colocar o selector de funções na posição neutra.

Alterar as regulações

O tipo de aquecimento, a temperatura e o nível do grelhador podem ser alterados conforme necessário.

Para que o forno se desligue automaticamente


Introduza agora o tempo de duração (tempo de cozedura) do seu prato.

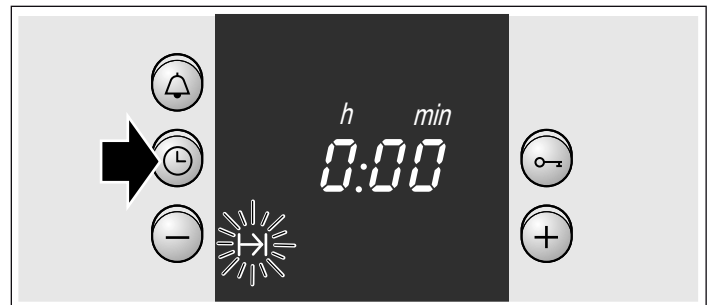
Exemplo na imagem: regulação para Calor superior/inferior , 190 °C, tempo de duração 45 minutos.

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

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

3. Prima a tecla do relógio .

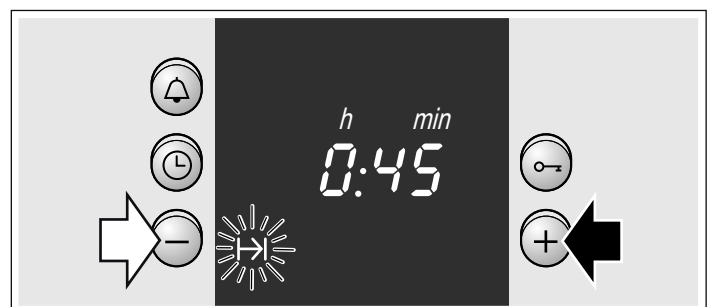
O símbolo do tempo de duração  começa a piscar.




4. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Tecla + Valor sugerido = 30 minutos

Tecla - Valor sugerido = 10 minutos



O tempo de cozedura terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima duas vezes a tecla  e desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Prima a tecla do relógio ⌚. Altere o tempo de duração com a tecla + ou -.

Cancelar a regulação

Prima a tecla do relógio ⌚. Prima a tecla -, até o valor indicado ser zero. Desligue o selector de funções.

Regular o tempo de duração, quando a hora está oculta

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e regule conforme descrito no ponto 4.

Para que o forno se ligue e desligue automaticamente

Tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

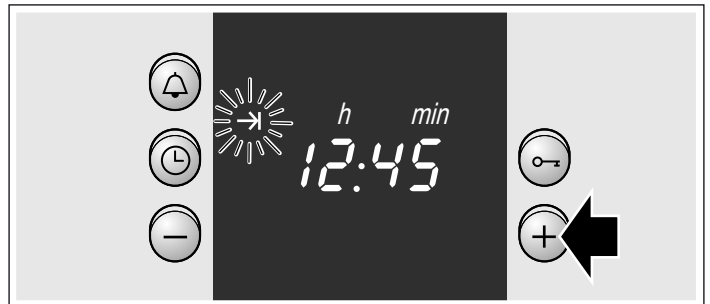
Exemplo na imagem: regulação para calor superior/inferior ☐, 190 °C. São 10 h45m. A refeição demora 45 minutos a cozinhar e deve ficar pronta às 12 h45m.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência de grelhador.
3. Prima a tecla do relógio ⌚.
4. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

5. Prima a tecla do relógio ⌚ as vezes necessárias, até o símbolo de fim →| começar a piscar.
O visor indica a que horas a refeição estará pronta.



6. Com a tecla +, adie a hora de fim.
Passado alguns segundos, a regulação é assumida.
A hora de fim de cozedura permanece no visor, até ao início do funcionamento do forno.



O tempo de cozedura terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima duas vezes a tecla ⌚ e desligue o selector de funções.

Nota: Pode proceder a alterações enquanto um símbolo estiver a piscar. Assim que o símbolo permanecer aceso, a regulação foi assumida.

Acertar a hora

Depois da primeira ligação à corrente ou após um corte de corrente, o símbolo ⌚ e três zeros piscam no visor. Acerte a hora. O selector de funções tem de estar desligado.

Como regular

1. Prima a tecla do relógio ⌚.
O visor indica 12 h 00 e o símbolo ⌚ pisca.
2. Acerte a hora com a tecla + ou -.
Passados alguns segundos, a hora é assumida. O símbolo ⌚ apaga-se.



Alterar, por ex., a hora de Verão para a hora de Inverno


Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e acerte a hora com a tecla + ou -.

Regular o alarme


Pode utilizar o alarme como se fosse um despertador de cozinha. Este funciona de forma independente do forno. O alarme tem um sinal sonoro particular. Deste modo, consegue distinguir entre o alarme e um tempo de duração de funcionamento do forno que tenha terminado. Também é possível regular o alarme quando o fecho de segurança para crianças está activo.

Como regular

1. Prima a tecla do alarme .
O símbolo  começa a piscar.
2. Regule o tempo do alarme com a tecla + ou -.
Valor sugerido para a tecla + = 10 minutos
Valor sugerido para a tecla - = 5 minutos

Após alguns segundos, o alarme começa a funcionar. O símbolo  acende-se no visor. O tempo começa a decorrer de forma visível.


Terminado o tempo

Ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla do alarme . A indicação de alarme apaga-se.





Alterar o tempo do alarme

Prima a tecla do alarme . Altere a hora com as teclas + ou -.

Anular a regulação

Prima a tecla do alarme . Prima a tecla -, até o valor indicado ser zero.

O alarme e o tempo de duração decorrem simultaneamente

Os símbolos estão acesos. O tempo do alarme decorre visivelmente no visor.
Para consultar o tempo de duração remanescente , a hora de fim de cozedura  ou a hora actual : prima a tecla do relógio  as vezes necessárias, até surgir o respectivo símbolo.
O valor consultado surge durante alguns segundos no visor.



Fecho de segurança para crianças



Forno

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

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

O selector de funções tem de estar desligado.

Ligar: prima a tecla de chave  até o símbolo  aparecer no visor. Necessita de aprox. 4 segundos.

Desligar: prima a tecla de chave  até o símbolo  se apagar.

Notas

- O alarme e a hora podem ser regulados a qualquer momento.
- Após um corte de energia, a activação do fecho de segurança para crianças é anulada.

Manutenção e limpeza

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

Notas

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

Produto de limpeza

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

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.

O painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
----------------------	--

Superfícies de aço inoxidável	Limpar com solução de água morna e detergente e um pano macio. Em superfícies de aço inoxidável, limpar sempre paralelamente à textura natural. Caso contrário, podem surgir riscos. Secar com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Não utilizar produtos abrasivos, esponjas ásperas nem panos de limpeza ásperos. As superfícies frontais em inox podem ser polidas com o auxílio de produtos de conservação específicos. Observe as instruções do fabricante. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade poderá encontrar produtos de limpeza especiais para aço inoxidável.
--------------------------------------	--

Superfícies em esmalte e superfícies pintadas	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
--	---

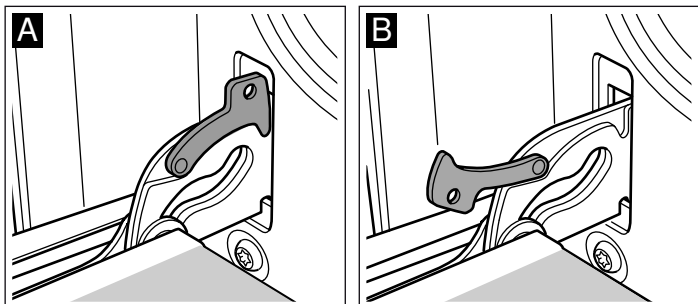
Botões rotativos	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
-------------------------	---

Vidro	Limpe com um limpavidros. Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou objetos metálicos afiados. Estes podem riscar e danificar a superfície do vidro.
Vedante	Limpe com um pano húmido. Seque com um pano macio.
Interior do forno	Solução de água morna e detergente ou água com vinagre. Em caso de forte sujidade: utilizar o produto de limpeza para fornos apenas sobre superfícies arrefecidas.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.
Acessórios	Ponha-os de molho em solução de água morna com detergente não abrasivo. Limpe-os com uma escova ou uma esponja.
Tabuleiro de alumínio (opcional)	Não lave na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar produto de limpeza para fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objeto afiado semelhante. Limpar na horizontal, e com pouca pressão, com um pouco de detergente da loiça e um pano de limpeza para vidros húmido ou um pano de microfibras. Secar com um pano macio. Não utilizar produtos abrasivos, esponjas ásperas nem panos de limpeza ásperos. Caso contrário, podem surgir riscos.
Proteção para crianças (opcional)	Caso esteja aplicada uma proteção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza. Pôr todas as peças de plástico numa solução de água morna e detergente e lavar com uma esponja. Secar com um pano macio. Em caso de forte sujidade, a proteção para crianças deixa de funcionar corretamente.
Placa de cozinhar	Poderá encontrar indicações para a manutenção e limpeza no manual de instruções da placa de cozinhar.

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.

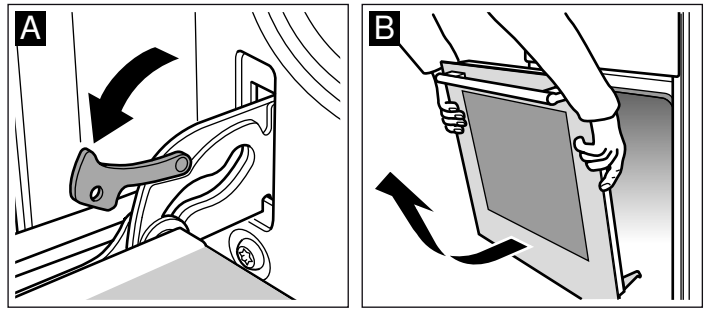


⚠ Perigo de ferimentos!

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

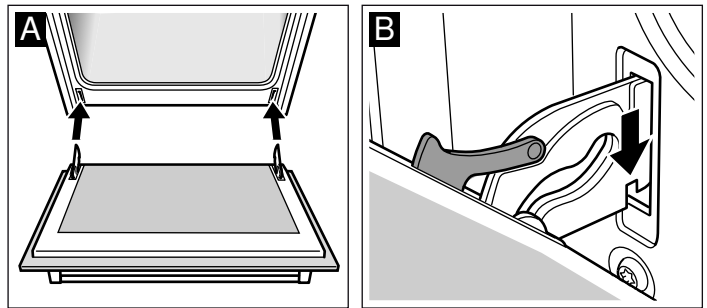
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



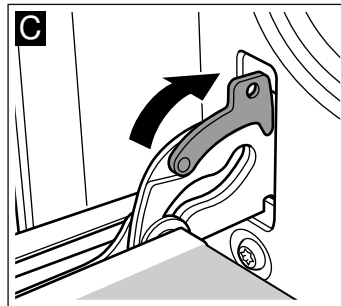
Engatar a porta

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. Os entalhes das dobradiças têm de ficar engatados em ambos os lados (figura B).



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



⚠ Perigo de ferimentos!

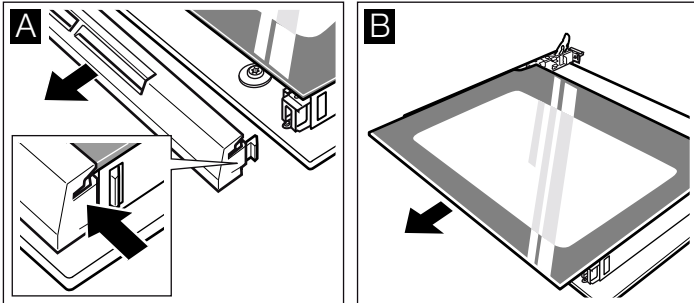
Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

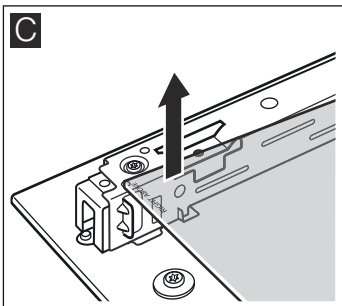
Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Desmontar

1. Desenganche a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Remova a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para isso, pressione a patilha de ambos os lados com os dedos (Figura A).
3. Levante o vidro superior e retire-o para fora (Figura B).



4. Levante o vidro e retire-o para fora (Figura C).



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

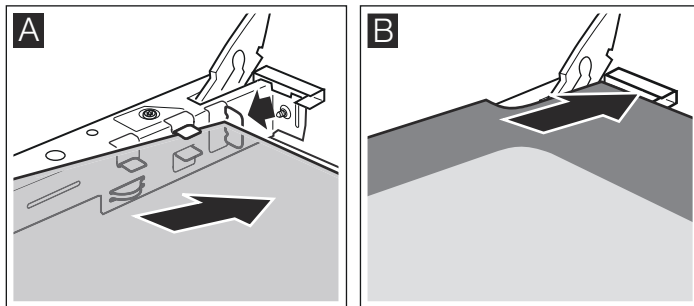
⚠ Perigo de ferimentos!

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

Montar

Ao montar, certifique-se de que a inscrição "right above" se encontra no canto inferior esquerdo, de pernas para o ar.

1. Insira o vidro na diagonal, empurrando-o para trás (Figura A).
2. Insira o vidro superior inclinado para trás nos dois suportes. A superfície lisa tem de ficar virada para fora. (Figura B).



3. Coloque a cobertura e pressione-a.
4. Engate a porta do forno.

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

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de anomalias

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Anomalia	Causa possível	Ajuda/Recomendações
O forno não funciona.	Falha do disjuntor.	Verifique, no quadro eléctrico, se o disjuntor está em ordem.
	Corte de corrente.	Verifique se a luz da cozinha acende ou se outro electrodoméstico funciona.
A indicação das horas está a piscar.	Corte de corrente.	Acerte a hora novamente.
O forno não aquece.	Há poeiras nos contactos.	Rode os manípulos dos selectores várias vezes para um lado e para o outro.

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.

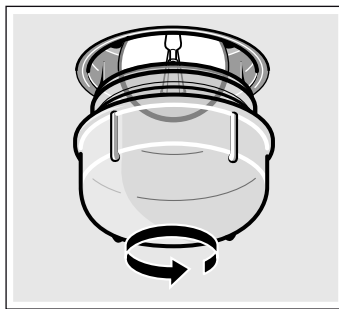
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

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

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de

cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/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.

Medidas a considerar durante o transporte

Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios. Insira todos os acessórios (p. ex., tabuleiro) nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos, para evitar uma danificação do aparelho. Coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira, para evitar um esbarramento na face interior do vidro da porta. Fixe a porta do forno, com uma fita adesiva, às paredes laterais do aparelho.

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

Se a embalagem original já não estiver disponível

Acondicione o aparelho numa embalagem protectora, para assegurar uma protecção suficiente contra eventuais danos de transporte.

Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha


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


Notas

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

Bolos e biscoitos


Cozer num nível

Ao cozer bolos e tortas, o calor superior / inferior  é o que resulta melhor.

Ao cozer com ar quente 2D , insira o acessório nos seguintes níveis de tabuleiro:

- Bolo em forma para bolos: Nível de tabuleiro 2
- Bolo em tabuleiro para bolos: Nível de tabuleiro 3

Cozer e assar em vários níveis

Utilize ar quente .

Níveis de tabuleiro ao cozer e assar em 2 níveis:

- Tabuleiro universal: Nível de tabuleiro 3
- Tabuleiro: nível de tabuleiro 1

Pratos introduzidos simultaneamente no forno não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Nas tabelas encontra uma selecção de pratos.

Nota: Não coloque os alimentos diretamente no tabuleiro de alumínio. Forre o tabuleiro de alumínio com o papel manteiga.

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	Temperatura, °C	Duração, minutos
Bolos batidos simples	Forma de bolo inglês / de buraco	2		160-180	50-60
Bolos batidos finos (p. ex., bolo seco)	Forma de bolo inglês / de buraco	2		155-175	65-75
Base de massa quebrada com rebordo	Forma com fundo removível	1		160-180	30-40
Bases de torta de massa batida	Forma para tortas	2		160-180	25-35
Bolo simples	Forma com fundo removível	2		160-180	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa areada*	Forma com fundo removível escura	1		170-190	70-90

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

Bolos em formas	Forma	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, minutos
Bolo de frutas fino, de massa batida	Forma com fundo removível	2		150-170	55-65
Tartes salgadas* (p. ex., quiche/bolo de cebola)	Forma com fundo removível	1		180-200	50-60

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

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca	Tabuleiro universal:	3		160-180	25-35
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta	Tabuleiro universal:	3		140-160	40-50
Torta (aquecer previamente)	Tabuleiro universal:	2		170-190	15-20
Trança levedada, 500 g de farinha	Tabuleiro universal:	3		150-170	25-35
Bolo de Natal, 500 g de farinha	Tabuleiro universal:	3		160-180	50-60
Bolo de Natal, 1 kg de farinha	Tabuleiro universal:	3		150-170	90-100
Strudel	Tabuleiro universal:	2		180-200	55-65
Pizza	Tabuleiro universal:	3		180-200	20-30

Pão e pãezinhos

Se não estiver indicado nada em contrário, o forno deve ser sempre aquecido previamente para confeccionar pão.

Nunca deite água directamente para o forno quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, minutos
Pão levedado, 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal:	2		270	8
				190	35-45
Pão massa fermentada, 1,2 kg de farinha	Tabuleiro universal:	2		270	8
				190	35-45
Pãezinhos (p. ex., pãezinhos de centeio)	Tabuleiro universal:	2		200-220	20-30

Bolos pequenos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	3		150-170	10-20
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal*	1+3		130-150	25-35
Suspiros	Tabuleiro universal	3		70-90	125-135
"Choux"	Tabuleiro universal	2		200-220	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	3		110-130	30-40
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal*	1+3		100-120	35-45
Massa folhada	Tabuleiro universal	3		180-200	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal*	1+3		180-200	30-40

* Ao cozer em dois níveis do forno, insira sempre o tabuleiro universal no nível mais alto.

Conselhos para confecção de alimentos

Pretende confeccionar as suas próprias receitas.	Oriente-se por biscoitos semelhantes nas tabelas de cozedura.
Desta modo, pode determinar se o bolo batido está bem cozido:	Enfie um palito de madeira no ponto mais alto do bolo, cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de confecção indicado na receita. Se já não ficar colada nenhuma massa no palito de madeira, o bolo está pronto.
O bolo desfaz-se.	Da próxima vez use menos líquidos ou regule a temperatura do forno para 10 graus a menos. Siga os tempos de batimento indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro e ficou baixo na periferia.	Não unte o bordo da forma com fundo removível. Solte o bolo após a confecção cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro em cima.	Insira-o mais em baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e coza o bolo durante mais tempo.
O bolo está demasiado seco.	Com um palito, faça pequenos furos no bolo pronto. Em seguida, deite algumas gotas de sumo de fruta ou de bebida espirituosa por cima. Da próxima vez, regule a temperatura para um valor 10 graus acima e reduza os tempos de confecção.

O pão ou o bolo (p. ex. , bolo de queijo) tem bom aspecto, mas no interior está pastoso (pegadiço, com estrias de água).	Da próxima vez use um pouco menos líquidos e confeccione a uma temperatura mais baixa, durante um período de tempo um pouco maior. Nos bolos com cobertura sumarenta, confeccione primeiro a base. Espalhe as amêndoas ou farinha de pão torrado sobre o mesmo e, em seguida, aplique a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de confeção.
A cor castanha dos biscoitos não é uniforme.	Se regular uma temperatura um pouco mais baixa, os biscoitos ficam um pouco mais uniformes. Coza a pastelaria mais delicada com o calor superior e inferior num nível. Também o papel de cozinhar que está por cima pode influenciar a circulação do ar. Corte o papel de cozinhar sempre de forma a ficar ajustado ao tabuleiro.
O bolo de frutas está demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez insira o bolo um nível mais abaixo.
O sumo de fruta transborda.	Da próxima vez utilize o tabuleiro universal mais fundo (se disponível).
Na confeção de pães levedados, estes colam entre si.	Entre os pães deve ser mantida uma distância de cerca de 2 cm. Deste modo, existe espaço suficiente para que os pães possam crescer e cozer de modo uniforme.
Prende cozer em dois níveis.	Ao cozer em vários níveis, utilize sempre o ar quente . Pratos introduzidos simultaneamente no forno não têm de estar prontos ao mesmo tempo.
Na confeção de bolos suculentos surge água de condensação.	Durante a confeção pode surgir vapor de água. Este escapa através da porta. O vapor da água pode alojar-se no painel de comando ou nas partes da frente dos móveis contíguos e pingar como água de condensação. Isto deve-se às leis da física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

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

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

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

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

No caso de carne magra, adicione um pouco de líquido. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1/2 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.

Indicações para grelhar

Grelhe sempre com o forno fechado.

Antes de colocar os pedaços a grelhar na grelha, aqueça o grelhador previamente durante aprox. 3 minutos.

Coloque os pedaços a grelhar directamente sobre a grelha. Um único pedaço a grelhar fica melhor se o colocar na zona central da grelha. Adicionalmente insira o tabuleiro universal na altura 1. O molho da carne é recolhido e o forno fica limpo. .

O tabuleiro para massa ou o tabuleiro universal não podem ser inseridos na altura 4. A temperaturas elevadas, podem deformar-se e danificar a câmara de cozedura ao serem puxados para fora.

Na medida do possível, utilize pedaços a grelhar com o mesmo tamanho. Desta forma, aloiram de forma uniforme e ficam bem suculentas. Apenas deverá deitar sal nos bifes depois de grelhar.

Vire os pedaços a grelhar após 2/3 do tempo indicado.

O corpo de aquecimento do grelhador está constantemente a ligar e a desligar. Isso é normal. A quantidade de vezes que isso sucede, depende do nível do grelhador ajustado.

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °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, mal passado	1,0 kg	aberto	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Roastbeef, mal passado	1,0 kg	aberto	1		230-250	50
Bifes, 3 cm, rosa		Grelha + tabuleiro universal	4+1		3	15
Carne de vitela						
Carne de vitela assada	1,0 kg	aberto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Carne de porco						
sem courato (p. ex . , cachaço)	1,0 kg	aberto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
com courato (p. ex . , pá)	1,0 kg	aberto	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Corça com osso	1,0 kg	fechado	1		210-230	80
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, média	1,5 kg	aberto	1		170-190	120
Carne picada						
Rolo de carne	aprox. 750 g	aberto	1		180-200	70
Salsichas						
Salsichas		Grelha + tabuleiro universal	4+1		3	15

Aves

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos em forno frio.

As indicações de peso na tabela referem-se a aves sem recheio, prontas a assar.

Se grelhar directamente na grelha, insira o tabuleiro universal na altura 1.

No caso de pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas, para que a gordura possa escorrer.

Colocar as aves com o peito virado para baixo sobre a grelha. Vire totalmente as aves depois de decorridos dois terços do tempo.

As aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, perto do final do tempo de cozedura, as barras com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Metades de frango 1-4 unidades	cada 400g	Grelha	2		210-230	40-50
Frango em pedaços	cada 250 g	Grelha	3		210-230	30-40
Frango inteiro, 1-4 unidades	cada 1 kg	Grelha	2		200-220	55-85
Pato inteiro	1,7 kg	Grelha	2		170-190	80-100
Ganso inteiro	3,0 kg	Grelha	2		160-180	110-130
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		180-200	80-100
2 pernas de peru	cada 800g	Grelha	2		180-200	80-100

Peixe

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

Peixes inteiros não precisam ser virados. Meter o peixe inteiro no forno, na posição de natação, com as barbatanas dorsais viradas para cima. Coloque meia batata ou um pequeno

recipiente adequado para ir ao forno na barriga do peixe, para que este fique mais estável.

Ao grelhar directamente na grelha insira adicionalmente o tabuleiro universal na altura 1. O molho do peixe é recolhido e o forno fica limpo.

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Peixe, inteiro	com 300 g	Grelha	3		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grelha	2		180-200	60-70
Peixe às postas, p. ex., lombos	com 300 g	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 universal 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	Temperatura, °C	Duração, minutos
Soufflés					
Soufflé, doce	Forma de soufflé	2		170-190	50-60
Empadão de massa	Forma de soufflé	2		210-230	25-35
Gratinado					
Gratinado de batatas a partir de ingredientes crus, Altura máx., 2 cm	Forma de soufflé	2		150-170	50-60
Torradas					
Tostar pão, 4 unidades	Grelha	4		3	6-7
Tostar pão, 12 unidades	Grelha	4		3	4-5
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	3		3	7-10
Gratinar tostas, 12 unidades	Grelha	3		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	Temperatura, °C	Duração, minutos
Strudel com recheio de fruta	Tabuleiro universal:	3		180-200	40-50
Batatas fritas	Tabuleiro universal:	3		210-230	25-30
Pizza	Grelha	2		200-220	15-20
Baguete tipo pizza	Grelha	2		190-210	15-20

Indicação

Na cozedura de pratos ultra-congelados, o tabuleiro universal pode deformar-se. A razão para isso reside nas grandes diferenças de temperatura a que está exposto o acessório. A deformação volta a desaparecer durante o processo de cozedura.

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.

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.

Alimentos	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura	Duração
iogurte	Copos de iogurte 1 com tampa		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

Descongelação

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

É favor observar as especificações do fabricante na embalagem.

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

Colocar as aves com o peito sobre o prato.

Produtos congelados	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura
P.ex. , tortas de creme, tortas de creme de manteiga, tortas com cobertura de chocolate ou de açúcar, frutas, frango, salsichas e carne, pão, bolos e outros biscoitos	Grelha	2		O selector de temperatura permanece desligado

Torrar

Utilize apenas fruta e legumes em bom estado e lave-os bem.

Deixe escorrer bem a fruta e os legumes e seque-os.

O tabuleiro universal tem de ser inserido na altura 3, a grelha na altura 1.

Cubra o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou papel pergaminho.

Vire várias vezes frutas ou legumes muito sumarentos. Solte os alimentos tostados logo após a secagem do papel.

Frutas e legumes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura, °C	Duração, horas
600 g de rodela de maçã	1+3		80	aprox. 5
800 g de palitos de pêra	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas quetsche ou ameixas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas, lavadas	1+3		80	aprox. 1½

Fazer compotas

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

Atenção!

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

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

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

Preparação

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

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

Legumes

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

4. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regular

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

Fazer compotas

Fruta

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

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

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

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

Retirar os frascos

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

Atenção!

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

Acrilamida nos alimentos

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

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

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

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

Refeições de teste

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

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

Confeção de alimentos

Cozer em 2 níveis:

Introduzir sempre o tabuleiro universal sobre o tabuleiro.

Bolachas (como filhoses em xarope de açúcar):

Pratos introduzidos simultaneamente no forno não têm de estar prontos ao mesmo tempo.


Bolo de maçã coberto, altura 1:








Alterar a posição da forma com fundo removível escura, introduzir na diagonal.

Bolo de maçã coberto, altura 2:

Alterar a posição da forma escura com fundo amovível.

Bolo na forma com fundo removível de metal:

Confeccionar com calor superior e inferior  na altura 1. Em vez da grelha, utilize o tabuleiro de alumínio e coloque em cima a folha de fundo amovível.

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	3		150-170	20-30
	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal**	1+3		140-160	30-40
Bolinhos	Tabuleiro universal	3		150-170	25-35
Bolinhos, pré-aquecer	Tabuleiro de alumínio + tabuleiro universal**	1+3		140-160	25-35
Biscoito de água	Forma com fundo removível	2		160-180	30-40
Bolo de maçã com cobertura	Tabuleiro universal + 2 formas de fundo amovível Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grelhas* + 2 formas de fundo amovível Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Poderá adquirir tabuleiros e grelhas adicionais como acessórios específicos no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio da especialidade.

** Ao utilizar dois níveis do forno, insira o tabuleiro universal sempre sobre o tabuleiro.

*** Colocar a forma para bolos na diagonal sobre o acessório.

Grelhar

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

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Duração, minutos
Tostar pão Pré-aquecer durante 10 minutos	Grelha	4		3	½-2
Hamburguer, 12 unidades* sem pré-aquecer	Grelha + tabuleiro universal	4+1		3	25-30

* Virar após ⅔ do tempo







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001049535