

Fornos Elétricos Bosch

HBL3552R

Manual de instruções



BOSCH

Para que cozinhar seja um prazer tão grande quanto comer

Leia este manual de instruções. Dessa forma, poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança.

Conhecerá os vários componentes do seu novo forno.

E aprenderá a regulá-lo passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas, você encontrará os valores de regulagem e os níveis para diversos pratos. Tudo foi testado na nossa cozinha experimental.

E se, por acaso, surgir algum defeito, você encontrará informações sobre como eliminá-los nas últimas páginas.

O manual tem um índice detalhado para sua orientação.

Bom apetite.

Manual de instruções



HBL 3552R

br

9000 231 862

Pontos de atenção	4
Antes da montagem	4
Indicações de segurança	4
Causas de danos	5
O seu novo forno	6
Seletor de funções	6
Seletor de temperatura	7
Teclas de comando e campo de indicação	8
Forno e acessórios	8
Ventilador de resfriamento	9
Antes da primeira utilização	9
Aquecer o forno	9
Limpar os acessórios antes de utilizá-los	10
Ajustar o forno	10
Como regular	10
O forno deve desligar automaticamente	11
O forno deve ligar e desligar automaticamente	12
Horas	13
Como regular	13
Despertador	14
Como regular	14
Manutenção e limpeza	15
Parte externa do aparelho	15
Forno	16
Substituir as lâmpadas do forno do lado direito ou esquerdo	18
Guarnição	19

Acessórios	19
Um defeito, que fazer?	20
Serviços de Assistência Técnica	21
Embalagem e aparelho antigo	21
Tabelas e conselhos	22
Bolos e bolachas	22
Dicas para fazer bolos	25
Carne, aves, peixe	26
Conselhos para assar e grelhar	28
Suflês, gratinados, torradas	29
Conselhos para economizar energia	30
Acrilamida nos alimentos	31
Refeições de teste	32
Certificado de Garantia - Fornos	33

Pontos de atenção

Leia cuidadosamente este manual de instruções para utilizar de forma segura e correta o seu forno.

Guarde o manual de instruções e de montagem em local seguro. Se você passar o aparelho a outra pessoa, forneça o manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o forno após retirá-lo da embalagem. Se detectar danos de transporte, não instale o aparelho.

Ligação elétrica

A ligação do forno deve ser realizada sempre por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorreta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

Use o forno somente para preparar os alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois vapor quente pode escapar.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras!

Mantenha as crianças afastadas.

Não guarde objetos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não permita que os cabos de ligação de aparelhos elétricos fiquem presos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparos



Os reparos efetuados por pessoal não qualificado são perigosos. Perigo de choque elétrico!

Os reparos devem ser efetuados somente por um técnico qualificado do Serviço Técnico Autorizado.

Se o aparelho estiver avariado, desligue **a tomada ou o disjuntor do forno**.

Contate o Serviço Técnico Autorizado.

Causas de danos

Assadeiras, papel de alumínio ou recipientes no fundo do forno

Não coloque as assadeiras sobre o fundo do forno.

Não o forre com papel de alumínio.

Não coloque os recipientes no fundo do forno, isso pode provocar um acúmulo de calor. Os tempos de assar e cozimento indicados serão diferentes e o esmalte fica danificado.

Água no forno

Nunca derrame água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Suco de frutos

Se estiver preparando bolos de frutas com muito caldo, não encha a assadeira demasiadamente.

O suco das frutas que pingar da assadeira deixará manchas impossíveis de remover.

Esfriamento com a porta do forno aberta

O forno deverá esfriar sempre fechado. Tome cuidado para não prender nada na porta do forno.

Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, a parte frontal dos móveis próximos podem ser danificadas com o tempo.

Guarnição do forno muito suja

Se a guarnição do forno estiver muito suja, a porta do forno não fecha corretamente durante a operação.

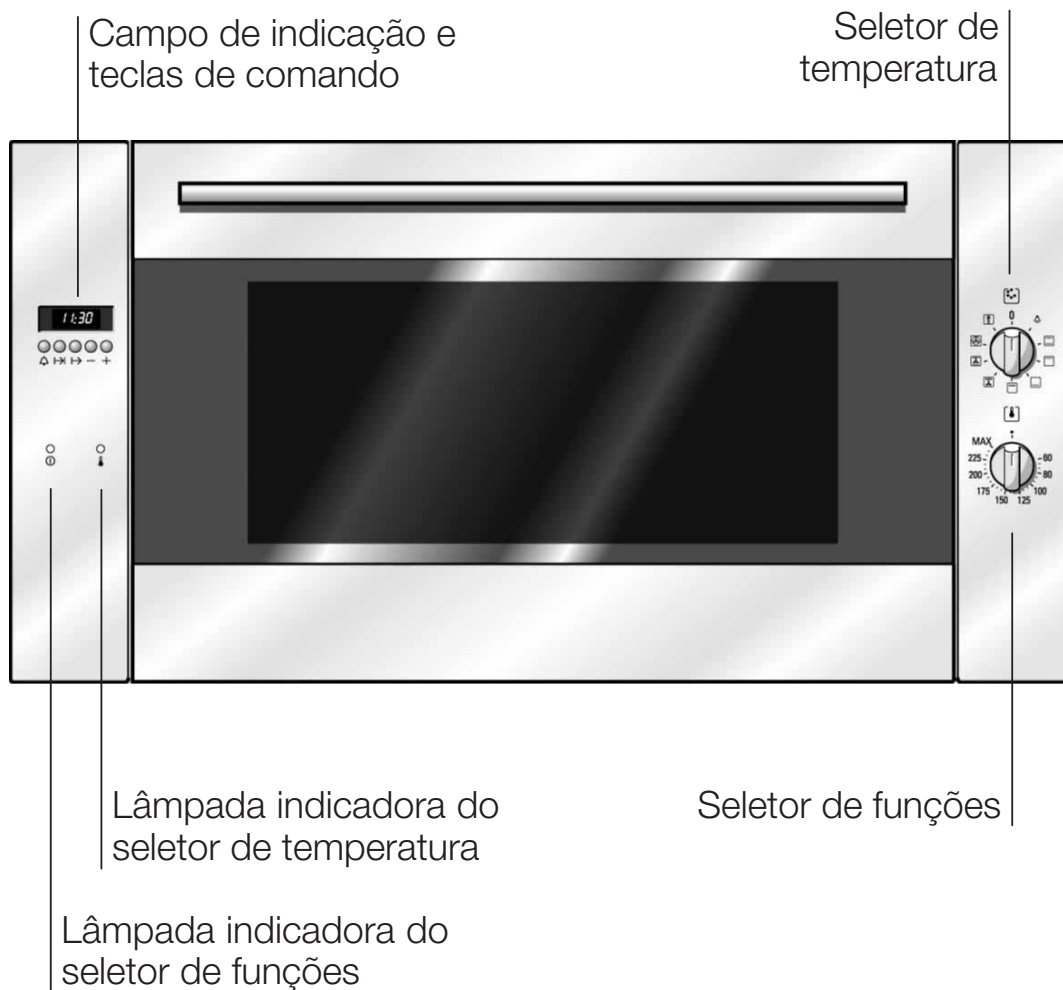
A parte frontal dos móveis próximos pode ser danificada. Mantenha a guarnição do forno limpa.

Utilização da porta do forno como assento

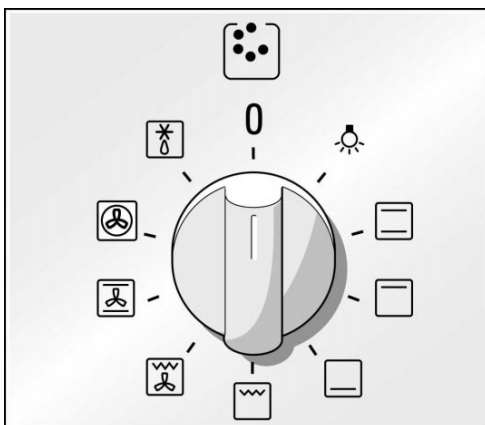
Não se apóie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo forno

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.












Seletor de funções

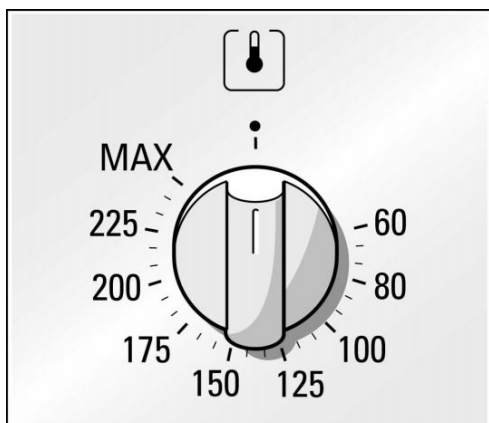


O seletor de funções permite regular o tipo de aquecimento do forno.

Ao regular o seletor de funções, a lâmpada do forno acende.

Tipo de aquecimento		Utilização
	Lâmpada do forno	para a iluminação do interior do forno
	Calor superior/inferior	para bolos na assadeira e peças de assado magras
	Calor inferior	para assar e dourar a parte de baixo
	Calor superior	para assar e dourar a parte de cima
	Grelhador plano	para bifés, salsichas e torradas
	Grelhar com ar circulante	para carne, aves e peixe inteiro
	Ar circulante	para bolos em formas
	Ar quente circulante 3D	para gratinados
	Descongelar	para descongelar alimentos congelados

Seletor de temperatura



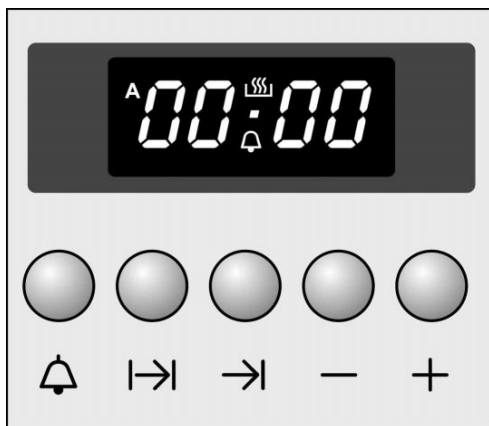
O seletor de temperatura permite regular a temperatura ou a potência do grelhador.








Temperatura

60-225	faixa de temperaturas em °C
máx.	temperatura máxima

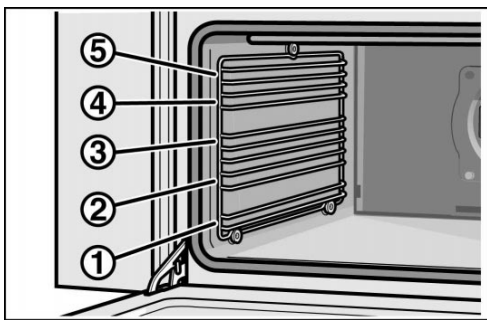
A lâmpada indicadora permanece acesa enquanto o forno está aquecendo, apagando-se nas pausas de aquecimento.

Teclas de comando e campo de indicação

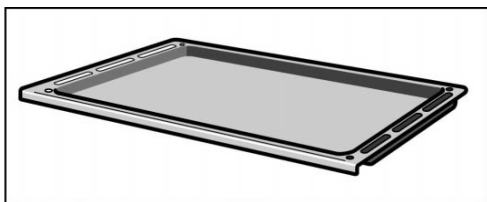


Tecla do despertador 	para regular o despertador.
Tecla de duração 	para regular o tempo de funcionamento do forno  .
Pressione a tecla de fim 	para regular a hora de fim de funcionamento do forno  .
Tecla menos 	para alterar os valores de regulação para baixo.
Tecla mais 	para alterar os valores de regulação para cima.

Forno e acessórios

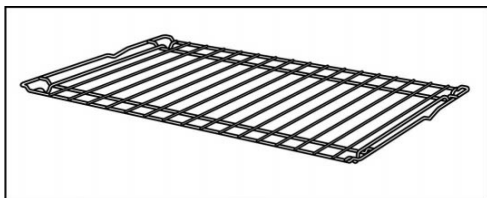


Os acessórios podem ser colocados no forno em 5 níveis diferentes.



Assadeira esmaltada

para bolos e bolachas.



Grelha

para colocar os recipientes, formas para bolos, assados, peças para grelhar e refeições congeladas.

Ventilador de resfriamento

O forno está equipado com um ventilador de resfriamento que liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta.

Antes da primeira utilização

Este capítulo apresenta as indicações necessárias que devem ser seguidas antes de utilizar o forno pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ser observado”.

Em primeiro lugar, verifique se no visor piscam o símbolo A e três zeros.

Se no visor piscarem o símbolo A e três zeros

Acerte a hora.

1. Pressione simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I**.
O visor mostra 0.00.

2. Regular as horas com a tecla **+**.

Após alguns segundos, as horas são aceitas. Agora o aparelho está pronto para entrar em funcionamento.

Aquecer o forno

Como proceder

A fim de eliminar o cheiro de novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Coloque o seletor de funções em .

2. Selecione 225 °C.

Desligue o seletor de funções após 60 minutos.

Limpar os acessórios antes de utilizá-los

Antes da primeira utilização, os acessórios deverão ser bem lavados com uma solução de água e detergente e um pano.

Ajustar o forno

Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de ajustar o seu forno.

Desligue o forno você mesmo **quando o prato estiver pronto**.

O forno desliga-se automaticamente

Você poderá sair da cozinha também por períodos mais longos.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

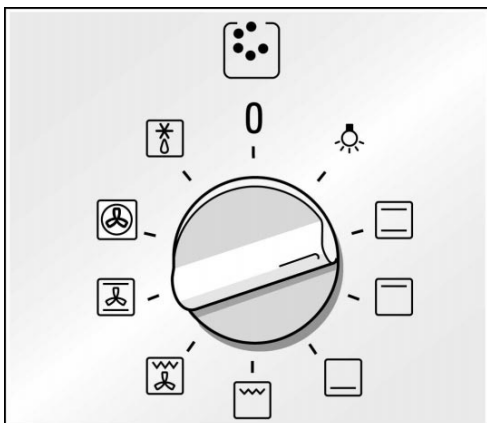
Por exemplo, você pode colocar o prato de manhã no forno e ajustá-lo para o assado estar pronto ao meio-dia.

Tabelas e conselhos

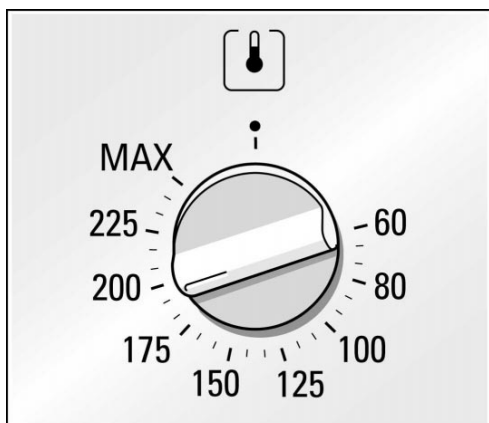
No capítulo "Tabelas e conselhos", há sugestões para muitos pratos.

Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior , 200 °C



1. Com o seletor de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.

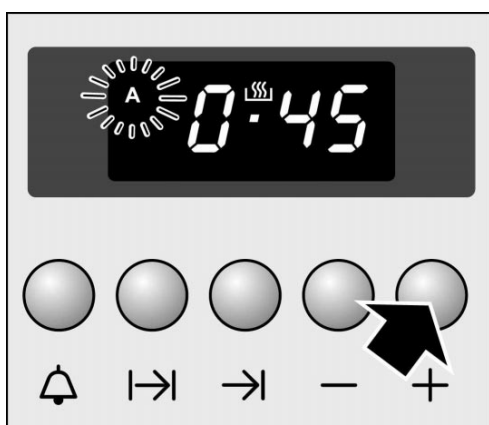
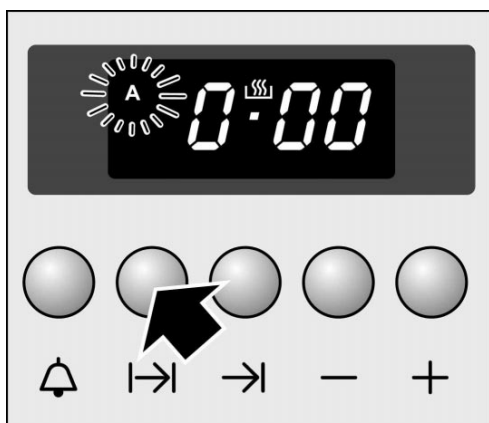


Desligar

Alterar a regulagem

O forno deve desligar automaticamente

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



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

Quando a refeição estiver pronta, desligue o seletor de funções.

Em qualquer momento, você poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

Proceda à regulagem como descrito nos pontos 1 e 2. Insira ainda o tempo de cozimento (tempo de duração) para o seu prato.

3. Pressione a tecla de duração I->I.
O símbolo A está piscando.

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

O forno é colocado em funcionamento após alguns segundos. A indicação das horas aparece. O símbolo A acende no visor.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga.
Pressione simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I**. O sinal e o símbolo A apagam.
Desligue o seletor de funções.

Alterar a regulagem

Pressione a tecla de duração **I→I**. Altere a duração com a tecla + ou a tecla -.

Cancelar a regulagem

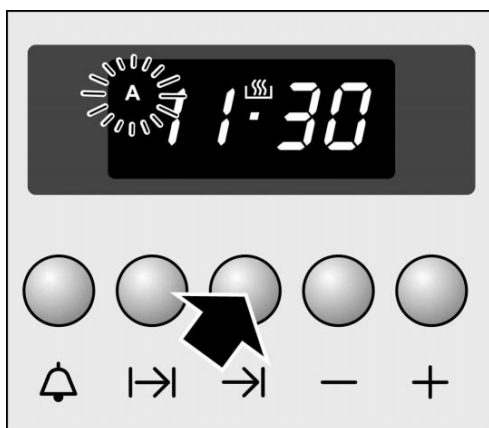
Pressione a tecla de duração **I→I**. Pressione a tecla -, até o visor mostrar o número zero. Desligue o seletor de funções.

O forno deve ligar e desligar automaticamente

Observe que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo dentro do forno.

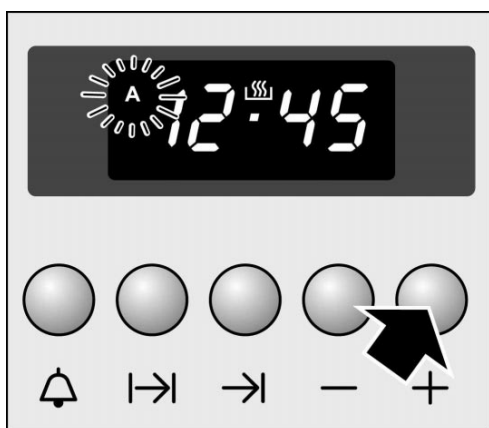
Faça a regulagem conforme descrito nos pontos 1 a 4. **O forno inicia o funcionamento.**

Exemplo: São 10:45 horas. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12:45.



5. Pressione a tecla de fim **→I**.

No visor, é possível ver quando o prato está pronto.



6. Altere a hora de fim de cozimento para mais tarde com a tecla +.

A regulagem é assumida após alguns segundos.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga.
Pressione simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I**. O sinal e o símbolo A apagam.
Desligue o seletor de funções.

Nota

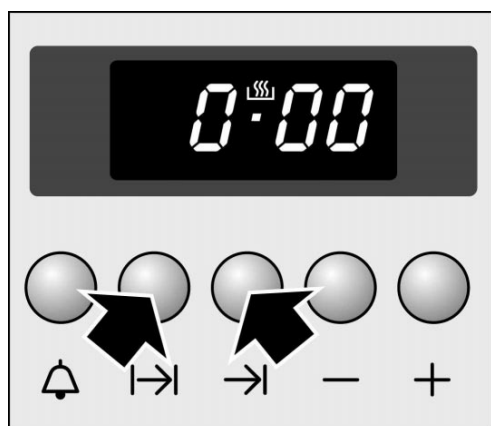
Enquanto o símbolo A estiver piscando, é possível alterar a regulagem. Se o símbolo acender, isso significa que a regulagem foi assumida.

Horas

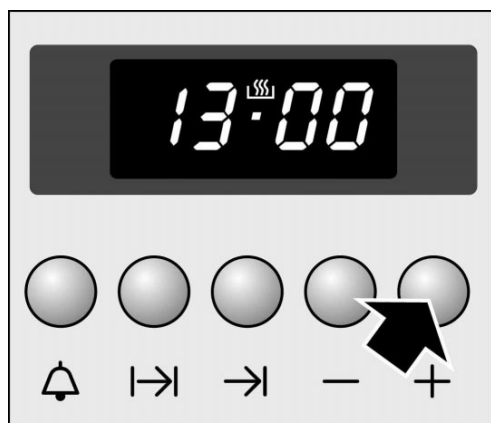
Depois da primeira ligação ou após uma falha de fornecimento de energia piscam no visor o símbolo A e três zeros. Acerte a hora.

Como regular

Exemplo: 13:00 horas



1. Pressione simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I**.
O visor mostra 0.00 horas.



2. Regular as horas com a tecla +.

Após alguns segundos, as horas são aceitas.

Mudar, p.ex., do horário de verão para o horário de inverno

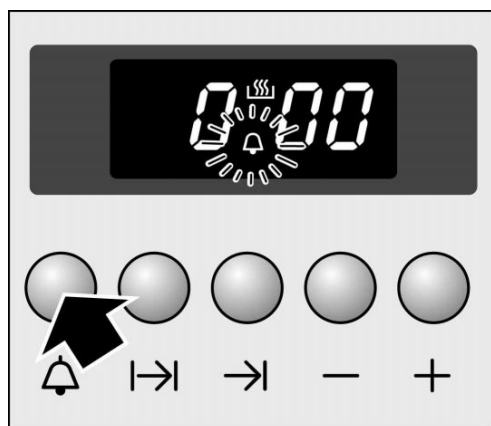
Pressione simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I** e proceda à sua alteração com a tecla **+** ou a tecla **-**.

Despertador

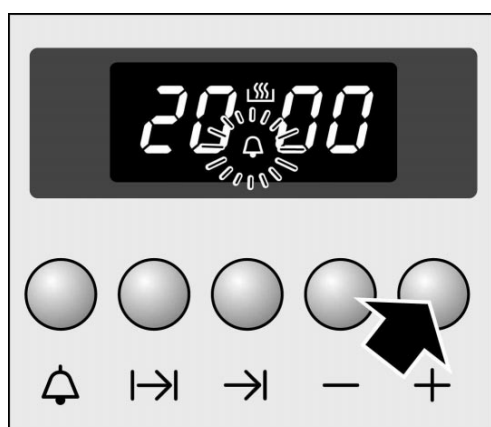
Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Ele funciona independentemente do forno.

Como regular

Exemplo: 20 min.



1. Pressione a tecla despertador . O símbolo está piscando.



2. Regule a hora do despertador com a tecla **+**.

O despertador inicia a contagem após alguns segundos. O símbolo acende no visor.

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Pressione a tecla despertador . O sinal apaga. O visor mostra 0.00. Após alguns segundos as horas aparecem novamente.

Alterar o tempo do despertador




Pressione a tecla despertador . Acerte as horas com a tecla + ou a tecla -.

Anular a regulação

Pressione a tecla despertador . Pressione a tecla -, até o visor mostrar o número zero.

O despertador e o tempo começam a contar simultaneamente

Os símbolos estão acesos. O tempo do despertador decorre no fundo.

Consultar o tempo de duração , o tempo de fim , o despertador  ou as horas: pressione a respectiva tecla.

O valor desejado aparece no visor apenas durante alguns segundos.

Manutenção e limpeza

Nunca use aparelhos de limpeza de alta pressão nem vaporizantes.

Parte externa do aparelho

Limpe o aparelho com água e um pouco de detergente neutro. Seque-o com um pano macio.

Objetos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se um produto abrasivo for derramado no painel de comando do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Notas

Podem ocorrer pequenas diferenças da cor na parte frontal do aparelho **devido aos diversos materiais** como vidro, plástico ou metal.

As sombras projetadas no painel da porta com um aspecto estriado são os reflexos da lâmpada do forno.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Debaxo destas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Seque a superfície com um pano macio. Teste os produtos em uma pequena parte do aparelho antes de utilizá-los em toda a superfície. Utilize um produto suave para limpar os vidros. Limpe com um pano macio próprio para limpar vidros ou **com um pano de microfibras que não solte pêlos. Faça movimentos horizontais sem forçar a superfície.** Não utilize produtos de limpeza agressivos, nem esponjas ou panos que possam riscar o forno.

Aparelhos com painel frontal de alumínio

Use um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não **solte pêlos**, sem exercer qualquer pressão.

Não adequados são produtos de limpeza agressivos, esfregões que riscuem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

Não utilize esponjas de palha de aço ou com face abrasiva. Use produtos limpa-fornos apenas nas superfícies esmaltadas.

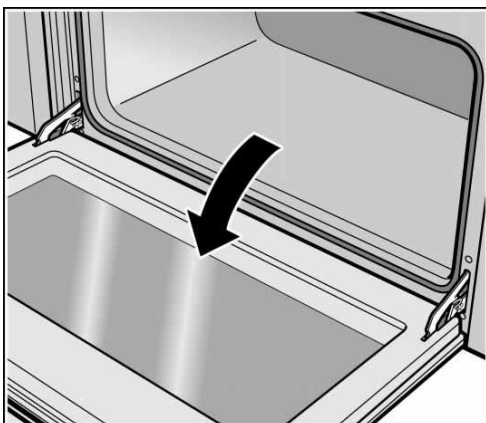
Para facilitar a limpeza

Pode-se acender a lâmpada do forno, remover a porta do forno e retirar os suportes das prateleiras.

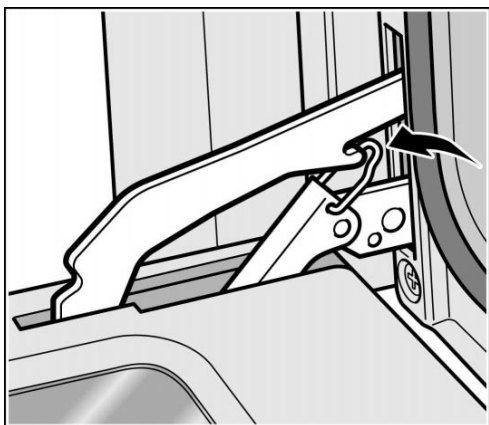
Coloque o seletor de funções em .

Ligar a lâmpada do forno

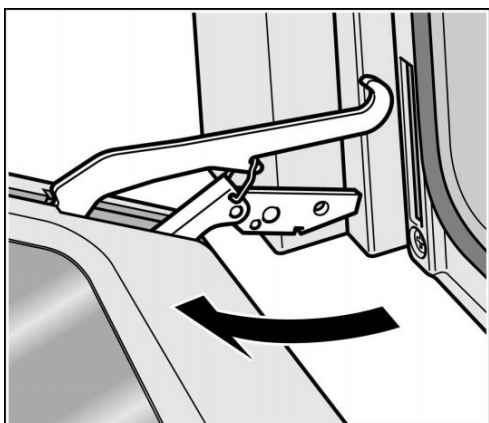
Remover a porta do forno



1. Abra completamente a porta do forno.

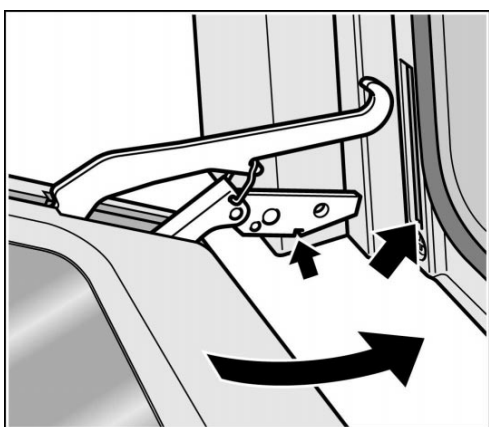


2. Vire os dois ganchos (da esquerda e da direita). Quando os ganchos estiverem dobrados para cima, preste atenção para que a porta do forno não se feche. As dobradiças podem dobrar-se e ocorrer danos no esmalte.

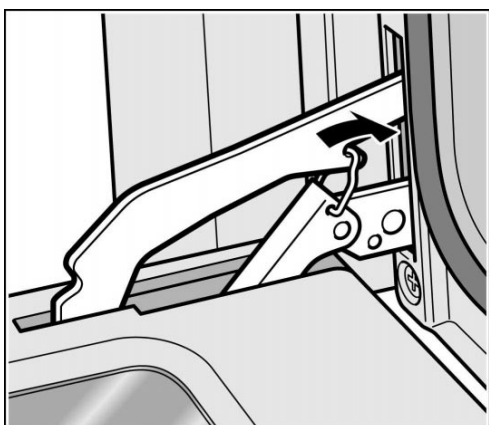


3. Incline a porta do forno. Segure-a firmemente com as duas mãos no lado esquerdo e no lado direito. Feche-a um pouco mais e puxe-a.

Encaixar a porta do forno

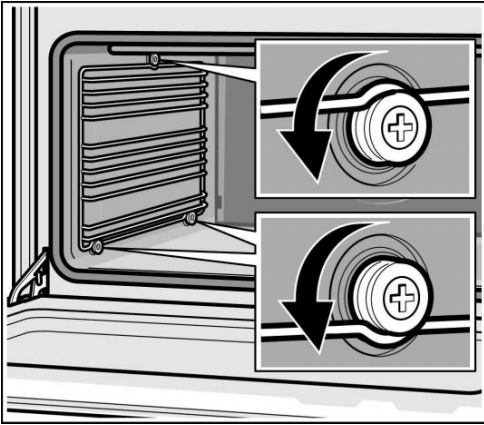


1. Ao encaixar a porta do forno certifique-se de que o entalhe nas dobradiças em baixo se encaixa na ranhura.



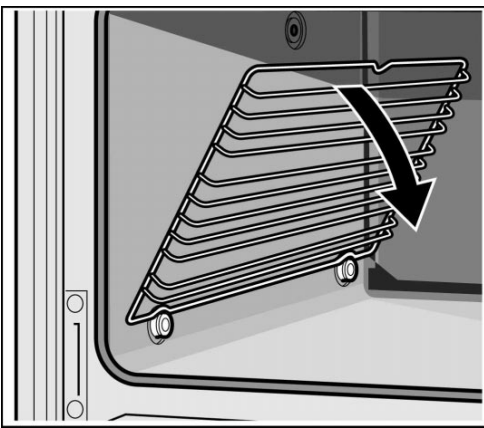
2. Vire ambos os ganchos (da esquerda e da direita) outra vez para baixo e feche a porta do forno.

Limpeza das estruturas de prateleiras



Pode retirar os suportes das prateleiras para fins de limpeza.

1. Solte primeiro os dois parafusos em baixo e depois o parafuso em cima.

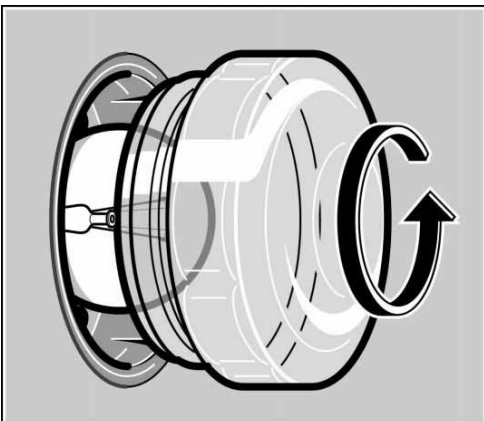


2. Desencaixe os suportes das partes superiores e retire-os.

Limpe as estruturas com detergente e uma esponja ou com uma escova.

Substituir as lâmpadas do forno do lado direito ou esquerdo

Como proceder



Quando uma das lâmpadas do forno estiver queimada, tem de ser substituída por uma nova. Você poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura no Serviço Técnico Autorizado em lojas especializadas. Use apenas lâmpadas deste tipo.

1. Desligue o disjuntor correspondente ao produto.
2. Estenda um pano de cozinha no forno frio para evitar danos.
3. Retire a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo.
5. Encaixe novamente a tampa de vidro.

Limpar as superfícies esmaltadas do forno

- 6.** Tire o pano de cozinha e ligue novamente o disjuntor.

Utilize água quente com um pouco de sabão neutro ou água com vinagre.

Em caso de muita sujeira, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Portanto, poderão surgir pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar essas descolorações com esponjas de palha de aço muito ásperas ou produtos de limpeza agressivos.

Não é possível esmaltar os cantos de chapas finas completamente e podem, por isso, ficar ásperos. A proteção contra a corrosão está garantida.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente neutro.

Vedação

A guarnição do forno deve ser limpa com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

Após cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou uma esponja.

Um defeito, que fazer?

Quando ocorre um defeito, este deve-se frequentemente a um problema menor. Antes de entrar em contato com o Serviço Técnico Autorizado, observe as seguintes recomendações.

Defeito	Causa possível	Recomendações/Solução
O aparelho não funciona.	Disjuntor desarmado.	Verifique se o disjuntor correspondente ao forno está em boas condições.
	Falha de energia elétrica.	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
Não é possível desligar o forno.	O sistema eletrônico está danificado.	Desligue o fusível. Entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado.
A indicação das horas está piscando.	Falha de energia elétrica.	Acerte de novo as horas.
O forno não aquece.	Disjuntor desarmado ou danificado.	Verifique o disjuntor ou substitua-o.
	O seletor de funções não está regulado.	Regule o seletor de funções.
O vidro da porta partiu-se.		Desligue o aparelho. Entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado.
Suco de fruta ou manchas de clara de ovo em superfícies de esmalte.	Sucos úmidos de bolos ou de carne.	Alterações inofensivas do esmalte, não são reparáveis.

Os reparos só podem ser efetuados por técnicos especializados do Serviço Técnico Autorizado.

O reparo inadequado de seu forno pode implicar em sérios riscos para o usuário.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviços de Assistência Técnica 📞

Embalagem e aparelho antigo

O seu novo aparelho foi protegido pela embalagem durante o transporte. Todos os materiais nela utilizados são ecológicos e podem ser reutilizados. **Por favor, colabore na proteção do ambiente e proceda a eliminação ecológica da embalagem.**

Os aparelhos usados não são lixo inútil, se forem **sujeitos a uma eliminação ambientalmente correta permitem a reciclagem de matérias-primas valiosas.** Antes de reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante com a indicação “Atenção ferro-velho!”

Informe-se sobre os procedimentos atuais de eliminação junto do vendedor do equipamento.

Tabelas e conselhos

Aqui estão algumas sugestões de pratos e os ajustes adequados para cada um. É possível consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório utilizar e o nível em que deve ser colocado. Você também encontrará muitos conselhos sobre recipientes e a preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo sair errado.

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

Tabelas

A tabela é válida para a colocação dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozimento indicados diminuem de 5 a 10 minutos.

As tabelas indicam a duração de cozimento ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozimento dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas faixas de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um assado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez, regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Dicas para assar bolos”, após as tabelas.

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração do cozimento em minutos
Bolos batidos simples	Forma de buraco forma de bolo inglês	2		140-170	50-60
Torta de biscoito	Forma de fundo falso	2		140-160	30-40
Torta de fruta ou queijo fresco batido, massa podre*	Forma de fundo falso preta	2		140-160	50-60
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco	2		140-160	50-60
Tortas salgadas* (por ex. quiche torta de cebola)	Forma de fundo falso	1		160-190	60-70

* Esfriar os bolos durante 20 minutos dentro do forno.

Indicações de quantidade para a assadeira

Massa de biscoito:

350 g de gordura, 350 g de açúcar, 1 pacote de açúcar com baunilha, 6 ovos, 670 g de farinha, 6 colheres de chá de fermento, 150 ml de leite.

Massa de fermento:

670 g de farinha, 2 pacotes de fermento em pó (14 g), 1 colher de chá de sal, ¼ litro de leite, 100 g de açúcar, 2 ovos, 1 pacote de açúcar com baunilha, 100 g de margarina.

Massa para pizza:

1 pacote de fermento em pó (14 g), 200 ml de leite morno, 400 g de farinha, ½ colher de chá de sal, 12 colheres de sopa de azeite.


Bolos na assadeira		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração do cozimento, minutos
Massa batida ou de fermento com cobertura seca (por ex. bolos na forma)	Assadeira	3		140-160	20-30
Massa batida ou de fermento com cobertura úmida (fruta)	Assadeira	3		130-150	45-55
Torta enrolada (pré-aquecer)	Assadeira	3		150-170	10-20
Trança de fermento com 500 g de farinha	Assadeira	3		140-160	35-45
Pizza	Assadeira	3		220-240	25-35

Pão e pãezinhos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Pão de fermento com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Assadeira	2		250	5-10
				180	35-45
Pãezinhos*	Assadeira	4		200-225	25-30

* Nunca coloque água diretamente no interior do forno quente.

Biscoitos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração do cozimento, minutos
Bolachas	Assadeira	3		125-150	15-30
Suspiros	Assadeira	3		80-100	100-120
Bolos de amêndoa	Assadeira	3		100-125	30-40
Massa folhada	Assadeira	3		175-200	20-35

Dicas para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.	Oriente-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.
Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.	Aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozimento indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar grudada no palito, o bolo está pronto.
O bolo não cresce.	Da próxima vez, utilize menos líquido ou ajuste a temperatura do forno em menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.
O bolo muito escuro em cima.	Coloque-o em um nível mais baixo, selecione uma temperatura mais baixa e deixe-o assar por mais tempo.
O bolo ficou muito seco.	Espete o bolo pronto com um palito em diversos pontos. Depois, borrife suco de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus mais alta e reduza o tempo de cozimento.
O pão ou o bolo estão com bom aspecto, mas ficou pastoso no interior.	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe-o assar por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura líquida: primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e o tempo de cozimento.
O bolo dourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá assar os bolos sensíveis com calor superior e inferior  . Também uma folha de papel vegetal, que exceda o tamanho da assadeira, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre de acordo com a medida da assadeira.
Ao assar bolos úmidos, forma-se água de condensação.	Durante o cozimento pode formar-se vapor de água que sai pela fresta da porta. O vapor de água forma-se no painel de comandos ou nas partes frontais dos móveis próximos, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe

Recipientes

Poderá usar todos os recipientes resistentes ao calor. Para assados grandes, a assadeira também é apropriada.

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

Os recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha quente, pois se forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar.

Recomendações para assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade de carne.

Conforme o tamanho da peça, adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa à carne para refogar.

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

Quando o assado estiver pronto, deixe-o descansar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o caldo da carne ficará melhor distribuído.

Recomendações para grelhar

Grelhe sempre com o forno fechado.

Se possível, os alimentos para grelhar deverão ter a mesma espessura, pelo menos, 2 a 3 cm. Deste modo, douram uniformemente e ficam suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Coloque a peça para grelhar diretamente sobre a grelha. Se grelhar uma única peça, o grelhado terá um melhor resultado se a peça for colocada no centro da grelha.

Coloque também a assadeira no nível 1. O caldo da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Decorridos dois terços do tempo indicado, vire a peça que está sendo grelhada.

A resistência do grelhador liga e desliga automaticamente. Isto é normal.

Carne

A tabela é válida para a colocação dos alimentos no forno frio. Os tempos indicados nas tabelas servem apenas para orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C	Duração, minutos
Carne de vaca assada (por ex., costeleta de lombo)	1-2 kg	tampado	2		170-190	160-180
	3-4 kg		2		170-190	180-200
Rosbife, mal passado*	1 kg	destampado	2		170-190	70
Bifes, bem passados		Grelha**	5		máx.	20-25
Bifes, rosa		Grelha**	5		máx.	15-20
Carne de porco sem toucinho (por ex., copa lombo)	1-2 kg	destapado	2		170-200	100-120
	3-4 kg		2		170-200	120-150
Carne picada assada	750 g	destapado	2		170-200	60-70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha**	5		máx.	10-20
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		140-170	100-130
	2 kg		2		140-170	130-150
Perna de carneiro sem osso	1-2 kg	destapado	2		190-190	90-110

* Decorrido metade do tempo, vire o rosbife. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o descansar no forno, durante 10 minutos.

** Coloque a Assadeira no nível 1.

Aves

A tabela é válida para a colocação dos alimentos no forno frio.

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas para assar.

Se grelhar diretamente sobre a grelha, coloque a assadeira no nível 1.

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

Decorridos dois terços do tempo para grelhar, vire a ave inteira.

As aves ficam especialmente crocantes se, no final do tempo de assar, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou suco de laranja.

Aves	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, minutos
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		190-220	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		150-170	90-100
Peru pequeno	3 kg	Grelha	2		150-170	110-130

Peixe

A tabela é válida para a colocação dos alimentos no forno frio.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Peixe, grelhado	1-2 kg	Grelha*	2		150-175	50-80
Peixe em postas	300 g cada	Grelha*	4		máx.	15-25

* Colocar, também, uma assadeira no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente abaixo e prolongue o tempo.

Como verificar se o assado está pronto.

Utilize um termômetro para carne (pode ser adquirido em lojas especializadas) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver duro, significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado está muito escuro e queimado em alguns pontos.

Verifique o nível da bandeja e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira menor ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está muito claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido.
Ao regar o assado, formam-se vapores.	Utilize a função grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, conseqüentemente, não é formado tanto vapor de água.

Suflês, gratinados, torradas

A tabela é válida para a colocação dos alimentos no forno frio.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, minutos
Suflês doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de suflê	2		140-160	50-60
Suflês salgados com ingredientes cozidos (por ex., suflê de massa)	Forma de suflê	2		170-200	25-35
Suflês com ingredientes crus (por ex., gratinado de batata)	Forma de suflê	2		190-220	45-55
Gratinar torradas	Grelha*	4		máx.	5-10

* Colocar, também, uma assadeira no nível 1.

Conselhos para economizar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência na receita ou na tabela do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas em preto, pois estas absorvem bem o calor.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno um após o outro. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo para assar o segundo bolo. Também poderá introduzir duas formas de bolo inglês lado a lado no forno.

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

Acrilamida nos alimentos

Especialistas estão discutindo atualmente até que ponto a acrilamina pode ser prejudicial à saúde. Com base nas últimas informações, disponibilizamos as dicas abaixo.

Quais são os alimentos afetados?

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de cereais e batata cozidos a altas temperaturas, como por exemplo, batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina (bolachas, broas de mel, biscoitos de manteiga).

Dicas para a preparação de alimentos sem acrilamida

Em geral

Reduza, o máximo possível, os tempos de cozimento. Frite os alimentos até ficarem dourados, sem tostá-los demasiadamente. As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.

Assar bolos

Com Calor superior e inferior no máximo a 200 °C, com Ar quente circulante 3 D ou Ar quente circulante no máximo a 180 °C.

Bolachas

Com Calor superior e inferior no máximo a 190 °C, com Ar quente circulante 3D ou Ar quente circulante no máximo a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.

Batatas fritas no forno

Distribua as batatas uniformemente na assadeira, se possível, numa só camada. Prepare, pelo menos, 400 g em cada assadeira, para evitar que as batatas sequem demasiadamente.

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Assar bolos

A tabela é válida para a colocação dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios e recomendações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozimento em minutos
Churros, Sonho	Assadeira	3		150-170	15-25
Bolinhos, 20 unidades	Assadeira	3		140-160	15-25
Pão-de-ló	Forma de fundo falso	2		140-160	30-40
Bolos de fermento na assadeira	Assadeira	3		130-150	45-55
Bolo de maçã	Assadeira + 2 formas de fundo falso de folha-de-flandres Ø 20 cm	1		170-190	70-80

Grelhar

A tabela é válida para a colocação dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Tostar pão-de-forma (pré-aquecer 10 min.)	Grelha	5		máx.	1-2
Hambúrgueres, 12 unidades*	Grelha	5		máx.	25-30

* Coloque a assadeira esmaltada no nível 1.

Certificado de Garantia - Fornos

Válido somente quando acompanhado do comprovante de aquisição do produto. A BSH Continental Eletrodomésticos LTDA., nesta e melhor forma de direito, certifica ao consumidor, a entrega de um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina. A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. conceder, além da **garantia legal de 90 (noventa) dias**, nos termos da lei Nº8.078 de 11 de setembro 1990, uma **garantia contratual de 9 (nove) meses**, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia será contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade, a partir da data de emissão da NotaFiscal/Comprovante de aquisição. Após transcorrido o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias, não estará coberto pela garantia contratual o seguinte: vidros e lâmpadas, além das despesas com o transporte do produto, caso seja necessário sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Técnico Autorizado.

Resultarão nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:

- Sofreu dano por acidente, agente da natureza, **uso indevido, maus tratos, utilização de produtos químicos e/ou oxidantes** na limpeza.
- Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica imprópria, ou em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
- Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não foi utilizado para os fins a que se destina (uso domésticos).

Atenção:

- A garantia contratual não cobre: o desgaste **natural das grelhas, lâmpada, painel de comandos** e manípulos.
- No prazo da garantia contratual somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não existam Serviço Técnico Autorizado, ou fora do perímetro urbano.
- É necessário que no local de instalação haja um ponto de alimentação de energia elétrica em 220 Volts. Caso a rede de sua residência seja de 127 Volts, a adaptação da tensão elétrica pode ser feita por um técnico especializado.
- Caso seja necessário a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a mão-de-obra específica para a preparação do local de instalação, as despesas decorrentes serão de inteira responsabilidade do consumidor (vide detalhes no Manual de Instruções).
- A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda., reserva-se no direito de alterar o produto, sem aviso prévio.

Recomendações:

1. Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo Serviço Técnico Autorizado.
2. Leia sempre atentamente o Manual de instruções antes de instalar, operar o produto e quando tiver dúvida.
3. Caso o produto apresente defeito leia atentamente as instruções contidas neste Manual.
Caso o problema persista procure imediatamente o Serviço Técnico Autorizado ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.
4. Evite que as pessoas não autorizadas efetuem reparos, não somente para evitar a perda da garantia, como também para ter seu produto em perfeitas condições de uso, proporcionando-lhe satisfação e conforto.

5. Mantenha sempre junto com o Manual de Instruções a Nota Fiscal / Comprovante de aquisição do produto.


SERVIÇO TÉCNICO

A BSH Continental possui uma ampla rede de Postos de Serviços Técnicos Autorizados em todo o Brasil.

SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor:

0800 7045446

www.boscheletrodomesticos.com.br



SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
(São Paulo e Grande São Paulo): (0xx11) 2126-1950
(Demais Regiões): 0800 704 5446

www.boscheletrodomesticos.com.br