

manual de instrucciones

Cocina de pie 3CGX466BT
Fogão de instalação livre 3CGX466BT

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	29

Indicaciones de seguridad importantes	4	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	21
Causas de daños	8	cocina	21
Daños en el horno.....	8	Pasteles y repostería.....	21
Daños en el cajón inferior.....	8	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	23
Instalación, toma de gas y conexión eléctrica	8	Carne, aves, pescado.....	23
Toma de gas.....	8	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	25
Averías en la instalación de gas/olor a gas.....	8	25
Desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas o el	8	Gratinados y tostadas.....	26
tirador de la puerta.....	8	Productos preparados.....	26
Conexión eléctrica.....	9	Platos especiales.....	26
Nivelar la cocina.....	9	Confitar.....	27
Fijación a la pared.....	9	Acrilamida en los alimentos	28
Instalación del aparato.....	9	Comidas normalizadas	28
Medidas de seguridad durante el transporte.....	9	Hornear.....	28
Su nueva cocina	10	Asar al grill.....	28
Generalidades.....	10		
Zona de cocción.....	10		
El horno.....	11		
El compartimento de cocción.....	11		
Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad.....	11		
Accesorios	12		
Colocación de los accesorios.....	12		
Antes del primer uso	12		
Ajustar la hora.....	12		
Calentar el horno.....	12		
Limpiar los accesorios.....	12		
Primera limpieza de la base y la tapa del quemador.....	12		
Programar la placa de cocción	13		
Así se encienden los quemadores de gas.....	13		
Tablas de cocción.....	13		
Programar el horno	14		
Tipo de calentamiento y temperatura.....	14		
Apagado automático del horno.....	14		
El horno debe encenderse y apagarse automáticamente.....	14		
Ajustar la hora	15		
Programar el reloj avisador	15		
Seguro para niños	15		
Cuidados y limpieza	16		
Cristal protector superior.....	16		
Productos de limpieza.....	16		
Descolgar y colgar las rejillas.....	18		
Descolgar y colgar la puerta del horno.....	18		
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	19		
¿Qué hacer en caso de avería?	20		
Tabla de averías.....	20		
Cambiar la lámpara del techo del horno.....	20		
Cristal protector.....	20		
Servicio de Asistencia Técnica	20		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	20		
Consejos sobre energía y medio ambiente	21		
Ahorro de energía con el horno.....	21		
Ahorro de energía con la placa de cocción de gas.....	21		
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	21		

Indicaciones de seguridad importantes

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

Estas instrucciones solo serán de aplicación si el aparato lleva el símbolo del país correspondiente. Si en el aparato no aparece el símbolo, deberán consultarse las instrucciones de instalación que contengan las indicaciones necesarias para adaptar el aparato a las condiciones de conexión del país en cuestión.

Categoría de aparato: Categoría 1

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

La conexión del aparato o su modificación para otro tipo de gas debe ser realizada únicamente por un técnico especialista autorizado. La instalación del aparato (conexión eléctrica o de gas) debe llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de uso e instalación. Una conexión incorrecta o unos ajustes erróneos pueden ocasionar graves accidentes y daños en el aparato. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por dichos daños. La garantía del aparato queda anulada.

Atención: Este aparato está previsto únicamente para cocinar. No puede emplearse con otras finalidades, como por ejemplo, para caldear la habitación.

Atención: El uso de un aparato de cocción de gas conlleva la formación de calor, humedad y depósitos quemados en la cocina. Especialmente cuando el aparato esté en funcionamiento deberá observarse una buena ventilación de la cocina: los orificios naturales de ventilación deben dejarse abiertos o bien debe instalarse un dispositivo mecánico de ventilación (p. ej. una campana extractora).

El uso intensivo y durante largo tiempo del aparato puede hacer necesaria una ventilación adicional, p. ej. abriendo una ventana, o un sistema de ventilación más eficaz, p. ej. poniendo el sistema mecánico de ventilación en un nivel de potencia superior.

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables pueden arder fácilmente. No colocar ni utilizar objetos inflamables (p. ej. aerosoles, productos de limpieza) debajo o cerca del horno. No colocar objetos inflamables dentro o encima del horno.
- Los fogones de gas, en los que no se haya colocado ningún recipiente para cocinar encima, generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. El aparato y la campana extractora, en caso de haberla, pueden quedar dañados o incendiarse. Los restos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden inflamarse. Utilizar los fogones de gas únicamente colocando encima recipientes para cocinar.
- La parte posterior del aparato se calienta mucho. En consecuencia, podrían dañarse los cables de conexión. Los cables eléctricos y el conducto del gas no deben estar en contacto con la parte posterior del aparato.
- No colocar objetos inflamables sobre las placas de cocción ni guardarlos en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas.
- Las superficies del cajón inferior pueden calentarse mucho. Guardar en este cajón solo accesorios para el horno. El cajón inferior no debe utilizarse para guardar objetos inflamables o combustibles.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- Las superficies del aparato se calientan durante el funcionamiento. No tocar las superficies calientes. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Los recipientes para cocinar vacíos colocados sobre fogones de gas encendidos, se calentarán en exceso. No calentar nunca recipientes para cocinar vacíos.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.
- **Atención:** Las piezas táctiles pueden calentarse durante el funcionamiento del grill. Mantener alejados a los niños.
- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

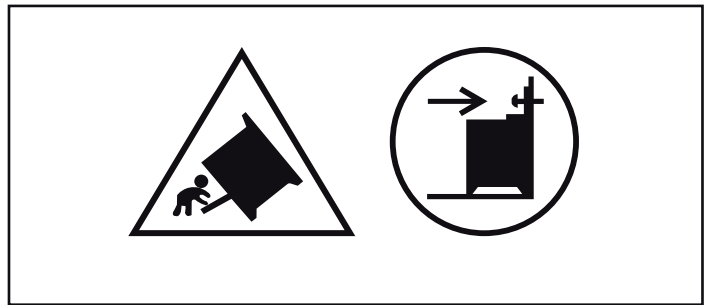
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las averías o daños en el aparato conllevan peligro. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las ollas que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado o estén mal situadas pueden provocar lesiones graves. Observar los consejos y advertencias relativos a los recipientes para cocinar.

- **Atención:** El cristal protector puede estallar por el calor. Antes de cerrar la tapa, apagar todos los quemadores. Esperar hasta que el horno se haya enfriado antes de cerrar el cristal protector.



- Si el aparato se coloca sobre un zócalo sin fijarlo, podría deslizarse sobre el zócalo. El aparato debe estar bien fijado al zócalo.

¡Riesgo de vuelco!



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

¡Peligro de descarga eléctrica!


- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Causas de daños

Placa de cocción

¡Atención!

- Utilizar las zonas de cocción solamente con recipientes colocados encima. No calentar ollas o sartenes vacías para no dañarles el fondo.
- Utilizar únicamente ollas y sartenes con la base plana.
- Colocar el recipiente en el centro del quemador. De este modo, el calor de la llama se transfiere de forma óptima a la base del recipiente, no se daña el mango ni las asas y se ahorra más energía.
- Asegurarse de que los quemadores de gas están limpios y secos. La base y la tapa del quemador deben estar correctamente colocadas.
- La tapa superior debe estar abierta cuando la cocina esté en funcionamiento.

Daños en el horno

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañarían el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

Instalación, toma de gas y conexión eléctrica

Toma de gas

La instalación únicamente debe ser efectuada por un técnico especialista autorizado o un técnico del Servicio de Asistencia Técnica de acuerdo con las instrucciones que se describen en "Toma de gas y cambio a otro tipo de gas".

Para el técnico especialista autorizado o el Servicio de Asistencia Técnica

¡Atención!

- Las condiciones de ajuste para este aparato se especifican en la etiqueta de características dispuesta en la parte posterior del aparato. El tipo de gas ajustado de fábrica está marcado con un asterisco (*).
- Antes de proceder con la instalación del aparato, comprobar las condiciones de accesibilidad a la red (tipo y presión de gas) y cerciorarse de que el ajuste de gas del aparato cumpla estas condiciones. Si fuera necesario cambiar los ajustes del aparato, seguir las instrucciones que se describen en el apartado "Toma de gas y cambio a otro tipo de gas".
- Este aparato no está conectado a ninguna salida de gases de escape. La conexión y la puesta en funcionamiento se debe realizar conforme a las condiciones de instalación. No conectar el aparato a una salida de gases de escape. Seguir estrictamente las prescripciones de ventilación.
- La toma de gas se debe efectuar mediante una conexión fija, es decir, que no sea móvil (conducto de gas) o mediante una manguera de seguridad.

- En caso de utilizar una manguera de seguridad, asegurarse de que no esté aprisionada ni comprimida. La manguera no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- El conducto del gas (tubería de gas o manguera de seguridad) se puede conectar a la derecha o la izquierda del aparato. La toma debe disponer de un obturador fácilmente accesible.

Averías en la instalación de gas/olor a gas

Si se nota olor a gas o se detecta una avería en la instalación,

- cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la botella de gas
- apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos
- desconectar los aparatos eléctricos, incluidas las lámparas
- abrir la ventana y ventilar bien la habitación
- llamar al servicio de asistencia técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas o el tirador de la puerta

No desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas; el conducto del gas podría resultar dañado. ¡Peligro de fuga de gas! No desplazar el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta. Las bisagras y el tirador de la puerta pueden dañarse.

Conexión eléctrica

¡Atención!

- La instalación del aparato debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica. Para la conexión se necesita un fusible de 16 A. El aparato está concebido para que funcione a 220-240 V.
- Si la tensión de la red eléctrica cae por debajo de 180 V, el sistema de encendido no funciona.
- La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.
- Si se daña el cable de red, debe encargarse su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.

Para el Servicio de Asistencia Técnica

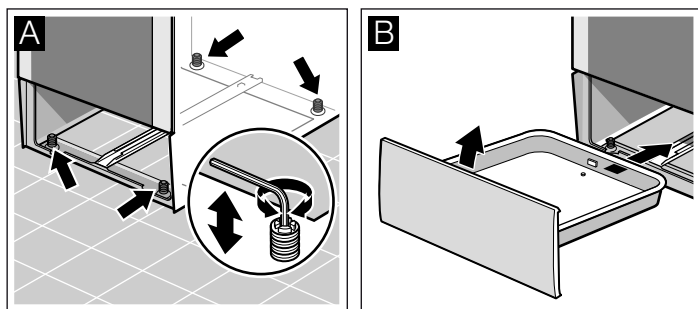
¡Atención!

- El aparato debe conectarse conforme a los datos que se especifican en la etiqueta de características.
- Conectar el aparato únicamente a una conexión eléctrica que cumpla las disposiciones vigentes. El enchufe debe estar en un lugar bien accesible para poder desconectar el aparato de la red eléctrica en caso necesario.
- Se debe proveer un sistema de separación multipolar.
- No utilizar cables de prolongación ni enchufes múltiples.
- Por motivos de seguridad, este aparato únicamente debe conectarse a una conexión con toma a tierra. Si la conexión con conductor de toma a tierra no cumple con las prescripciones no se garantiza la protección en caso de riesgos eléctricos.
- Conectar el aparato con un cable de tipo H 05 W-F o un cable equivalente.

Nivelar la cocina

Colocar la cocina directamente sobre el suelo.

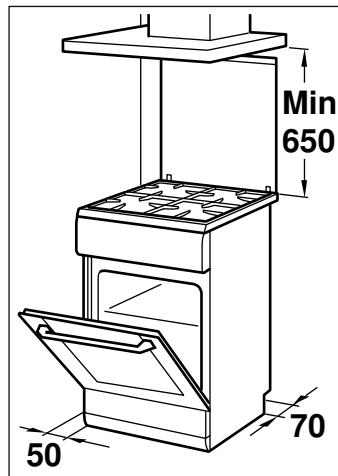
1. Tirar del cajón inferior y sacarlo hacia arriba. El interior del zócalo está provisto de patas de ajuste delanteras y traseras.
2. Subir o bajar las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina (figura A).
3. Volver a introducir el cajón inferior (figura B).



Fijación a la pared

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

Instalación del aparato



- El aparato debe instalarse directamente sobre el suelo de la cocina conforme a las medidas indicadas. El aparato no debe colocarse sobre ningún otro objeto.
- La distancia entre el borde superior de horno y el borde inferior de la campana extractora debe cumplir las indicaciones del fabricante de la misma.
- El aparato no debe moverse una vez se haya realizado la instalación. Mantener una distancia mínima de 50 mm desde el quemador rápido o el quemador para wok hasta los frontales de los muebles contiguos o la pared.

Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta y la tapa superior (si dispone) con cinta adhesiva a los laterales del aparato.

Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

Si el embalaje original no está disponible

Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte.

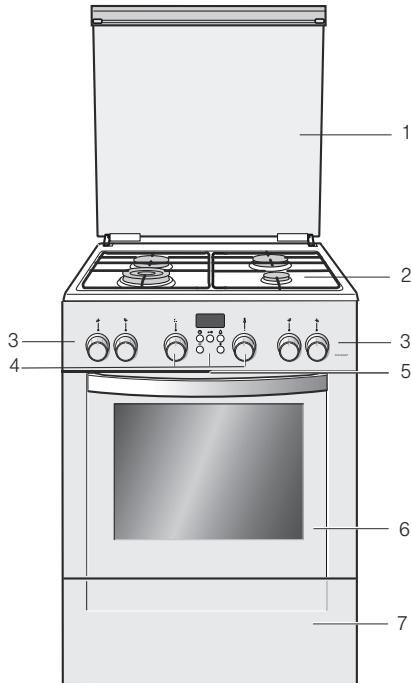
Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

Su nueva cocina

Le presentamos su nueva cocina. En este capítulo se describen el panel de mando, la placa de cocción y cada uno de sus elementos. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Generalidades

La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.

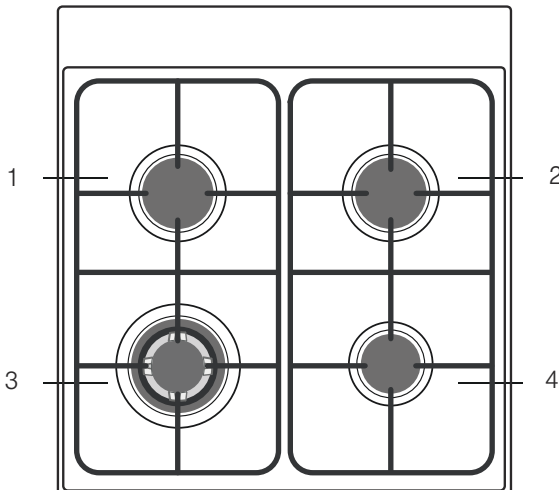


Explicaciones

1	Tapa
2	Placa de cocción
3	Mandos de la zona de cocción
4	Mando de funciones, teclas de manejo y panel indicador, mando de temperatura
5	Refrigeración del aparato
6	Puerta del horno
7	Cajón inferior

Zona de cocción

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



Explicaciones

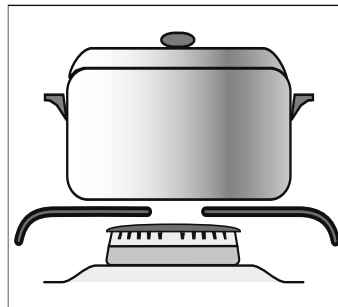
1	Quemador normal
2	Quemador normal
3	Quemador para wok
4	Quemador auxiliar

Placa de cocción

Placa de cocción	Diámetro de la base de los recipientes
Quemador auxiliar 1 kW	12-18 cm
Placa de cocción normal 1,7 kW	18-24 cm
Quemador para wok 3,6 kW	24-28 cm

Utilizar únicamente ollas y sartenes con la base plana.

Colocar el recipiente en el centro del quemador. De este modo, el calor de la llama se transfiere de forma óptima a la base del recipiente, no se daña el mango ni las asas y se ahorra más energía.



Mandos de la zona de cocción

La potencia de calentamiento de las zonas de cocción se puede ajustar con los cuatro mandos respectivos.

Ajustes

Ajustes	Función/cocina de gas
○ Posición cero	La cocina está apagada.
☆ Posición de encendido	Posición de encendido
🔥 Zona de programación	Llama grande = ajuste superior Llama pequeña = ajuste inferior

Al final de la zona de programación hay un tope. No girar más allá del tope.

El horno

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

Mando de funciones

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

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

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

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

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

Mando de temperatura

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

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

Teclas e indicadores

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

Tecla	Uso
🕒 Tecla de reloj	Para ajustar la hora, la duración del ciclo de cocción del horno → y el tiempo de finalización →
🔑 Tecla de llave	Para encender y apagar el seguro para niños.
🔔 Tecla de reloj avisador	Para programar el reloj avisador.
- Tecla menos	Para modificar los valores de ajuste hacia abajo.
+ Tecla más	Para modificar los valores de ajuste hacia arriba.

El compartimento de cocción

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

Lámpara del horno

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

Ventilador

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

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

¡Atención!

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

Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad

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

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

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

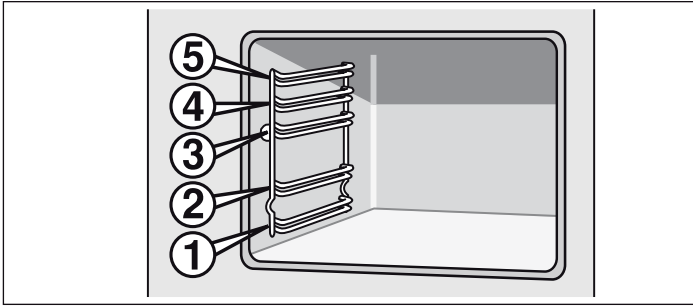
Accesorios

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

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

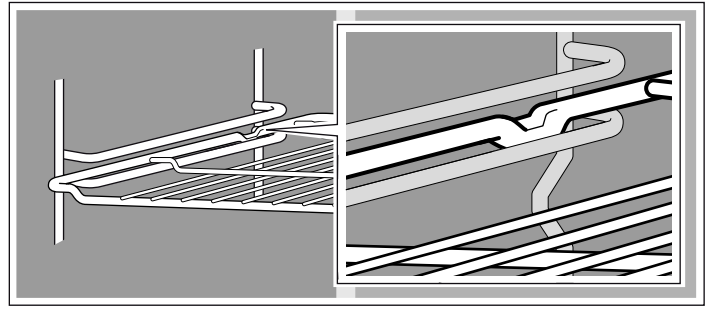
Colocación de los accesorios

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



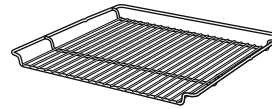
Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

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




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

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



Parrilla

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

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



Bandeja esmaltada


Para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la bandeja de horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.


Antes del primer uso

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

Ajustar la hora

Tras la conexión, en el indicador se ilumina el símbolo  y tres ceros. Ajustar la hora.


1. Pulsar la tecla .

En el indicador aparece la hora 12:00 y parpadea el símbolo .

2. Ajustar la hora con las teclas + o -.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Lo ideal es calentarlo a 240 °C durante una hora con Calor superior/inferior . Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar Calor superior/inferior con el mando de funciones.

2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Girar el mando de funciones y el mando de temperatura a la posición cero.

Limpiar los accesorios

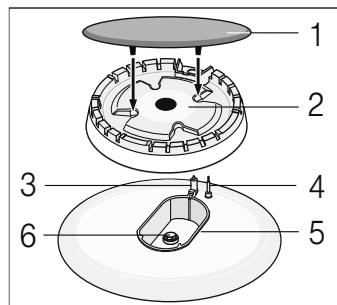
Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

Primera limpieza de la base y la tapa del quemador

Limpiar la tapa (1) y la base (2) del quemador con agua y lavavajillas. Secar bien las piezas individuales.

Volver a colocar la base y la tapa sobre la cubeta del quemador (5). Procurar que el encendedor (3) y la clavija protectora de la llama (4) no resulten dañados.

El inyector (6) debe estar seco y limpio. Colocar la tapa del quemador correctamente sobre su base.



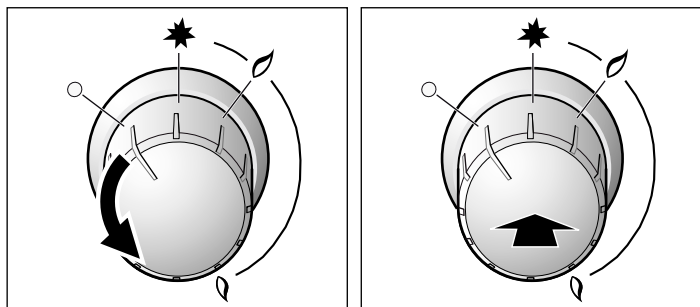
Programar la placa de cocción

Esta placa de cocción está equipada con cuatro quemadores de gas. En esta guía se ofrece información sobre cómo encender los quemadores de gas y cómo regular la llama.

Así se encienden los quemadores de gas

Colocar la tapa del quemador correctamente sobre su base. Los orificios de la base del quemador deben quedar siempre al descubierto. Todas las piezas deben estar secas.

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras la cocina esté en funcionamiento.
2. Girar el mando de la zona de cocción deseada hacia la izquierda hasta alcanzar la posición de encendido . Comienza el encendido.
3. Presionar el mando de la zona de cocción y mantenerlo presionado durante 1-3 segundos. El quemador de gas se enciende.



Se activa el seguro de la llama. Si la llama de gas se apaga, el sistema de seguridad interrumpe automáticamente el paso de gas.

Tablas de cocción

Utilizar recipientes con un tamaño adecuado para cada zona de cocción. El diámetro de la base de los recipientes se debe corresponder con el tamaño de la zona de cocción.

El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones. Lo mejor es estimar el tiempo de cocción óptimo a juicio propio.

Los minerales y las vitaminas se pierden rápidamente al hervir. Por consiguiente es recomendable emplear poca agua. De esta manera se conservan mejor las vitaminas y los minerales. Seleccionar tiempos de cocción cortos para que las verduras queden al dente y conserven sus nutrientes.

Ejemplo	Plato	Zona de cocción	Posición de cocción
Derretir	Chocolate, mantequilla, margarina	Quemador auxiliar	Llama pequeña
Calentar	Caldo, verduras de lata	Quemador normal	Llama pequeña
Calentar y conservar caliente	Sopas	Quemador auxiliar	Llama pequeña
Rehogar*	Pescado	Quemador normal	Llama intermedia
Rehogar*	Patatas y otras verduras, carne	Quemador normal	Llama intermedia
Hervir*	Arroz, verduras, carnes (con salsas)	Quemador normal	Llama grande
Asar**	Crepes, patatas, escalope, varitas de pescado	Quemador para wok	Llama intermedia

* Si se emplea un recipiente con tapa, reducir la llama en cuanto empiece a hervir.

** Para asar en el quemador para wok se recomienda utilizar una sartén Wok.

4. Ajustar el tamaño deseado de la llama. La llama no es estable entre la posición 0 (apagado) y la posición . Por consiguiente, seleccionar siempre una posición entre la llama grande y la llama pequeña .

5. Si la llama vuelve a apagarse, repetir el proceso a partir del paso 2.

6. Apagar la zona de cocción: Girar el mando de la zona de cocción 0 hacia la derecha hasta alcanzar la posición de apagado.

El dispositivo de encendido no debería presionarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, esperar por lo menos un minuto. A continuación, repetir el proceso de encendido.

¡Atención!

Aunque se haya apagado la zona de cocción, si se gira el respectivo mando con el fogón todavía caliente, sale gas. +Si el mando no se sitúa en la posición de encendido , el paso de gas se interrumpe a los 60 segundos.

El quemador de gas no se enciende.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico o si las bujías están húmedas, los quemadores de gas se pueden encender con un mechero o una cerilla.

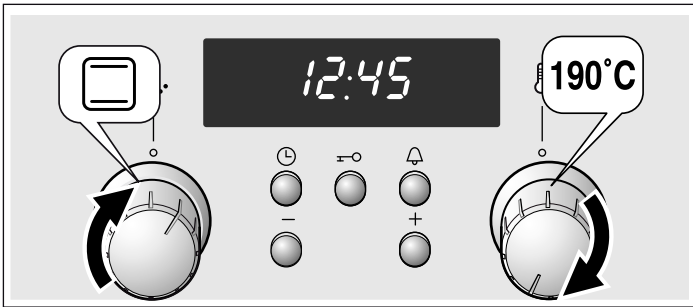
Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo cocción y el tiempo de finalización de cada plato.

Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



El horno se calienta.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

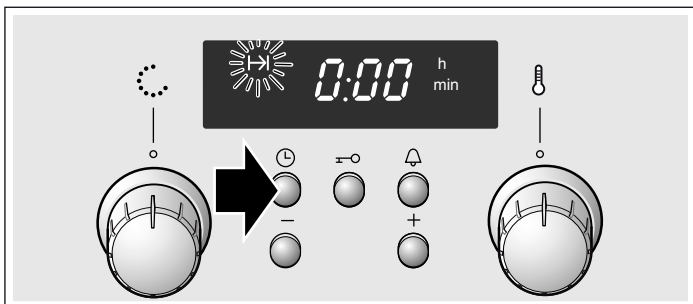
El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Apagado automático del horno

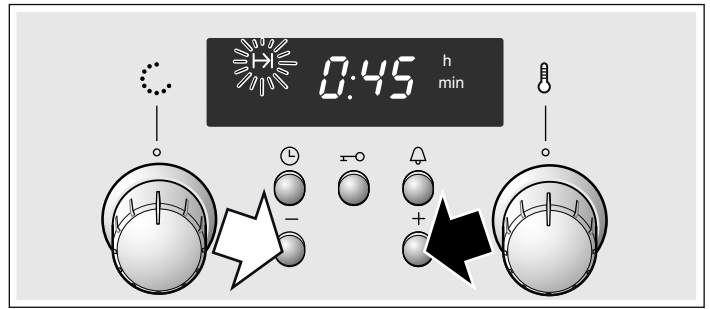
Introducir una duración (tiempo de cocción) para el plato.

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

1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
2. El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o el nivel de grill.
3. Pulsar la tecla del reloj . El símbolo de duración parpadea.



4. Ajustar la duración con las teclas + o -.
Tecla - + Valor recomendado = 30 minutos
Tecla - - Valor recomendado = 10 minutos



El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar dos veces la tecla y desconectar el mando de funciones.

Modificar la configuración

Pulsar la tecla del reloj . Modificar la duración con las teclas + o -.

Cancelar la configuración

Pulsar la tecla del reloj . Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero. Desconectar el mando de funciones.

Ajustar la duración cuando haya desaparecido la hora

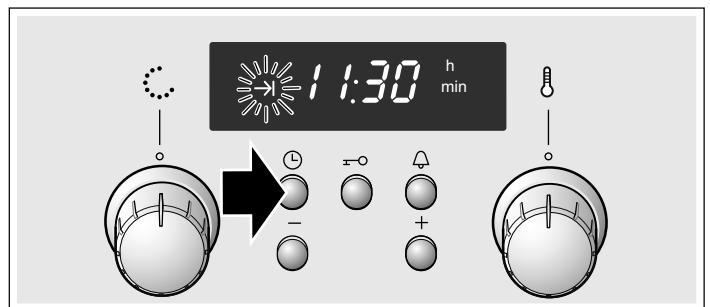
Pulsar dos veces la tecla del reloj y realizar la programación como se describe en el punto 4.

El horno debe encenderse y apagarse automáticamente

No dejar los alimentos durante demasiado tiempo dentro del horno. Sin refrigeración, la carne y el pescado resultan fácilmente percederos.

Ejemplo de la imagen: Calor superior/inferior , 200 °C. Son las 10:45 h. El tiempo de cocción del plato es de 45 minutos y debe estar listo a las 12:45 h.

1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
2. El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o el nivel de grill.
3. Pulsar la tecla del reloj . El símbolo de duración parpadea.
4. Ajustar la duración con las teclas + o -.
5. Pulsar la tecla de reloj hasta que parpadee el símbolo . En el indicador se puede consultar la hora a la que el plato estará listo.



6. Con la tecla + puede retrasarse la hora de finalización. El ajuste se aplica transcurridos unos segundos. En el indicador se visualiza la hora de finalización hasta que comienza el funcionamiento del horno.



El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar dos veces la tecla y desconectar el mando de funciones.

Nota: Mientras parpadee un símbolo, se podrán realizar modificaciones. Si el símbolo se ilumina, la configuración ya se ha aplicado.

Ajustar la hora

Tras la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadean el símbolo y tres ceros. Ajustar la hora. El mando de funciones debe estar apagado.

Así se ajusta

1. Pulsar la tecla del reloj .
En el indicador aparecen 12.00 h y el símbolo .
2. Ajustar la hora con las teclas + o -.
La hora se aplica tras unos segundos. El símbolo se apaga.

Para modificar p. ej., del horario de verano al de invierno.

Pulsar dos veces la tecla del reloj y modificar el valor con las teclas + o -.

Programar el reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de una señal especial. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración del ciclo de cocción. También es posible programar el reloj avisador con el seguro para niños activo.

Así se ajusta

1. Pulsar la tecla de reloj avisador .
El símbolo parpadea.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -.
Valor recomendado de la tecla + = 10 minutos
Valor recomendado de la tecla - = 5 minutos

El reloj avisador empieza a contar al cabo de unos segundos. En el indicador se ilumina el símbolo . Se muestra el transcurso del tiempo programado.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . El indicador del reloj avisador desaparece.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Modificar la hora con la tecla + o la tecla -.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador . Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero.

El tiempo del reloj avisador y la duración del ciclo de cocción transcurren simultáneamente

Los símbolos están encendidos. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador programado.

Consultar la duración restante →, la hora de finalización → o la hora actual .

Pulsar la tecla de reloj hasta que se muestre el símbolo correspondiente.

El valor consultado se muestra en el indicador durante unos segundos.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

Conectar y desconectar el seguro para niños

El mando de funciones debe estar apagado.

Activar: pulsar la tecla de llave hasta que en el indicador aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

Desactivar: pulsar la tecla de llave hasta que desaparezca el símbolo .

Notas

- El reloj avisador y la hora pueden ajustarse en cualquier momento.
- Tras un corte en el suministro eléctrico, se desactiva el seguro para niños programado.

Cuidados y limpieza

La placa de cocción y el horno mantendrán durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para los dos aparatos.

Notas

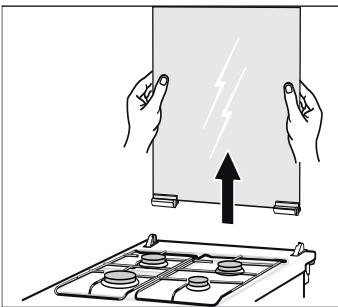
- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Cristal protector superior

Antes de abrir la tapa superior, limpiar con un paño los posibles derrames.

Se recomienda utilizar un producto limpiacristales.

Extraer la tapa superior para la limpieza. Para ello, sujetar la tapa por los lados con las dos manos y tirar hacia arriba.



Frontales de acero inoxidable

Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo.

Las superficies de acero siempre se deben limpiar en el sentido de las líneas con el fin de que la superficie no resulte dañada.

Secar con un paño suave.

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y de clara de huevo.

No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos.

Los frontales de acero inoxidable se pueden bruñir con productos específicos. Observar las indicaciones del fabricante. Los productos de limpieza específicos para acero inoxidable se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Superficies esmaltadas y lacadas

Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.

Si se sueltan las bisagras de la tapa, prestar atención a las letras marcadas en las mismas. La bisagra con la letra R debe montarse a la derecha, mientras que la bisagra con la letra L se monta a la izquierda.

Volver a montar la tapa superior tras la limpieza siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso.

No cerrar la tapa superior hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

Productos de limpieza

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

Para la limpieza de la placa de cocción

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

Para la limpieza del horno

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


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

Quemadores y rejillas de acero de los fogones de gas	<p>No lavar en el lavaplatos.</p> <p>Retirar la rejilla de acero y limpiarla con una esponja, un poco de agua caliente y lavavajillas.</p> <p>Extraer la base y la tapa del quemador. Utilizar un estropajo con un poco de agua caliente y lavavajillas para la limpieza.</p> <p>Asegurarse de que los orificios para el gas de la base del quemador están limpios y libres de partículas de suciedad.</p> <p>Los encendedores deben limpiarse con un cepillo suave. Los quemadores de gas solo funcionan si los encendedores están limpios.</p> <p>Eliminar los restos de comida de las cubetas de los quemadores con un paño y con agua caliente con un poco de jabón.</p> <p>además de un poco de agua. El agua no debe penetrar en el interior del aparato.</p> <p>Asegurarse de no obstruir o dañar los orificios del inyector durante la limpieza.</p> <p>Secar todas las piezas tras la limpieza y colocar las tapas de los quemadores correctamente sobre sus bases. Las piezas sueltas mal colocadas dificultan el encendido del quemador.</p> <p>La tapa del quemador está esmaltada en negro. Se pueden producir decoloraciones como consecuencia de las altas temperaturas. Esto no afecta al funcionamiento del quemador.</p> <p>Colocar de nuevo la rejilla de acero.</p>
Placa de cocción eléctrica (opcional)	<p>Limpiar con el lado duro de un estropajo y un poco de producto abrasivo líquido.</p> <p>Tras la limpieza, encender brevemente la placa eléctrica para que se seque. Las placas de cocción húmedas se oxidan con el tiempo.</p> <p>Finalmente, aplicar un producto de conservación.</p> <p>Retirar inmediatamente los restos de comida y las sustancias derramadas.</p>
Anillo metálico de la placa de cocción eléctrica (opcional)	<p>El anillo metálico se puede decolorar con el tiempo. No obstante, se puede restituir el color original.</p> <p>Limpiar el anillo de metal con el lado duro de un estropajo y un poco de producto abrasivo líquido. Asegurarse de no tocar las superficies adyacentes. Las superficies pueden resultar dañadas.</p>
Botones	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Cristal de la puerta	<p>Se puede limpiar con limpiacristales.</p> <p>No utilizar productos de limpieza abrasivos ni objetos metálicos afilados. Pueden rayar y dañar la superficie del cristal.</p>
Junta	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Base del horno, placa superior y placa posterior	<p>Limpiar con agua caliente o vinagre.</p> <p>En caso de mucha suciedad: Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío. No utilizarlos nunca en las placas laterales.</p>
Cristal protector de la lámpara de iluminación del horno	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Accesorios	Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o un estropajo.
Bandeja de aluminio (opcional)	<p>No lavar en el lavaplatos.</p> <p>No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con un cuchillo o un objeto afilado similar.</p> <p>Limpiar en horizontal con un poco de lavavajillas y un paño húmedo para cristales o uno de microfibras sin presionar la superficie. Secar con un paño suave.</p> <p>No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos. La bandeja del horno podría resultar dañada.</p>
Seguro para niños (opcional)	<p>Si la puerta del horno incorpora un seguro para niños, éste debe quitarse antes de la limpieza.</p> <p>Poner todas las piezas de plástico en remojo en agua caliente y un poco de lavavajillas y limpiarlas con un estropajo. Secar con un paño suave.</p> <p>El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.</p>
Cajón inferior (opcional)	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Accesorios	Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o un estropajo.

Limpeza de las superficies autolimpiables en el horno

Las placas laterales están recubiertas con una cerámica autolimpiable. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

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

1. Limpeza a fondo de la base del horno, la placa superior y placa posterior.
2. Ajustar a Calor superior/inferior .
3. Calentar el horno vacío durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera. Cuando el horno se ha enfriado, los residuos de color marrón o negro se pueden eliminar con agua y una esponja suave.

Las pequeñas diferencias de color en el revestimiento no afectan a la función de autolimpieza.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza agresivos. Podrían rayar o dañar el revestimiento de la superficie de alta porosidad.
- No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Si por descuido cae producto de limpieza para hornos sobre estas superficies, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

Limpeza de la base del horno, la placa superior y la placa posterior

Emplear un paño de limpieza con agua caliente y un poco de jabón o vinagre.

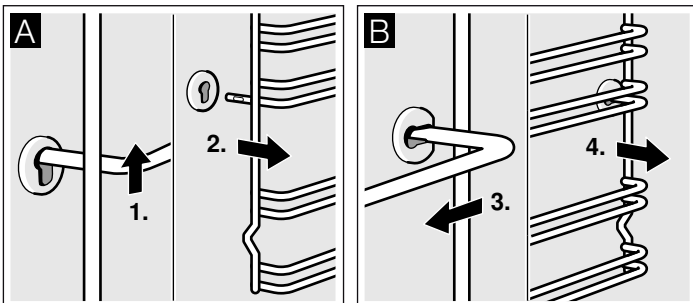
En caso de suciedad extrema, utilizar mejor un estropajo metálico de acero inoxidable y un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío. No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos de acero inoxidable o con productos de limpieza para hornos.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

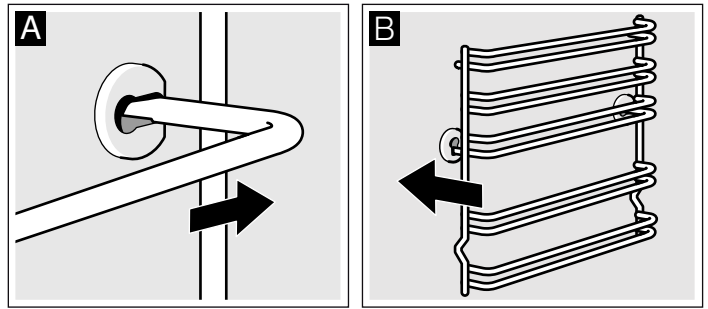
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



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

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y colgarla a continuación en la ranura delantera (figura B).

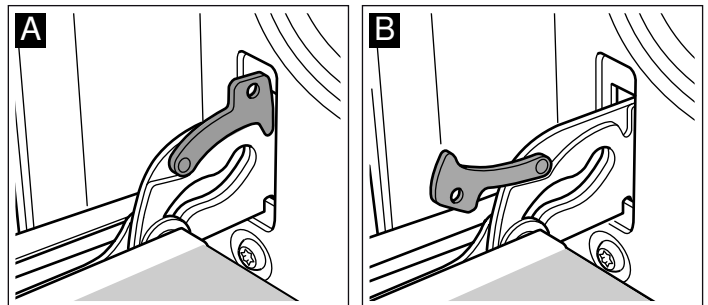


Las rejillas se ajustan a la izquierda y derecha. Tener cuidado, tal y como se indica en la imagen, de que las alturas 1 y 2 queden debajo y las alturas 3, 4 y 5 arriba.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

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

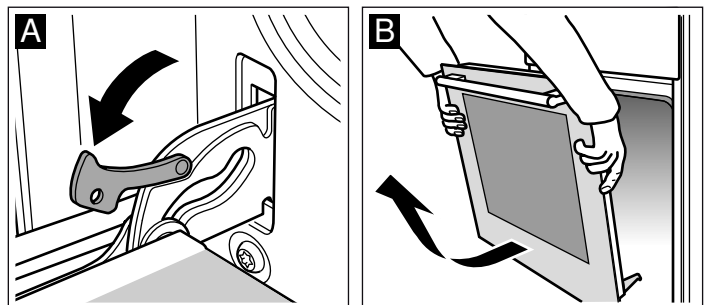


⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Descolgar la puerta

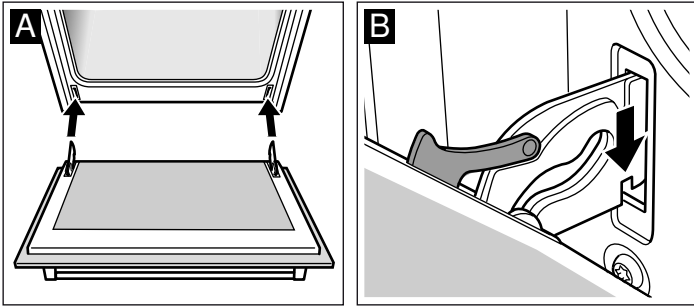
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



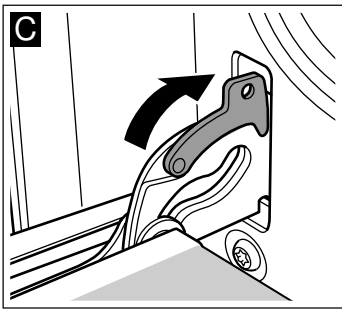
Colgar la puerta

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

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



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



⚠ ¡Peligro de lesiones!

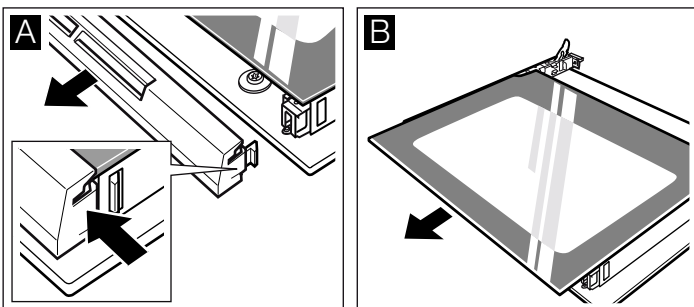
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

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

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Desmontaje de la puerta del horno*. Depositar la puerta del horno sobre un paño con el tirador hacia abajo.
2. Extraer la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos hacia la izquierda y hacia la derecha. Extraer la tapa (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



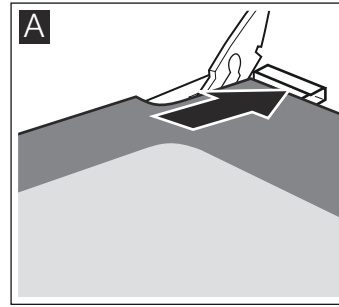
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Montaje

1. Sujetar el cristal superior por ambos lados e introducirlo hacia atrás en posición inclinada. El cristal debe introducirse en las aberturas de la parte inferior. La superficie plana debe quedar orientada hacia el exterior y la áspera, hacia el interior. (Figura A).



2. Colocar la tapa superior de la puerta del horno y ejercer un poco de presión sobre ella. Procurar que las muescas encajen perfectamente a los lados.
3. Volver a montar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Montaje de la puerta del horno*.

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo, consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Interrupción en la corriente.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
La pantalla del reloj parpadea	Interrupción en la corriente.	Volver a ajustar la hora.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.
El quemador de gas no se enciende.	Corte en el suministro eléctrico o bujías húmedas.	Encender el quemador de gas con un encendedor de gas o una cerilla.

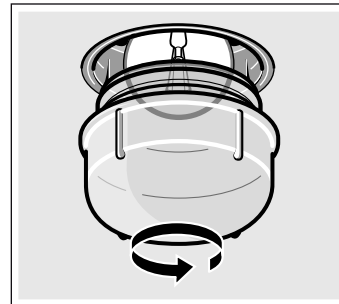
Cambiar la lámpara del techo del horno

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

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



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

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

N.º de producto.

N.º de fabricación.

Servicio de Asistencia Técnica 

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

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

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorro de energía con el horno

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

Ahorro de energía con la placa de cocción de gas

- Escoger siempre un recipiente con el tamaño adecuado para cada plato. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Cubrir siempre el recipiente con una tapa apropiada.
- La llama de gas debe estar continuamente en contacto con el fondo del recipiente.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

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

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

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

Tablas

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

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

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

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

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

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

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

Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Orientarse con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior <input type="checkbox"/> en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. La bandeja de horno también se puede usar para asados grandes.

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

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

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

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Asado

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

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

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

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

Consejos y advertencias para asar al grill

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

Colocar también la bandeja de horno en la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Al asar al grill, no colocar la bandeja de horno o la bandeja universal a una altura superior a la 4 o la 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

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

Carne

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


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

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

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

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

Salchichas

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración, minutos
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla	4		3	15

Ave

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








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

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

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

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

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



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

Pescado

Dar la vuelta al pescado una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

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

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

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado. Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.

Cómo comprobar si el asado está en su punto. Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes. Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado. Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados y tostadas

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

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

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

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

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

Platos especiales

A temperaturas bajas se pueden preparar fácilmente masa de levadura y yogures caseros.

Retirar los accesorios del horno.

Preparación del yogur

- Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
- Añadir 150 g de yogur (del frigorífico) a la leche y mezclar bien.
- Rellenar tarros para yogur y cubrirlos con film transparente.
- Colocar los tarros sobre la parrilla e introducirla a la altura 1.
- Programar la temperatura del horno a 50 °C y continuar como se indica.

Levar masa de levadura

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

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

Confitar

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

¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

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

Preparación

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

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

Programación

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

Confitar

Fruta

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.

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

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

Verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox. 35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

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

Extraer los tarros

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

¡Atención!

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

Acrilamida en los alimentos

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	<ul style="list-style-type: none">■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas


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




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

Hornear

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



Pasteles en moldes desarmables de hojalata:

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

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

Asar al grill

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

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

* Dar la vuelta a los alimentos tras $\frac{2}{3}$ del tiempo

Instruções de segurança importantes	30	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	47
Causas de danos	34	Bolos e biscoitos	47
Danos no forno	34	Sugestões para cozer bolos.....	49
Danos na gaveta inferior	34	Carne, aves, peixe	49
Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica	34	Conselhos para assar e grelhar	51
Ligação de gás	34	Soufflés, gratinados, tostas.....	52
Problemas na instalação de gás / cheiro a gás	34	Produtos pré-confeccionados	52
Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta	35	Alimentos especiais	52
Ligação eléctrica.....	35	Fazer compotas	53
Nivelar o fogão.....	35	Acrilamida nos alimentos	54
Fixação à parede.....	35	Refeições de teste	54
Colocação do aparelho	35	Cozer	54
Medidas a considerar durante o transporte.....	35	Grelhar	54
O seu novo fogão	36		
Generalidades	36		
Área de cozedura	36		
O forno.....	37		
O interior do aparelho.....	37		
Porta do forno - Medidas de segurança adicionais.....	37		
O seu acessório.....	38		
Inserir o acessório	38		
Antes da primeira utilização.....	38		
Acertar a hora.....	38		
Aquecer o forno	38		
Limpar os acessórios.....	38		
Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador.....	38		
Regular a placa de cozinhar	39		
Acende desta forma o queimador	39		
Tabela - Cozinhar	39		
Regular o forno.....	40		
Tipo de aquecimento e temperatura.....	40		
Desligar o forno automaticamente	40		
O forno deve ligar-se e desligar-se automaticamente.....	40		
Acertar a hora	41		
Regular o alarme	41		
Fecho de segurança para crianças	41		
Manutenção e limpeza	42		
Tampa de vidro	42		
Produto de limpeza	42		
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	44		
Engatar e desengatar a porta do forno.....	44		
Desmontar e montar os vidros da porta	45		
Uma anomalia, que fazer?	46		
Tabela de anomalias.....	46		
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	46		
Tampa de vidro	46		
Serviço de Assistência Técnica.....	46		
Número E e número FD	46		
Conselhos energéticos e ambientais	47		
Poupar energia no forno	47		
Poupar energia na placa de cozinhar a gás	47		
Eliminação ecológica.....	47		

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.

Esta instrução só é válida, se estiver indicada a abreviatura do respectivo país no aparelho. Se a abreviatura não aparecer no aparelho, deve ser consultado o manual de instalação, que inclui as indicações necessárias para a mudança do aparelho para as condições de ligação do país.

Categoria do aparelho: Categoria 1

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

Apenas um técnico autorizado pode ligar o aparelho e efectuar a adaptação para um outro tipo de gás. A instalação do aparelho (ligação eléctrica ou a gás) tem de ser realizada de acordo com as instruções de utilização e de instalação. Uma ligação incorrecta e regulações erradas podem provocar graves acidentes e danos no aparelho. O fabricante do aparelho não se responsabiliza por este tipo de danos. A garantia do aparelho perde a validade.

Atenção: Este aparelho só está previsto para função de cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, como por exemplo, aquecer o local.

Atenção: A utilização de um fogão a gás leva à formação de calor, humidade e produtos de combustão no local. Especialmente se o aparelho estiver em funcionamento, deve prestar-se atenção à boa ventilação do local: as aberturas naturais de ventilação devem ser mantidas livres ou instalar um dispositivo de ventilação mecânico (p. ex., um exaustor). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, p. ex., a abertura de uma janela, ou uma ventilação activa, p. ex., activação do dispositivo de ventilação mecânico existente no regime de potência máxima.

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

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com

limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

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

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

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

Perigo de incêndio!

- 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.
- Os objectos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.
- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

- O aparelho fica muito quente; materiais inflamáveis podem incendiar facilmente. Não guardar ou utilizar objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo ou junto ao forno. Não guardar objectos inflamáveis no forno ou sobre este.
- As zonas de cozinhar a gás que não tenham louça para cozinhar colocada em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. O aparelho e um exaustor que tenha sido colocado por cima podem danificar-se ou incendiar-se. Os resíduos de gordura no filtro do exaustor podem incendiar-se. As zonas de cozinhar a gás devem apenas funcionar com louça para cozinhar colocada em cima.
- A parte de trás do aparelho fica muito quente, o que poderá originar danos nos cabos de ligação. Os condutores de corrente e as tubagens do gás não podem entrar em contacto com a parte de trás do aparelho.
- Nunca coloque objectos inflamáveis sobre as zonas de cozinhar nem os guarde no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.
- As superfícies da gaveta inferior podem ficar muito quentes. Na gaveta, guarde apenas acessórios do forno. Objectos inflamáveis não podem ser guardados na gaveta inferior.

Perigo de queimaduras!

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

de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente a estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Durante o funcionamento as superfícies do aparelho ficam quentes. Não tocar nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- A louça para cozinhar vazia fica extremamente quente em cima de zonas de cozinhar a gás em funcionamento. Nunca aqueça louça para cozinhar vazia.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- **Atenção:** Partes com as quais entra em contacto podem ficar quentes durante o funcionamento do grelhador. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

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.

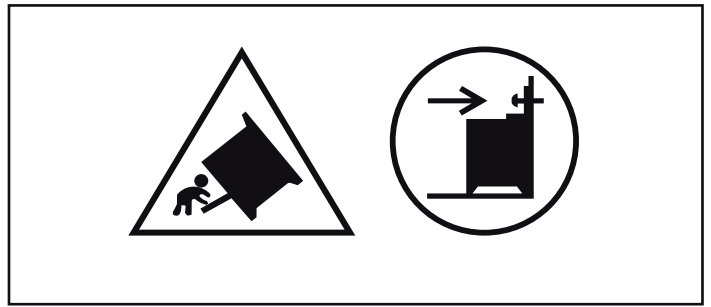
Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de condutores de corrente e tubagens do gás danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico e feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Avarias ou danos no aparelho são perigosos. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Recipientes de tamanho inadequado, danificados ou mal colocados podem provocar ferimentos graves. Ter em atenção as indicações sobre os recipientes para cozinhar.
- **Atenção:** A tampa de vidro pode rebentar devido ao calor. Antes de fechar a tampa, fechar todos os queimadores. Aguarde que o forno arrefeça, antes de fechar a tampa de vidro.



- Se o aparelho for colocado em cima de uma base solto, poderá deslizar da base. O aparelho tem de ser fixado de forma segura à base.

Perigo de tombar!



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


Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza, remova a sujidade maior do interior do aparelho e dos acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desvie o trinco com a mão. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Causas de danos

Placa de cozinhar

Atenção!

- Utilize as zonas de cozedura apenas com o recipiente colocado. Não aqueça panelas ou frigideiras vazias. O fundo da panela é danificado.
- O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.
- Colocar a panela ou a frigideira ao centro, sobre o queimador. Deste modo, o calor da chama do queimador é transferido na perfeição para o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas, assegurando-se uma maior poupança de energia.
- Preste atenção para que os queimadores estejam limpos e secos. A torneira e as tampas dos queimadores têm de estar bem assentes no seu lugar.
- Preste atenção para que a tampa não esteja fechada, quando o fogão é colocado em funcionamento.

Danos no forno

Atenção!

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

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

Danos na gaveta inferior

Atenção!

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

Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica

Ligação de gás

A instalação só pode ser efectuada por um técnico especializado autorizado ou por um técnico especializado do Serviço de Assistência Técnica, de acordo com as instruções indicadas em "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".

Para o técnico especializado autorizado ou Serviço de Assistência Técnica

Atenção!

- As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características, na parte de trás do aparelho. O tipo de gás ajustado de fábrica está identificado com uma estrela (*).
- Antes da colocação do aparelho, verifique as condições de acesso à rede (tipo de gás e pressão do gás) e certifique-se de que o ajuste de gás do aparelho está de acordo com estas condições. Se for necessário alterar os ajustes do aparelho, siga as instruções no capítulo "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".
- Este aparelho não está ligado a uma conduta de gases de exaustão. Deve ser ligado e colocado em funcionamento de acordo com as condições de instalação. Não ligue o aparelho a uma saída de gases de exaustão. É necessário considerar todas as normas de ventilação.

- A ligação de gás deve ser realizada através de uma ligação fixa, ou seja, não móvel (tubagem do gás), ou de um tubo flexível de segurança.
- Se for utilizado o tubo flexível de segurança, prestar impreterivelmente atenção para que o tubo flexível não seja entalado ou recalçado. O tubo flexível não pode entrar em contacto com superfícies quentes.
- A tubagem do gás (tubo do gás ou tubo flexível de segurança) pode ser ligada ao lado direito ou esquerdo do aparelho. A ligação deve dispor de um mecanismo de fecho de fácil acesso.

Problemas na instalação de gás / cheiro a gás

Se sentir cheiro a gás ou constatar que existem problemas na instalação de gás, deve

- fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás;
- apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros;
- desligar aparelhos eléctricos, incluindo lâmpadas;
- abrir as janelas e arejar bem o espaço;
- chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta

Não desloque o aparelho segurando na tubagem do gás; ela pode ficar danificada. Perigo de fuga de gás! Não desloque o aparelho segurando no manípulo da porta. As dobradiças da porta e o manípulo poderiam ficar danificados.

Ligação eléctrica

Atenção!

- Solicite a colocação do aparelho ao seu Serviço de Assistência Técnica. Para a ligação é necessário um fusível 16 A. O aparelho está concebido para o funcionamento a 220-240 V.
- Se a tensão da rede eléctrica descer além dos 180 V, o sistema de ignição eléctrico não funciona.
- Se o aparelho for incorrectamente ligado e surgirem danos, é anulado o direito à garantia.
- 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.

Para o Serviço de Assistência Técnica

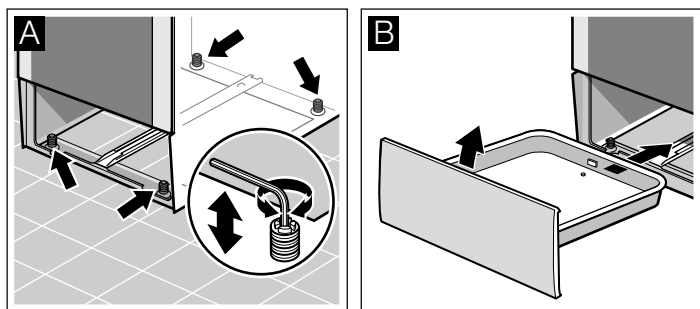
Atenção!

- O aparelho deve ser ligado de acordo com os dados na placa de características.
- Ligue o aparelho apenas a uma ligação eléctrica que corresponda aos regulamentos em vigor. A tomada deve ser facilmente acessível, para que o aparelho possa ser desligado da rede eléctrica em caso de necessidade.
- É necessário providenciar a existência de um sistema de corte de múltiplos pinos.
- Nunca utilize cabos de extensão ou fichas de contactos múltiplos.
- Por razões de segurança, este aparelho só pode ser ligado a uma ficha com ligação à terra. Se a ligação à terra não corresponder aos regulamentos, não está garantida a protecção contra perigos eléctricos.
- Para a ligação do aparelho, deve utilizar-se um cabo do tipo H 05 W-F ou um cabo equivalente.

Nivelar o fogão

Coloque o fogão directamente no chão.

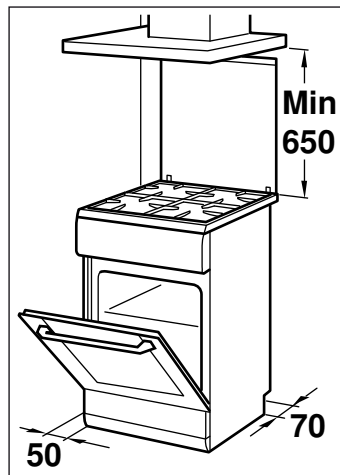
1. Puxe a gaveta de rodapé para fora e retire-a, puxando-a para cima. Os pés reguláveis encontram-se à frente e atrás, na parte interior do rodapé.
2. Rode os pés com a chave sextavada para cima ou para baixo, conforme necessário, até o fogão ficar nivelado (figura A).
3. Insira novamente a gaveta de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



Fixação à parede

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

Colocação do aparelho



- O aparelho deve ser colocado de acordo com as dimensões indicadas e directamente sobre o chão da cozinha. O aparelho não deve ser colocado sobre qualquer outro objecto.
- A distância entre o bordo superior do fogão e o bordo inferior do exaustor deve corresponder às especificações do fabricante do exaustor.
- Preste atenção para que o aparelho não volte a ser deslocado após a colocação. A distância entre o queimador forte ou o queimador wok e as frentes adjacentes dos móveis ou a parede tem de ser de, no mínimo, 50 mm.

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 da porta de vidro. Fixe a porta e, se existente, a tampa aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

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.

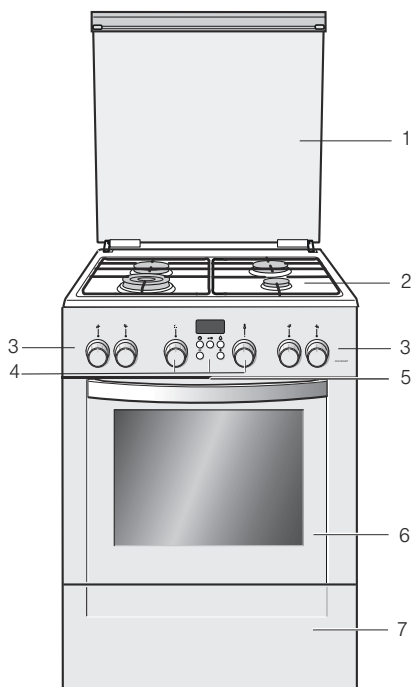
Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

O seu novo fogão

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo fogão. Explicamos como funciona o painel de comando, a placa de cozinhar e os elementos individuais de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Generalidades

A versão depende do respectivo modelo.

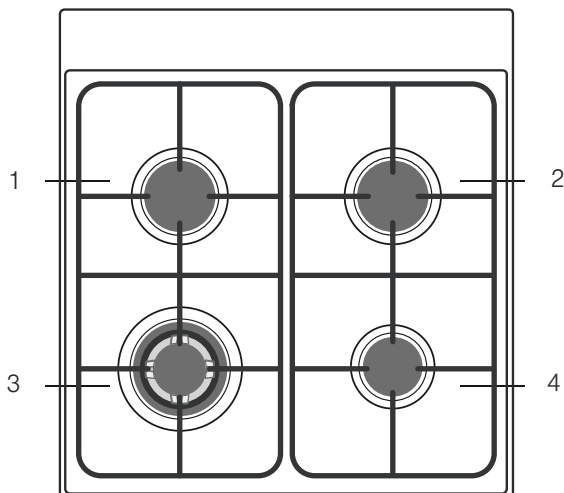


Esclarecimentos

1	Tampa
2	Placa de cozinhar
3	Botão do queimador
4	Selector de funções, teclas de comando e painel, selector de temperatura
5	Arrefecimento do aparelho
6	Porta do forno
7	Gaveta inferior

Área de cozedura

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



Esclarecimentos

1	Queimador normal
2	Queimador normal
3	Queimador wok
4	Queimador económico

Placa de cozinhar

Queimador económico 1 kW

Placa de cozinhar normal 1,7 kW

Queimador wok 3,6 kW

Diâmetro da panela ou da frigideira

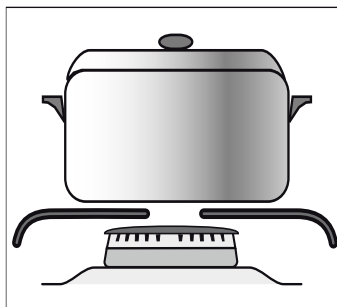
12-18 cm

18-24 cm

24-28 cm

O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.

Colocar a panela ou a frigideira ao centro, sobre o queimador. Deste modo, o calor da chama do queimador é transferido na perfeição para o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas, assegurando-se uma maior poupança de energia.



Botão do queimador

Com os quatro botões dos queimadores pode ajustar a potência de aquecimento das zonas de cozedura.

Posições

Posições	Função/Fornos a gás
○ Posição neutra	Forno desligado.
☆ Posição de ignição	Posição de ignição
🔥 Faixa de ajuste	Chama grande = ajuste mais forte Chama económica = ajuste menor

No final da faixa de ajuste encontra-se um batente. Não deve continuar a rodar.






O forno

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

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe ajustar o tipo de aquecimento pretendido.

O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda.




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

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

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






Selector de temperatura

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

Posição	Significado	
 Posição zero	O forno não aquece.	
50-270	Intervalo de temperatura	A temperatura no interior do aparelho em °C.
- - -	Níveis de potência do grelhador	Os níveis de potência do grelhador para grelhar, pequenas  e grandes  quantidades. - = nível 1, fraco - = nível 2, médio - = nível 3, forte

Teclas e indicação

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

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

O interior do aparelho

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

Lâmpada do forno

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

Turbina de arrefecimento

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

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

Atenção!

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

Porta do forno - Medidas de segurança adicionais

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

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

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

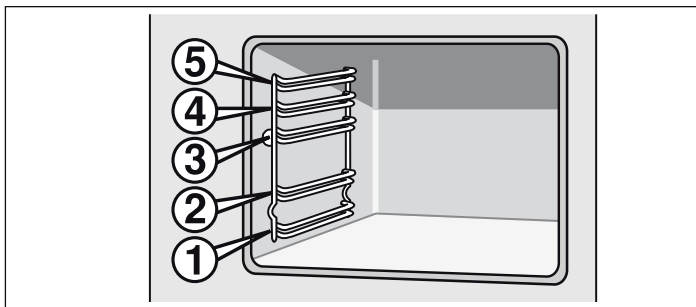
O seu acessório

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

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

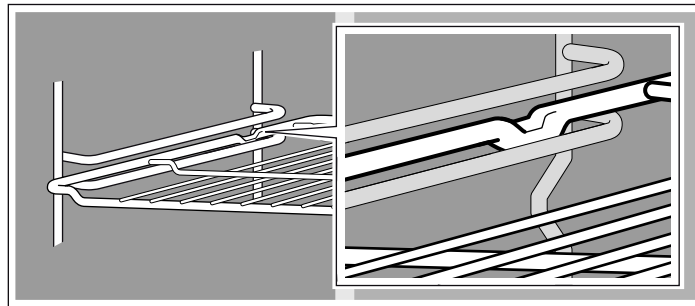
Inserir o acessório

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



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

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



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

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



Grelha

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

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



Tabuleiro em esmalte

Para bolos e bolachas.

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

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno ou placa de cozinhar a gás. 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 \ominus e três zeros acendem-se no visor. Acerte a hora.

1. Prima a tecla \ominus .

O visor indica a hora 12h00 e o símbolo \ominus 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. O ideal é aquecê-lo durante uma hora com o Calor superior/ inferior a 240 °C. Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

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

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

Desligue o forno passada uma hora, Rode o selector de funções e o selector de temperatura para a posição zero.

Limpar os acessórios

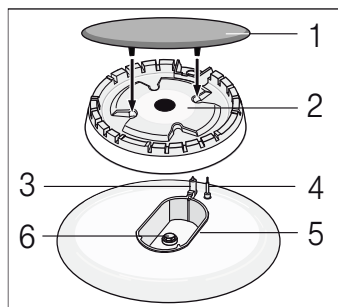
Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador

Limpe a tampa do queimador (1) e a torneira (2) com água e detergente da loiça. Seque cuidadosamente as peças individuais.

Coloque novamente a torneira e a tampa do queimador sobre o anel do queimador (5). Nessa ocasião, assegure-se de que o isqueiro (3) e o perno de protecção da chama (4) não ficam danificados.

O injector (6) deve estar seco e limpo. Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira.



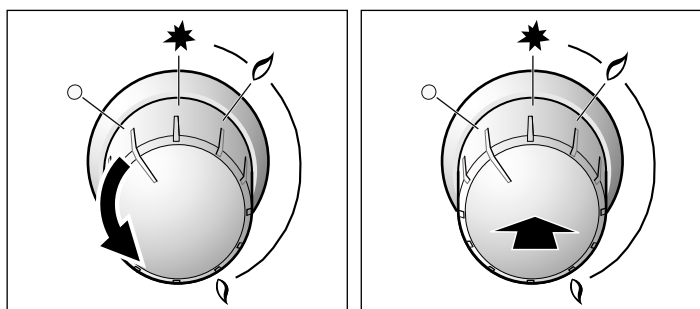
Regular a placa de cozinhar

A sua placa de cozinhar está equipada com quatro queimadores a gás. Passa-se a descrever como poderá acender os queimadores a gás e regular o tamanho da chama.

Acende desta forma o queimador

Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira. As aberturas na torneira devem estar sempre desimpedidas. Todas as peças devem estar secas.

1. Abra a tampa. A tampa deve estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Rode o selector da zona de cozedura pretendida para a esquerda, para a posição de ignição . A ignição começa.
3. Prima o botão do queimador e mantenha-o premido durante 1-3 segundos. O queimador acende.



A protecção de ignição é activada. Se a chama de gás se apagar, a entrada de gás é automaticamente interrompida pelo sistema de protecção de ignição.

Tabela - Cozinhar

Escolha o tamanho da panela adequado para cada zona de cozedura. O diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por essa razão, é possível que haja diferenças. Poderá avaliar por si mesmo o tempo de cozedura ideal.

Os minerais e as vitaminas são destruídos muito rapidamente durante a cozedura. Por essa razão, utilize pouca água. Deste modo, é possível conservar as vitaminas e os minerais. Escolha tempos de cozedura curtos, para que os legumes permaneçam estaladiços e nutritivos.

Exemplo	Alimentos	Zona de cozedura	Posição de aquecimento
Derreter	Chocolate, manteiga, margarina	Queimador económico	Pequena chama
Aquecer	Caldos, legumes enlatados	Queimador normal	Pequena chama
Aquecer e manter quente	Sopas	Queimador económico	Pequena chama
Estufar*	Peixe	Queimador normal	Entre chama grande e pequena
Estufar*	Batatas e outros legumes, carne	Queimador normal	Entre chama grande e pequena
Cozer*	Arroz, legumes, carnes (com molhos)	Queimador normal	Altura elevada da chama
Assar**	Panquecas, batatas, panados, douradinhos	Queimador wok	Entre chama grande e pequena

*Se utilizar uma panela com uma tampa, reduza o tamanho da chama, mal comece a ferver.

** Para assar sobre o queimador wok, recomendamos a utilização de uma frigideira wok.

4. Ajustar o tamanho da chama pretendido. A chama não está estável entre o ajuste Desligado e o ajuste . Por isso, seleccione sempre um ajuste entre chama grande e pequena.

5. Se a chama se voltar a apagar, repita o processo a partir do passo 2.

6. Desligar zona de cozedura: Rode o botão do queimador para a direita, para a posição Desligado.

Não se deve manter a ignição eléctrica a funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, um minuto. Depois, repita o processo de ignição.

Atenção!

Se, depois de desligar, rodar o botão do queimador no fogão ainda quente, sai gás. +Se não colocar o selector na posição de ignição , a entrada de gás é interrompida após 60 segundos.

O queimador não acende

Em caso de falha de corrente eléctrica ou de velas de ignição húmidas, poderá acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

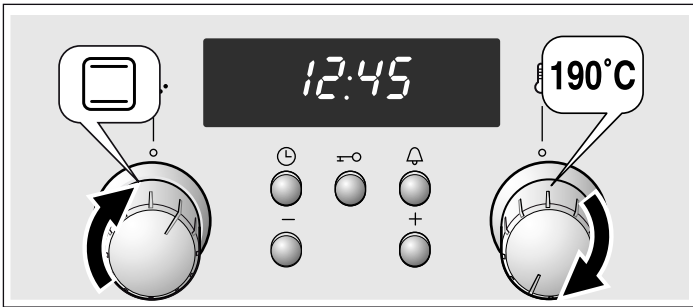
Regular o forno

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.

Tipo de aquecimento e temperatura

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

1. O selector de funções permite-lhe ajustar o tipo 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


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



Alterar as regulações

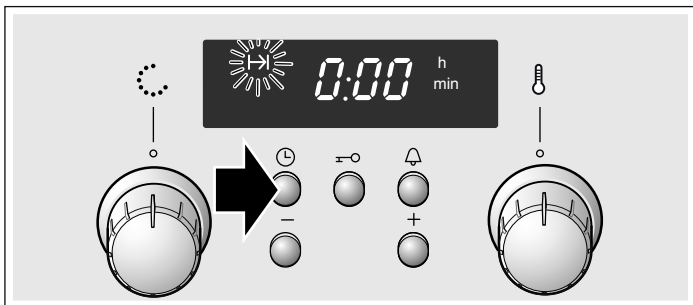
É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respectivo selector.

Desligar o forno automaticamente

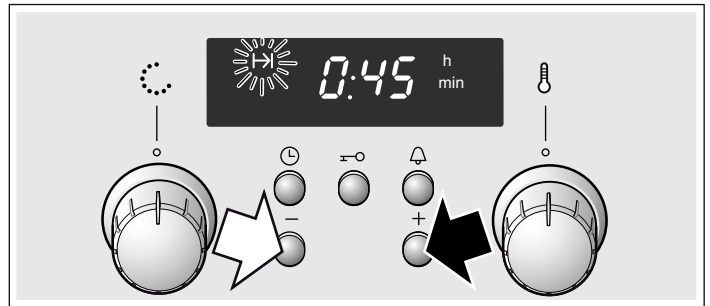
Introduza uma duração (tempo de cozedura) para o seu prato.

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


1. O selector de funções permite-lhe ajustar o tipo de aquecimento pretendido.
2. O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou o nível do grelhador.
3. Premir a tecla do relógio . O símbolo da duração  pisca.



4. Ajustar a duração com a tecla + ou -.
Tecla do + valor sugerido = 30 minutos
Tecla do - 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

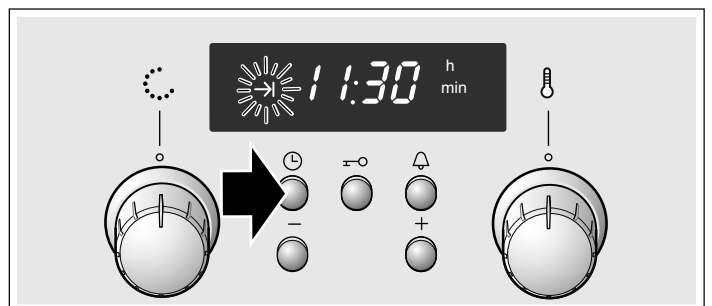
Prima duas vezes a tecla do relógio  e regule conforme descrito no ponto 4.

O forno deve ligar-se e desligar-se automaticamente

Não deixe os alimentos no forno durante demasiado tempo. A carne e o peixe descongelados são facilmente perecíveis.

Exemplo na imagem: Calor superior/inferior, , 200 °C. São 10h45. O prato demora 45 minutos e deve estar pronta às 12h45 .

1. O selector de funções permite-lhe ajustar o tipo de aquecimento pretendido.
2. O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou o nível do grelhador.
3. Premir a tecla do relógio . O símbolo de duração  pisca.
4. Ajustar a duração com a tecla + ou -.
5. Premir a tecla do relógio  até o símbolo  piscar. No painel visualiza o momento em que os alimentos ficam prontos.



6. A tecla + permite atrasar a hora de terminar. A regulação é assumida após alguns segundos. A hora de terminar fica visível no painel até o forno ligar.



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

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

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

Notas

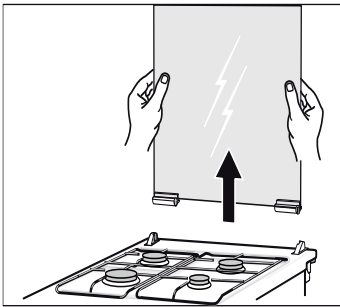
- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar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

Tampa de vidro

Antes de abrir a tampa, remova eventuais derramamentos com um pano.

De preferência, utilize um produto de limpeza para vidros para efectuar a limpeza.

Para efectuar a limpeza, remova a tampa. Para o efeito, agarre a cobertura com ambas as mãos, dos dois lados, e puxe-a para cima.



Superfícies frontais em inox

Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido.

Nas superfícies de aço inoxidável, limpar sempre no sentido das estrias, para que a superfície não fique riscada.

Secar com um pano macio.

Remover sempre de imediato manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo.

Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados.

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.

Caso as dobradiças da tampa se soltem, preste atenção às letras que aí se encontram. A dobradiça com a letra R deve ser montada à direita e a dobradiça com a letra L à esquerda.

Volte a colocar a tampa após a limpeza, na sequência inversa.

Feche a tampa apenas quando as zonas de cozedura estiverem frias.

Produto de limpeza

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

Durante a limpeza da placa de cozinhar, não utilizar

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

Durante a limpeza do forno, não utilizar

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


Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

Queimadores e grelhas de aço dos zonas de cozedura a gás	<p>Não limpar na máquina de lavar loiça.</p> <p>Retire as grelhas de aço e limpe-as com uma esponja, um pouco de água quente e detergente da loiça.</p> <p>Retire a torneira e as tampas dos queimadores. Utilize uma esponja com um pouco de água quente e detergente da loiça para efectuar a limpeza.</p> <p>Certifique-se de que as aberturas de gás na torneira estão limpas e livres de partículas de sujidade.</p> <p>O isqueiros devem ser limpos com uma escova macia. Os queimadores funcionam apenas se os isqueiros estiverem limpos.</p> <p>Remova os restos de alimentos dos anéis do queimador com um pano e um pouco de solução de água quente e detergente.</p> <p>Utilize pouca água. A água não pode chegar ao interior do aparelho.</p> <p>Assegure-se de que as aberturas dos injectores não ficam entupidas ou danificadas durante a limpeza.</p> <p>Secar todas as peças após a limpeza e colocar as tampas dos queimadores exactamente sobre as torneiras dos queimadores. Peças individuais colocadas incorrectamente dificultam o acendimento dos queimadores.</p> <p>A tampa do queimador é de esmalte preto. As temperaturas elevadas podem originar mudanças de cor. Isto não afecta a função dos queimadores.</p> <p>Coloque novamente a grelha de aço.</p>
Placa eléctrica (opção)	<p>Limpar com o lado duro de uma esponja abrasiva e um pouco de produto abrasivo líquido.</p> <p>Após a limpeza, ligar a placa por breves instantes, para efeitos de secagem. Placas húmidas ficam enferrujadas com o decorrer do tempo.</p> <p>Por fim, aplique um produto de conservação.</p> <p>Retire sempre de imediato restos de alimentos e líquidos derramados.</p>
Anel metálico da placa eléctrica (opção)	<p>O anel metálico pode mudar de cor com o decorrer do tempo. É, no entanto, possível restabelecer a cor original.</p> <p>Limpar o anel metálico com o lado duro de uma esponja abrasiva e um pouco de produto abrasivo líquido. Assegure-se de que as superfícies adjacentes não ficam desgastadas. As superfícies podem ficar danificadas.</p>
Botões	<p>Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.</p>
Vidro da porta	<p>Pode ser limpo com um produto de limpeza para vidros.</p> <p>Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou objectos metálicos afiados. Estes podem riscar e danificar a superfície do vidro.</p>
Vedante	<p>Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.</p>
Base do forno, tecto do forno e parede traseira	<p>Limpar com água quente ou água com vinagre.</p> <p>Em caso de forte sujidade: Utilizar produtos de limpeza para fornos apenas se o forno estiver frio. Nunca trate as paredes laterais com os mesmos.</p>
Tampa de vidro da lâmpada do forno	<p>Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.</p>
Acessórios	<p>Molhe-os em solução de água quente com detergente não abrasivo. Limpe-os com uma escova ou uma esponja.</p>
Tabuleiro de alumínio (opção)	<p>Não limpar na máquina de lavar loiça.</p> <p>Nunca utilizar produto de limpeza para fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objecto afiado semelhante.</p> <p>Limpar na horizontal com um pouco de detergente da loiça e um pano de limpeza para vidros húmido ou um pano de microfibras e sem fazer pressão sobre a superfície. Secar com um pano macio.</p> <p>Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados. Riscam o tabuleiro</p>
Protecção para crianças (opção)	<p>Caso esteja aplicada uma protecção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza.</p> <p>Demolhar todas as peças de plástico numa solução de água quente e lavar com uma esponja. Secar com um pano macio.</p> <p>Em caso de forte sujidade, a protecção para crianças deixa de funcionar correctamente.</p>
Gaveta inferior (opção)	<p>Limpar com um pouco de detergente da loiça e um pano húmido. Secar com um pano macio.</p>
Acessórios	<p>Molhe-os em solução de água quente com detergente não abrasivo. Limpe-os com uma escova ou uma esponja.</p>

Limpeza das superfícies de autolimpeza no forno

As paredes laterais possuem um revestimento de cerâmica de autolimpeza. Os salpicos dos alimentos na confecção de bolos ou assados são absorvidos e removidos por este revestimento, enquanto o forno está em funcionamento. Quanto mais elevada a temperatura do forno e mais longo o funcionamento, melhor será o resultado.

Caso a sujidade ainda seja visível após várias utilizações, proceda da seguinte forma:

1. Limpar bem a base do forno, tecto do forno e parede traseira.
2. Regular para calor superior e inferior .
3. Aquecer o forno vazio durante aprox. 2 horas à temperatura máxima.

O revestimento de cerâmica regenera-se. Quando o forno tiver arrefecido, podem então ser removidos resíduos castanhos e pretos com água e uma esponja macia.

Ligeiras diferenças de cor no revestimento não influenciam a função de limpeza automática.

Atenção!

- Nunca utilize produtos de limpeza agressivos. Eles podem riscar ou danificar o revestimento de superfície altamente poroso.
- Não utilize qualquer produto de limpeza para fornos nas superfícies de auto-limpeza. Se, inadvertidamente, algum produto de limpeza para fornos entrar em contacto com estas superfícies, limpe-as imediatamente com uma esponja e água abundante.

Limpar base do forno, tecto do forno e parede traseira

Utilize um pano de enxaguamento com um pouco de solução quente de água e detergente ou com água com vinagre.

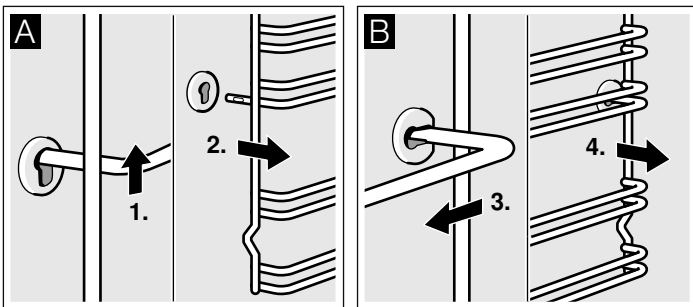
Em caso de forte sujidade, o melhor é utilizar um esfregão metálico de aço inoxidável e produtos de limpeza para fornos. Utilizar produtos de limpeza para fornos apenas se o forno estiver frio. Nunca trate as superfícies de autolimpeza com um esfregão metálico de aço inoxidável ou com produtos de limpeza de fornos.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

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

Desengatar as estruturas de suporte

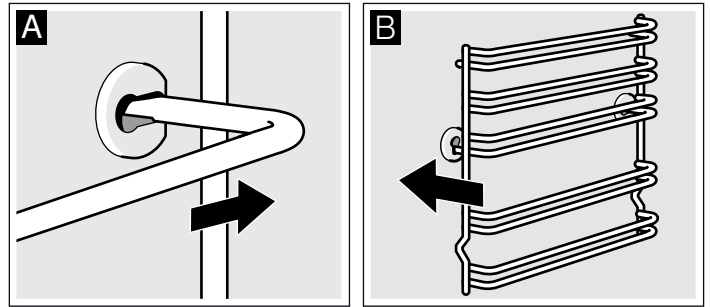
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

1. Insira primeiro a estrutura na bucha de trás, empurre um pouco para trás (figura A)
2. e depois engate na bucha da frente (figura B).

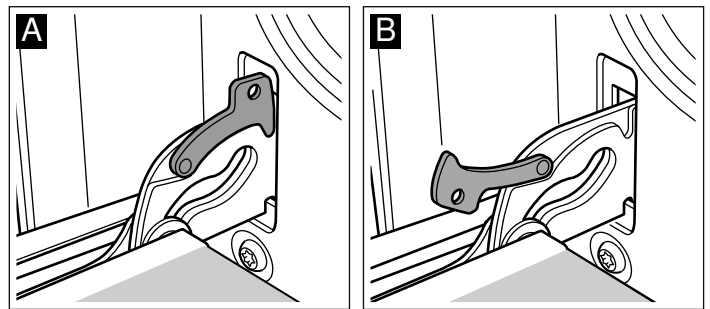


As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. Certifique-se de que, como na figura B, os níveis 1 e 2 estão em baixo e os níveis 3, 4 e 5 em cima.

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.

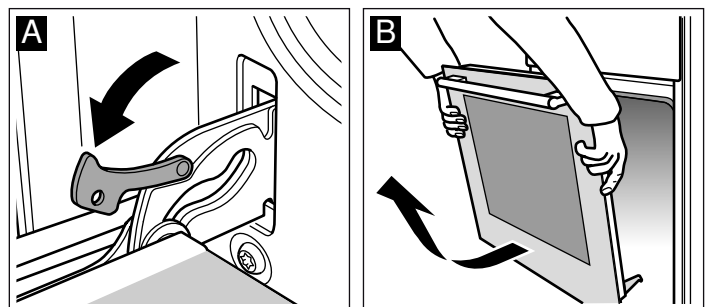


⚠ Perigo de ferimentos!

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

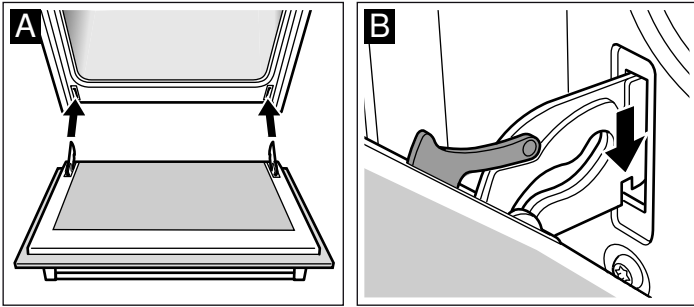
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



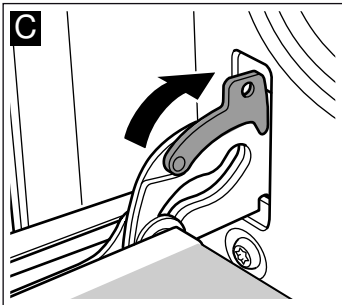
Engatar a porta

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!

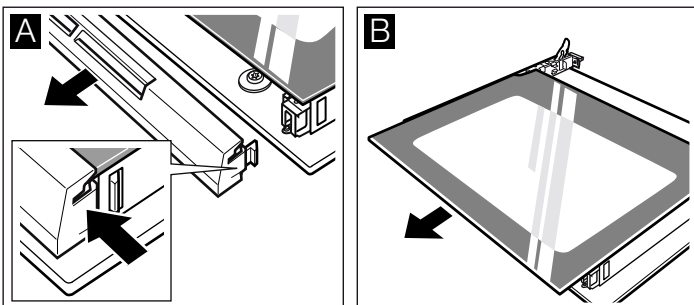
Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

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

Desmontagem

1. Desengatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Desengatar porta do forno*. Deitar a porta do forno, com a pega virada para baixo, num pano.
2. Remover a parte superior da tampa na porta do forno. Para o efeito, premir com os dedos do lado esquerdo e direito. Retirar a tampa (imagem A).
3. Levantar e puxar o vidro superior para fora (imagem B).



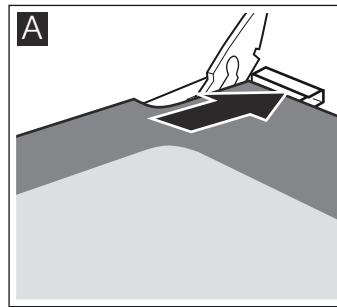
Limpe os vidros com produto de limpeza para vidros e um pano macio.

⚠ Perigo de ferimentos!

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

Montagem

1. Agarrar o vidro superior dos dois lados e inseri-lo inclinado para trás. O vidro deve ser inserido nas aberturas na parte inferior. A superfície lisa deve estar virada para fora, a superfície áspera para dentro. (imagem A).



2. Colocar e pressionar parte superior da tampa na porta do forno. Preste atenção para que os entalhes encaixem correctamente dos lados.
3. Voltar a engatar a porta do forno. Para o efeito, consulte o capítulo *Engatar porta do forno*.

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

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de 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.
O queimador a gás não se acende.	Corte de corrente ou velas de acendimento húmidas.	Acenda o queimador a gás com um isqueiro ou um fósforo.

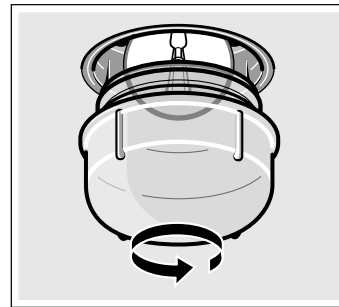
Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 40 Watt, junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado. Use apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

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



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

Tampa de vidro

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupar energia no forno

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

Poupar energia na placa de cozinhar a gás

- Seleccione sempre um tacho com o tamanho correcto para a quantidade que pretende cozinhar. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Tape sempre o tacho com a respectiva tampa.
- A chama de gás tem de estar sempre em contacto com a base do tacho.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Bolos e biscoitos

Formas

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

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

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

Tabelas

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

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

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

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

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

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Massa batida ou lèveda com cobertura seca	Tabuleiro	2		170-190	20-30
Massa batida ou lèveda com cobertura sumarenta, fruta	Tabuleiro	3		170-190	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		190-210	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		160-180	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	3		160-180	60-70
Stollen com 1 kg de farinha	Tabuleiro	3		150-170	90-100
"Strudel", doce	Tabuleiro	2		180-200	55-65
Börek	Tabuleiro	2		180-200	40-50
Pizza	Tabuleiro	2		220-240	25-35

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

Pão e pãezinhos

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

Nunca deite água no forno quente.

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

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido	A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o aro da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, ajuste a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura suculenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza bolos mais delicados com o Calor superior/inferior num único nível. Rebordos sobressaídos de papel antiaderente também podem influenciar a circulação de ar. Corte o papel antiaderente de acordo com o tamanho do tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
O sumo da fruta deitou por fora.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso o tenha.
Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.	Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Esse espaço é suficiente para os bolos crescerem e ganharem cor a toda a volta.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comando ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. O tabuleiro também serve para assados grandes.

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

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

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

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Recomendações para grelhar

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

Grelhe sempre com o forno fechado.

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

Vire as peças a grelhar após $\frac{2}{3}$ do tempo.

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

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

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

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

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca assada	1,0 kg	fechado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bife de vaca	1,0 kg	aberto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, mal passado	1,0 kg	aberto	2		210-230	60
Bifés, bem passados		Grelha	5		3	20
Bifés, rosa 3 cm		Grelha	5		3	15
Carne de vitela						
Carne de vitela assada	1,0 kg	aberto	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de porco						
sem courato (p. ex., cachaço)	1,0 kg	aberto	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
com courato (p. ex., pá)	1,0 kg	aberto	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Corça com osso	1,0 kg	fechado	2		210-230	70
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, média	1,5 kg	aberto	2		170-190	120
Carne picada						
Rolo de carne	aprox. 750 g	aberto	2		200-220	70
Salsichas						
Salsichas	aprox. 750 g	Grelha	4		3	15

Aves

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

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

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

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

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

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

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

Peixe

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

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

forno colocado na barriga do peixe, proporciona mais estabilidade.

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

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

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado. Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.

Pretende verificar se o assado está pronto. Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos. Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado. Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado. Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água. Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Soufflés, gratinados, tostas

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

Coloque os recipientes sempre sobre a grelha.

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

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

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Se forrar o acessório com papel antiaderente, certifique-se de que o papel é resistente às temperaturas indicadas. Corte o papel à medida do preparado.

O resultado depende muito do tipo de produto alimentar. Mesmo antes de ser cozinhado, o produto já pode apresentar um tostado prévio ou não uniforme.

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

Alimentos especiais

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

Retirar o acessório do forno.

Preparação do iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % gordura), deixar arrefecer até aos 40 °C.
2. Deitar 150 g de iogurte (do frigorífico) no leite e mexer bem.
3. Encher os pequenos copos de iogurte com tampa e cobrir com película.
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
logurte	Copos de iogurte com tampa	1		50 °C	6-8 horas
Deixar levedar a massa	Colocar os recipientes resistentes ao calor	na base do forno		aquecer previamente até aos 50 °C Desligar o aparelho e colocar a massa levedada no forno	5-10 minutos 20-30 minutos

Fazer compotas

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

Atenção!

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

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

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

Preparação

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

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

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 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.

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.

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.

Cozer

No caso do bolo de maçã escondida, coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

Bolos em formas de mola de folha-de-flandres:
Coza com o Calor superior/ inferior num só um nível. Em vez da grelha, use o tabuleiro e coloque as formas de mola em cima.

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

Grelhar

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

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Duração, minutos
Tostar pão Pré-aquecer durante 10 minutos	Grelha	5	<input type="checkbox"/>	3	1-2
Sandwich com carne de vitela, 12 unidades* sem pré-aquecer	Grelha + tabuleiro	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Virar após $\frac{2}{3}$ do tempo



9000713541

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

02 101293