

manual de instrucciones

Cocina de pie 3CGX466BQ
Fogão de instalação livre 3CGX466BQ

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	30

Indicaciones de seguridad importantes	4
Causas de daños	7
Daños en el horno.....	7
Daños en el cajón inferior.....	7
Instalación, toma de gas y conexión eléctrica	8
Toma de gas.....	8
Averías en la instalación de gas/olor a gas.....	8
Desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas o el tirador de la puerta.....	8
Conexión eléctrica.....	8
Nivelar la cocina	8
Fijación a la pared.....	8
Instalación del aparato	9
Medidas de seguridad durante el transporte.....	9
Su nueva cocina	9
Generalidades	9
Zona de cocción.....	10
Panel de mando.....	10
El compartimento de cocción	11
Accesorios	11
Introducción de los accesorios.....	11
Antes del primer uso	12
Ajustar la hora	12
Calentar el horno	12
Limpiar los accesorios.....	12
Programar la placa de cocción	12
Primera limpieza de la base y la tapa del quemador.....	12
Encender el quemador de gas	12
Tablas de cocción	13
Recipientes apropiados	13
Advertencias de uso	14
Programar el horno	14
Tipo de calentamiento y temperatura	14
Programar las funciones de tiempo	15
Reloj avisador.....	15
Duración del tiempo de cocción	15
Terminado en Duración	16
Hora.....	16
Seguro para niños	16
Modificar los ajustes básicos	17
Cuidados y limpieza	17
Productos de limpieza	17
Cristal protector superior.....	19
Descolgar y colgar las rejillas	19
Descolgar y colgar la puerta del horno.....	19
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	20
Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad	20
¿Qué hacer en caso de avería?	21
Tabla de averías.....	21
Cambiar la lámpara del techo del horno.....	21
Cristal protector.....	21
Servicio de Asistencia Técnica	22
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	22
Consejos sobre energía y medio ambiente	22
Ahorro de energía con el horno	22
Ahorro de energía con la placa de cocción de gas.....	22

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	22
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	23
Pasteles y repostería.....	23
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	24
Carne, aves, pescado.....	25
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	27
Gratinados y tostadas.....	27
Productos preparados	27
Platos especiales.....	28
Descongelar.....	28
Tostar	28
Acrilamida en los alimentos	29
Comidas normalizadas	29
Hornear	29
Asar al grill	29

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.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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.

No use dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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 se 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!

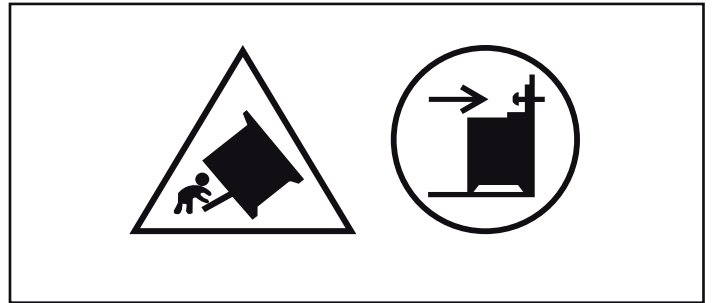
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser 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.

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.

- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Daños en el cajón inferior

¡Atención!

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

Daños en el horno

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

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 cigarros
- 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

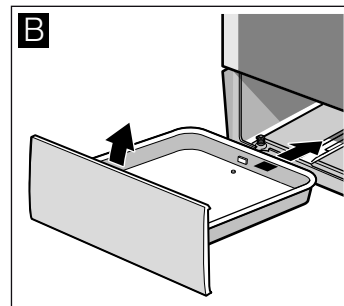
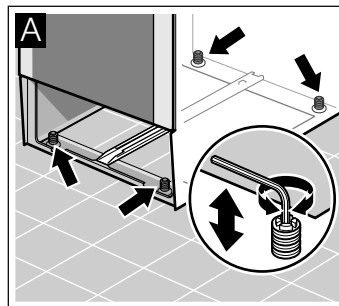
¡Atención!

- 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.

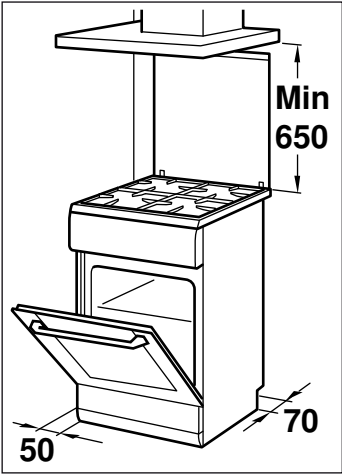
1. Tirar del cajón inferior y sacarlo hacia arriba. El interior del zócalo está provisto de patas de ajuste delanteras y traseras.
2. Subir o bajar las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina (figura A).
3. Volver a introducir el cajón inferior (figura B).



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.

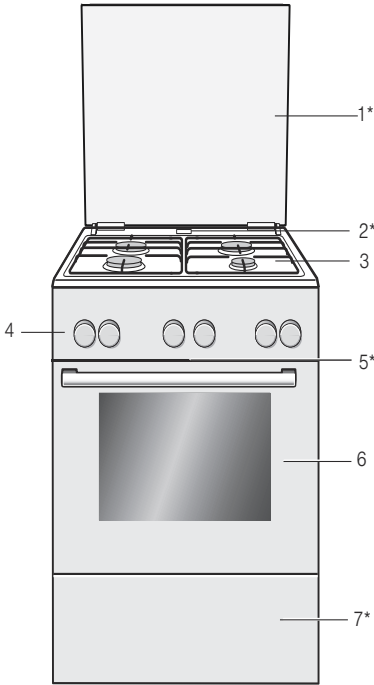
Su nueva cocina

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.

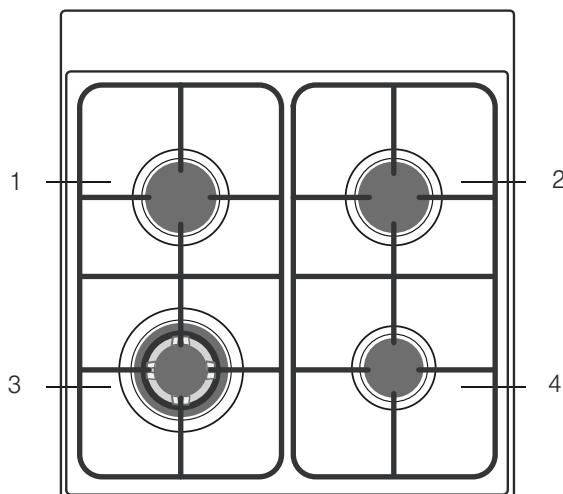


Explicación	
1*	Tapa**
2*	Salida de vapor
¡Atención! Cuando el horno está en funcionamiento, sale vapor caliente por esta abertura.	
3	Placa de cocción**
4	Panel de mando**
5*	Ventilador
6	Puerta del horno**
7*	Moldura cobertora**

* Opcional (disponible en algunos aparatos)
** Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.

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

Panel de mando

En función del modelo del aparato pueden presentarse diferencias en los detalles.

Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno. El mando de funciones puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Posición	Uso
○ Posición cero	El horno se apaga.
☐ Calor superior/inferior	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
☒ Aire caliente*	Para pasteles y repostería hasta en tres niveles.
☐ Calor inferior	Para hornear o dorar. El calor proviene de la resistencia inferior.
☐ Grill con circulación de aire	Para asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
☐ Grill, superficie reducida	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☐ Grill, superficie amplia	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
☐ Descongelar	Para descongelar, p. ej. carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se ajusta una función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Selector de temperatura

El mando de temperatura permite ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Posición	Significado
● Posición Apagado	Horno apagado.
50-270	Margen de temperatura La temperatura del interior del horno en °C.
- - -	Niveles de grill Los niveles para el grill, superficie reducida ☐ y superficie amplia ☐. - = Nivel 1, bajo - = Nivel 2, medio - = Nivel 3, fuerte

Cuando el horno empieza a calentar, se ilumina en el visualizador el símbolo de la temperatura ↓. En las pausas de calentamiento se apaga. En algunos ajustes no se ilumina.

Mandos de la zona de cocción

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

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.

Teclas de manejo y panel indicador

Las teclas de manejo sirven para ajustar más funciones. El panel indicador muestra el valor ajustado.

Tecla	Manejo
Funciones de tiempo	Con ellas se ajusta el reloj avisador , el tiempo de cocción , la duración de la cocción y la hora .
- Menos	Reduce los valores programados.
+ Más	Aumenta los valores programados.
Seguro para niños	Bloqueo y desbloqueo del panel de mando

La función de tiempo que aparece en primer plano en el indicador está indicada por la flecha ► situada delante del símbolo correspondiente. Excepción: el símbolo solo se ilumina en caso de modificaciones en el reloj.

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.

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.



Parrilla

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

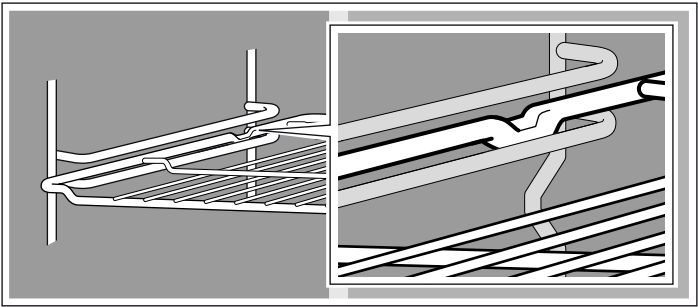
Introducir la parrilla en el horno con el lado abierto en dirección a la puerta del horno y la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada

Para pasteles, pastas y galletas.

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

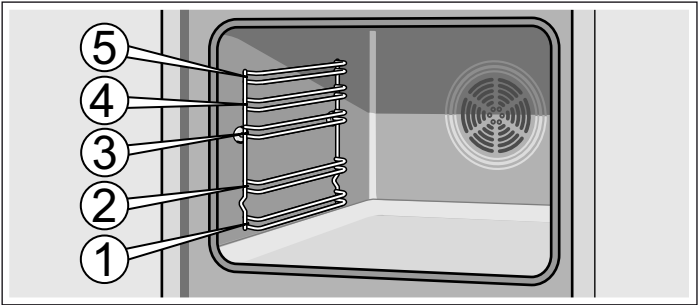


Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no afecta al funcionamiento normal.

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.

Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el compartimento de cocción en 5 alturas diferentes. Introducirlos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el cristal de la puerta.



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

Al introducir un accesorio en el compartimento de cocción, asegurarse de que la curvatura quede detrás del accesorio. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.

Antes del primer uso

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

Ajustar la hora

Tras la conexión en el indicador parpadea el símbolo ☼ y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla ☼.

En el indicador se muestra la hora 12:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha ► aparece delante de ☼.

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. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora

con calor superior e inferior ☐ a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

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. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

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

Programar la placa de cocción

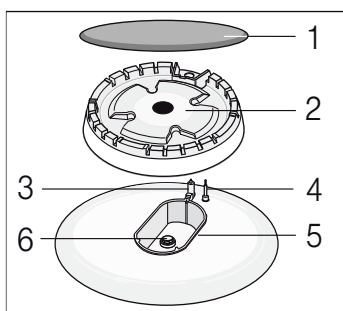
Esta placa de cocción está equipada con cuatro quemadores de gas. En esta guía se ofrece información sobre cómo encender los quemadores de gas y cómo regular la llama.

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.

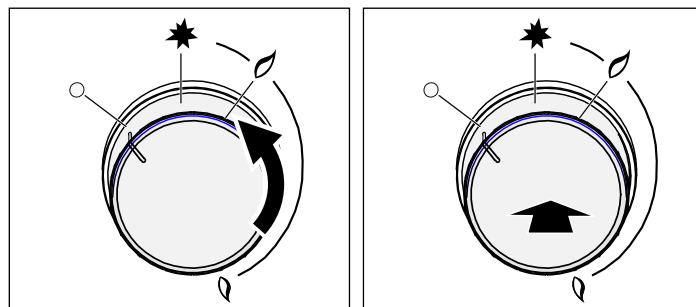
El inyector (6) debe estar seco y limpio. Colocar la tapa del quemador correctamente sobre su base.



Encender el quemador de gas

Colocar siempre la tapa del quemador exactamente sobre el portainyector. Las aberturas del portainyector deben quedar siempre al descubierto. Todas las piezas deben estar secas.

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



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

- 4.** Ajustar el tamaño de llama deseado. La llama no es estable entre la posición 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.** Para terminar la cocción, girar el mando hacia la derecha hasta la posición Apagado ○.

El mando de la zona de cocción no debería accionarse durante más de 15 segundos en la posición de encendido. 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 no se gira el mando de la zona de cocción hasta la posición de encendido ☼, el suministro de gas se interrumpe al cabo de 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.

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.

Cocer con la menor cantidad de agua posible para mantener intactos los minerales y las vitaminas. Seleccionar tiempos de cocción cortos para que las verduras queden al dente y conserven sus nutrientes.

Ejemplo	Alimentos	Zona de cocción	Nivel de cocción
Derretir	Chocolate, mantequilla, margarina	Quemador de bajo consumo	Llama pequeña
Calentar	Caldo, verduras de lata	Quemador estándar Placa de cocción eléctrica**	Llama pequeña 1-2
Calentar y conservar caliente	Sopas	Quemador de bajo consumo Placa de cocción eléctrica**	Llama pequeña 1-2
Cocción al vapor*	Pescado	Quemador estándar Placa de cocción eléctrica**	Llama intermedia 3-4
Rehogar*	Patatas y otras verduras, carne	Quemador estándar Placa de cocción eléctrica**	Llama intermedia 3-4
Cocer*	Arroz, verduras, carnes (con salsas)	Quemador estándar Placa de cocción eléctrica**	Llama grande 5-6
Asar	Crepes, patatas, escalope, varitas de pescado	Quemador intenso** Quemador wok**	Llama intermedia

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

** Opcional. Disponible en algunos aparatos. En función del modelo de aparato. (Para asar en el quemador para wok se recomienda utilizar una sartén Wok).

Recipientes apropiados

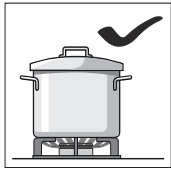
Quemador/placa eléctrica	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Placa eléctrica*	14,5 cm	14,5 cm
Quemador Wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Quemador rápido 3 kW	24 cm	28 cm
Quemador normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Quemador auxiliar 1 kW	12 cm	18 cm

* Opción (para modelos con placa eléctrica)

** Opción (para modelos con quemador Wok)

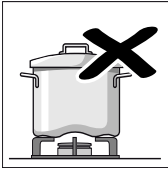
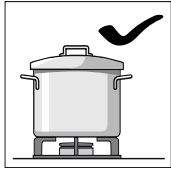
Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



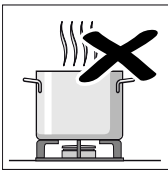
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

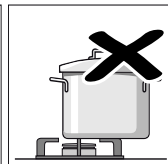
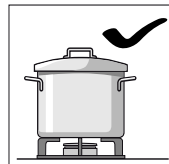


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

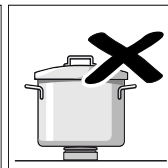
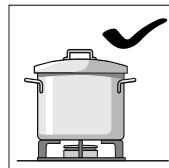
Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.



No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



Colocar siempre el recipiente en el centro del quemador, de lo contrario se podría volcar.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

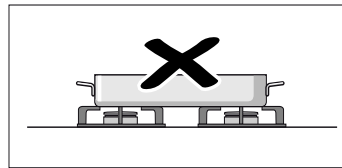
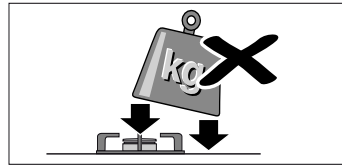
Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.

Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.



Programar el horno

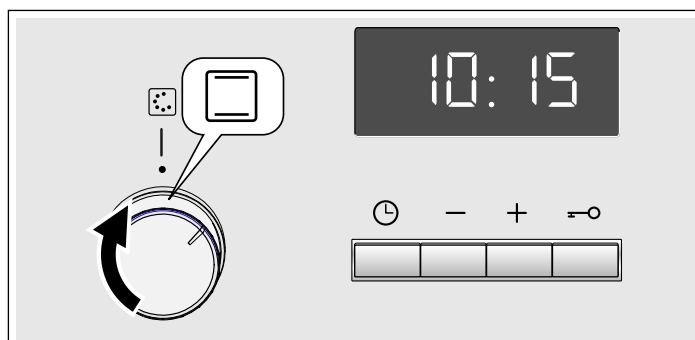
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

Nota: Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

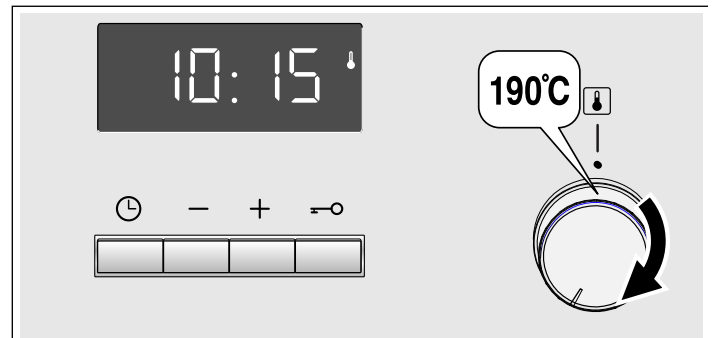
Tipo de calentamiento y temperatura

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

1. El selector de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.



2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno se calienta.

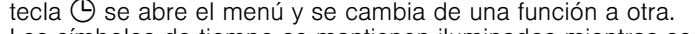
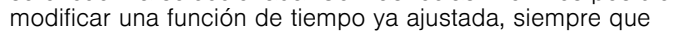
Apagar el horno

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.

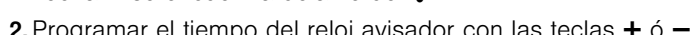
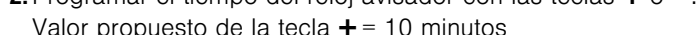
Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. La flecha  muestra qué función de tiempo se encuentra seleccionada. Con las teclas  o  es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .

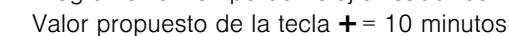
Reloj avisador

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar una vez la tecla .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se encuentra delante de .

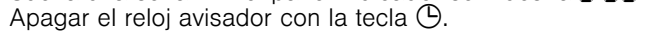
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas o .

Valor propuesto de la tecla  = 10 minutos

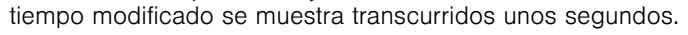
Valor propuesto de la tecla  = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo  y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

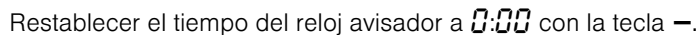
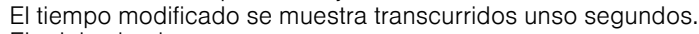
El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra . Apagar el reloj avisador con la tecla .

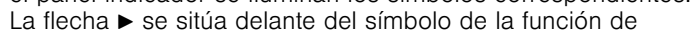
Modificar el tiempo del reloj avisador

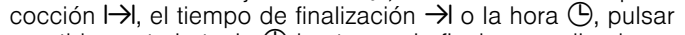
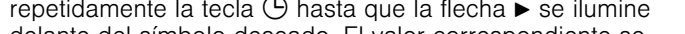
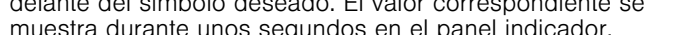
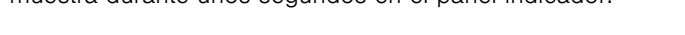
Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas  o . El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a  con la tecla . El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo que está en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha  se ilumine delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Duración del tiempo de cocción

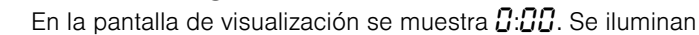
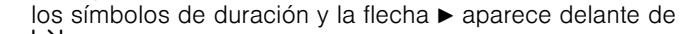
Se puede programar en el horno un tiempo de cocción diferente para cada alimento. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se desconecta automáticamente. De este modo no es necesario aplazar el resto de actividades por miedo a sobrepasar el tiempo de cocción.

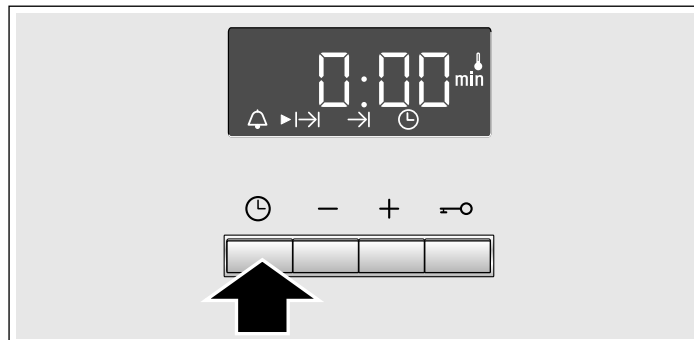
Ejemplo de la imagen: tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.

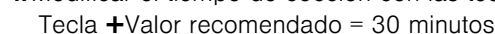
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de control de la temperatura.

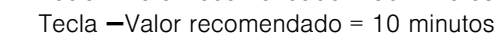
3. Pulsar la tecla dos veces.

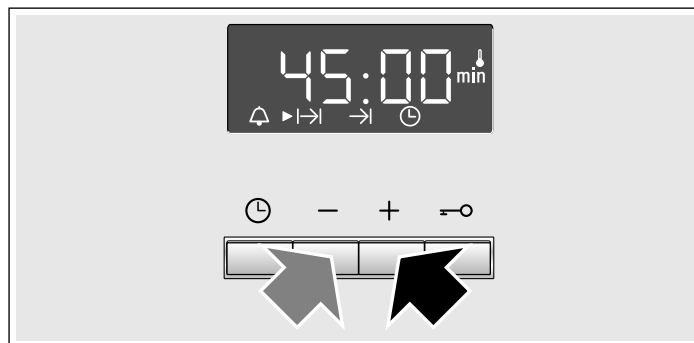
En la pantalla de visualización se muestra . Se iluminan los símbolos de duración y la flecha  aparece delante de .

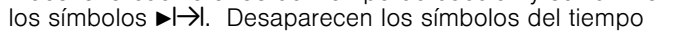


4. Modificar el tiempo de cocción con las teclas o .

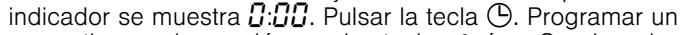
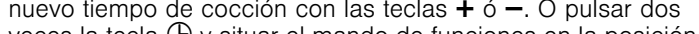
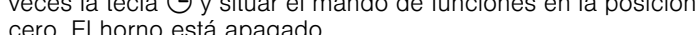
Tecla  Valor recomendado = 30 minutos

Tecla  Valor recomendado = 10 minutos

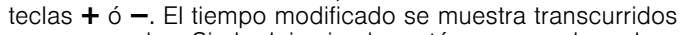


Tras unos minutos se conecta el horno. En el visualizador se muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción y se iluminan los símbolos . Desaparecen los símbolos del tiempo restante.

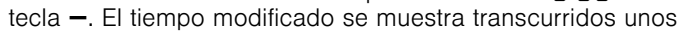
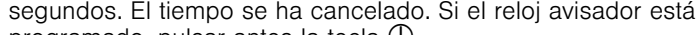
El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra . Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas  o . O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

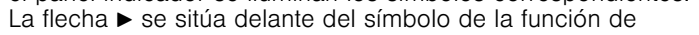
Modificar la duración del tiempo de cocción

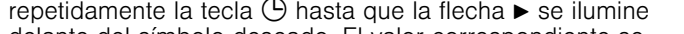
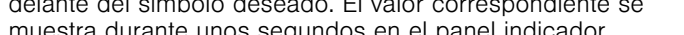
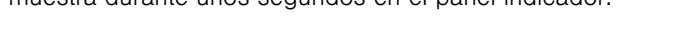
Modificar la duración del tiempo de cocción con las teclas  o . El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Cancelar el tiempo de cocción

Restablecer la duración del tiempo de cocción a  con la tecla . El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El tiempo se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo que está en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha  se ilumine delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Terminado en Duración

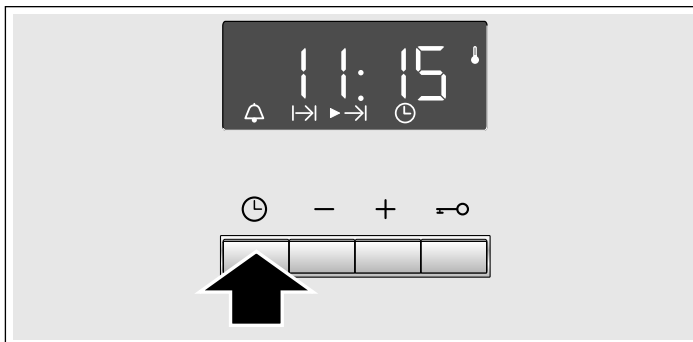
Puede programar en el horno la hora en la que debe estar listo el plato. El horno se enciende automáticamente y vuelve a desconectarse a la hora deseada. Por ejemplo, puede colocar los alimentos por la mañana en el horno y programar el horno para que estén cocinados a mediodía.

Hay que asegurarse de que los alimentos no se estropeen por permanecer en el interior del horno durante un tiempo prolongado.

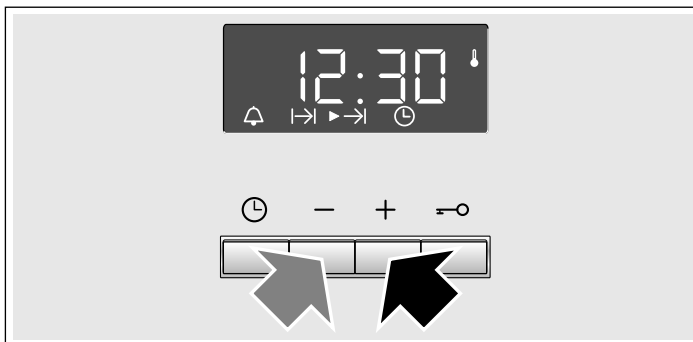
Ejemplo de la figura: hora 10.30, tiempo de cocción 45 minutos y tiempo de desconexión deseado 12.30.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de control de la temperatura.
3. Pulsar la tecla  dos veces.
4. Modificar el tiempo de cocción con las teclas **+** o **-**.
5. Pulsar la tecla .

La flecha  aparece antes de . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



6. Con la tecla **+** o **-** se puede aplazar la hora de Terminado en.



Tras unos segundos, el horno muestra la hora programada y se coloca en posición de espera. En el visualizador se muestra la hora de Terminado en y aparece la flecha  antes del símbolo . Desaparecen los símbolos  y . Al encender el horno se muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción y aparece la flecha  antes del símbolo . Desaparece el símbolo .

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra . Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** o **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con las teclas **+** o **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla . No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización

Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo que está en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha  se ilumine delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador parpadea el símbolo  y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla .

En el panel indicador se muestra la hora .

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

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .

2. Modificar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños activado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Nota: Si hay una placa de cocina conectada, el seguro para niños del horno no influye para nada.

Activación del seguro para niños

No puede haber programada ninguna duración ni hora de finalización del ciclo de cocción.

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado.

Desactivación del seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

Se apaga el símbolo  del indicador. El seguro para niños está desactivado.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Ajustes básicos	Selección 1	Selección 2	Selección 3
1 Indicación de la hora	siempre*	sólo con la tecla 2	-
2 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla **1** durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la hora, p. ej. **1** para la Selección **1**.
2. Modificar el ajuste básico con las teclas **+** ó **-**.
3. Confirmar con la tecla **2**.
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Con la tecla **2** es posible pasar todos los niveles y con las teclas **+** ó **-** modificar el ajuste.
4. Para finalizar pulsar la tecla **1** durante aprox. 4 segundos.
Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

Productos de limpieza

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

Para la limpieza de la placa de cocción

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

Para la limpieza del horno

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

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

Zona	Productos de limpieza
Superficies de acero inoxidable* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. En el caso de las superficies de acero inoxidable, limpiar siempre en paralelo a las vetas naturales. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos de limpieza especiales para superficies de acero inoxidable calientes. Aplique una fina capa de producto con un paño suave.
Superficies esmaltadas, pintadas, de plástico y serigrafías* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.
Cristal protector superior* (según el tipo de aparato)	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. El cristal protector superior puede desmontarse para la limpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Cristal protector superior</i> .
Botones giratorios No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.

* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

Zona	Productos de limpieza
Marco de la placa de cocción	Agua caliente con jabón: No limpiar con rascadores para vidrio, limón o vinagre.
Placa de cocción de gas y soporte para ollas* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón. Usar poca agua, vigilando que esta no penetre en el aparato por la parte inferior de los quemadores. Retirar inmediatamente los alimentos derramados y los restos de comida. El soporte para ollas puede retirarse. Soporte para ollas de hierro fundido*: No lavar en el lavavajillas.
Quemador de gas* (según el tipo de aparato)	Retirar el cabezal del quemador y la tapa y limpiar con agua caliente con un poco de jabón. No lavar en el lavaplatos. Los orificios de salida del gas deben estar siempre libres. Bujías de encendido: cepillo blando pequeño. Los quemadores de gas funcionan solo si las bujías están secas. Secar bien todas las piezas. Al montar de nuevo el quemador, comprobar que las piezas vuelvan a colocarse correctamente. Las tapas del quemador están esmaltadas en negro. Con el tiempo, cambia el color. Esto no afecta al funcionamiento.
Placa eléctrica* (según el tipo de aparato)	Producto abrasivo o esponja: A continuación, calentar brevemente la placa eléctrica para secarla. Las placas húmedas acaban oxidándose con el tiempo. Finalmente, aplicar un producto de conservación. Retirar inmediatamente los alimentos derramados y los restos de comida.
Anillo de la placa eléctrica* (según el tipo de aparato)	Eliminar las decoloraciones tornasoladas del anillo de la placa eléctrica con un producto para la limpieza de acero. No usar ningún producto abrasivo o que raye.
Placa de cocción de vitrocerámica* (según el tipo de aparato)	Cuidados: productos de conservación para la vitrocerámica Limpieza: productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje. ⚠ Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar solo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar, volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.

* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

Zona	Productos de limpieza
Placa de cocción de cristal* (según el tipo de aparato)	Cuidados: productos de conservación para el cristal Limpieza: productos de limpieza adecuados para el cristal. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje. ⚠ Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar solo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar, volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.
Panel de cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar el rascador para vidrio. La puerta puede extraerse para realizar la limpieza con más comodidad. Consultar al respecto el capítulo <i>Montaje y desmontaje de la puerta del horno</i> .
Seguro para niños* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. Si la puerta del horno lleva incorporado un seguro para niños, este debe quitarse antes de la limpieza. El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.
Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Zona de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. ⚠ Utilizar la función de autolimpieza en las superficies autolimpiantes. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> . Atención: Nunca utilice productos de limpieza para cocinas para las superficies autolimpiantes.
Cristal protector de la bombilla del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Armazón	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. Los armazones pueden extraerse para la limpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Colocación y extracción de los armazones</i> . Carriles telescópicos* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No remojar ni meter en el lavavajillas o limpiar mediante autolimpieza. Esto puede dañar los armazones y limitar su función.

* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

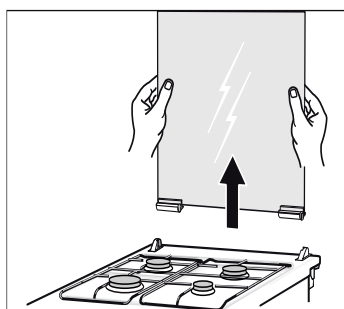
Zona	Productos de limpieza
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo. Bandeja de aluminio*: (según el tipo de aparato) Secar con un paño suave. No lavar en el lavaplatos. No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con cuchillos ni objetos afilados similares. No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Asador giratorio* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas. Termómetro de carne* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas.
Cajón del zócalo* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)	

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.



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.

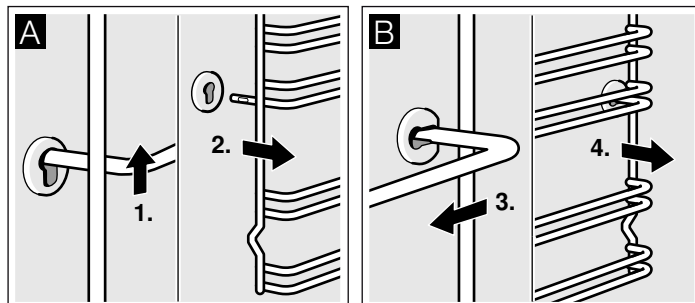
No cerrar la tapa superior hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

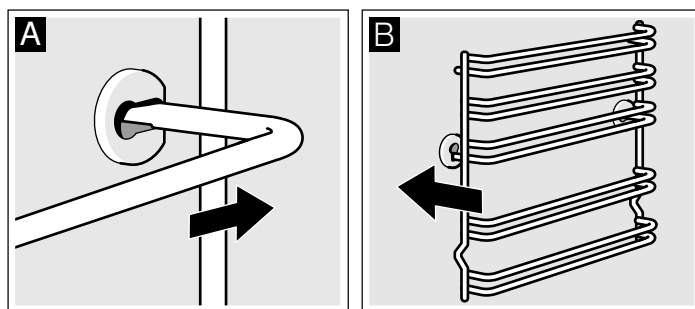
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante
4. y extraerla (figura B).



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).

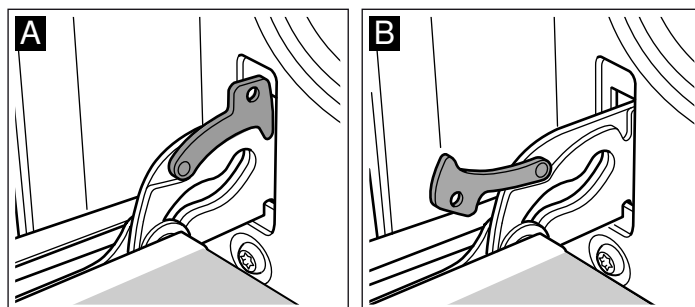


Las rejillas se ajustan a la izquierda y derecha. Tener cuidado, tal y como se indica en la imagen, de que las alturas 1 y 2 queden debajo y las alturas 3, 4 y 5 arriba.

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.



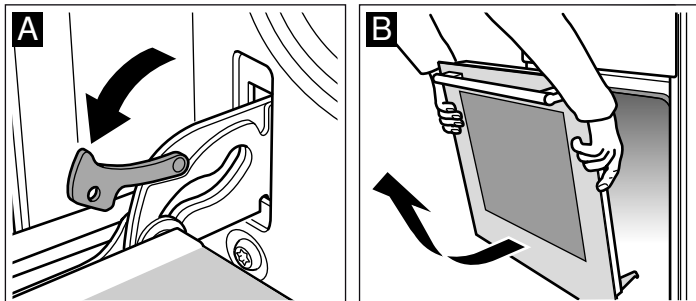
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

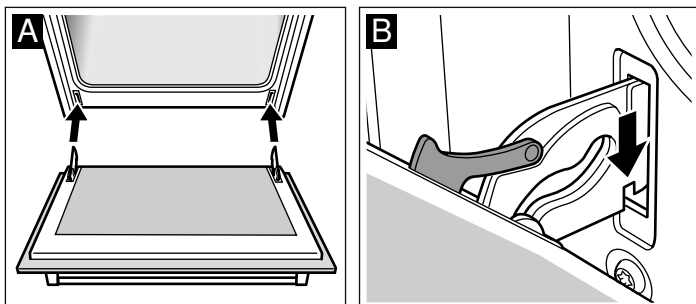
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



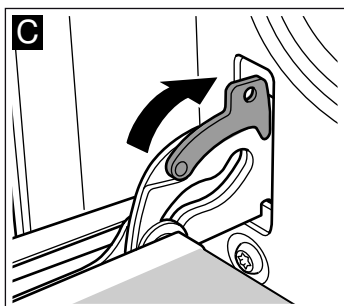
Colgar la puerta

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!

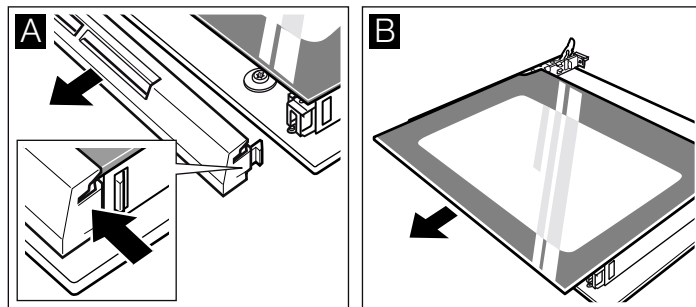
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

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).



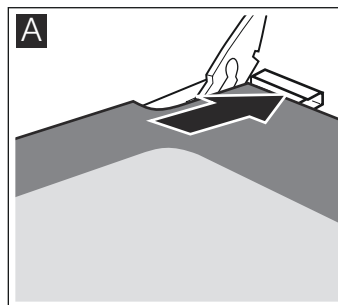
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡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.

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.

¿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.

Mensajes de error

Cuando en el panel indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla **⏻**. El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar si alguna tecla se ha atascado, está cubierta o sucia.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

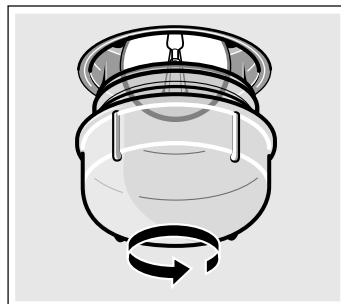
Cambiar la lámpara del techo del horno

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 pro-
ducto.

N.º de fabrica-
ción.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorro de energía con el horno

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

Ahorro de energía con la placa de cocción 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 el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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 en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	3		160-180	50-60
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	60-70
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3		140-160	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarmable	3		150-170	50-60
Bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1		170-190	70-90
Pastel salado*	Molde desarmable	1		180-200	50-60

* Dejar que el pastel se enfríe durante unos 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

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

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja de aluminio	3		150-170	10-20
Pastas de té (precalentar)	Bandeja de aluminio	2		150-170	20-30
Almendrados	Bandeja de aluminio	3		110-120	30-40
Merengues	Bandeja de aluminio	3		80-100	100-190
Ensaimada	Bandeja de aluminio	2		200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de aluminio	3		190-210	20-30

Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

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

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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

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

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

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

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

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

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

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

Consejos y advertencias para asar al grill

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

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

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

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

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de vacuno						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lomo de buey	1,0 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		210-230	50
Bistecs, hechos		Parrilla	5		3	20
Bistecs, medio hechos, 3 cm de grosor		Parrilla	5		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		210-230	70
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		150-170	120
Carne picada						
Asado de carne picada	de 750 g de carne	abierto	1		170-190	70
Salchichas						
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla	4		3	15

Ave

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

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ 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 en minutos
Pollo, mitades	de 400 g cada uno	Parrilla	2		200-220	40-50
Piezas de pollo	de 250 g cada una	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	90-100
Ganso, entero	3,0 kg	Parrilla	2		150-170	110-130
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada uno	Parrilla	2		180-200	90-100

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 en minutos
Pescado, entero	de aprox. 300 g	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Parrilla	2		170-190	50-60
Ventresca pescado, 3 cm de grosor	de aprox. 300 g	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 en 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 patata, ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		150-170	50-60
Tostadas					
Gratinar tostadas 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 en minutos
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja de aluminio	3		180-200	35-45
Patatas fritas	Bandeja de aluminio	3		190-210	25-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Parrilla	2		190-210	15-20

Platos especiales

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

Retirar primero los accesorios, las rejillas de colocación o las guías correderas del compartimento de cocción.

Preparar yogur

- 1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
- 2. Mezclar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico).
- 3. Verterlo en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.

- 4. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
- 5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

- 1. La pasta de levadura se prepara de la forma habitual, se introduce en un recipiente resistente al calor de cerámica y se cubre.
- 2. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
- 3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

Plato	Recipientes		Tipo calen- tam.	Temperatura	Duración
Yogur	Tazas o tarros	en la base del com- partimento de coc- ción		Precalentar a 100 °C encender solamente la lám- para de iluminación del horno	15 minutos 8 horas
Dejar levar la masa de levadura	Recipiente resis- tente al calor	en la base del com- partimento de coc- ción		Precalentar a 50 °C Desconectar el aparato e introducir en el comparti- mento de cocción	5-10 min. 20-30 min.

Descongelar

Extraer los alimentos del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.
Cumplir las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.
Colocar las aves en el plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece apagado

Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.
Dejar que se escurran y se sequen del todo.
Introducir la bandeja de aluminio en la altura 4 y la parrilla en la altura 2.

Cubrir la bandeja de aluminio y la parrilla con papel de hornear o papel apergaminado.
Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Fruta y hierbas	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	2+4		80	aprox. 5
800 g de tiras de pera	2+4		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	2+4		80	aprox. 1½

Acrilamida en los alimentos

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

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

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.
Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Hornear
Para pastel de manzana cubierto, colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.
Pasteles en moldes desarmables de hojalata:
Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja de horno en vez de la parrilla y colocar encima los moldes desarmables.

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

Asar al grill

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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calen- tam.	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas Precalentar durante 10 minutos	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja de horno	4		3	25-30

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

Instruções de segurança importantes	31	Eliminação ecológica	49
Causas de danos	34	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	50
Danos no forno	34	Bolos e biscoitos	50
Danos na gaveta inferior	34	Sugestões para cozer bolos.....	51
Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica	34	Carne, aves, peixe	52
Ligação de gás	34	Conselhos para assar e grelhar	54
Problemas na instalação de gás / cheiro a gás	34	Soufflés, gratinados, tostas.....	54
Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta	35	Produtos pré-confeccionados	54
Ligação eléctrica.....	35	Pratos especiais.....	55
Nivelar o fogão.....	35	Descongela.....	55
Fixação à parede	35	Desidratar.....	55
Colocação do aparelho	35	Acrilamida nos alimentos	56
Medidas a considerar durante o transporte.....	35	Refeições de teste	56
O seu novo fogão	36	Cozer.....	56
Generalidades	36	Grelhar	56
Área de cozedura	36		
Painel de comandos	37		
O interior do aparelho.....	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		
Regular a placa de cozinhar	39		
Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador.....	39		
Acender os queimadores a gás	39		
Tabela - Cozinhar	39		
Recipientes apropriados	40		
Advertências para utilização.....	40		
Programar o forno	41		
Tipo de aquecimento e temperatura.....	41		
Programar as funções de tempo	41		
Alarme.....	41		
Tempo de cozedura	41		
Tempo de duração Termina em	42		
Hora.....	43		
Fecho de segurança para crianças	43		
Modificar as regulações de base	43		
Manutenção e limpeza	44		
Produto de limpeza	44		
Tampa de vidro	46		
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	46		
Engatar e desengatar a porta do forno.....	46		
Desmontar e montar os vidros da porta	47		
Porta do forno - Medidas de segurança adicionais.....	47		
Uma anomalia, que fazer?	48		
Tabela de anomalias.....	48		
Substituir a lâmpada no tecto do forno.....	48		
Tampa de vidro	48		
Serviço de Assistência Técnica	49		
Número E e número FD	49		
Conselhos energéticos e ambientais	49		
Poupar energia no forno	49		
Poupar energia na placa de cozinhar a gás	49		

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.

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

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.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

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. Afafe 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 uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Durante o funcionamento as superfícies do aparelho ficam quentes. Não tocar nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- A 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.

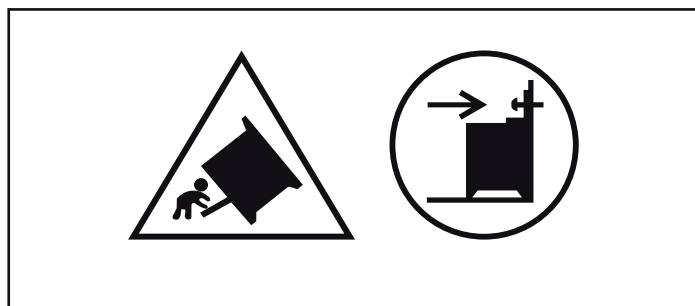
Perigo de ferimentos!

- 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.

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

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

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

Danos na gaveta inferior

Atenção!

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

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 recalcado. 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

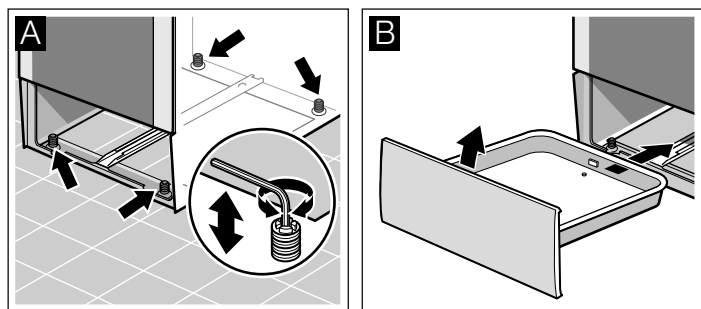
Atenção!

- 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.

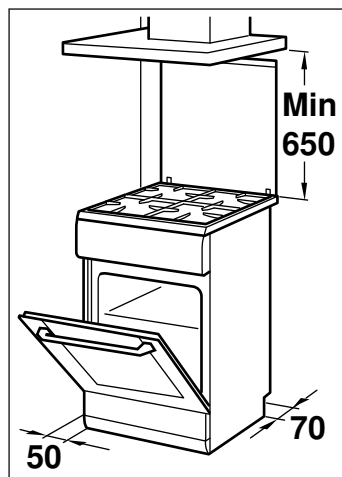
1. Puxe a gaveta de rodapé para fora e retire-a, puxando-a para cima. Os pés reguláveis encontram-se à frente e atrás, na parte interior do rodapé.
2. Rode os pés com a chave sextavada para cima ou para baixo, conforme necessário, até o fogão ficar nivelado (figura A).
3. Insira novamente a gaveta de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

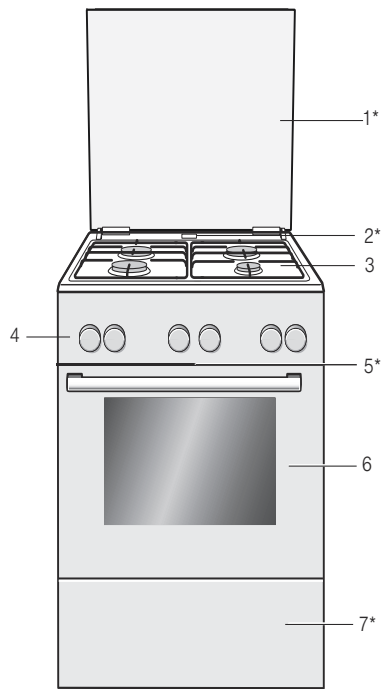
O seu novo fogão

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.

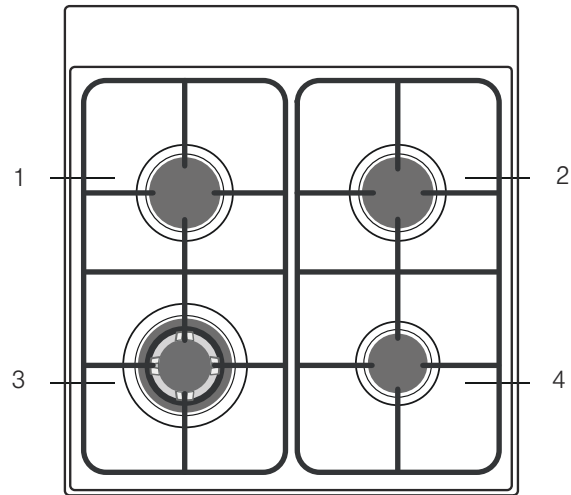
Generalidades

A versão depende do respectivo modelo.



Área de cozedura

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



Esclarecimentos	
1*	Tampa**
2*	Saída de vapor
Atenção! Quando o forno estiver em funcionamento, sai vapor quente neste local	
3	Placa de cozinhar**
4	Painel de comandos**
5*	Ventoinha de arrefecimento
6	Porta do forno**
7*	Gaveta de rodapé**

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

* Opcional (disponível em alguns aparelhos)
** Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.

Painel de comandos

Poderão ocorrer diferenças de pormenor em função do modelo.

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno. Pode rodar o selector de funções para a direita ou para a esquerda.

Posição	Utilização
Posição zero	O forno está desligado.
Calor superior/ inferior	Para bolos, soufflés e assados magros, por ex., de carne de vaca ou caça, num único nível. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
Ar quente circulante*	Para bolos e biscoitos em um a três níveis.
Calor inferior	Para dar uma cozedura final ou alourar. O calor vem de baixo.
Grelhar com ar circulante	Para assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência para grelhar e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
Grelhar, pequenas quantidades	Para grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, torradas e postas de peixe. A zona central da resistência fica quente.
Grelhar, grandes quantidades	Para grelhar bifes, salsichas, torradas e peixe. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
Descongela	Para descongelar p. ex., carne, aves, pão e bolos. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

Ao regular o aparelho, a lâmpada do forno acende-se.

Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura e a potência do grelhador.

Posição	Significado
Posição Desligado	O forno está desligado.
50-270 Intervalo de temperatura	A temperatura no interior do aparelho em °C.
- - - Potências do grelhador	As potências do grelhador para grelhar, pequenas e grandes quantidades. - = nível 1, fraco - = nível 2, médio - = nível 3, forte

Quando o forno aquece, o símbolo da temperatura acende-se no visor, apagando-se durante as pausas de aquecimento. Em algumas regulações, ele não acende.

Botão do queimador

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

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.

Teclas de comando e painel de indicações

As teclas de comando servem para ajustar outras funções. O painel de indicações mostra os valores regulados.

Tecla	Utilização
Funções de tempo	Ajuste o temporizador , o tempo de cozedura , o tempo de duração até à posição de pronto ou a hora .
- Baixa	Diminui os valores programados.
+ Elevada	Aumenta os valores programados.
Fecho de segurança para crianças	Bloquear/ desbloquear o painel de comandos

A função de tempo que se encontra em primeiro plano no visor é indicada pela seta antes do símbolo correspondente. Exceção: o símbolo apenas acende se forem realizadas alterações no relógio.

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.

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.



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 .



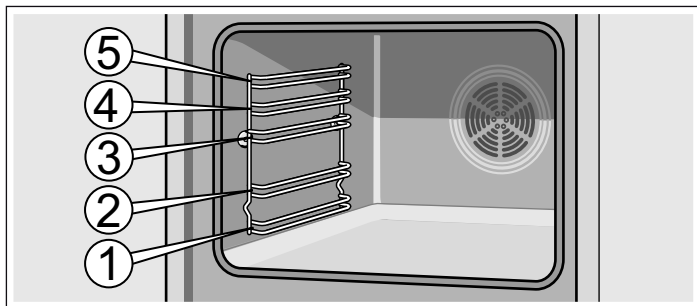
Tabuleiro em esmalte

Para bolos e bolachas.

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

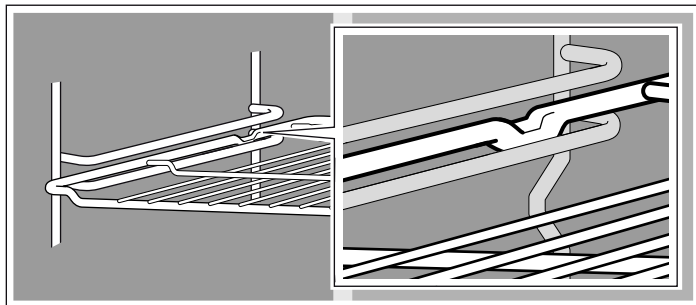
Inserir o acessório

Pode inserir o acessório no interior do aparelho em 5 níveis diferentes. Insira o acessório sempre até ao batente, para que não toque no vidro da porta.



O acessório pode ser puxado para fora até aprox. metade, até encaixar, podendo assim retirar facilmente o prato do aparelho.

Ao inserir o acessório no interior do aparelho, certifique-se de que a saliência do acessório está na parte de trás. Só assim é que encaixa.



Nota: Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Quando voltar a arrefecer, a deformação desaparece. Tal não afecta, no entanto, a sua função.

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.

Antes da primeira utilização

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

Acertar a hora

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

1. Prima a tecla .

No visor aparece a hora 12h00. Os símbolos de tempo acendem-se, a seta ► encontra-se antes de .

2. Acerte a hora com as teclas + e -.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Aquecer o forno

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

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

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

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

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

Limpar os acessórios

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

Regular a placa de cozinhar

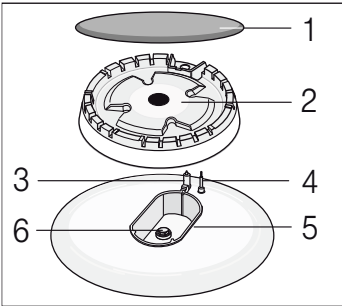
A sua placa de cozinhar está equipada com quatro queimadores a gás. Passa-se a descrever como poderá acender os queimadores a gás e regular o tamanho da chama.

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.

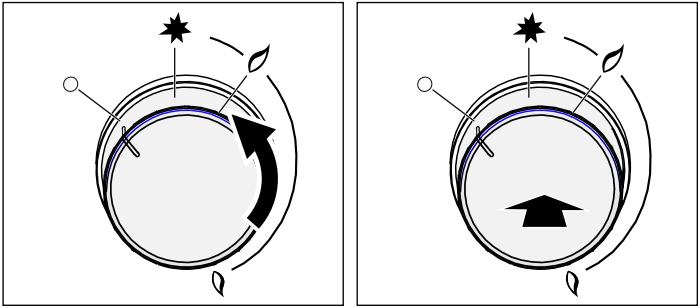
O injectador (6) deve estar seco e limpo. Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira.



Acender os queimadores a gás

Coloque a tampa do queimador sempre de forma exata sobre o espalhador. As aberturas no espalhador devem estar sempre desimpedidas. Todas as peças devem estar secas.

1. Abra a tampa superior do fogão. Enquanto a placa de cozinhar estiver em funcionamento, a cobertura superior deve estar aberta.
2. Rode o seletor da zona de cozinhar pretendida para a esquerda, para a posição de ignição . A ignição inicia-se.
3. Prima o botão da zona de cozinhar e mantenha-o premido durante 1-3 segundos. O gás começa a sair e o queimador acende-se.



O dispositivo de segurança está ativado. Se a chama de gás se apagar, a admissão de gás é automaticamente interrompida pelo dispositivo de segurança.

4. Regule o tamanho da chama pretendido. A chama não está estável entre a regulação Desligado O e a regulação . Por isso, selecione sempre uma regulação entre chama grande e pequena .
5. Se a chama se voltar a apagar, repita o processo a partir do passo 2.
6. Para concluir o processo de cozedura, rode o botão da zona de cozinhar para a direita, para a posição O Desligado.

O botão da zona de cozinhar não deve ser acionado mais de 15 segundos na posição de ignição. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, 1 minuto. Depois, repita o processo de ignição.

Atenção!

Se, depois de desligar, rodar o botão da zona de cozinhar no fogão ainda quente, sai gás. Se, num período de 60 segundos, não rodar o botão da zona de cozinhar para a posição de ignição , a admissão de gás é interrompida.

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.

Tabela - Cozinhar

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

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.

Cozinhe o mais possível com pouca água, para conservar as vitaminas e os minerais. Escolha tempos de cozedura curtos, para que os legumes permaneçam estaladiços e nutritivos.

Exemplo	Alimento	Zona de cozinhar	Posição de cozedura
Derreter	Chocolate, manteiga, margarina	Queimador económico	Pequena chama
Aquecer	Caldos, legumes enlatados	Queimador normal Disco eléctrico**	Pequena chama 1-2
Aquecer e manter quente	Sopas	Queimador económico Disco eléctrico**	Pequena chama 1-2
Cozinhar a vapor*	Peixe	Queimador normal Disco eléctrico**	Entre chama grande e pequena 3-4

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

** Opcional. Disponível em alguns aparelhos. Conforme o tipo de aparelho (Para assar sobre o queimador para wok, recomendamos a utilização de uma frigideira wok.)

Exemplo	Alimento	Zona de cozinhar	Posição de cozedura
Estufar*	Batatas e outros legumes, carne	Queimador normal Disco eléctrico**	Entre chama grande e pequena 3-4
Cozer*	Arroz, legumes, carnes (com molhos)	Queimador normal Disco eléctrico**	Altura grande da chama 5-6
Assar	Panquecas, batatas, panados, douradinhos	Queimador forte** Queimador para wok**	Entre chama grande e pequena

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

** Opcional. Disponível em alguns aparelhos. Conforme o tipo de aparelho (Para assar sobre o queimador para wok, recomendamos a utilização de uma frigideira wok.)

Recipientes apropriados

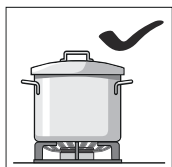
Queimador/Placa eléctrica	Diâmetro mínimo dos tachos	Diâmetro máximo dos tachos
Placa eléctrica*	14,5 cm	14,5 cm
Queimador wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Queimador forte 3kW	24 cm	28 cm
Queimador normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Queimador económico 1 kW	12 cm	18 cm

* Opção (para modelos com placa eléctrica)

** Opção (para modelos com queimador wok)

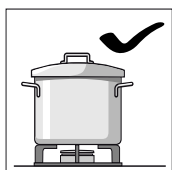
Advertências para utilização

As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



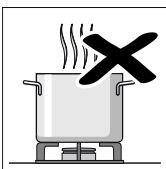
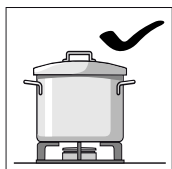
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

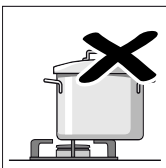
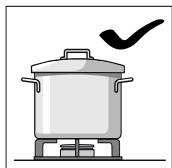


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

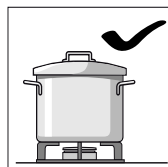
Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.



Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.

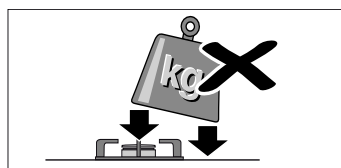


Colocar a loiça sempre ao centro do queimador, caso contrário pode tombar.



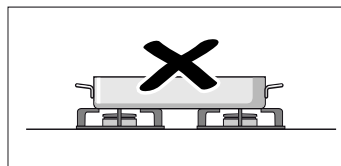
Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.



Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para um só recipiente.

Evite a utilização prolongada de grelhadores, caçarolas de barro, etc. na potência máxima.

Programar o forno

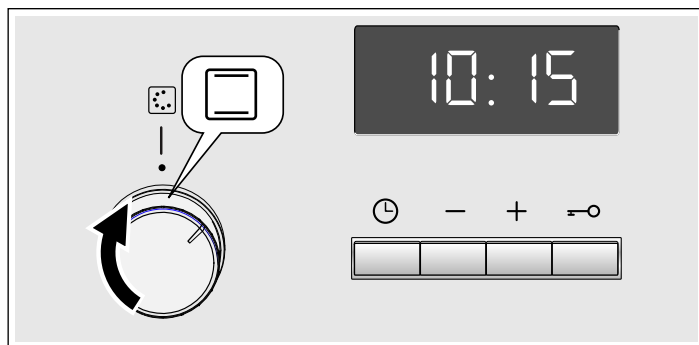
Existem várias formas de programar o forno. Segue-se uma descrição de como programar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador. O forno permite programar o tempo de cozedura (duração) e a hora de conclusão de cada prato. Para obter mais informações, consultar o capítulo *Programar as funções de tempo*.

Nota: Recomenda-se pré-aquecer sempre o forno antes de introduzir o alimento para evitar que se gere uma condensação excessiva no vidro.

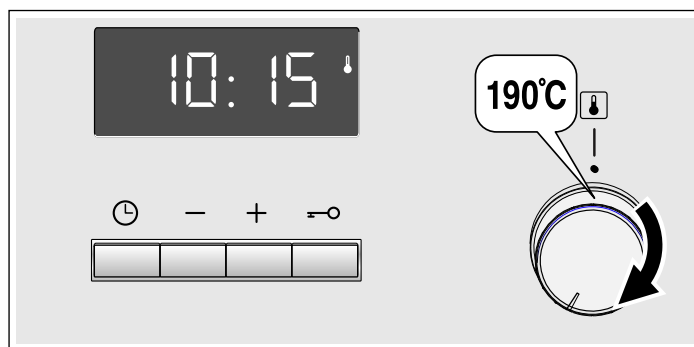
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo na figura: calor superior/inferior a 190°C .

1. O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento.



2. O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência 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.

Programar as funções de tempo

Este forno tem várias funções de tempo. Com a tecla  acede-se ao menu e alterna-se de uma função para outra. Os símbolos de tempo mantêm-se acesos enquanto as regulações são efectuadas. A seta ► mostra qual a função de tempo seleccionada. Com as teclas + ou - é possível modificar uma função de tempo já regulada, sempre que antes do símbolo do tempo apareça a seta ►.

Alarme

O funcionamento do alarme não depende do funcionamento do forno. O alarme tem sinal sonoro próprio. Deste modo, é possível distinguir entre o fim do tempo do alarme e a desconexão automática do forno (tempo de cozedura).

1. Pressionar uma vez a tecla .

No painel indicador acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► está em frente a .

2. Programar o tempo do alarme, com as teclas + ou -.

Valor sugerido da tecla + = 10 minutos

Valor sugerido da tecla - = 5 minutos

O tempo programado aparece após alguns segundos. Inicia-se o tempo do alarme. No painel indicador acende-se o símbolo ►  e aparece o período decorrido do tempo do alarme. Todos os outros símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do alarme terminou

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece 0:00. Desligar o alarme com a tecla .

Modificar o tempo do alarme

Modificar o tempo do alarme com as teclas + ou -. O tempo modificado aparece após alguns segundos.

Cancelar o tempo do alarme

Restabelecer o tempo do alarme para 0:00 com a tecla -. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. O alarme desliga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, no painel indicador acendem-se os símbolos correspondentes. A seta ► situa-se em frente ao símbolo da função de tempo que está em primeiro plano.

Para consultar o alarme , o tempo de cozedura I→I, o tempo de finalização →I ou a hora , pressionar repetidamente a tecla  até que a seta ► se acenda em frente ao símbolo pretendido. O valor correspondente é apresentado durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de cozedura

O forno pode programar um outro tempo de cozedura para cada alimento. No final do tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Desta forma, não tem de adiar outras atividades nem o tempo de cozedura é ultrapassado inadvertidamente.

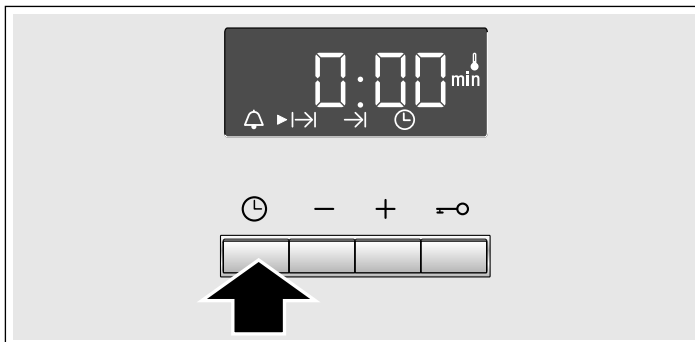
Exemplo na figura: tempo de cozedura 45 minutos.

1. Selecione o tipo de aquecimento com o comando da função.

2. Selecione a temperatura ou a potência do grelhador com o comando da temperatura.

3. Prima duas vezes a tecla .

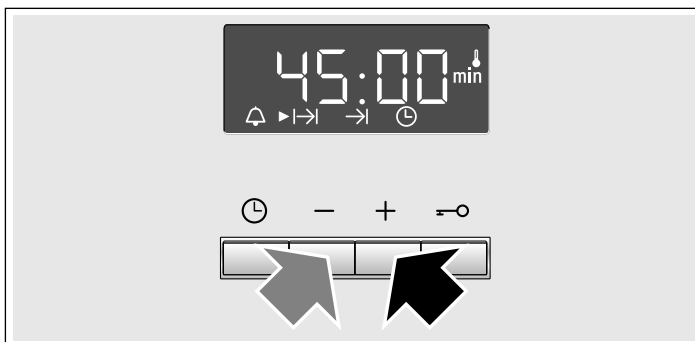
O campo de indicação indica **0:00**. Os símbolos de duração acendem-se, a seta **►** encontra-se à frente de **I→I**.



4. Altere o tempo de cozedura com as teclas **+** ou **-**.

Tecla **+** Valor sugerido = 30 minutos

Tecla **-** Valor sugerido = 10 minutos



O forno liga-se em poucos minutos. No campo de indicação é exibida a contagem decrescente do tempo de cozedura e os símbolos **►I→I** acendem-se. Os símbolos do tempo restante apagam-se.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **0:00**. Pressionar a tecla . Programar um novo tempo de cozedura com as teclas **+** ou **-**. Ou pressionar duas vezes a tecla  e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de cozedura

Modificar o tempo de cozedura com as teclas **+** ou **-**. O tempo modificado aparece após alguns segundos. Se o alarme estiver programado, carregar na tecla .

Cancelar o tempo de cozedura

Restabelecer o tempo de cozedura para **0:00** com a tecla **-**. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. O tempo foi cancelado. Se o alarme estiver programado, pressionar a tecla .

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, no painel indicador acendem-se os símbolos correspondentes. A seta **►** situa-se em frente ao símbolo da função de tempo que está em primeiro plano.

Para consultar o alarme , o tempo de cozedura **I→I**, o tempo de finalização **→I** ou a hora , pressionar repetidamente a tecla  até que a seta **►** se acenda em frente ao símbolo pretendido. O valor correspondente é apresentado durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de duração Termina em

Pode programar no forno a hora os alimentos devem estar prontos. O forno liga-se automaticamente e volta a desligar-se à hora pretendida. Pode, por exemplo, colocar o prato no forno de manhã e programá-lo de forma a que o prato esteja pronto ao meio-dia.

Certifique-se de que os alimentos não se deterioram por terem ficado demasiado tempo no forno.

Exemplo na figura: hora 10:30, tempo de cozedura 45 minutos e hora de desativação pretendida 12:30.

1. Regule o comando da função.

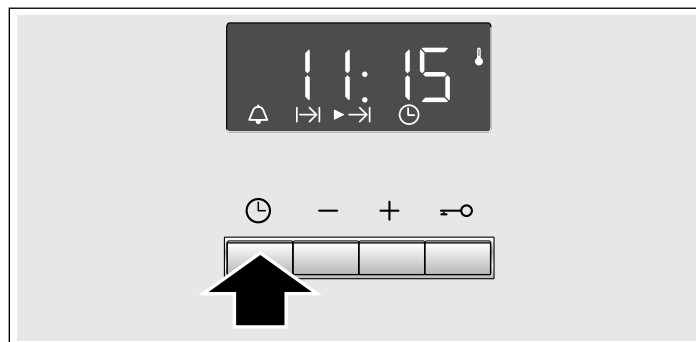
2. Regule o comando da temperatura.

3. Prima duas vezes a tecla .

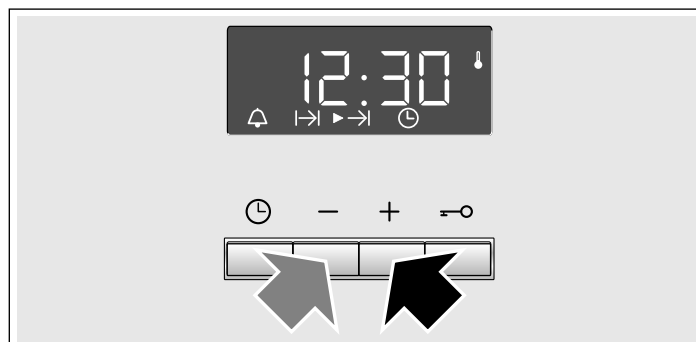
4. Altere o tempo de cozedura com as teclas **+** ou **-**.

5. Prima a tecla .

A seta **►** encontra-se à frente de **→I**. É indicada a hora a que a refeição estará pronta.



6. As teclas **+** ou **-** permitem aumentar o tempo Termina em.



Após alguns segundos, o forno mostra a hora programada e fica regulado em modo de espera. No visor é exibido o tempo Termina em e a seta **→I** surge à frente do símbolo **►**. Os símbolos  e  apagam-se. Quando o forno está ligado, é exibida a contagem decrescente do tempo de cozedura e a seta **►** surge antes dos símbolos **I→I**. O símbolo **→I** apaga-se.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **0:00**. Pressionar a tecla . Programar um novo tempo de cozedura com as teclas **+** ou **-**. Ou pressionar duas vezes a tecla  e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de finalização

Modificar o tempo de finalização com as teclas **+** ou **-**. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. Se o alarme estiver programado, pressionar duas vezes a tecla . Não modificar o tempo de finalização, caso o tempo de cozedura já esteja em curso. O resultado final poderia ser alterado.

Cancelar o tempo de finalização

Restabelecer o tempo de finalização para a hora actual com a tecla **-**. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. O forno liga-se. Se o alarme estiver programado, pressionar duas vezes a tecla .

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, no painel indicador acendem-se os símbolos correspondentes. A seta ► situa-se em frente ao símbolo da função de tempo que está em primeiro plano.

Para consultar o alarme 🔔, o tempo de cozedura I→I, o tempo de finalização →I ou a hora ⌚, pressionar repetidamente a tecla ⌚ até que a seta ► se acenda em frente ao símbolo pretendido. O valor correspondente é apresentado durante uns segundos no painel indicador.

Hora

Após a ligação ou no caso de uma falha de corrente eléctrica, no painel indicador pisca o símbolo ⌚ e três zeros. Acertar a hora.

- 1. Pressionar a tecla ⌚.
No painel indicador é apresentada a hora 12:00.

- 2. Regular a hora com a tecla + ou -.
Passados alguns segundos, a hora acertada é apresentada.

Modificar a hora

Não pode estar programada nenhuma outra função de tempo.

- 1. Pressionar quatro vezes a tecla ⌚.
No painel indicador acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► situa-se em frente de ⌚.
- 2. Modificar a hora com as teclas + ou -.
A hora programada é apresentada passados alguns segundos.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este dispõe de um fecho de segurança para crianças. O forno não aceita qualquer regulação. Poderá regular o temporizador e acertar as horas com o fecho de segurança para crianças ativo. Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou a potência do grelhador estiverem regulados, o fecho de segurança para crianças para o aquecimento. **Nota:** Uma placa de cozinhar event. ligada não é afetada pelo fecho de segurança para crianças no forno.

Ativar o fecho de segurança para crianças
Não pode estar regulado nenhum tempo de duração ou hora de conclusão. Prima a tecla 🔒 durante aprox. quatro segundos. No visor surge o símbolo 🔒. O fecho de segurança para crianças está ativado. **Desativar o fecho de segurança para crianças**
Prima a tecla 🔒 durante aprox. quatro segundos. O símbolo 🔒 no visor apaga-se. O fecho de segurança para crianças está desativado.

Modificar as regulações de base

Este forno apresenta diversas regulações de base. Estas regulações podem ser adaptadas às necessidades próprias do utilizador.

Regulações de base	Seleccção 1	Seleccção 2	Seleccção 3
⌚ I Indicação da hora	sempre*	apenas com a tecla ⌚	-
⌚ 2 Duração do sinal sonoro após terminar o tempo de cozedura ou o tempo do alarme	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
⌚ 3 Tempo de espera até à aplicação de uma regulação	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.

* Regulação de fábrica

- 4. Para terminar, pressionar a tecla ⌚ durante aprox. 4 segundos.
Foram aplicadas todas as regulações de base.
As regulações de base podem voltar a modificar-se a qualquer momento.

- Não pode estar programada nenhuma outra função de tempo.
- 1. Pressionar a tecla ⌚ durante aprox. 4 segundos.
No painel indicador é apresentada a regulação de base actual para a hora, por exemplo, ⌚ I para a Seleccção 1.
 - 2. Modificar a regulação de base com as teclas + ou -.
 - 3. Confirmar com a tecla ⌚.
No painel indicador é apresentada a seguinte regulação de base. Com a tecla ⌚ é possível passar todos os níveis e com as teclas + ou - modificar a regulação.

Manutenção e limpeza

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

Notas

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

Produto de limpeza

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

Durante a limpeza da placa de cozinhar, não utilizar

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

Durante a limpeza do forno, não utilizar

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

Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

Zona	Produto de limpeza
Superfícies de aço inoxidável* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em superfícies de aço inoxidável, limpar sempre paralelamente à textura natural. Caso contrário, podem surgir riscos. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique um pouco desse produto com um pano macio.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Superfícies esmaltadas, lacadas, em plástico e com impressões* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Painel de comandos	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Tampa de vidro superior* (conforme o tipo de aparelho)	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. A tampa de vidro superior pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo <i>Tampa de vidro superior!</i>
Botões rotativos Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.
Aro da placa de cozinhar	Solução quente à base de detergente: Não limpe com um raspador de vidros, limão ou vinagre.
Placa de cozinhar a gás e suporte para painéis* (conforme o tipo de aparelho)	Solução de água quente e detergente. Utilize pouca água e evite que esta penetre no interior do aparelho através das bases dos queimadores. Limpe imediatamente os alimentos derramados e restos de alimentos. Pode retirar o suporte para painéis. Suporte para painéis em ferro fundido*: Não coloque na máquina de lavar louça.
Queimadores a gás* (conforme o tipo de aparelho)	Remova a cabeça do queimador e a tampa, limpe com solução quente à base de detergente. Não lave na máquina de lavar louça. As aberturas de saída do gás têm de estar sempre desobstruídas. Velas de acendimento: escova macia pequena. Os queimadores a gás só funcionam se as velas de acendimento estiverem secas. Seque bem todas as peças. Quando voltar a colocá-las, verifique se ficam bem encaixadas. As tampas dos queimadores são de esmalte preto. Com o tempo, a sua cor altera-se. Isto não tem qualquer influência sobre a função.
Zona de cozinhar elétrica* (conforme o tipo de aparelho)	Produtos abrasivos ou esponja abrasiva: Após a limpeza, ligue o disco durante alguns instantes para secá-lo. Os discos húmidos ganham ferrugem com o passar do tempo. Aplicar um produto de conservação no final. Limpe imediatamente os alimentos derramados e restos de alimentos.
Aro do disco eléctrico* (conforme o tipo de aparelho)	Remova as descolorações com brilho amarelo e azulado no aro do disco eléctrico com um produto próprio para limpeza de superfícies em aço. Não utilize produtos abrasivos.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Placa de cozinhar de vitrocerâmica* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vitrocerâmica Limpeza: produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica. Observe as indicações de limpeza na embalagem. ⚠Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Placa de cozinhar de vidro* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vidro Limpeza: produtos de limpeza para vidro. Observe as indicações de limpeza na embalagem. ⚠Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não use o raspador. A porta pode ser removida para facilitar a limpeza. Para isso, observe o capítulo <i>Desengatar e engatar a porta do forno!</i>
Fecho de segurança para crianças* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Caso esteja aplicada uma proteção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza. Em caso de forte sujidade, a proteção para crianças deixa de funcionar corretamente.
Vedante Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Zona de cozinhar	Solução quente à base de detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. ⚠No caso de superfícies com auto-limpeza, utilize a função de auto-limpeza. Para isso, consulte o capítulo <i>Auto-limpeza!</i> Atenção! Para limpar superfícies com auto-limpeza nunca utilize produtos de limpeza para fogões.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Estrutura de suporte	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. A estrutura de suporte pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo <i>Desengatar e engatar a estrutura de suporte!</i> Extensão telescópica* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remover a massa lubrificante dos rails, lavar de preferência com os rails fechados. Não coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar louça ou em conjunto com a auto-limpeza. Pode danificar a estrutura de suporte e limitar o seu funcionamento.
Acessórios	Solução quente à base de detergente: Deixe amolecer e limpe com um pano da louça ou uma escova. Tabuleiro de alumínio*: (conforme o tipo de aparelho) Secar com um pano macio. Não lave na máquina de lavar louça. Nunca utilizar um produto limpa-fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objeto afiado semelhante. Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados. Caso contrário, podem surgir riscos. Espeto rotativo* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça. Termómetro de cozedura* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça.
Gaveta de rodapé* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.

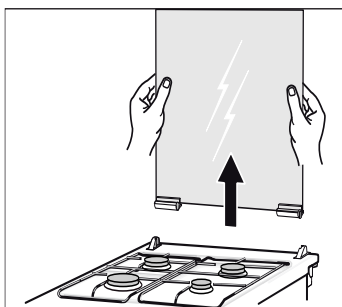
* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

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.



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.

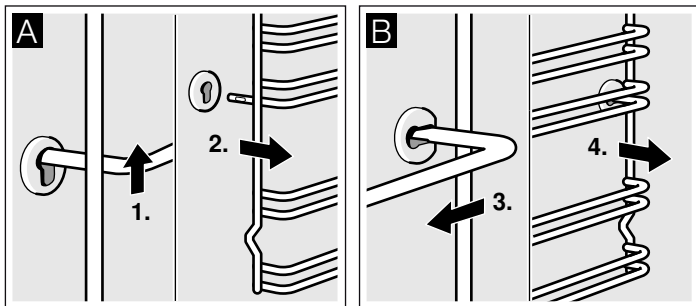
Feche a tampa apenas quando as zonas de cozedura estiverem frias.

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

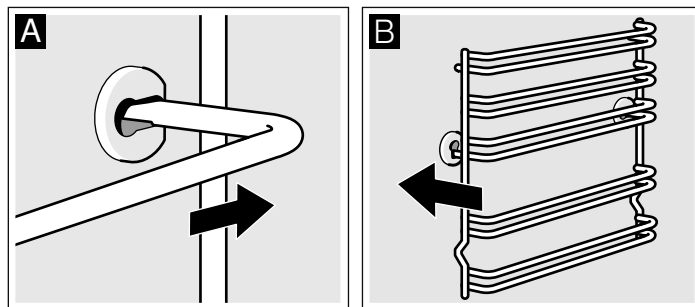
1. Levante a estrutura à frente
2. e desengate-a (figura A).
3. Depois puxe a estrutura na totalidade para a frente
4. e retire-a (figura B).



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).

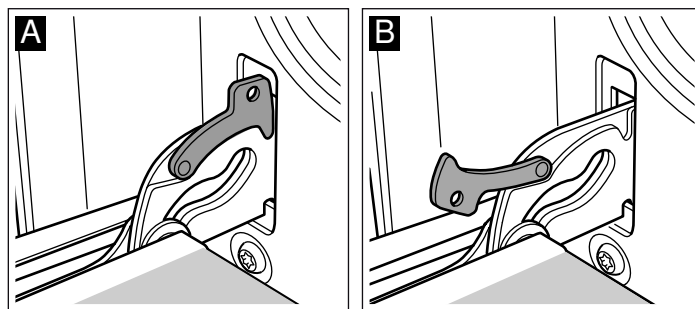


As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. Certifique-se de que, como na figura B, os níveis 1 e 2 estão em baixo e os níveis 3, 4 e 5 em cima.

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.

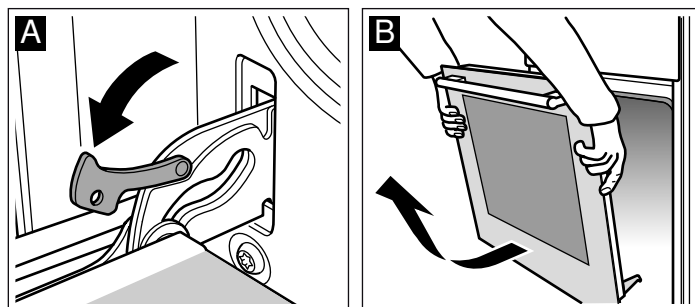


⚠ Perigo de ferimentos!

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

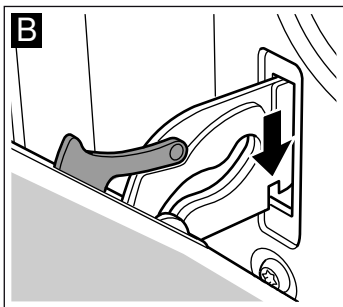
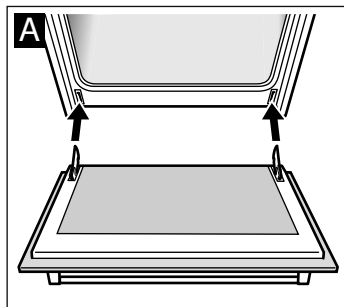
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



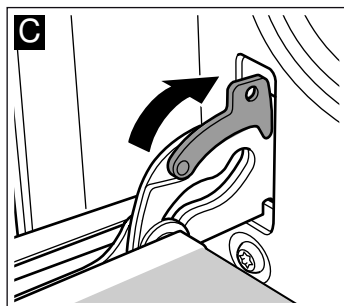
Engatar a porta

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!

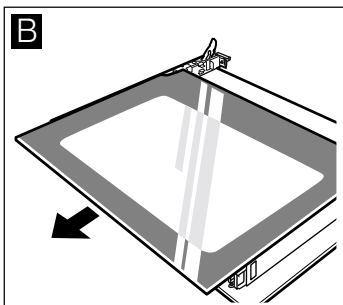
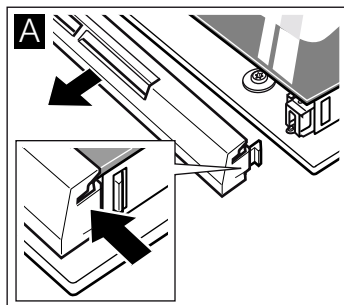
Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

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).



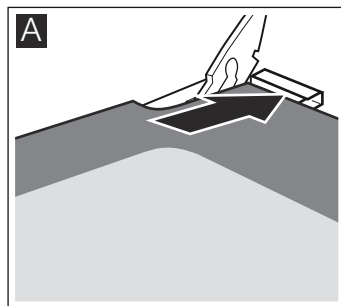
Limpe os vidros com produto de limpeza para vidros e um pano macio.

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.

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.

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.

Mensagens de erro

Quando no painel indicador aparecer uma mensagem de erro com **E**, pressionar a tecla **⏻**. A mensagem desaparece. A função de tempo regulada apaga-se. Se a mensagem de erro não desaparecer, contactar o Serviço de assistência técnica.

As seguintes mensagens de erro podem ser resolvidas pelo próprio utilizador.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/conselhos
E011	Pressionou uma tecla durante demasiado tempo ou esta está presa.	Pressionar todas as teclas uma por uma. Verificar se há alguma tecla presa, tapada ou suja.

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de assistência técnica com formação adequada.

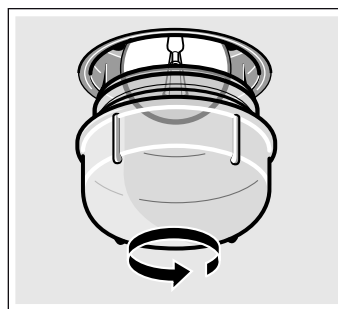
Substituir a lâmpada no tecto do forno

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 deslocções desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 740

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 na forma	Forma	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	3		160-180	50-60
Bolos batidos finos	Forma de buraco/de bolo inglês	2		150-170	60-70
Base de tarte, massa batida	Forma para tarte de fruta	3		140-160	20-30
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/de buraco	3		150-170	50-60
Bolo simples	Forma de mola	2		160-180	30-40
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1		170-190	25-35
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, base de massa quebrada*	Forma de mola	1		170-190	70-90
Tartes salgadas*	Forma de mola	1		180-200	50-60

* Deixe o bolo arrefecer durante cerca de 20 minutos dentro do forno fechado e desligado.

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Massa batida ou lêveda com cobertura seca	Tabuleiro	2		170-190	20-30
Massa batida ou lêveda com cobertura sumarenta, fruta	Tabuleiro	3		170-190	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		190-210	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		160-180	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	3		160-180	60-70
Stollen com 1 kg de farinha	Tabuleiro	3		150-170	90-100
"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	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		150-170	10-20
Biscoitos (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		150-170	20-30
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		110-120	30-40
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	100-190
Bolos de massa de choux	Tabuleiro	2		200-220	30-40
Folhados	Tabuleiro	3		190-210	20-30

Pão e pãezinhos

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

Nunca deite água no forno quente.

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

Sugestões para cozer bolos

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

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

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

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

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

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

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

Assar

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

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

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

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

Recomendações para grelhar

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

Grelhe sempre com o forno fechado.

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

Vire as peças a grelhar após ⅔ do tempo.

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

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

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

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

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

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

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

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

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

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca para estufar	1,0 kg	fechado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lombo de vaca	1,0 kg	aberto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rosbife no ponto	1,0 kg	aberto	1		210-230	50
Bifes, bem passados		Grelha	5		3	20
Bifes, no ponto, 3 cm de espessura		Grelha	5		3	15
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar	1,0 kg	aberto	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de porco						
Carne sem courato para assar (p. ex., cachço)	1,0 kg	aberto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Carne com courato para assar (por ex. pá)	1,0 kg	aberto	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de porco defumada com osso	1,0 kg	fechado	2		210-230	70
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, no ponto	1,5 kg	aberto	1		150-170	120
Carne picada						
Rolo de carne picada	de 750 g de carne	aberto	1		170-190	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	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Frango, metade	cada 400 g	Grelha	2		200-220	40-50
Frango em pedaços	cada 250 g	Grelha	2		200-220	30-40
Frango, inteiro	1,0 kg	Grelha	2		190-210	50-80
Pato inteiro	1,7 kg	Grelha	2		170-190	90-100
Ganso inteiro	3,0 kg	Grelha	2		150-170	110-130
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		170-190	80-100
2 pernas de peru	cada 800 g	Grelha	2		180-200	90-100

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	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Tempo de duração em minutos
Peixe, inteiro	cada aprox. 300 g	Grelha	3		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grelha	2		170-190	50-60
Posta de peixe, 3 cm de espessura	cada aprox. 300 g	Grelha	4		2	20-25

Conselhos para assar e grelhar

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

Soufflés, gratinados, tostas

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira adicionalmente o tabuleiro 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.

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência de grelhador	Tempo de duração em minutos
Soufflés					
Soufflé doce	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Massa gratinada	Forma de soufflé	2		210-230	30-40
Gratinado					
Gratinado de batata, ingredientes crus, no máx. 4 cm de altura	Forma de soufflé	2		150-170	50-60
Tostas					
Gratinar tostas 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.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
"Strudel", ultracongelado	Tabuleiro	3		180-200	35-45
Batatas fritas	Tabuleiro	3		190-210	25-30
Pizza	Grelha	2		200-220	15-20
Baguete de pizza	Grelha	2		190-210	15-20

Pratos especiais

A baixas temperaturas, consegue preparar tanto um iogurte cremoso, como uma massa lêveda fofinha.

Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior os acessórios, os suportes das grelhas ou extensões telescópicas de que não necessita.

Preparar iogurte

- 1. Ferva 1 litro de leite (3,5 % de gordura) e deixe-o arrefecer até 40  C.
- 2. Misture 150 g de iogurte (  temperatura do frigorífico).

- 3. Verta a mistura para tigelas ou pequenos frascos com tampa de enroscar (twist-off) e cubra-os com película aderente.
- 4. Pr -aqueça o forno conforme indicado.
- 5. Coloque as taças/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa lêveda

- 1. Prepare a massa lêveda como de costume, coloque-a num recipiente de cer mica resistente ao calor e tape-a.
- 2. Pr -aqueça o forno conforme indicado.
- 3. Desligue o forno e deixe a massa levedar no interior do aparelho.

Prato	Recipiente		Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
iogurte	Ta�as ou frascos com tampa de enroscar	na base do aparelho		100 �C pré-aquecer acender apenas a lâmpada do forno	15 min. 8 horas
Levedar massa	Coloque o recipiente resistente ao calor	na base do aparelho		50 �C pré-aquecer Desligue o aparelho e coloque a massa no interior do aparelho	5-10 min. 20-30 min.

Descongelo

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num recipiente adequado sobre a grelha.

Observe as indicações do fabricante na embalagem.
Os tempos de descongelamento orientam-se pelo tipo e quantidade dos alimentos.
Coloque as aves num prato com o peito virado para baixo.

Alimentos congelados	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em �C
p. ex., tartes de nata, bolos com creme de manteiga, bolos com cobertura de chocolate ou a��ar, fruta, frango, enchidos e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros produtos de pastelaria	Grelha	2		O seletor de temperatura mant�m-se desligado

Desidratar

Escolha apenas frutos e legumes em bom estado e lave-os cuidadosamente.
Deixe-os escorrer bem e seque-os com um pano.
Insira o tabuleiro no nível 4, a grelha no nível 2.

Forre o tabuleiro e a grelha com papel antiaderente ou papel vegetal.
Vire com frequência os frutos e legumes muito suculentos. Imediatamente depois de secos, solte os frutos e legumes desidratados do papel.

Fruta e ervas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em �C	Duração, horas
600g de rodela de ma��a	2+4		80	aprox. 5
800g de gomos de p�ra	2+4		80	aprox. 8
1,5 kg de abrunhos ou ameixa	2+4		80	aprox. de 8-10
200 g de ervas aromáticas, limpas	2+4		80	aprox. 1 �/2

Acrilamida nos alimentos

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

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

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

Refeições de teste

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

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

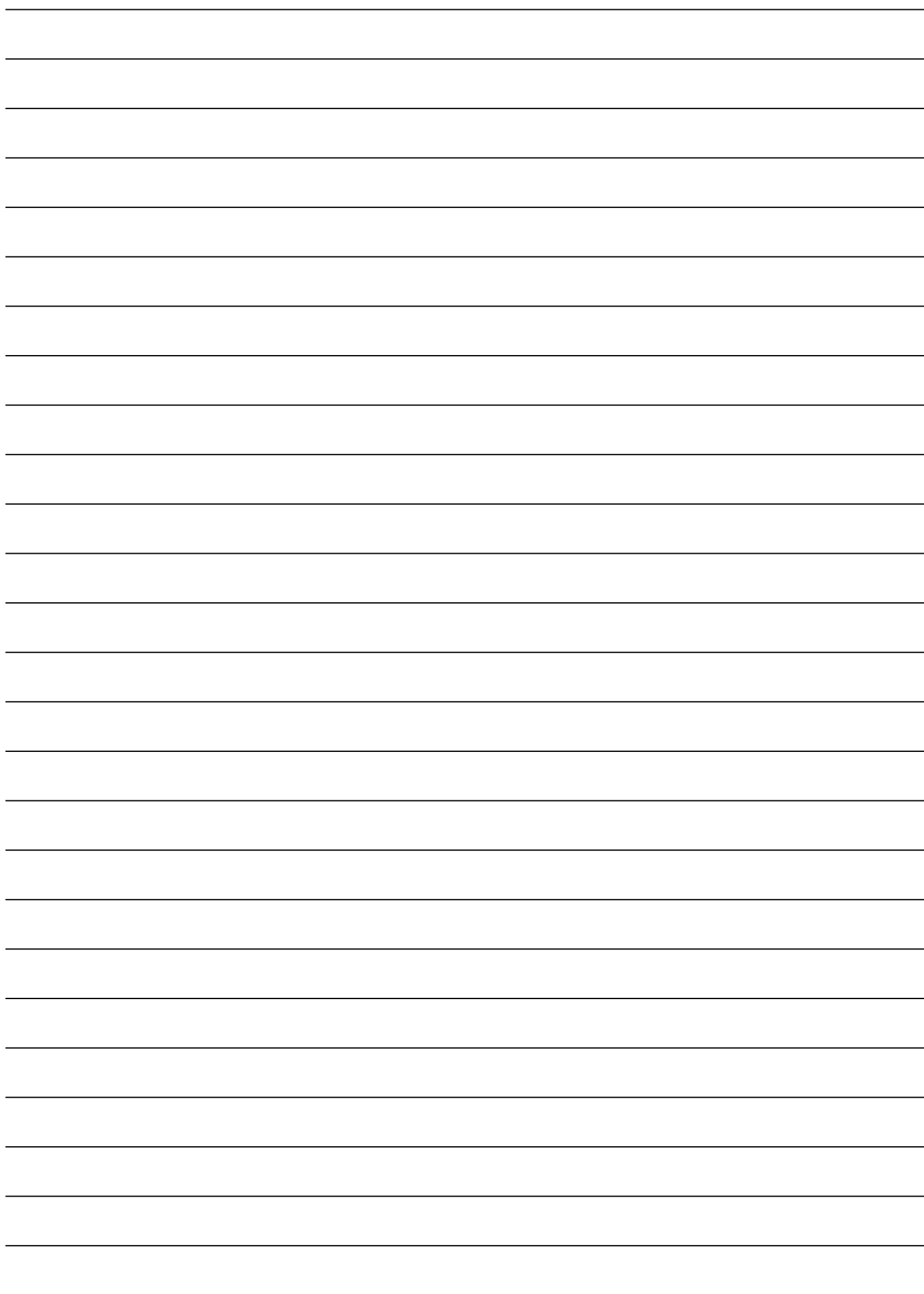
Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	2		150-170	20-30
Bolos pequenos, 20 unidades	Tabuleiro	3		160-180	20-30
Pão-de-ló	Forma de mola sobre a grelha	2		160-180	30-40
Bolo de maçã escondida	Grelha + 2 formas de mola com Ø 20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

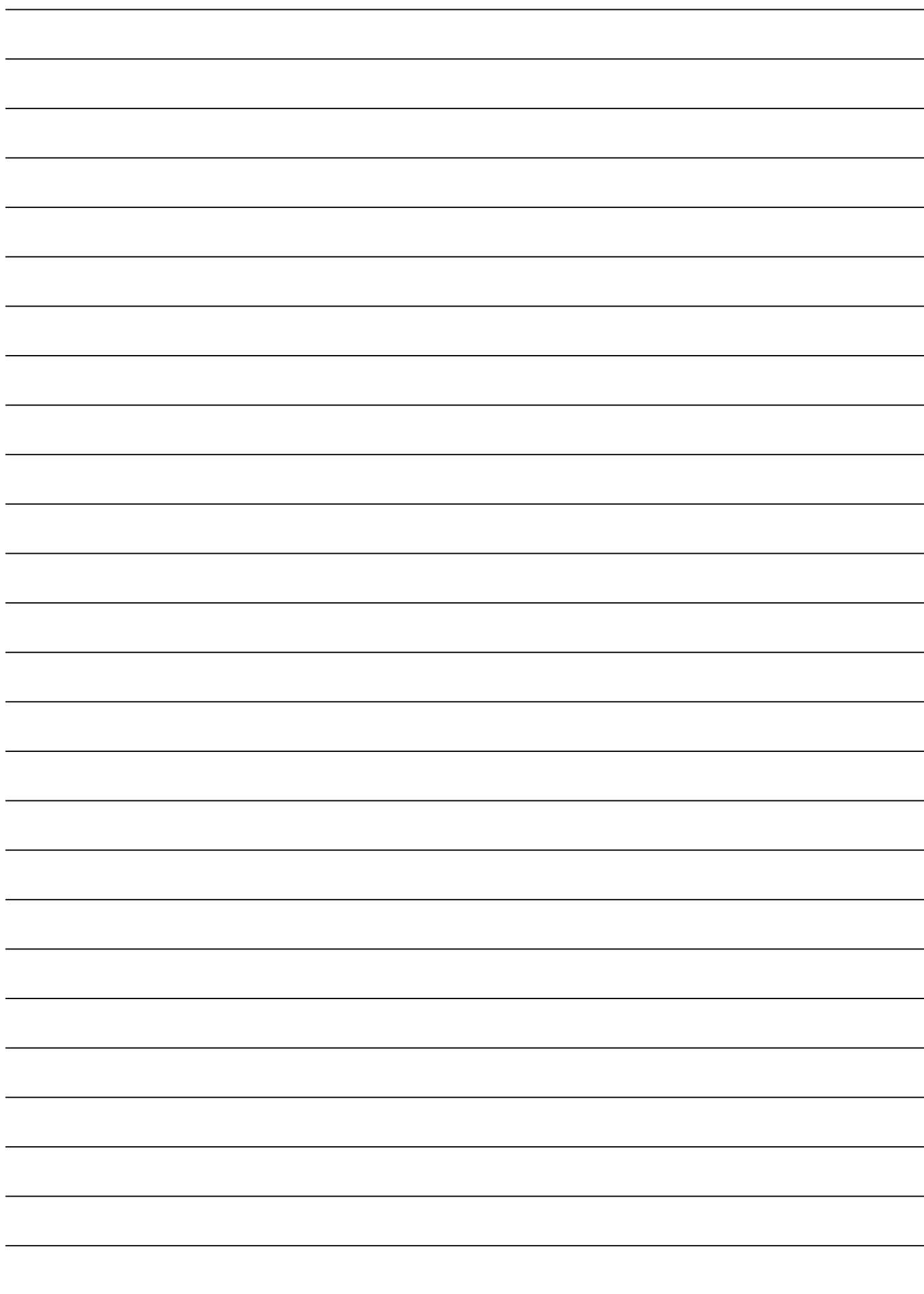
Grelhar

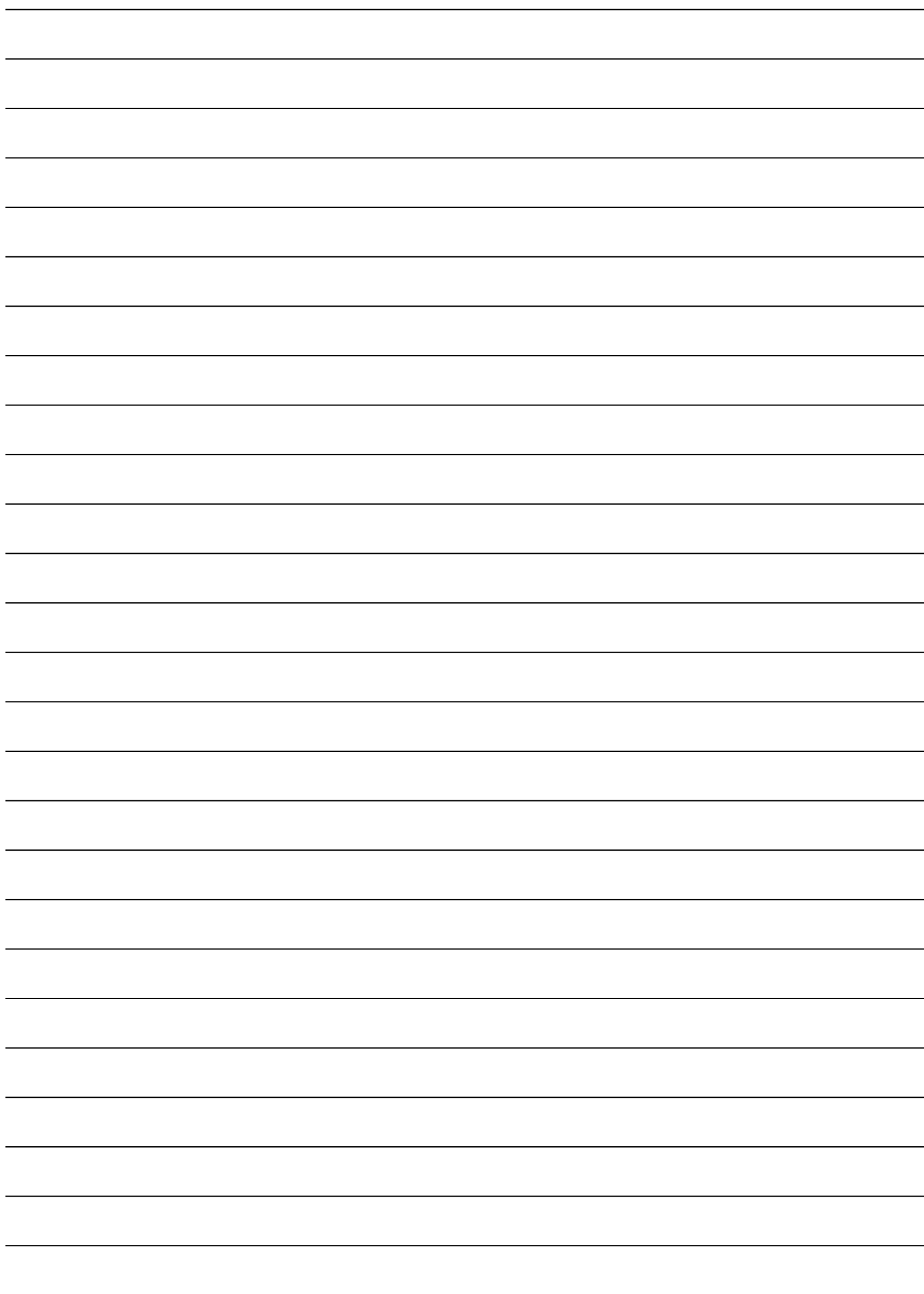
Se colocar alimentos directamente sobre a grelha, introduza também o tabuleiro no nível 1. Os sucos são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Prato	Acessórios e recipientes	Nível	Tipo de aqueci-mento	Potência de grelhador	Duração em minutos
Dourar tostas Pré-aquecer 10 minutos	Grelha	5		3	1-2
Hambúrgueres, 12 unidades* Não aquecer previamente	Grelha + tabuleiro	4		3	25-30

* Virar após 2/3 do tempo









9001080615

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

04 010296