

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES Hornos empotrables • Pág. 3

PT Fornos encastráveis • Pág. 35

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	8
El panel de mando	8
Mando de funciones	8
Mando de temperatura	9
Teclas de manejo y panel indicador	9
Mandos giratorios escamoteables	10
Tipos de calentamiento	10
Horno y accesorios	12
Ventilador	13
Antes del primer uso	13
Calentar el horno	13
Limpieza previa de los accesorios	14
Programar el horno	14
Desconexión manual del horno	14
El horno se desconecta automáticamente	15
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	16
Hora	17
Así se programa	17
Reloj avisador	18
Así se programa	18
Ajustes básicos	19
Modificar los ajustes básicos	20

Contenido

Seguro para niños	21
Cuidados y limpieza	21
Parte externa del aparato	21
Horno	22
Función Limpia	24
Limpieza de los cristales	25
Limpieza de las rejillas	26
Junta	26
Accesorios	26
¿Qué hacer en caso de avería?	27
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	27
Servicio de Asistencia Técnica	28
Embalaje y aparatos usados	29
Tablas y sugerencias	29
Pasteles y repostería	29
Carne, aves, pescado	30
Gratinados, tostadas	33
Otras sugerencias	34

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. Si su horno es polivalente lea las instrucciones de uso de la placa para el manejo de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar su aparato. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas
- o en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Niños



Los niños deben preparar sólo aquellos alimentos que se les haya enseñado a cocinar. Deben poder manejar el aparato correctamente. Deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso. A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Horno caliente

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato, las partes accesibles del horno pueden calentarse durante el funcionamiento.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron). El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar sólo pequeñas dosis de bebidas alcohólicas fuertes y abrir la puerta del horno con cuidado.

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
¡Peligro de descarga eléctrica!
Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.
Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Jugo de frutas

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en la puerta del horno cuando esté abierta.

Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores, las teclas de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

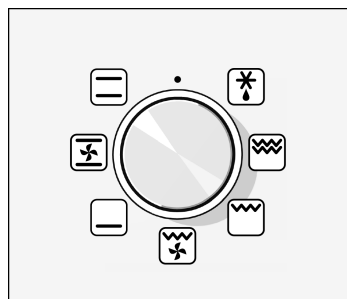
El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Mando de funciones

Ajustar el tipo de calentamiento del horno mediante el mando de funciones.

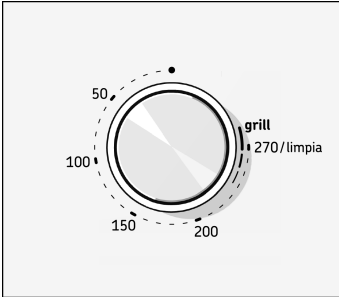


Posiciones

	Calor superior e inferior
	Aire caliente
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie
	Grill variable de amplia superficie
	Descongelar

Al ajustar el mando de funciones, la luz interior del horno se conecta.

Mando de temperatura



Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura o el nivel del grill.

Temperatura

50-270

Márgenes de temperatura en °C

Grill

I

Grill flojo

I

Grill medio

I

Grill potente

limpia

Función de limpieza

Niveles del grill

Al asar con grill, el nivel del grill se ajusta con el mando de temperatura.

Teclas de manejo y panel indicador



Tecla de reloj avisador 🔔

Para ajustar el reloj avisador.

Tecla de reloj ⌚

Para ajustar la hora, la duración del horno I→I y el tiempo de finalización →I.

Tecla de llave 🔑

Para conectar y desconectar el seguro para niños.

Tecla menos -

Para disminuir los valores de ajuste.

Tecla más +

Para aumentar los valores de ajuste.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

El mando de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda, el mando de temperatura sólo a la derecha.

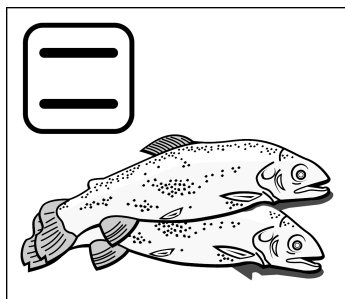
Tipos de calentamiento

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

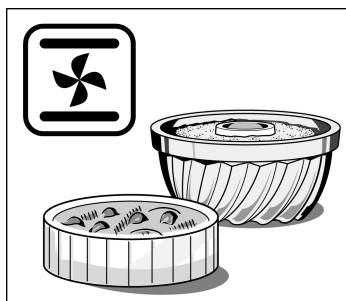
Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados.

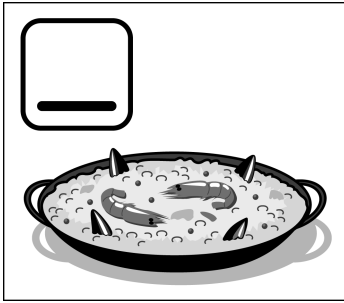


Calor superior e inferior con aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

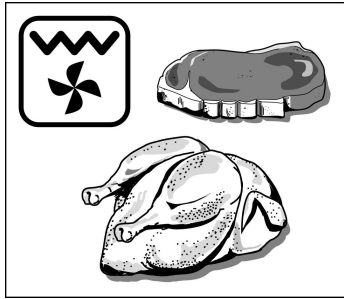
Este tipo de calentamiento es apropiado para cocinar pasteles. Este modo de cocción es más rápido que el anterior y deja los alimentos más crujientes.





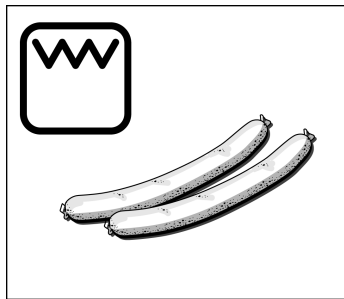
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. Es apropiado para finalizar paellas.



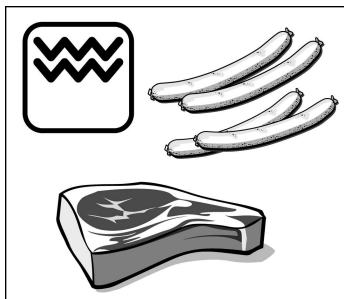
Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



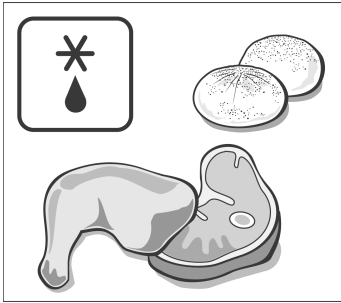
Grill variable de pequeña superficie

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los alimentos en la parte central de la parrilla.



Grill variable de amplia superficie

Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



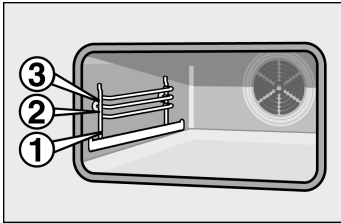
Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

Los tiempos para descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos.

Colocar la parrilla en el nivel 1, mantener el mando de temperatura desconectado.

Horno y accesorios

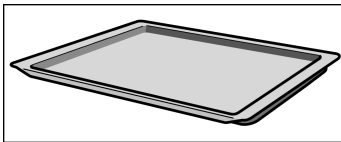


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 3 niveles diferentes.

Algunos de estos niveles pueden disponer de guías correderas que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

Accesorios

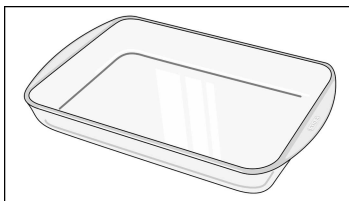
Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:



Bandeja esmaltada

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.

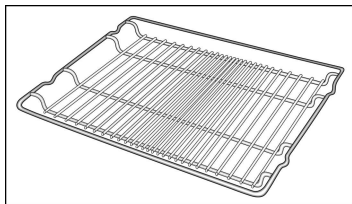


Cazuela de vidrio

Para todo tipo de asados de carne o de pescado.


Utilizar siempre en combinación con la parrilla.

Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo 

Ventilador


El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad.

El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.



Antes del primer uso

En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.


Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en el panel indicador del horno parpadean el símbolo  y tres ceros.

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj .
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj  parpadeará.
2. Ajustar la hora con la tecla + ó la tecla -.


Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

Si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

Proceder de la siguiente forma

1. Colocar el mando de funciones en .
2. Programar 240 °C con el mando de temperatura.
Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

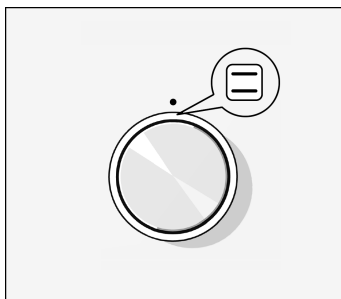
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

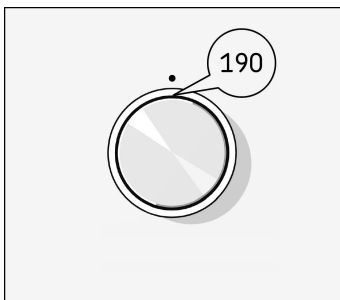
En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior ☒, 190 °C



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



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.

Cuando el plato esté listo

Desconectar el mando de funciones.

Modificación de los ajustes

Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

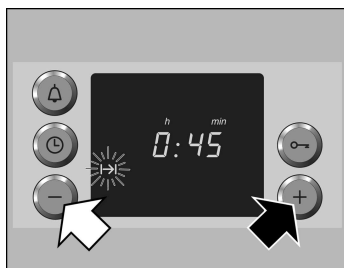
El horno se desconecta automáticamente

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

Ejemplo: Duración
45 minutos




3. Pulsar la tecla de reloj ⌚.
El símbolo duración I→I parpadea.




4. Ajustar la duración con la tecla + ó la tecla -.
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.
Tecla - valor propuesto= 10 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo I→I se ilumina en el panel indicador.


El tiempo ha transcurrido

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


Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj . Modificar la duración con la tecla + ó la tecla -.

Cancelar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj . Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el mando de funciones.

Ajustar la duración cuando la hora está oculta

Pulsar dos veces la tecla de reloj  y ajustar como se indica en el punto 4.



El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta el 4. El horno se pone en marcha.

Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.




5. Pulsar la tecla de reloj  varias veces hasta que el símbolo fin  parpadee. En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En el panel indicador puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.


El tiempo ha transcurrido

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

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el apartado “Ajustes básicos”.



Hora

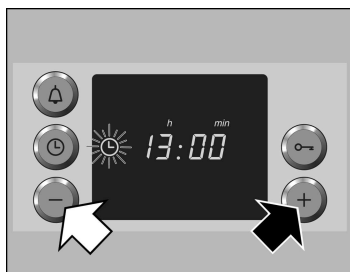
Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador parpadea el símbolo  y tres ceros. Poner el reloj en hora. El mando de funciones debe estar desconectado.

Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla de reloj .
En el panel indicador aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo .



2. Ajustar la hora con la tecla + ó la tecla –.

Tras unos segundos se aplica la hora.

Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Ocultar la hora

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y modificar con la tecla + ó la tecla –.

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo será visible al programar.

Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el apartado “Ajustes básicos”.

Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial. Así podrá diferenciar si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o la duración del tiempo de cocción del horno.

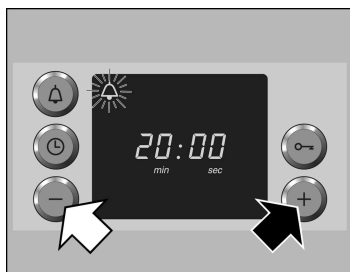
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

Ejemplo: 20 minutos





1. Pulsar la tecla de reloj avisador ⚠.
El símbolo ⚠ parpadea en el panel indicador.




2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + ó la tecla –.
Tecla + valor propuesto = 10 minutos.
Tecla – valor propuesto= 5 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo ⚠ se ilumina en el panel indicador. El tiempo transcurre de manera visible.


El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla del reloj avisador .
El símbolo  se apaga.





Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Ajustar el tiempo con la tecla + ó la tecla -.

Borrar el ajuste




Pulsar la tecla de reloj avisador . Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en el panel indicador. Consultar la duración restante , el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la tecla del reloj  varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.
El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

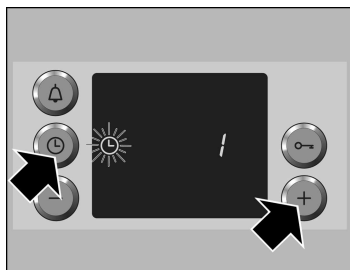
Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora  <i>i</i> = hora visible	Indicación de la hora	Hora <i>2</i> = hora ocultada
Duración de la señal  <i>2</i> = aprox. 2 min	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal <i>1</i> = aprox. 10 s <i>3</i> = aprox. 5 min
Tiempo de aplicación  <i>2</i> = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste	Tiempo de aplicación <i>1</i> = corto <i>3</i> = largo

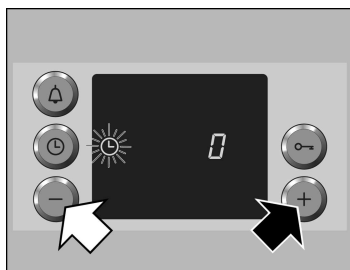
Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora



No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj y la tecla + hasta que aparezca un 1 en el panel indicador. Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + ó la tecla -.



3. Confirmar con la tecla de reloj .

En el panel indicador aparece un 2 para el ajuste básico de la duración de la señal.

Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla de reloj . Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj .

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

Si no se desea confirmar un ajuste básico, pulsar la tecla de reloj . Aparecerá el siguiente ajuste básico.



Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.



Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

Bloquear el horno

Pulsar la tecla  hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo . Esto tarda aproximadamente 4 segundos.

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico el seguro para niños se desactiva.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

No utilizar productos corrosivos y abrasivos. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con alguna parte externa del horno, limpiarlo inmediatamente con agua.

No utilizar estropajos metálicos duros para limpiar las partes externas del horno, podría provocar la rotura de los cristales.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Horno

Conectar la lámpara del horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

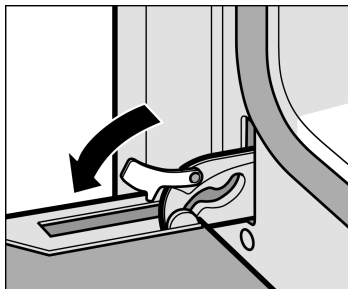
Para facilitar la limpieza del horno

es posible conectar la lámpara y descolgar la puerta.

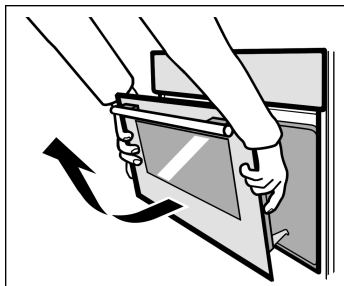
Situar el mando de funciones en ☐. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



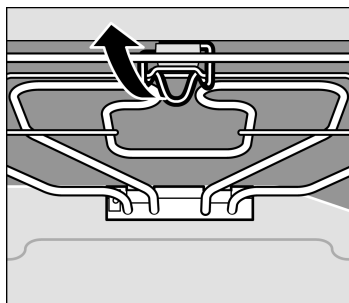
1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo, situadas a la derecha e izquierda.



3. Inclinarse la puerta del horno. Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha e izquierda. Cerrar un poquito la puerta y sacarla.

Tras la limpieza, volver a montar la puerta del horno siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

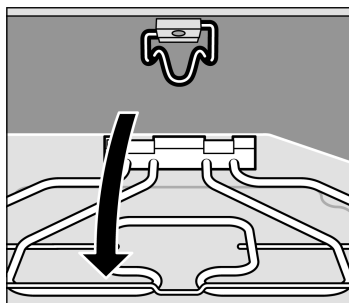
Abatir el calentador del grill



Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.
¡Peligro de quemaduras!

Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible. Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.



Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill. Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpien suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función **limpia**.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Limpieza de la base del horno

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos ni agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Función Limpia




La función Limpia es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes del horno no se limpien suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

Atención

Las superficies del horno que no sean autolimpiantes, deberán limpiarse con anterioridad. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Así se programa

1. Situar el mando de funciones en la posición de aire caliente .
2. Situar el mando de temperatura en **limpia**.
3. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee.

4. Programar 1.00 h con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste.

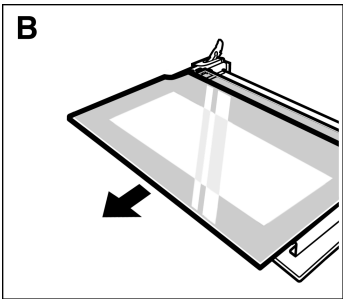
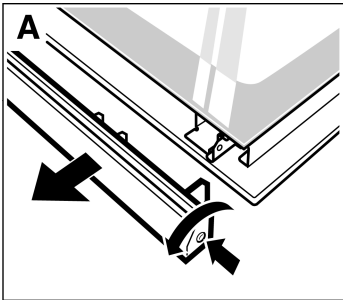
El horno se desconectará transcurrida una hora.

Desconectar el mando de funciones.

Limpeza de los cristales

Es posible retirar los cristales de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Quitar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)



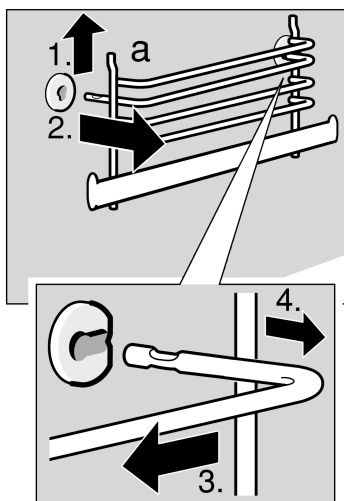
3. Extraer el cristal. (Figura B)

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

4. Volver a introducir el cristal.
Observar que el código del cristal se encuentre abajo a la izquierda.
5. Colocar y enroscar la tapa.
6. Volver a montar la puerta del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado correctamente.

Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla,
3. luego tirar de la rejilla
4. y extraerla

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia arriba.

Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
El indicador de hora parpadea	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

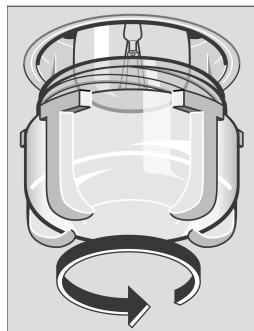
Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el servicio de asistencia técnica o en un comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.



Antes de sustituir la lámpara, comprobar que el horno está desconectado para evitar la posibilidad de cualquier choque eléctrico.

Proceder de la siguiente forma



1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Sustitución del cristal protector

Cuando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
Servicio de Asistencia Técnica	

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Si se quiere utilizar una receta propia, se puede orientar con una similar que figure en la tabla de cocción.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la bandeja esmaltada.

Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la bandeja esmaltada	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Flan (baño María)	Flanera en recipiente con agua	1	☒	210	60-70
Tarta de queso*	Molde desarmable negro	1	☒	180	65
Bizcocho tradicional español	Molde desarmable negro	1	☒	170-175	40-45
Bizcocho ligero	Molde desarmable	1	☒	175	40

* Precalentar el horno durante 10 minutos. Después de la cocción, dejar reposar durante 20 minutos con el horno apagado.

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizza fresca	Esmaltada	1	☒	190-200	20-25
Hojaldre relleno (ej. atún)	Esmaltada	1	☒	190-200	30-35
Magdalenas	Esmaltada	2	☒	170-180	30-35

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja esmaltada también es apropiada para cocinar grandes asados.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la bandeja esmaltada.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

Dar la vuelta a las piezas de carne una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden dorados de modo uniforme y conserven todo su jugo.






Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.



Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pierna de cordero*	1250-2500 g (1 ó 2 piernas)	Bandeja esmaltada	1		190-200	90-125
Lomo de cerdo**	800 g (en una pieza)	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	1		190	80-90
Costillas de cerdo	1500 g	Bandeja esmaltada	1		220-240	45-60
Conejo***	1000-1500 g	Bandeja esmaltada	1		190	60-70
Salchichas****	750 g	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	15

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Chuletas de cordero****	1000 g	Parrilla	2		270	20
		Bandeja esmaltada	1			
Pinchos morunos****	1200 g (12 unidades)	Parrilla	2		270	20
		Bandeja esmaltada	1			

* Dar la vuelta a los 60-80 minutos.

** Dorar ligeramente en la sartén y dar la vuelta cada 20 minutos.

*** Dar la vuelta a los 45-50 minutos.

**** Dar la vuelta a los 10 minutos.

***** Dar la vuelta a los 15 minutos.

Aves




El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

No asar las aves enteras, cortar por la mitad o en piezas más pequeñas.

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Dar la vuelta a la piezas de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.








Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Codornices*	600 g (4 unidades)	Bandeja esmaltada	1		170-180	30-35
Muslos de pollo**	1500 g (6 unidades)	Bandeja esmaltada	1		200-220	45-50
Mitades de pollo**	1300-1400 g (2 mitades)	Bandeja esmaltada	1		190-200	60-65

* Añadir las patatas a los 10 minutos y dar la vuelta a las codornices a los 20-25 minutos.

** Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo.

Pescado

Los valores de la tabla se han calculado a partir de la colocación de los alimentos en el horno frío.


Pescados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Dorada (ej. a la sal)	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	40-50
Merluza rellena	750 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	60-70
Lubina filetes*	500 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	2		180	25-30
Rodaballo filetes*	1000 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	2		180	35-40
Besugo	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	45-55
Truchas	1000 g (3-4 unidades)	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	20-25
Sardinas enteras**	1000 g (12 unidades)	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	10-15

* Precalentar el horno durante 10 minutos.







** Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinados, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Gratinados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tostadas	6-10 unidades	Parrilla	3		270	5-8

Otras sugerencias

Sugerencias	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Lasaña refrigerada*	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		220	20-25
Lasaña congelada*	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		215-225	40
Champiñones rellenos		Parrilla	2		270	10-15
		Bandeja esmaltada	1			
Escalibada	1400 g	Bandeja esmaltada	1		180	60-65
Pizza refrigerada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1		200	7-8
Pizza congelada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1		200	15

* Si desea obtener un color más dorado, gratinar durante 1 minuto.

** Precalentar el horno durante 10 minutos.

Índice

O que deve ter em atenção	37
Antes da montagem	37
Indicações de segurança	38
Causas de danos	39
O seu novo fogão	40
O painel de comandos	40
Selector de funções	40
Selector de temperatura	41
Teclas de comando e campo de indicação	41
Manípulos dos selectores rebaixáveis	42
Tipos de aquecimento	42
Forno e acessório	44
Turbina de arrefecimento	45
Antes da primeira utilização	45
Aquecer o forno	46
Limpar previamente os acessórios	46
Regular o forno	46
Desligar o forno manualmente	47
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	48
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	49
Horas	50
Como regular	50
Despertador	51
Como regular	51
Regulações base	52
Modificar as regulações base	53

Índice

Segurança para crianças	54
Manutenção e limpeza	54
Exterior do aparelho	54
Forno	55
Função Limpia	57
Limpeza dos vidros	58
Limpar as armações	59
Vedante	59
Acessórios	59
Uma anomalia, que fazer?	60
Substituir a lâmpada do forno	60
Serviços de Assistência Técnica	61
Embalagem e aparelho antigo	62
Tabelas e conselhos	62
Bolos e bolachas	62
Carne, aves, peixe	63
Gratinados, tostas	66
Outras sugestões	67

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Estas instruções de uso são válidas para fornos de embutir e fornos multifunções. Caso o seu forno seja do tipo multifunções, queira, por favor, ler atentamente as instruções de uso da placa para melhor utilizar os comandos do seu novo aparelho.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

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

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e ligação do seu aparelho deve ser realizada por um técnico autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias pouco prováveis, danos sérios (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos motivados por instalações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Crianças



As crianças só podem preparar refeições se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização. As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

Forno quente

Abra a porta do forno com cuidado. Pode sair vapor quente.

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

É fundamental manter as crianças afastadas do aparelho, porque as zonas acessíveis do forno podem aquecer durante o seu funcionamento.

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

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Tenha cuidado ao preparar refeições com bebidas de elevado teor alcoólico (por ex., conhaque ou rum). O álcool evapora quando sujeito a elevadas temperaturas. Em condições desfavoráveis, o vapor de álcool pode incendiar no forno. Perigo de queimaduras!

Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico e abra a porta do forno com cuidado.

Reparações

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não fôrre o chão do forno com folha de alumínio.

Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

Água no forno

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

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

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

O seu novo fogão

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

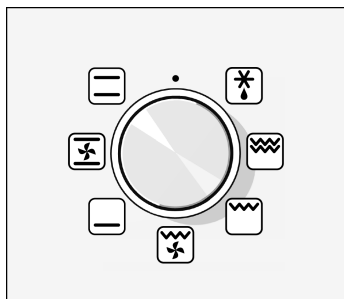
O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

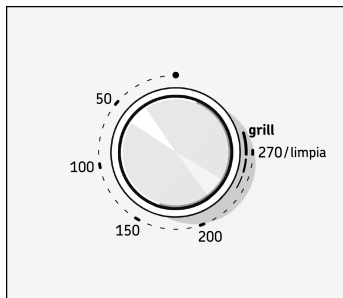


Posições

	Calor superior e inferior
	Circulação de ar quente
	Calor inferior
	Grelhar com circulação de ar
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície
	Descongelar

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

Selector de temperatura



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

Temperatura

50 - 270	Gama de temperaturas em °C
----------	----------------------------

Grelhador

I	Grelhador fraco
---	-----------------

II	Grelhador médio
----	-----------------

III	Grelhador forte
-----	-----------------

Limpia	Função de limpeza
--------	-------------------

Potências do grelhador

Ao preparar grelhados planos regule uma potência do grelhador com o selector de temperatura.

Teclas de comando e campo de indicação



Tecla do despertador	Permite-lhe regular o despertador.
----------------------	------------------------------------

Tecla do relógio	Permite-lhe regular a hora, o tempo de duração para o forno I→I e a hora de conclusão →I .
------------------	--

Tecla de chave	Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.
----------------	---

Tecla Menos -	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
---------------	--

Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.
--------------	--

Podem consultar os valores regulados no campo de indicação.

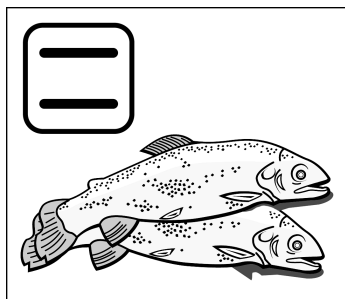
Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda, o selector de temperatura apenas para a direita.

Tipos de aquecimento

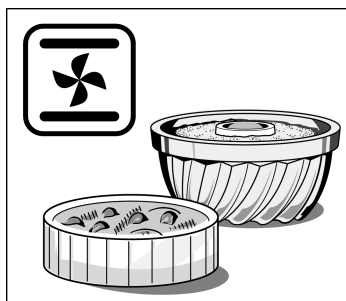
O forno possui vários tipos de aquecimento. Desta forma, pode seleccionar em cada momento o modo de preparação mais adequado para cada alimento.



Calor superior e inferior

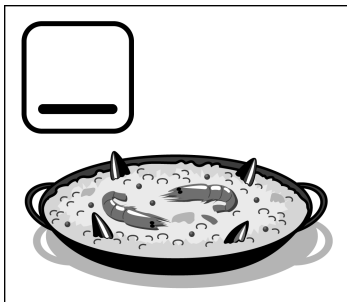
O calor é fornecido de cima e de baixo, tanto para as sobremesas como para os assados.

Com este tipo de aquecimento obtém-se um melhor resultado na cozedura de bolos de massa batida, em formas, e na realização de gratinados.



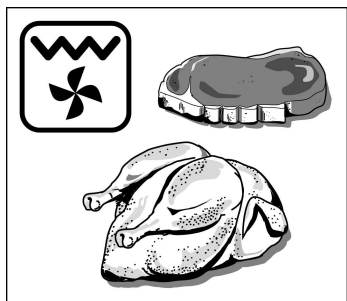
Calor superior e inferior com ar quente

Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme. Com este tipo de aquecimento, pode confeccionar especialmente bolos. Este modo de cozedura é mais rápido de que o anterior e torna os pratos confeccionados mais estaladiços.



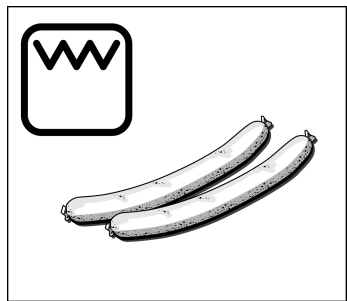
Calor inferior

O calor fornecido à parte inferior permite aquecer ou dourar os pratos a partir de baixo. É adequado para finalizar paellas.



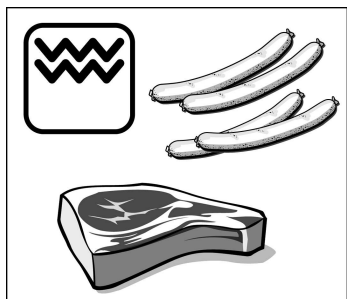
Grelhador de infravermelhos com circulação de ar quente

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante os intervalos de repouso da resistência do grelhador, o ventilador faz circular o calor emitido pelo grelhador em volta dos alimentos. Desta forma, os assados de carne adquirem um tom dourado e atractivo em toda a superfície.



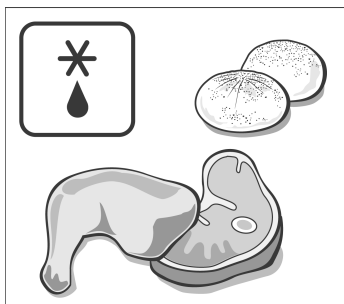
Função de grelhador variável de pequena superfície

Esta função aquece a zona central da resistência do grelhador. Este tipo de aquecimento é indicado para pequenas quantidades. Deste modo, poupa-se energia. Colocar os alimentos na parte central da grelha.



Função de grelhador variável de grande superfície

Aquece-se toda a superfície sob a resistência do grelhador. Pode assar no grelhador vários bifes, salsichas, peixes ou fazer torradas.



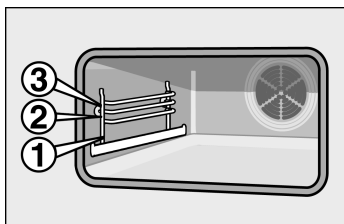
Descongelar

Um ventilador situado na parede posterior do forno distribui o ar em volta dos alimentos congelados. Os pedaços de carne congelados, as aves, os pães e os bolos ou empadas descongelam-se de forma uniforme.

Os tempos de descongelamento dependem da natureza e da quantidade dos alimentos.

Colocar a grelha no nível 1 e manter o regulador de temperatura desligado.

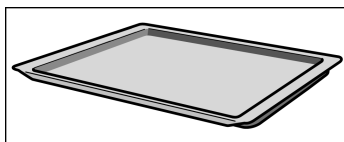
Forno e acessório



O acessório pode ser introduzido no forno em 3 níveis diferentes.

Alguns destes níveis dispõem de guias que permitem retirar os acessórios sem que caiam. Deste modo, os pratos podem retirar-se facilmente.

Acessórios

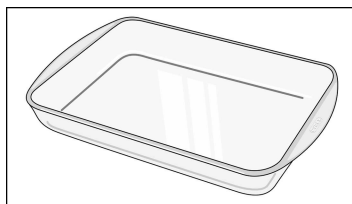


O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:

Tabuleiro esmaltado

Para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Introduza o tabuleiro esmaltado no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.

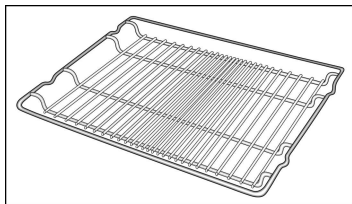


Terrina de vidro

Para todos os tipos de assados de carne ou de peixe.


Utilize sempre juntamente com a grelha.

Coloque a terrina de vidro a meio da grelha para obter um assado homogéneo.



Grelha

Para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

Introduza a grelha com a curvatura para baixo .


Turbina de arrefecimento


O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.


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

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão aparece o símbolo  e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar

Acerte a hora.

1. Prima a tecla do relógio .

Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.


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

A hora é assumida decorridos alguns segundos. O fogão está agora pronto a funcionar.

Aquecer o forno

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

Como proceder

1. Coloque o selector de funções em .
2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar o forno manualmente

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

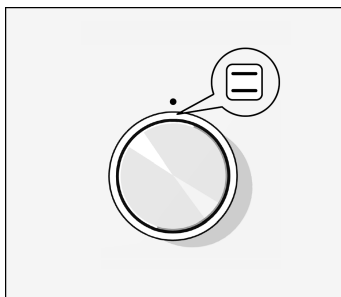
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas e conselhos

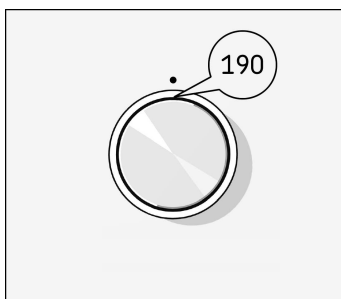
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Desligar o forno manualmente

Exemplo: Calor superior e inferior ☐, 190 °C



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



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

Desligar

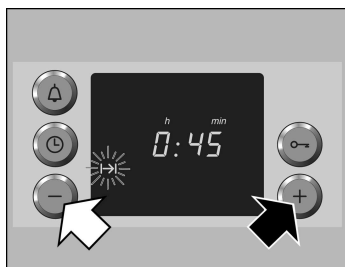
Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

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

Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



Acerte a hora como descrito no ponto 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

3. Prima a tecla do relógio ⌚.

O símbolo de tempo de duração I→I começa a piscar.

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

Tecla + valor sugerido = 30 minutos

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

O forno o forno arranca após alguns segundos. O símbolo I→I acende na indicação.

O tempo de duração terminou

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

Modificar a regulação

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

Cancelar a regulação

Prima a tecla do relógio ⌚. Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros. Desligue o selector de funções.

Regular o tempo de duração, quando a hora estiver oculta

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

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Exemplo: São 10h45m. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m



Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno arranca.

5. Prima a tecla do relógio ⌚ até que o símbolo da hora de conclusão →I comece a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



6. Adie a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.

O tempo de duração terminou

Nota

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se.

Prima duas vezes a tecla ⌚ e desligue o selector de funções.

Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.

Horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora.

O selector de funções tem de ser desligado.

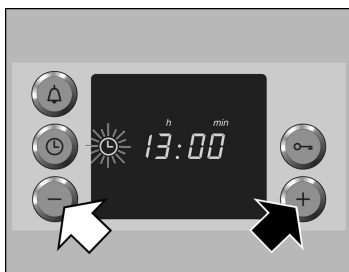
Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.



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

A hora é assumida decorridos alguns segundos.

Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue as modificações com a tecla + ou a tecla -.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação.

Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

O despertador tem um sinal especial, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou se o tempo de duração regulado para o forno chegou ao fim.

Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

Como regular

Exemplo: 20 minutos



1. Carregue na tecla do despertador . O símbolo começa a piscar.



2. Regule o tempo do despertador com a tecla + ou a tecla -.
Tecla + valor sugerido = 10 minutos.
Tecla - valor sugerido = 5 minutos.

O despertador começa a funcionar após alguns segundos. O símbolo acende na indicação. A contagem decrescente do tempo é mostrada.

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla do despertador . A indicação do despertador apaga-se.

Alterar o tempo do despertador

Prima a tecla do despertador . Regule o tempo com a tecla + ou a tecla -.

Anular a regulação

É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração

Prima a tecla do despertador \triangle . Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros.

Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação.

Consultar o tempo de duração restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$, a hora de conclusão $\rightarrow \text{I}$ ou as horas \ominus : prima a tecla do relógio \ominus até aparecer o respectivo símbolo.

O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

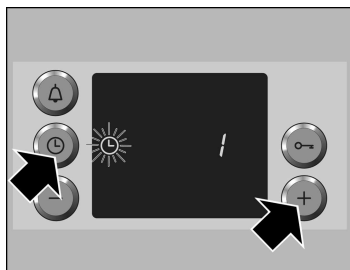
Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. A regulação base das horas, a duração do sinal e o tempo de aceitação da regulação podem ser alterados.

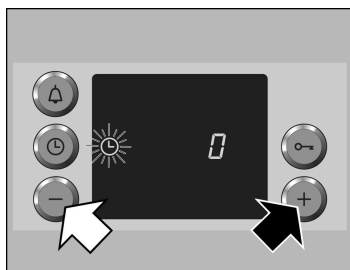
Regulação base	Função	Alterar para
Horas \ominus I = Horas em primeiro plano	Indicação das horas	Horas I = Horas ocultas
Duração do sinal \triangle Z = aprox. 2 min.	Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador	Duração do sinal I = aprox. 10 s Z = aprox. 5 min.
Tempo de aceitação $\text{I} \rightarrow \text{I}$ Z = médio	Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida	Tempo de aceitação I = curto Z = longo

Modificar as regulações base

Exemplo: Ocultar a hora



1. Prima a tecla do relógio e a tecla + simultaneamente, até aparecer na indicação um !. Esta é regulação base das horas em primeiro plano.



2. Modifique a regulação base com a tecla + ou a tecla -.



3. Confirme com a tecla do relógio .

Na indicação aparece um que representa a regulação base da duração do sinal.

Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e confirme com a tecla do relógio . Pode ainda modificar o tempo de aceitação. Por fim, prima a tecla do relógio .

Não deseja modificar todas as regulações base

Se não desejar modificar uma regulação base, prima a tecla do relógio . É apresentada a regulação base seguinte.



Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.



Segurança para crianças

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

Boquear o forno

Prima a tecla de chave , até aparecer na indicação o símbolo . Isto demora cerca de 4 segundos.

Anular o bloqueio

Premir a tecla de chave , até o símbolo  apagar.

Notas

É possível regular o despertador e acertar as horas com o forno bloqueado.

Em caso de falha de corrente, a regulação da segurança para crianças é anulada.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

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

Não utilize produtos corrosivos nem abrasivos. Se algum produto deste tipo entrar em contacto com a parte exterior do forno, limpe imediatamente.

Não limpe a parte exterior do forno com esfregões de metal duros porque pode partir o vidro.

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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


Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

Forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

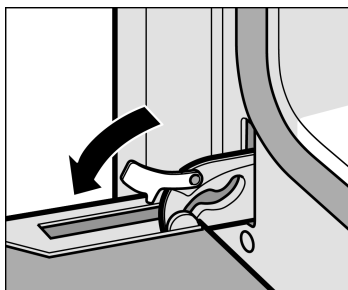
Para facilitar a limpeza, pode ligar a lâmpada do forno e retirar a porta do forno.

Ligar a lâmpada do forno

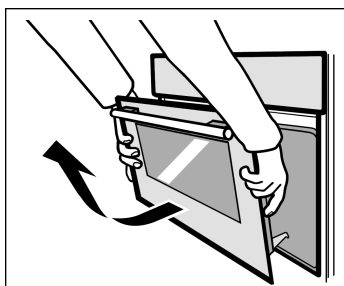
Coloque o selector de funções na posição . O comando da temperatura deverá estar desconectado.

Desencaixar a porta do forno

A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.



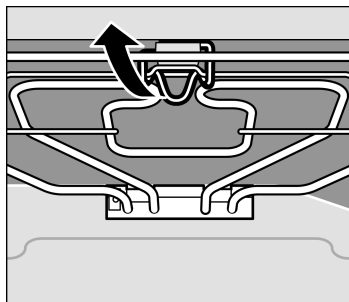
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.



3. Coloque a porta do forno numa posição inclinada. Agarre em baixo, do lado direito e do lado esquerdo, com ambas as mãos. Feche a porta mais um pouco e retire-a para fora.

Depois da limpeza, coloque a porta do forno pela sequência inversa.

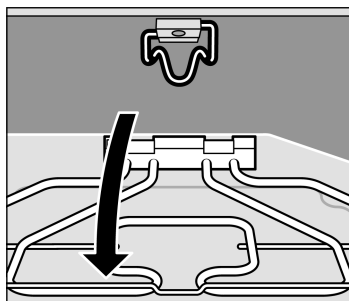
Rebater a resistência do grelhador para baixo



Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio.
Perigo de queimaduras!

Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre-o para cima, até o mesmo encaixar de forma audível.
Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.



Após a limpeza:

Volte a rebater a resistência do grelhador para cima.
Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

A parte posterior e as paredes laterais do forno possuem um revestimento de esmalte dotado de auto-limpeza, efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com produtos próprios para a limpeza de fornos.

Quando as superfícies dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com a função **limpia**.

A ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência sobre a auto-limpeza.

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

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

Nunca limpe a parte posterior dotada de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

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

Função Limpia



A função Limpia é um programa de regeneração. Quando as peças do forno dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com esta função. Posteriormente, ficam de novo totalmente operacionais.

Retire os acessórios e a loiça do forno.

Atenção

Tem de limpar previamente as superfícies do forno que não são dotadas de auto-limpeza. Caso contrário, surgem manchas impossíveis de remover.

Como regular

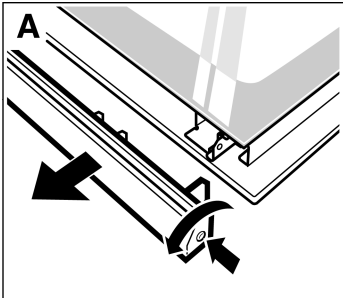
1. Coloque o selector de funções na posição ar quente circulante.
2. Coloque o selector de temperatura na posição *limpia*.
3. Prima a tecla , até o símbolo  começar a piscar.

4. Com a tecla +, regule 1.00 h.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. O forno desliga-se decorrida uma hora. Desligue o selector de funções.

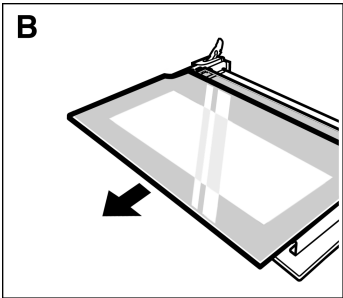
Limpeza dos vidros

Para uma limpeza mais eficaz, o vidro da porta do forno pode ser retirado.



1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.

2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A)



3. Retire o vidro. (Figura B)

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

4. Volte a inserir o vidro.

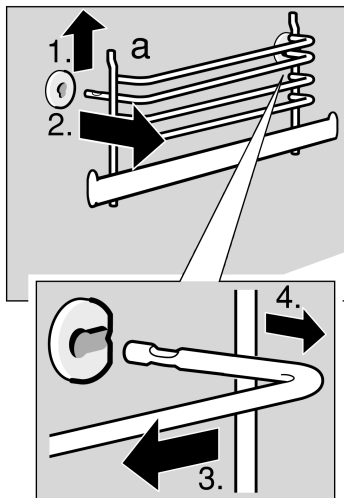
Certifique-se que o código do vidro se encontra na parte de baixo, à esquerda.

5. Coloque e aparafuse a cobertura.

6. Volte a montar a porta do forno.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

1. Pega na armação pela frente e levante-a,
2. desencaixe-a,
3. de seguida, puxe a armação para a frente
4. e retire-a

Lave as armações com detergente e um esfregão ou com uma escova.

Encaixe das armações:

Encaixe a armação atrás, empurre-a ligeiramente para trás e encaixe-a à frente.

As armações ajustam-se perfeitamente tanto do lado esquerdo como direito. O arqueamento (a) tem de ficar sempre virado para baixo.

Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente.	Acerte de novo as horas.

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

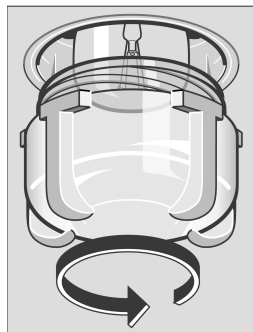
Substituir a lâmpada do forno



Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

Antes de substituir a lâmpada de incandescência, verifique se o forno está desligado para não apanhar um choque eléctrico.

Como proceder



1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Desparafuse a tampa de vidro rodando para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Voltar a enroscar a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Substituição da tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviços de Assistência Técnica

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

Número E e Número FD

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

N.º E	FD
-------	----

Serviços de Assistência Técnica 

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

Se desejar preparar uma receita própria poderá orientar-se por uma equivalente que conste da tabela de cozedura.

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal.

Colocar a forma sempre na bandeja esmaltada.

Tabelas

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

Nas tabelas pode-se consultar o tipo de aquecimento que melhor se adequa ao tipo de bolo ou empada. A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura.

Bolos para preparação em formas	Forma sobre a bandeja esmaltada	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pudim (em banho-maria)	Forma para pudim em recipiente com água	1	☐	210	60-70
Tarte de queijo	Forma desmontável de cor negra	1	☐	180	65
Biscoito tradicional espanhol	Forma desmontável de cor negra	1	☐	170-175	40-45
Biscoito leve	Forma desmontável	1	☐	175	40

* Pré-aquecimento de 10 minutos e 20 minutos em repouso com o forno apagado.

Alimentos para preparação no tabuleiro do forno	Bandeja	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pizza fresca	Esmaltada	1	☒	190-200	20-25
Mil-folhas recheado (por ex. com atum)	Esmaltada	1	☒	190-200	30-35
Madalenas	Esmaltada	2	☐	170-180	30-35

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro esmaltado também se adequa para assados grandes.

Colocar os recipientes sempre no centro da bandeja esmaltada.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

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

Virar os pedaços de carne sempre que tiver passado metade do tempo de cozedura.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentas.

Coloque também o tabuleiro esmaltado no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.


Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Carne

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Perna de borrego*	1250 e 2500 g (1 ou 2 pernas)	Bandeja esmaltada	1	☐	190-200	90-125
Lombo de porco**	800 g (uma peça)	Bandeja esmaltada + recipiente aberto	1	☐	190	80-90
Costelas de porco	1500 g	Bandeja esmaltada	1	☐	220-240	45-60
Coelho***	1000 e 1500 g	Bandeja esmaltada	1	☐	190	60-70
Salsichas****	750 g	Grelha Bandeja esmaltada	2 1	☒	270	15
Costeletas de borrego*****	1000 g	Grelha Bandeja esmaltada	2 1	☒	270	20

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Espetadas de carne****	1200 g (12 unidades)	Grelha	2		270	20
		Bandeja esmaltada	1			
* Virar aos 60-80 minutos.						
** Dourar ligeiramente na sertã e virar a cada 20 minutos.						
*** Virar aos 45-50 minutos.						
**** Virar aos 10 minutos.						
***** Virar aos 15 minutos.						

Aves




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

Não assar as aves inteiras: cortá-las pela metade ou em pedaços mais pequenos.

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

Virar os pedaços de ave sempre que tiverem passado dois terços do tempo de cozedura.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Codornizes*	600 g (4 unidades)	Bandeja esmaltada	1		170-180	30-35
Coxas de frango**	1500 g (6 unidades)	Bandeja esmaltada	1		200-220	45-50
Metades de frango**	1300 e 1400 g (2 metades)	Bandeja esmaltada	1		190-200	60-65
* Acrescentar as batatas aos 10 minutos e virar as codornizes aos 20-25 minutos.						
** Virar após terem passado 2/3 do tempo.						

Peixe

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

Peixes	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Dourada (por ex. em sal)	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	40-50
Pescada recheada	750 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	60-70
Robalo filetes*	500 g	Bandeja esmaltada + recipiente aberto	2		180	25-30
Rodvalho filetes*	1000 g	Bandeja esmaltada + recipiente aberto	2		180	35-40
Goraz	500 g	Recipiente esmaltado	1		180-190	45-55
Trutas	1000 g (3-4 unidades)	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	20-25
Sardinhas inteiras**	1000 g (12 unidades)	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	10-15

* Tempo de pré-aquecimento: 10 minutos.







** Virar após ter passado metade do tempo

Gratinados, tostas

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

Gratinados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Torradas	6-10 unidades	Grelha	3		270	5-8

Outras sugestões

Sugestões	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Lasanha refrigerada*	1 unidade	Bandeja esmaltada	2		220	20-25
Lasanha congelada*	1 unidade	Bandeja esmaltada	2		215-225	40
Cogumelos recheados		Grelha	2		270	10-15
		Bandeja esmaltada	1			
Escalibada	1400 g	Bandeja esmaltada	1		180	60-65
Pizza refrigerada**	1 unidade	Bandeja esmaltada	1		200	7-8
Pizza congelada**	1 unidade	Bandeja esmaltada	1		200	15

* Se quiser obter uma cor mais dourada, gratinar durante 1 minuto

** Pré-aquecimento de 10 minutos.

Para la protección del Medio Ambiente utilizamos papel reciclado.
Nossa contribuição para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

9000235416 (1W05XF) 01-8706

www.balay.es