

# manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

**ES** Hornos empotrables • Pág. 03

**PT** Fornos encastráveis • Pág. 33

# Contenido

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consejos y advertencias de seguridad</b> . . . . . | <b>5</b>  |
| Antes del montaje . . . . .                           | 5         |
| Consejos y advertencias sobre seguridad . . . . .     | 6         |
| Causas de los daños . . . . .                         | 7         |
| <b>Su nuevo horno</b> . . . . .                       | <b>9</b>  |
| Panel de mando . . . . .                              | 9         |
| Mando de funciones . . . . .                          | 10        |
| Teclas de manejo y panel indicador . . . . .          | 11        |
| Mando de temperatura . . . . .                        | 11        |
| Interior del horno . . . . .                          | 12        |
| Accesorios . . . . .                                  | 12        |
| <b>Antes del primer uso</b> . . . . .                 | <b>14</b> |
| Confirmar el indicador . . . . .                      | 14        |
| Calentar el horno . . . . .                           | 14        |
| Limpieza de los accesorios . . . . .                  | 14        |
| <b>Programar el horno</b> . . . . .                   | <b>15</b> |
| Tipo de calentamiento y temperatura . . . . .         | 15        |
| Calentamiento rápido . . . . .                        | 16        |
| <b>Programar las funciones de tiempo</b> . . . . .    | <b>17</b> |
| Reloj avisador . . . . .                              | 17        |
| Duración del tiempo de cocción . . . . .              | 18        |
| <b>Seguro para niños</b> . . . . .                    | <b>20</b> |
| <b>Cuidados y limpieza</b> . . . . .                  | <b>21</b> |
| Productos de limpieza . . . . .                       | 21        |
| Función luz . . . . .                                 | 23        |
| Descolgar y colgar las rejillas . . . . .             | 24        |

# Contenido

---

|   |           |
|---|-----------|
| Descolgar y colgar la puerta del horno .....                          | 25        |
| <b>Qué hacer en caso de avería .....</b>                              | <b>27</b> |
| Tabla de averías .....  | 27        |
| Cambiar la lámpara del horno .....                                    | 28        |
| Cristal protector .....   | 28        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>                           | <b>29</b> |
| <b>Consejos para ahorrar energía y sobre<br/>medio ambiente .....</b> | <b>30</b> |
| Ahorrar energía .....   | 30        |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio<br>ambiente .....     | 30        |
| <b>Tablas y sugerencias .....</b>                                     | <b>31</b> |

---

# ⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Leer atentamente las instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

---

## Antes del montaje

### **Daños durante el transporte**

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato.

### **Conexión eléctrica**

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

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.

---

## Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando este cerrada.

### Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente.

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de incendio!  
No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el interior del horno. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

### **Accesorios y recipientes calientes**

¡Peligro de quemaduras!  
No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

### **Reparaciones inadecuadas**

¡Peligro de descarga eléctrica!  
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.  
Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **Seguridad extra de la puerta**

Con determinadas recetas que requieren tiempos prolongados de cocción a elevadas temperaturas, la puerta del horno puede alcanzar una temperatura alta.

Si en su hogar hay niños pequeños, vigílelos mientras el horno está en funcionamiento.

Adicionalmente, existe un dispositivo de protección que impide el contacto directo con la puerta del horno. Este accesorio opcional ( 671383) puede solicitarse a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

---

## **Causas de los daños**

### **Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno**

No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

|  |  |
|--|--|
| <b>Agua en el horno caliente</b>                 | No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.  |
| <b>Alimentos líquidos</b>                        | No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.   |
| <b>Jugo de frutas</b>                            | No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse.<br>Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.  |
| <b>Enfriar con la puerta abierta</b>             | Dejar enfriar el horno 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.   |
| <b>Junta del horno muy sucia</b>                 | Cuando la junta del horno 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 del horno.   |
| <b>Puerta del horno como superficie de apoyo</b> | No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.   |
| <b>Transportar el aparato</b>                    | No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta; <ul style="list-style-type: none"> <li>■ el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse</li> <li>■ el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.</li> </ul> |

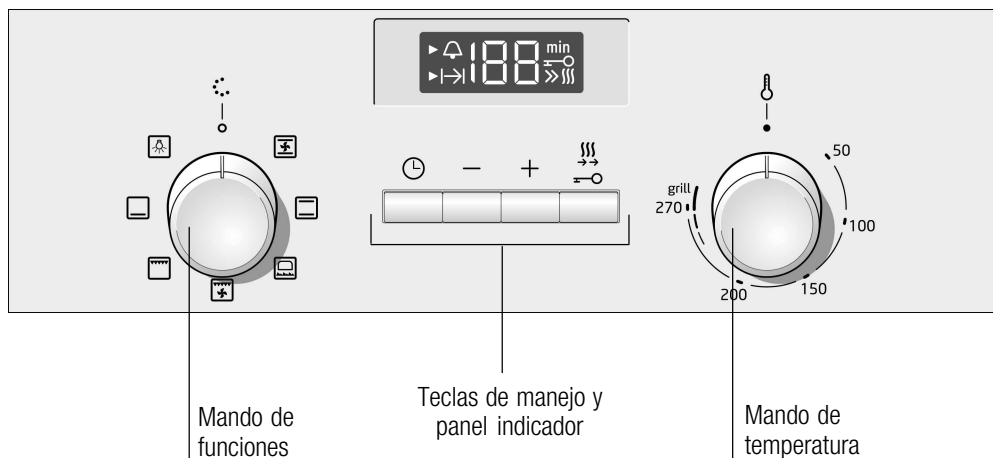
# Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

## Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez.









Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.





## Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.






| Posición   | Utilización  |
|--|--|
|  Posición cero              | El horno está apagado.   |
|  Aire caliente*             | Para pasteles y repostería.<br>Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.   |
|  Calor superior e inferior* | Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel.<br>El calor proviene de las resistencias inferior y superior.   |
|  Horno leña                 | Para pizza fresca, refrigerada y congelada, para hojaldres, empanadas o cocas y para repostería, p. ej. magdalenas.<br>Este tipo de calentamiento pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador.<br>El calor llega al alimento desde la parte inferior de forma más intensa, aportando un ligero calor desde la parte superior. |
|  Grill con aire caliente    | Asar piezas de carne, ave y pescado.<br>La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.   |
|  Grill, amplia superficie   | Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado.<br>Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.   |
|  Calor inferior           | Confitar, hornear y gratinar.<br>El calor proviene de la resistencia inferior.   |
|  Luz                      | Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.   |

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

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

## Teclas de manejo y panel indicador


Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.


| Tecla  | Utilización  |
|--|--|
|  Funciones de tiempo  | Seleccionar el reloj avisador  y la duración del tiempo cocción  . |
| - Menos  | Reducir los valores programados.   |
| + Más  | Aumentar los valores programados.  |
|  Calentamiento rápido | Calentar el horno de forma especialmente rápida.   |
|  Seguro para niños    | Bloquear y desbloquear el panel de mando.  |

En el panel indicador, la flecha ► se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.

## Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.

| Posición                     | Significado   |
|------------------------------|---|
| ● Posición cero              | El horno no calienta.   |
| 50-270 Margen de temperatura | La temperatura del interior del horno en °C.  |
| I, I, I Niveles de grill     | Los niveles para el grill de amplia superficie <br>I = nivel 1, suave<br>I = nivel 2, medio<br>I = nivel 3, fuerte |

Cuando el horno calienta, el símbolo ► se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina con la función luz .



Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

---

## Interior del horno


### Ventilador

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

### Luz

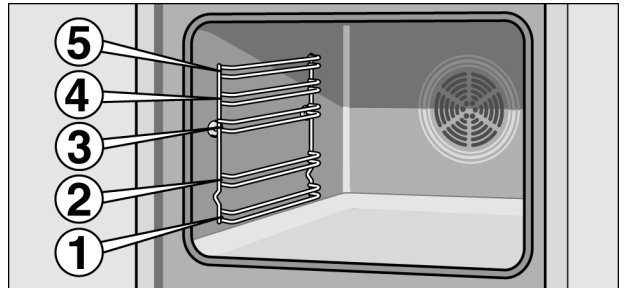
La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición .

---

## Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



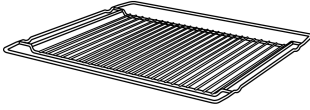
Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.


Para consultar los accesorios disponibles consultar el catálogo comercial.

---

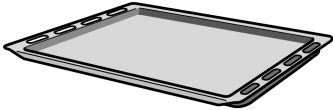


### **Parrilla**

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

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .

---

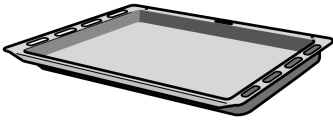


### **Bandeja esmaltada plana**

Para pasteles, pastas y galletas.

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

---



### **Bandeja esmaltada profunda**

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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

---


---

# Antes del primer uso

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


---

## Confirmar el indicador


Tras la conexión en el panel indicador se ilumina un cero. Pulsar la tecla  para confirmar. La indicación visual se apaga.

---

## 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 interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

---

## Limpieza de los accesorios

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

# 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). Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

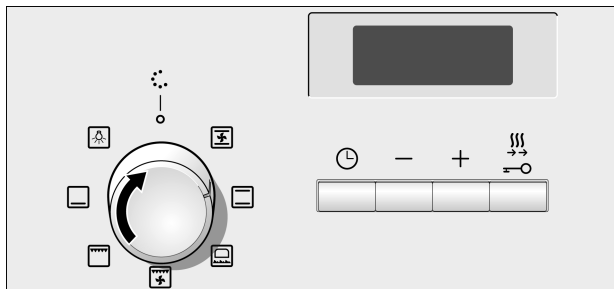
## Nota

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

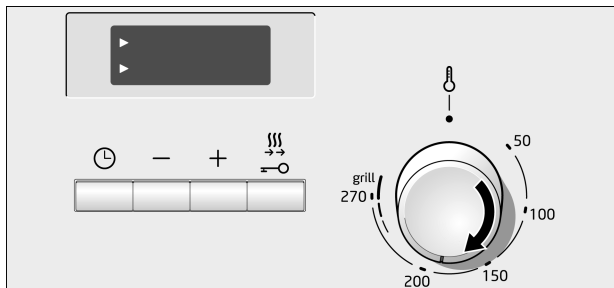
## Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentarse.

**Apagar el horno**

**Modificar los ajustes**

---

## **Calentamiento rápido**

**Fin del calentamiento rápido**





**Cancelar el calentamiento rápido**

Situar el mando de funciones en la posición cero.


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

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C. Son apropiados los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente 
- Calor superior e inferior 
- Horno leña 
- Calor inferior 

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar brevemente la tecla .

En el panel indicador se ilumina el símbolo »»»». El horno empieza a calentarse.

Suena una señal. El símbolo »»»» desaparece del panel indicador. Introducir el alimento en el horno.

Pulsar brevemente la tecla . El símbolo »»»» desaparece del panel indicador.

---

# Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  $\ominus$  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Los ajustes podrán efectuarse cuando se iluminen todos los símbolos de tiempo. La flecha ► muestra qué función de tiempo se encuentra ajustada.

Con las teclas  $+$  ó  $-$  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  $\ominus$ .  
En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se encuentra delante de  $\triangle$ .
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas  $+$  ó  $-$ .  
Tecla  $+$  valor propuesto = 10 minutos  
Tecla  $-$  valor propuesto = 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 ► $\triangle$  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 0. Apagar el reloj avisador con la tecla  $\ominus$ .

### Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas  $+$  ó  $-$ . El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

### Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0 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. El reloj avisador transcurre en primer plano. La flecha ► está delante del símbolo ⏰ y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

Para consultar el reloj avisador ⏰, la duración del tiempo de cocción I→I, pulsar repetidamente la tecla ⏰ hasta que la flecha ► se encuentre delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

---

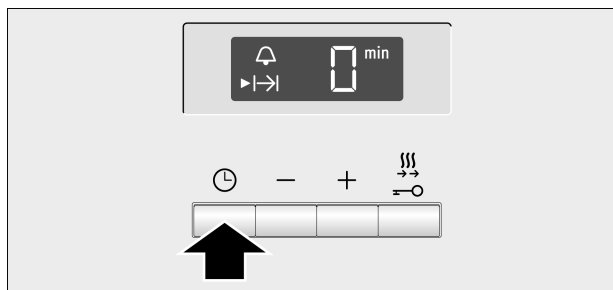
## Duración del tiempo de cocción

El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del 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 temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla ⏰.

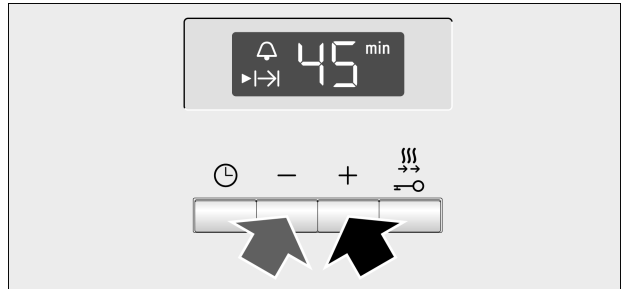
En el panel indicador se muestra 0. Se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► está delante de I→I.



4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos

Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos



Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo ▶|→. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

#### **El tiempo de cocción ha finalizado**

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0.

Pulsar la tecla ☹. Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

○ 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 **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ☹.





#### **Cancelar el tiempo de cocción**

Restablecer el tiempo de cocción a 0 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 ▶ está delante del símbolo de la función de tiempo que está activada.

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

---

## Seguro para niños


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


El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador puede 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.


### Conectar el seguro para niños


No puede haber programada ninguna desconexión automática.

Pulsar la tecla  durante cuatro segundos aprox.

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

### Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  desaparece del indicador. El seguro para niños está desactivado.

---

# Cuidados y limpieza

El horno mantendrá 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 describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

## Consejos y advertencias

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 está razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

---

## Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

| Zona  | Productos de limpieza  |
|---|--|
| Frontal del horno                                       | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.   |
| Acero inoxidable  | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino. |
| Cristal   | Limpiacristales:<br>Limpiar con un paño suave.<br>No utilizar un rascador para vidrio.   |
| Visor   | Limpiacristales:<br>Limpiar con un paño suave.<br>No utilizar alcohol, vinagre ni otros productos de limpieza abrasivos o ácidos.  |
| Cristales de la puerta                                  | Limpiacristales:<br>Limpiar con un paño suave.<br>No utilizar un rascador para vidrio.   |
| Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta.   |
| Junta<br>(no retirar)                                   | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta. No frotar.  |
| Rejillas  | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.  |
| Accesorios  | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.  |

## Limpiar las superficies catalíticas del horno

En algunos hornos, la pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

### Consejos y advertencias

No utilizar nunca detergentes abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.

No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos.

Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en alguna de estas placas, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

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

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.

No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

## Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

---

## Función luz

### Conectar la lámpara del horno

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

### Desconectar la lámpara del horno

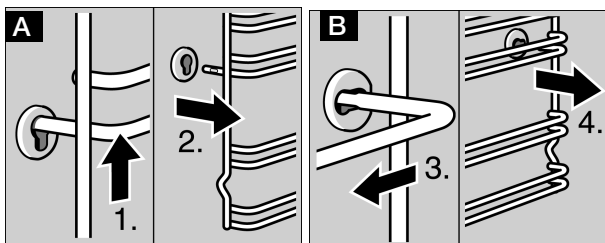
Girar el mando de funciones hasta la posición .

## Descolgar y colgar las rejillas

### Descolgar las rejillas

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

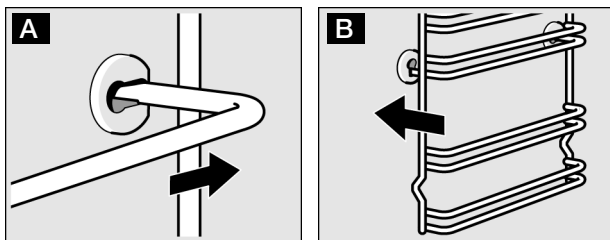
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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, a continuación, introducirla en la ranura delantera. (figura B)



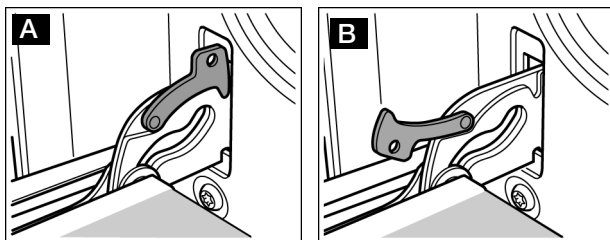
Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

## Descolgar y colgar la puerta del horno

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

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), 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.

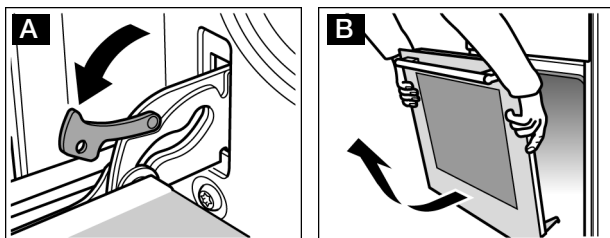


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

### Descolgar la puerta

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)  
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.

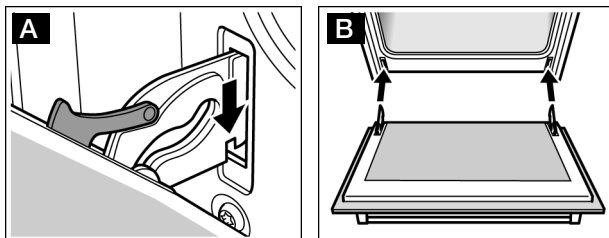




## Colgar la puerta

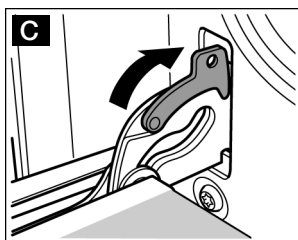
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las 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.  
Avisar al 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. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

## Tabla de averías

| Avería                                  | Posible causa                     | Solución/consejos  |
|---|-----------------------------------|--|
| El horno no funciona.                   | El fusible está defectuoso.       | Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.             |
|   | Corte en el suministro eléctrico. | Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos. |
| En el indicador está encendido un cero. | Corte en el suministro eléctrico. | Confirmar con la tecla $\ominus$ .   |
| El horno no se calienta.                | Hay polvo en los contactos.       | Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones.                       |

## Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla  $\ominus$ . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada.

Para solucionar el motivo observe los siguientes consejos.

| Mensaje de error | Posible causa   | Solución/consejos  |
|------------------|---|--|
| E                | Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada. | Pulsar todas las teclas de forma individual. Comprobar si una tecla se ha atascado, está cubierta o sucia. |



¡Peligro de descarga eléctrica!  
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

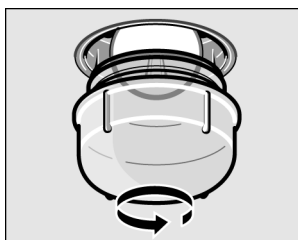
---

## Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.



1. ¡Peligro de descarga eléctrica!  
Desconectar el aparato de la red eléctrica.  
Asegurarse de que está bien desconectado.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



4. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
5. Volver a enroscar el cristal protector.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

---

## Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

Los cristales 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 está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.


## N.º de producto y n.º de fabricación

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno.

A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

|                  |         |
|------------------|---------|
| N.º de producto. | N.º FD: |
|------------------|---------|

|  |
|--|
| Servicio de Asistencia Técnica  |
|--|

---

# Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

---

## Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de cocción, horneado o asado.

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 introducir dos moldes rectangulares juntos.

En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

---

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

# Tablas y sugerencias

## Pasteles y repostería

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 parrilla                | Altura | Calentamiento | Temperatura °C | Tiempo     |
|---------------------------------------|--|--------|---------------|----------------|------------|
| Pasteles de masa batida               | Molde alto/rectangular                 | 2      |               | 170-190        | 50-60 min. |
| Masa de bizcocho tradicional          | Molde desarmable                       | 1      |               | 160-170        | 40-45 min. |
| Masa para bizcocho de agua            | Molde desarmable                       | 2      |               | 160-180        | 30-40 min. |
| Base de pastaflores (tarta de frutas) | Molde desarmable                       | 1      |               | 180-200        | 25-35 min. |
| Flan (Baño María)                     | Molde para flan en recipiente con agua | 1      |               | 200-210        | 40-55 min. |
| Pizza refrigerada/congelada           | Accesorio Pizza                        | 2      |               | 200-220        | 20-30 min. |

| Pasteles en la bandeja de horneado | Bandeja   | Altura | Calentamiento | Temperatura °C | Tiempo     |
|------------------------------------|-----------|--------|---------------|----------------|------------|
| Pizza fresca/Empanada              | Esmaltada | 2      | /             | 180-190        | 20-25 min. |
| Magdalenas                         | Esmaltada | 3      | /             | 160-170        | 30-35 min. |

| Repostería              | Bandeja   | Altura | Calentamiento | Temperatura °C | Tiempo     |
|-------------------------|-----------|--------|---------------|----------------|------------|
| Galletas de mantequilla | Esmaltada | 3      |               | 160-170        | 20-30 min. |

## Carne, ave, pescado y gratinado

Las tablas de cocción siguientes han sido calculadas 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. Las indicaciones del peso de la tabla aves se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

### Consejos prácticos para asar

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

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

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

## Consejos prácticos para asar al grill

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm.

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.

| Carne                                      | Peso           | Recipiente | Altura | Calentamiento | Temperatura °C grill | Tiempo   |
|--|----------------|------------|--------|---------------|----------------------|----------|
| Roastbeef                                  | 1 kg           | abierto    | 1      |               | 220-240              | 45 min.  |
| Carne de cerdo<br>(p. ej. espalda, pierna) | 1,5 kg         | abierto    | 1      |               | 180-200              | 170 min. |
| Pierna de cordero                          | 1,5 kg         | abierto    | 1      |               | 180-200              | 120 min. |
| Salchichas                                 | aprox.<br>750g | Parrilla * | 4      |               | 3                    | 15 min.  |

| Aves                                 | Peso                   | Recipiente | Altura | Calentamiento | Temperatura °C | Tiempo      |
|--------------------------------------|------------------------|------------|--------|---------------|----------------|-------------|
| Pollo, entero                        | de 1 kg                | Parrilla   | 2      |               | 190-210        | 50-80 min.  |
|                                      |                        |            |        |               | 200-220        | 60-70 min.  |
| 2 muslos de pavo                     | de 800 g<br>cada pieza | Parrilla   | 2      |               | 190-210        | 90-110 min. |
|                                      |                        |            |        |               | 200-220        | 80-120 min. |
| Mitades de pollo,<br>de 1 a 4 piezas | de 400 g<br>cada pieza | Parrilla*  | 2      |               | 200-220        | 50-40 min.  |

| Pescado  | Peso  | Recipiente | Altura | Calentamiento | Temperatura °C | Tiempo     |
|--|-------|------------|--------|---------------|----------------|------------|
| Pescado, blanco/mixto<br>(pieza entera) ej. dorada | 600 g | Esmaltada  | 3      |               | 180-190        | 45-55min.  |
| Pescado graso (piezas<br>pequeñas) ej. salmón      |       | Parrilla   | 2      |               | 180-190        | 45-55 min. |
| Merluza rellena                                    | 1 Kg  | Esmaltada  | 3      |               | 180-190        | 55-65 min. |

| Gratinado         | Recipiente | Altura | Calentamiento | Temperatura °C, grill | Tiempo   |
|-------------------|------------|--------|---------------|-----------------------|----------|
| Gratinar tostadas | Parrilla   | 4      |               | 3                     | 5-8 min. |

\* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

# Índice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Instruções de segurança</b> .....            | <b>35</b> |
| Antes da montagem .....                         | 35        |
| Indicações de segurança .....                   | 36        |
| Causas dos danos .....                          | 37        |
| <b>O seu novo forno</b> .....                   | <b>39</b> |
| Painel de comandos .....                        | 39        |
| Selector de funções .....                       | 40        |
| Teclas e visor .....                            | 41        |
| Comando de temperatura .....                    | 41        |
| Interior do forno .....                         | 42        |
| Acessórios .....                                | 42        |
| <b>Antes da primeira utilização</b> .....       | <b>44</b> |
| Confirmar a indicação .....                     | 44        |
| Aquecer o forno .....                           | 44        |
| Limpeza dos acessórios .....                    | 44        |
| <b>Programar o forno</b> .....                  | <b>45</b> |
| Tipo de aquecimento e temperatura .....         | 45        |
| Aquecimento rápido .....                        | 46        |
| <b>Ajustar as funções de temporização</b> ..... | <b>47</b> |
| Relógio temporizador .....                      | 47        |
| Tempo de duração .....                          | 48        |
| <b>Segurança para crianças</b> .....            | <b>50</b> |
| <b>Manutenção e limpeza</b> .....               | <b>50</b> |
| Produtos de limpeza .....                       | 51        |
| Função luz .....                                | 53        |



# Índice

---

|  |           |
|--|-----------|
| Engatar e desengatar as estruturas de suporte . . . .                      | 53        |
| Montar e desmontar a porta do forno . . . . .                              | 54        |
| <b>Uma anomalia, que fazer? . . . . .</b>                                  | <b>56</b> |
| Tabela de avarias . . . . .  | 56        |
| Mudar a lâmpada da placa superior do forno . . . . .                       | 57        |
| Vidro de protecção . . . . .   | 57        |
| <b>Serviço de Assistência Técnica . . . . .</b>                            | <b>58</b> |
| <b>Conselhos para poupar energia e sobre o<br/>meio ambiente . . . . .</b> | <b>59</b> |
| Poupar energia . . . . .   | 59        |
| Eliminação de resíduos não poluente . . . . .                              | 59        |
| <b>Tabelas e conselhos . . . . .</b>                                       | <b>60</b> |

---

# Instruções de segurança

Leia atentamente as instruções deste manual. Guarde as instruções de serviço e montagem. Se der o aparelho a outra pessoa, inclua o manual correspondente.

Estas instruções de serviço são válidas tanto para fornos independentes como polivalentes. No caso dos fornos polivalentes, leia as instruções de serviço que acompanham a placa para ficar a conhecer o funcionamento dos elementos de comando da mesma.

---

## Antes da montagem

### Danos durante o transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso haja danos provocados durante o transporte, não ligue o aparelho.

### Ligação eléctrica

Só um técnico especialista autorizado pode ligar o aparelho. A garantia é anulada em caso de danos devidos a uma ligação incorrecta.

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 a ligação do aparelho devem ser realizadas por um técnico autorizado.

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

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado nem pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

---

## Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

### Porta do forno

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar. Por precaução, recomenda-se que mantenha a porta do forno sempre fechada, incluindo quando estiver apagado.

### Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, Pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água quente.

Perigo de queimaduras!  
Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

### **Acessórios e recipientes quentes**

Perigo de queimaduras!  
Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do forno sem pegas de cozinha.

### **Reparações indevidas**

Perigo de choque!  
As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

### **Segurança extra da porta**

Com determinadas receitas que exigem tempos de cozedura prolongados a altas temperaturas, a porta do forno pode atingir uma temperatura elevada.

Se tiver crianças pequenas em casa, vigie-as enquanto o forno estiver em funcionamento.

Além disso, existe um dispositivo de protecção que impede o contacto directo com a porta do forno. Pode solicitar este acessório opcional ( 671383) através do nosso Serviço de Assistência Técnica.

---

## **Causas dos danos**

### **Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno**

Não coloque acessórios na base do forno. Não cubra a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não coloque recipientes na base do forno se a temperatura regulada for superior a 50 °C.

Aquecem demasiado. Os tempos de cozedura deixam de ser válidos e o esmalte fica danificado.

|  |  |
|--|--|
| <b>Água no forno quente</b>                    | Não derrame água no interior do forno enquanto estiver quente. Forma-se vapor de água. A oscilação térmica pode provocar danos no esmalte e nos acessórios.  |
| <b>Alimentos líquidos</b>                      | Não conserve alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.   |
| <b>Sumo de fruta</b>                           | Não encha demasiado o tabuleiro quando fizer bolos de fruta sumarentos. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas impossíveis de eliminar. Sempre que possível, utilize o tabuleiro esmaltado fundo.  |
| <b>Arrefecer com a porta aberta</b>            | Deixe arrefecer o forno apenas com a porta fechada. As partes frontais dos móveis contíguos podem danificar-se pouco a pouco mesmo com a porta do forno ligeiramente aberta.   |
| <b>Vedante do forno muito sujo</b>             | Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fica bem fechada durante o funcionamento. As partes frontais dos móveis contíguos podem deteriorar-se. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.  |
| <b>Porta do forno como superfície de apoio</b> | Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta. Não coloque recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.   |
| <b>Transportar o aparelho</b>                  | Não transporte nem segure o aparelho pelo puxador da porta: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ o puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se</li> <li>■ o vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.</li> </ul> |

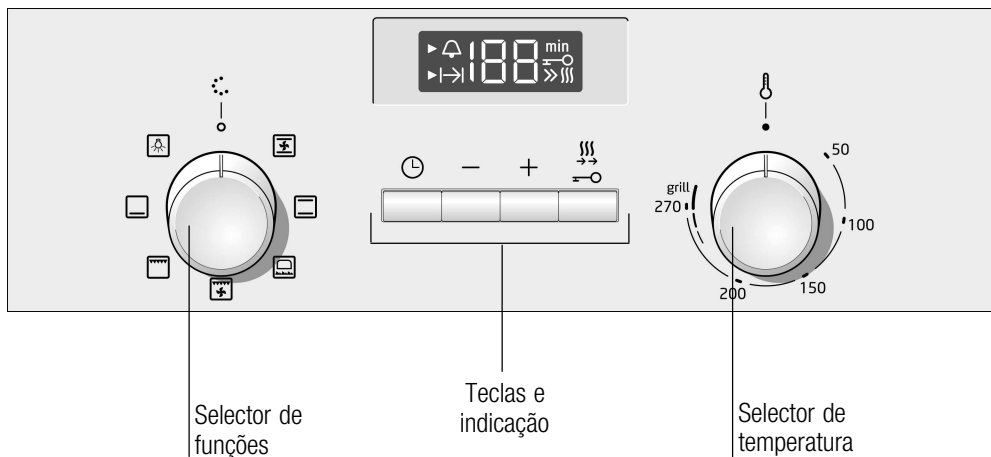
# O seu novo forno

Apresentamos-lhe o seu novo forno. Este capítulo descreve as funções do painel de comandos e dos respectivos elementos individuais. Também inclui informações sobre os acessórios e os componentes do espaço interior do forno.

## Painel de comandos









Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Os símbolos nunca aparecem todos simultaneamente na indicação.

Em função do tipo do aparelho, poderão existir pequenas divergências nos pormenores.



## Selector de funções

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








| Posição  | Utilização   |
|--|--|
|  Posição "zero"             | O forno está desligado.  |
|  Ar quente circulante *     | Para bolos e doçaria.<br>O ventilador distribui uniformemente o calor da resistência anelar na parede traseira pelo interior do forno.   |
|  Calor superior/inferior*   | Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça.<br>O calor provém uniformemente de cima e de baixo.   |
|  Forno a lenha              | Para pizza fresca, fria e congelada, massa folhada, empadas ou pastéis e pastelaria, por ex. madalenas.<br>Este tipo de aquecimento acciona o calor inferior e o ventilador. O calor atinge o alimento pela parte inferior de forma mais intensa, aquecendo ligeiramente a parte superior. |
|  Grelhar com ar circulante  | Para assar carne, aves ou peixes inteiros.<br>A resistência do grelhador e o ventilador ligam e desligam-se alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.  |
|  Grelhar, grande superfície | Para grelhar bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe.<br>Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.   |
|  Calor inferior             | Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente.<br>O calor provém de baixo.   |
|  Lâmpada do forno         | Ligar a lâmpada do forno.  |

\* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética, de acordo com a Norma EN50304.

Quando regula, a lâmpada no interior do forno acende-se.

## Teclas e visor



Com as teclas são ajustadas as diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores ajustados.


| Tecla   | Utilização   |
|---|--|
|  Funções tempo           | Seleccionar Despertador  e Tempo de duração  . |
|  Minus                   | Baixar os valores de regulação.  |
|  Plus                    | Aumentar os valores de regulação.  |
|  Aquecimento rápido      | Aquecimento ultrarrápido do forno.   |
|  Segurança para crianças | Bloquear e desbloquear o painel de comando.  |

Qual das funções de tempo se encontra no visor em primeiro plano, é indicado pela seta ► à frente do respectivo símbolo.

## Comando de temperatura

O comando de temperatura permite seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador.

| Posição  | Significado  |
|--|--|
|  Posição zero | O forno não aquece.  |
| 50-270 Margem de temperatura   | A temperatura do interior do forno em °C.  |
| I, I, I Níveis do grelhador  | Os níveis de potência do grelhador para grelhar, grande superfície <br>I = nível 1, suave<br>I = nível 2, médio<br>I = nível 3, forte |

Quando o forno aquece, o símbolo ► acende-se no painel indicador. E nas pausas de aquecimento apaga-se. O símbolo não se acende com a função luz .



Quando utilizar o grelhador, em tempos de cozedura superiores a 15 minutos, regule o comando de temperatura para grelhador suave.



---

## Interior do forno


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

### Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se quando necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as fendas de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

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

### Lâmpada do forno

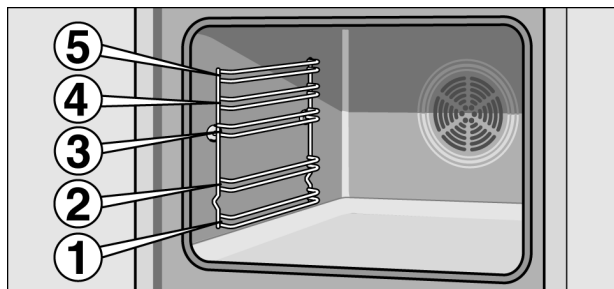
Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

---

## Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.

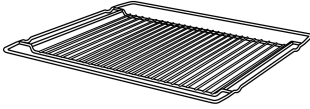


Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Depois de arrefecidos, desaparece a deformação sem afectar o funcionamento.

O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

Os acessórios podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados.

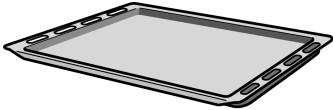
Veja quais os acessórios disponíveis no catálogo comercial.



### **Grelha**

Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.

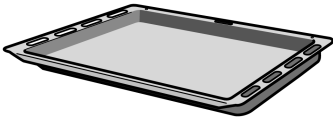
Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



### **Tabuleiro esmaltado plano**

Para bolos e bolinhos.

Introduza o tabuleiro no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.



### **Tabuleiro esmaltado fundo**

Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também pode usá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.

Introduza o tabuleiro esmaltado fundo no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.

---

---

# Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve seguir os passos abaixo.

Ainda antes disso, leia o capítulo *Instruções de segurança*.

---

## Confirmar a indicação

Depois de ligar acende-se um zero no painel indicador. Pressionar a tecla  $\ominus$  para confirmar. A indicação apaga-se.

---

## Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio e fechado. O mais eficaz é aquecer o forno durante uma hora com calor superior e inferior  $\square$  a 240 °C. Verifique se não há restos da embalagem no interior do forno.

1. Seleccione o calor superior e inferior  $\square$  com o comando de funções.
2. Seleccione 240 °C com o comando de temperatura.

Desligue o forno uma hora depois. Para tal, coloque o comando de funções na posição zero.

---

## Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

# Programar o forno

Existem várias maneiras de programar o forno. A seguir descreve-se como programar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador. O forno permite programar o tempo de cozedura (duração). Para obter mais informações, consulte o capítulo *Programar as funções de tempo*.

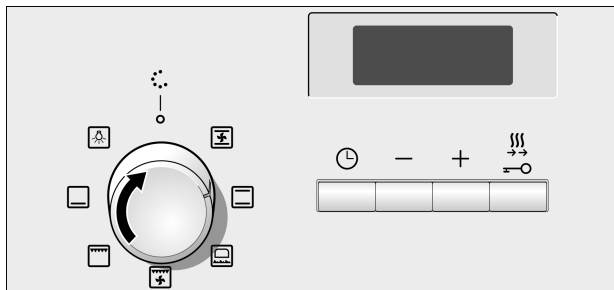
## Nota

Recomenda-se que pré-aqueça sempre o forno antes de introduzir o alimento de modo a evitar que se formem condensações em excesso no vidro.

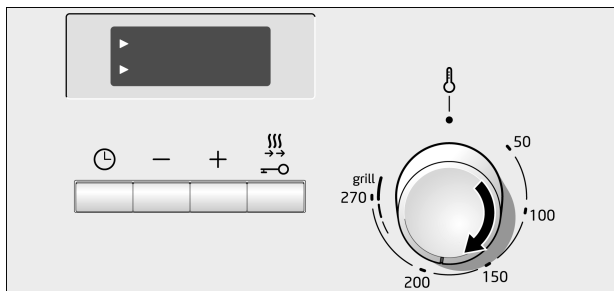
## Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo da imagem: calor superior e inferior a 190 °C.

1. Seleccione o tipo de aquecimento com o comando de funções.



2. Seleccione a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.



O forno começa a aquecer.

**Apagar o forno**

**Modificar as regulações**

---

## **Aquecimento rápido**

**O aquecimento rápido chegou ao fim**





**Parar o aquecimento rápido**

Coloque o comando de funções na posição zero.


É possível modificar a qualquer momento o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador com o comando correspondente.

O aquecimento rápido permite que o forno atinja mais depressa a temperatura pretendida.

Utilize o aquecimento rápido para temperaturas reguladas superiores a 100 °C. Os tipos de aquecimento adequados são os seguintes:


- Ar quente circulante 
- Calor superior/inferior 
- Forno a lenha 
- Calor inferior 

Para um resultado de cozedura uniforme, espere que o forno tenha concluído o aquecimento rápido antes de introduzir o seu prato.

- 1.** Seleccione o tipo de aquecimento e a temperatura pretendidos.
- 2.** Prima a tecla .



O símbolo »»» acende na indicação. O forno começa a aquecer.


Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo »»» na indicação apaga-se. Introduza o seu prato no forno.

Prima a tecla . O símbolo »»» na indicação apaga-se.

---

# Ajustar as funções de temporização




O seu forno tem várias funções de temporização. A tecla  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as várias funções. Enquanto ajusta a função, todos os símbolos de temporização estão acesos. A seta  mostra-lhe a função de temporização em que se encontra.


Pode alterar uma função de temporização pré-ajustada directamente com as teclas **+** ou **-**, se a seta  se encontrar antes do símbolo de temporização.

---


## Relógio temporizador

O funcionamento do relógio temporizador não depende do funcionamento do forno. O relógio temporizador tem sinal próprio. Deste modo, é possível distinguir se terminou o tempo do relógio temporizador ou de desligar automático do forno (duração do tempo de cozedura).

1. Prima uma vez a tecla .  
Os símbolos de tempo acendem-se no painel indicador; a seta  está à frente de .
2. Programe o tempo do relógio temporizador com as teclas **+** ou **-**.  
Tecla **+** valor proposto = 10 minutos  
Tecla **-** valor proposto = 5 minutos

O tempo programado aparece passados alguns segundos. Inicia-se o tempo do relógio temporizador. O símbolo  acende-se no painel indicador que também mostra o decorrer do tempo do relógio temporizador. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

### Terminou o tempo do relógio temporizador

Ouve-se um aviso sonoro. O painel indicador mostra 0. Desligue o relógio temporizador com a tecla .

### Modificar o tempo do relógio temporizador

Modifique o tempo do relógio temporizador com as teclas **+** ou **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos.

## Cancelar o tempo do relógio temporizador

## Consultar as regulações de tempo

Ponha o tempo do relógio temporizador a 0 com a tecla **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos. O relógio temporizador apaga-se.

Se houver várias funções de tempo programadas, os símbolos correspondentes acendem-se no painel indicador. O tempo do relógio temporizador decorre em primeiro plano. A seta **▶** está à frente do símbolo **⏰** e também se mostra o decorrer do tempo do relógio temporizador.

Para consultar o relógio temporizador **⏰** e a duração do tempo de cozedura **I→I**, prima repetidamente a tecla **⌚** até a seta **▶** ficar à frente do símbolo desejado. O valor correspondente aparece durante alguns segundos no painel indicador.

---

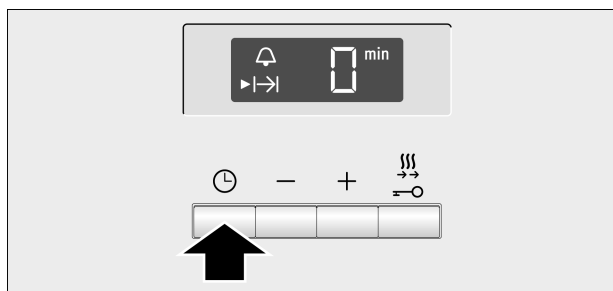
## Tempo de duração

O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não precisará, assim, de interromper a sua actividade para desligar o forno. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura por engano.

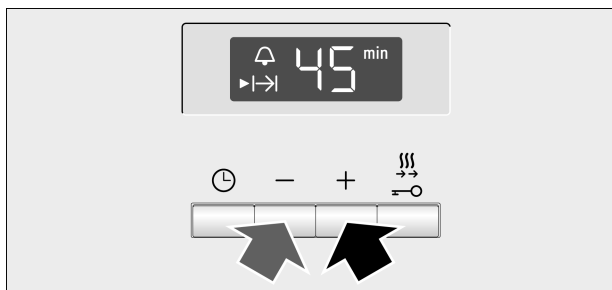
Exemplo na imagem: Tempo de duração 45 minutos.

1. Com o selector de funções regule o tipo de aquecimento.
2. Com o selector de temperatura regule a temperatura ou a potência do grelhador.
3. Prima duas vezes a tecla **⌚**.

No campo de indicação é indicado 0. Os símbolos de tempo acendem-se, a seta **▶** encontra-se antes de **I→I**.



4. Regule o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.  
Valor sugerido tecla **+** = 30 minutos  
Valor sugerido tecla **-** = 10 minutos



O forno arranca após alguns segundos. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no campo de indicação e o símbolo ►|◄ acende. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação aparece 0.

Prima a tecla ☹. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.

Ou prima duas vezes a tecla ☹ e rode o selector de funções para a posição zero. O forno está desligado.

#### O tempo de duração terminou

#### Alterar o tempo de duração

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

Após alguns segundos, a alteração é aceite.

Se o despertador estiver ligado, comece por premir a tecla ☹.

#### Anular o tempo de duração

Com a tecla **-**, ponha o tempo de duração a zeros.

Após alguns segundos, a alteração é aceite. O tempo de duração foi anulado.

Se o despertador estiver ligado, comece por premir a tecla ☹.

#### Consultar as regulações de tempo

Se estiverem reguladas várias funções de tempo, os respectivos símbolos acendem-se no campo de indicação. Antes do símbolo da função de tempo em primeiro plano, encontra-se a seta ►.

Para consultar o relógio temporizador ⌚ e a duração do tempo de cozedura |◄|, prima repetidamente a tecla ☹ até a seta ► ficar à frente do símbolo desejado. O valor correspondente aparece durante alguns segundos no painel indicador.



---

# Segurança para crianças


O forno tem uma segurança para crianças que impede que o liguem acidentalmente.


Quando esta segurança está activada, não é possível fazer qualquer regulação no forno. O relógio temporizador pode ser programado com a segurança para crianças activada.

Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador estiverem programados, a segurança para crianças interrompe o aquecimento.

## Activar a segurança para crianças


Não pode estar programado nenhum desligar automático do forno.

Prima a tecla  durante cerca de quatro segundos.

O símbolo  aparece no painel indicador. A segurança para crianças está activada.

## Desactivar a segurança para crianças

Prima a tecla  durante cerca de quatro segundos.

O símbolo  desaparece do painel indicador. A segurança para crianças está desactivada.

---

# Manutenção e limpeza

O forno pode conservar durante muito tempo o aspecto reluzente e a capacidade funcional desde que efectue regularmente a limpeza e a manutenção pertinentes. Segue-se uma descrição de como efectuar o tratamento cuidadoso e a limpeza do forno.

## Conselhos e advertências

É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.

As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.

O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno.

Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

---

## Produtos de limpeza

Tenha em conta as indicações da tabela para não danificar as diversas superfícies do forno usando um produto de limpeza inadequado.

Não utilize:

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.

Lave bem os panos novos antes de os usar.

### Zona

### Produtos de limpeza

---

Parte frontal do forno

Água quente com um pouco de sabão:

Limpe com um pano e seque com outro suave.

Aço inoxidável

Água quente com um pouco de sabão:

Limpe com um pano e seque com outro suave. Limpe imediatamente as manchas de água, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas.

Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento cuidadoso do aço inoxidável e que são adequados para as superfícies quentes. Aplique o produto de limpeza com um pano suave muito fino.

Vidro

Limpa-vidros:

Limpe com um pano suave.

Não utilize um raspador para vidro.

Visor

Limpa-vidros:

Limpe com um pano suave.

Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.

| <b>Zona</b>                        | <b>Produtos de limpeza</b>  |
|------------------------------------|---|
| Vidros da porta                    | Limpa-vidros:<br>Limpe com um pano suave.<br>Não utilize um raspador para vidro.        |
| Tampa de vidro da lâmpada do forno | Água quente com um pouco de sabão:<br>Limpe com um pano.                                |
| Vedante (não retirar)              | Água quente com um pouco de sabão:<br>Limpe com um pano. Não esfregue.                  |
| Grelhas                            | Água quente com um pouco de sabão:<br>Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova. |
| Acessórios                         | Água quente com um pouco de sabão:<br>Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova. |

### **Limpar as superfícies catalíticas do forno**

Em alguns fornos, a parede posterior interna, as paredes laterais ou o tecto podem estar revestidos de cerâmica com alta porosidade. Este revestimento absorve os salpicos resultantes da cozedura e dissolve-os enquanto o forno estiver em funcionamento. Quanto mais elevada for a temperatura e mais tempo o forno estiver em funcionamento, melhor é o resultado.

A ligeira descoloração do revestimento não afecta a auto-limpeza.

#### **Conselhos e advertências**

Nunca utilize detergentes abrasivos. Estes riscam e deterioram o revestimento com alta porosidade.

Não limpe o revestimento de cerâmica com produtos de limpeza para fornos.

Se cair acidentalmente produto de limpeza para fornos sobre alguma destas placas, elimine-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

### **Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas**

Use um pano de limpeza e água quente com um pouco de sabão ou vinagre.

Em caso de sujidade forte, utilize um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilize-o apenas quando o espaço interior do forno estiver frio.

Não limpe as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.

---

## Função luz

### Acender a lâmpada do forno

Para facilitar a limpeza do forno, é possível acender a lâmpada do interior do forno.

Rode o comando de funções até à posição .

A lâmpada acende-se. O comando de temperatura deve estar desligado.

### Apagar a lâmpada do forno

Rode o comando de funções até à posição o.

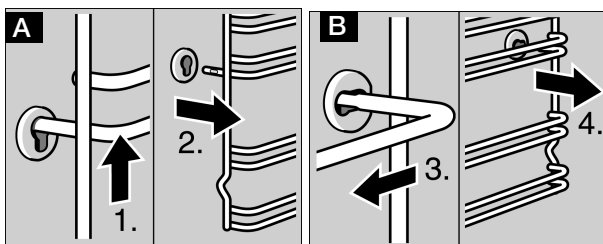
---

## Engatar e desengatar as estruturas de suporte

### Desengatar as estruturas de suporte de suporte

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

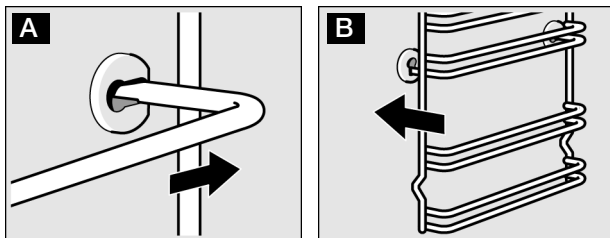
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



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. Primeiro insira a estrutura na bucha de trás, e empurre um pouco para trás (Figura A)
2. depois engate-a na bucha da frente. (Figura B)



As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. A reentrância tem de ficar sempre em baixo.

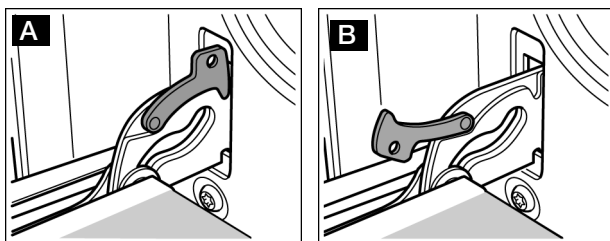
---

## Montar e desmontar a porta do forno

Para facilitar a desmontagem da porta e a limpeza dos vidros, é possível desprender a porta do forno.

As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta.

Se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.

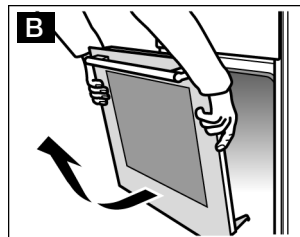
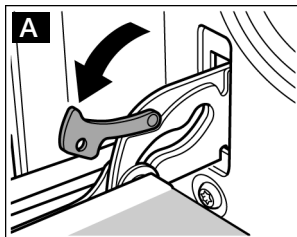


Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente.

Verifique sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

## Desmontar a porta

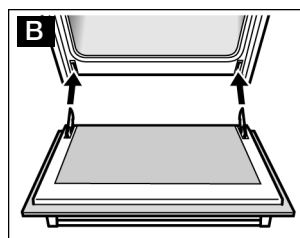
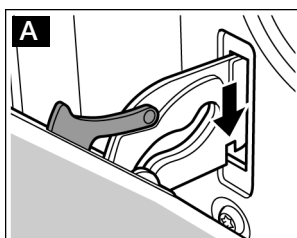
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)  
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



## Montar a porta

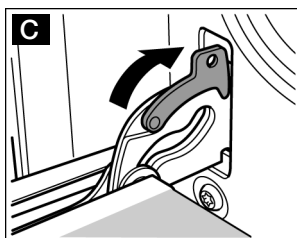
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

1. Quando voltar a montar a porta, verifique se as duas dobradiças encaixam exactamente dentro das respectivas aberturas. (Figura A)
2. A ranhura inferior das dobradiças deve encaixar dos dois lados. (Figura B)



Se as dobradiças não ficarem correctamente montadas, podem provocar um desalinhamento da porta.

3. Feche novamente as alavancas de bloqueio. (Figura C). Feche a porta do forno.





Perigo de lesões! Não toque na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente.

Avise o Serviço de Assistência Técnica.

---

## Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tente eliminar a anomalia com a ajuda da tabela.

---

### Tabela de avarias

| Anomalia                                 | Causa possível               | Soluções/instruções   |
|--|------------------------------|---|
| O forno não funciona.                    | Existe uma falha no fusível. | Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente está em boas condições.        |
|  | Falha de corrente.           | Verifique se a luz da cozinha e os outros electrodomésticos da cozinha estão a funcionar. |
| No campo de indicação acende-se um zero. | Falha de corrente.           | Confirme com a tecla $\ominus$ .  |
| O forno não aquece.                      | Os contactos têm pó.         | Rode os manípulos repetidamente de um lado para o outro.                                  |

### Mensagem de erro

Se surgir no campo de indicação a mensagem de erro  $E$ , prima a tecla  $\ominus$ . A mensagem desaparece. Uma função de tempo regulada é anulada.

Para eliminar a causa, siga as seguintes instruções.

| Mensagem de erro | Causa possível  | Soluções/instruções   |
|------------------|---|---|
| $E$              | Uma tecla foi premida durante demasiado tempo ou está tapada. | Prima todas as teclas individualmente. Verifique se uma tecla ficou presa, está tapada ou suja. |



Perigo de choque!

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

---

## Mudar a lâmpada da placa superior do forno

Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deve substituí-la. É possível adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura através do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

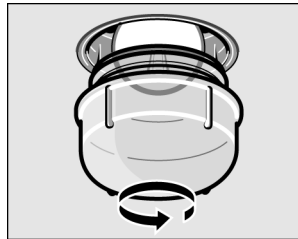


**1.** Perigo de descarga eléctrica!

Desligue o aparelho da corrente. Certifique-se de que está bem desligado.

**2.** Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.

**3.** Retire o vidro de protecção desenroscando-o para a esquerda.



**4.** Substitua a lâmpada por um tipo de lâmpada semelhante.

**5.** Volte a enroscar o vidro de protecção.

**6.** Retire o pano de cozinha e volte a ligar o aparelho à corrente.

---

## Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos.

Pode obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indique o n.º do produto e o n.º de fabrico do aparelho.



---

# Serviço de Assistência Técnica

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças e realizar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços.

Pode encontrar os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica na documentação anexa.

## **N.º do produto e n.º de fabrico**

Quando contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, indique o número do produto (E) e o número de fabrico (FD) do aparelho.

A etiqueta de características com os números correspondentes está situada do lado direito da porta do forno.

Para evitar incómodos caso seja necessário, recomenda-se que anote os dados do seu aparelho bem como o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica no campo seguinte.

|                 |         |
|-----------------|---------|
| N.º do produto. | N.º FD: |
|-----------------|---------|

|                                  |
|----------------------------------|
| Serviço de Assistência Técnica ☎ |
|----------------------------------|

---

# Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

Neste capítulo damos conselhos sobre como poupar energia durante o tempo de cozedura, bem como sobre o modo adequado de eliminar o aparelho.

---

## Poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.

Utilize formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.

Abra a porta do forno o menos possível durante o tempo de cozedura.

Se tiver vários bolos para cozer, faça-o de preferência um a seguir ao outro. O forno ainda estará quente. Desta forma, reduz-se o tempo de cozedura por cada bolo. Também pode colocar duas formas rectangulares juntas.

Nos tempos de cozedura longos, pode apagar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

---

## Eliminação de resíduos não poluente



Elimine a embalagem de forma ecológica.






Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE.

Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.


# Tabelas e conselhos

## Bolos e bolachas

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 em forma                           | Forma sobre a grelha                   | Nível | Aquecimento   | Temperatura °C | Tempo      |
|--|--|-------|---|----------------|------------|
| Bolos batidos                            | Forma alta/rectangular                 | 2     |  | 170-190        | 50-60 min. |
| Massa batida tradicional                 | Forma de mola                          | 1     |  | 160-170        | 40-45 min. |
| Massa batida de água                     | Forma de mola                          | 2     |  | 160-180        | 30-40 min. |
| Bases de massa quebrada (tarte de fruta) | Forma de mola                          | 1     |  | 180-200        | 25-35 min. |
| Flan (Banho-maria)                       | Forma para flan em recipiente com água | 1     |  | 200-210        | 40-55 min. |
| Pizza refrigerada/congelada              | Forma para pizza                       | 2     |  | 200-220        | 20-30 min. |

| Bolos em recipiente próprio para forno | Tabuleiro | Nível | Aquecimento   | Temperatura °C | Tempo      |
|--|-----------|-------|---|----------------|------------|
| Pizza fresca/Empanada                  | Esmaltado | 2     |  /  | 180-190        | 20-25 min. |
| Madalenas                              | Esmaltado | 3     |  /  | 160-170        | 30-35 min. |

| Bolos pequenos       | Tabuleiro | Nível | Aquecimento  | Temperatura °C | Tempo      |
|----------------------|-----------|-------|--|----------------|------------|
| Bolachas de manteiga | Esmaltado | 3     |  | 160-170        | 20-30 min. |

## Carne, ave, peixe e gratinados.

Os valores das tabelas aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne. Na tabela “Ave”, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.





### Indicações sobre assar.






O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne. As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura. Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.




## Indicações sobre grelhar.


Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm.

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.

| Carne   | Peso              | Recipiente | Nível | Aquecimento   | Temperatura °C, Grelhador | Tempo    |
|---|-------------------|------------|-------|---|---------------------------|----------|
| Rosbife   | 1 kg              | destapado  | 1     |  | 220-240                   | 45 min.  |
| Carne de porco<br>(por ex., espádua,<br>joelho) | 1,5 kg            | destapado  | 1     |  | 180-200                   | 170 min. |
| Perna de borrego                                | 1,5 kg            | destapado  | 1     |  | 180-200                   | 120 min. |
| Salsichas                                       | cerca de<br>750 g | Grelha*    | 4     |  | 3                         | 15 min.  |

| Ave                                 | Peso       | Recipiente | Nível | Aquecimento  | Temperatura °C     | Tempo                      |
|-------------------------------------|------------|------------|-------|--|--------------------|----------------------------|
| Frango inteiro,                     | 1 kg cada  | Grelha     | 2     | <br> | 190-210<br>200-220 | 50-80 min.<br>60-70 min.   |
| 2 pernas de peru                    | 800 g cada | Grelha     | 2     | <br> | 190-210<br>200-220 | 90-110 min.<br>80-120 min. |
| Metades de frango<br>1 a 4 unidades | 400 g cada | Grelha*    | 2     |   | 200-220            | 50-40 min.                 |

| Peixe   | Peso  | Recipiente | Nível | Aquecimento   | Temperatura °C | Tempo      |
|---|-------|------------|-------|---|----------------|------------|
| Peixe, branco/misto (peça<br>inteira) por ex. dourada | 600 g | Esmaltado  | 3     |   | 180-190        | 45-55min.  |
| Peixe gorduroso (peças<br>pequenas) por ex. salmão    |       | Grelha     | 2     |  | 180-190        | 45-55 min. |
| Pescada recheada                                      | 1 Kg  | Esmaltado  | 3     |  | 180-190        | 55-65 min. |

| Gratinados      | Recipiente | Nível | Aquecimento   | Temperatura °C,<br>Grelhador | Tempo    |
|-----------------|------------|-------|---|------------------------------|----------|
| Gratinar tostas | Grelha     | 4     |  | 3                            | 5-8 min. |

\* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

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

9000372437 (1W0A93) 01-8901

[www.balay.es](http://www.balay.es)