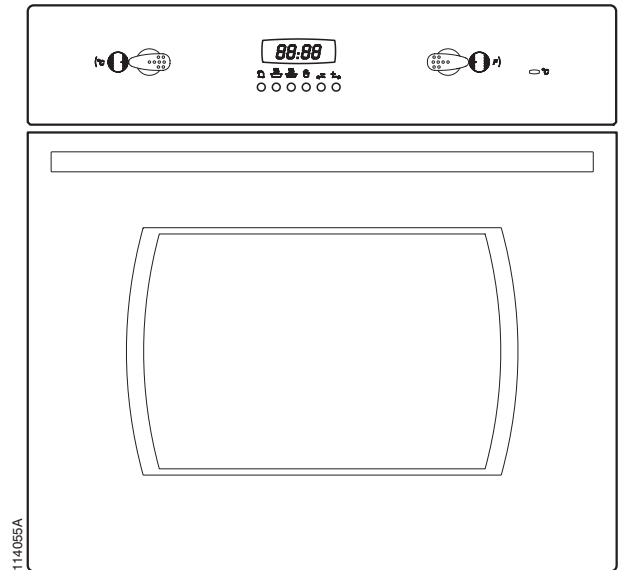
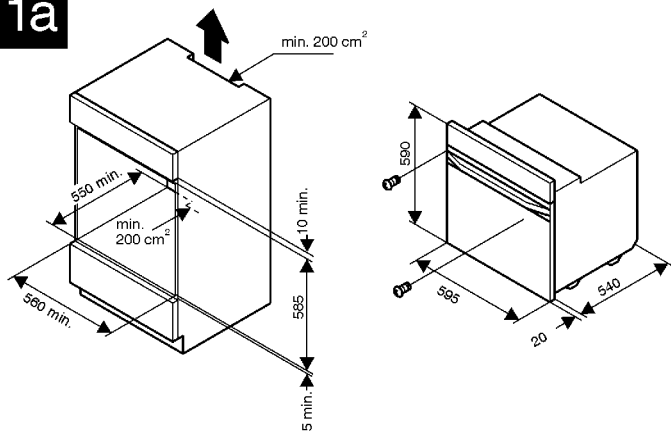
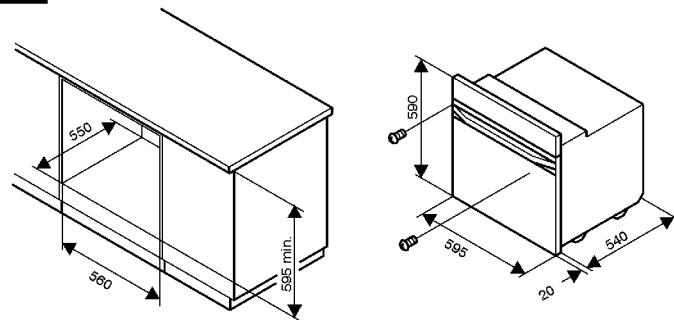
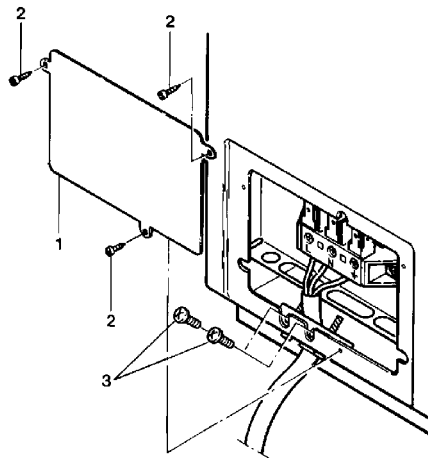
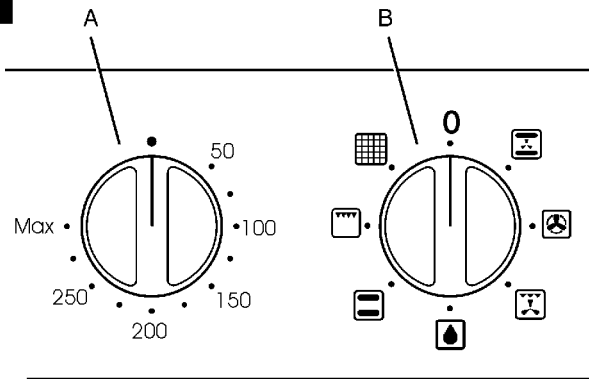


# SERIE 60000

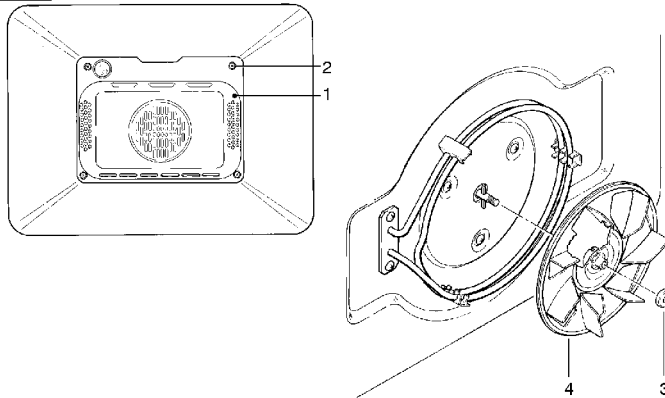


**(E) INSTRUCCIONES PARA INSTALAR Y USAR LOS HORNOS**

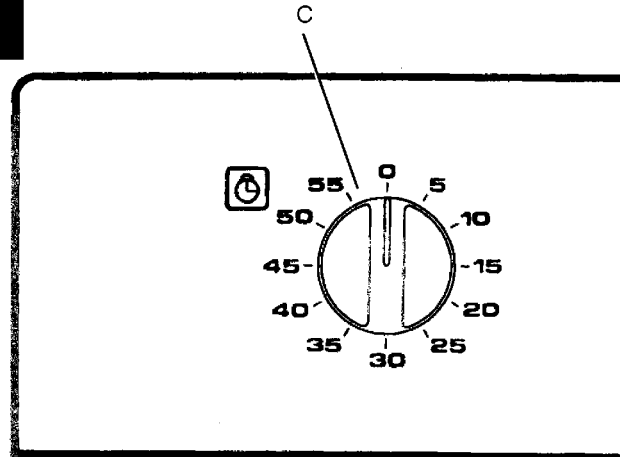
**(P) INSTRUÇÕES PARA INSTALAR E USAR O FORNOS**

**1a****1b****2****3**

4

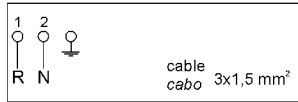


5



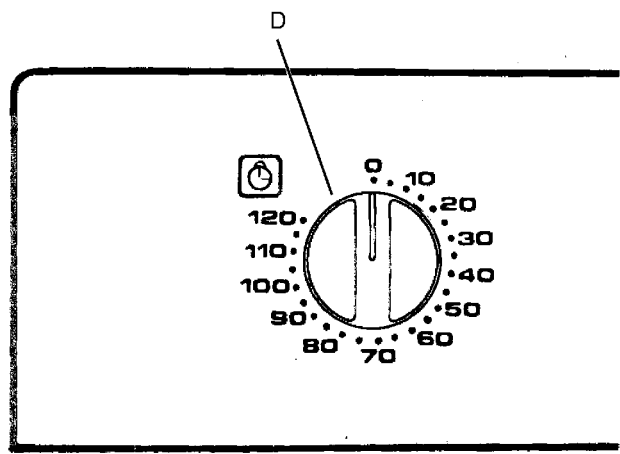
6

Horno independiente  
Forno autónomo



Horno combinado con mandos para la placa eléctrica  
Forno combinado con comandos para o plano eléctrico

<p>1 2 3 4 5 ○ ○ ○ ○ ○ R S T N</p> <p>400 V 3N ~ cable cabo 5x1,5 mm<sup>2</sup></p>	<p>1 2 3 4 5 ○ ○ ○ ○ ○ R S T</p> <p>230 V 3 ~ cable cabo 4x2,5 mm<sup>2</sup></p>
<p>1 2 3 4 5 ○ ○ ○ ○ ○ R S S N</p> <p>230 - 240 V ~ cable cabo 3x4 mm<sup>2</sup></p>	<p>1 2 3 4 5 ○ ○ ○ ○ ○ R S N</p> <p>400 V 2N ~ cable cabo 4x2,5 mm<sup>2</sup></p>





**Al final del ciclo de vida del producto, los equipos dotados de dispositivos electrónicos que no se han eliminado mediante un proceso de selección pueden ser potencialmente peligrosos para el medio ambiente y para la salud de las personas debido a la presencia de materiales peligrosos.**

**Este aparato al final de su vida no puede ser depositado en un contenedor de basura normal. Debe ser consignado en un vertedero autorizado de reciclaje, por su seguridad y por el mantenimiento y respeto del medio ambiente.**

## INDICE

INSTALACION DEL HORNO .....	5
CARACTERISTICAS ELECTRICAS .....	5
CONEXION DEL HORNO A LA RED ELECTRICA .....	6
ADVERTENCIAS IMPORTANTES .....	6
COMO SE USAN LOS DISPOSITIVOS DE MANDO .....	7
- BOTONES DEL TERMOSTATO (A) Y DEL CONMUTADOR (B) ...	7
- BOTON DEL CUENTAMINUTOS NORMAL (C).....	9
- BOTON DEL CUENTAMINUTOS DE TERMINO (D).....	9
PROGRAMADOR ELECTRONICO .....	10
PROGRAMADOR FIN DE COCCIÓN DE TRES BOTONES “EMERSON” .....	12
PROGRAMADOR ANALÓGICO “COUPATAN” .....	13
- REGULACIÓN DEL RELOJ .....	13
- UTILIZO DEL CUENTAMINUTOS .....	13
- FUNCIONAMIENTO MANUAL .....	13
- COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA.....	13
- FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO .....	13
PROGRAMADOR ANALOGICO “PEAPSA” .....	14
- ISTRUCCIONES.....	14
LUCES DE AVISO.....	14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	14
- PARA REEMPLAZAR LA BOMBILLA .....	14
TEMPERATURAS Y TIEMPOS ESTIMATIVOS PARA GUISAR EN EL HORNO .....	15

## INSTALACION DEL HORNO

Para instalar el horno en el mueble de las cocinas basta hacer un hueco en las mismas de las dimensiones indicadas en la **Fig. 1** (las dimensiones son en mm).

El aparato debe fijarse al mueble mediante los dos tornillos en dotación, a través de los agujeros hechos en los montantes del horno.

El hueco de empotrado debe tener la parte trasera abierta y su construcción debe permitir la aereación para evitar el calentamiento excesivo del mueble: si empotrado en una columna (**Fig. 1a**) dejar un pasaje de aire de por lo menos 200 cm<sup>2</sup>, si empotrado en sub-llano (**Fig. 1b**) dicha condición no está necesaria.

### ATENCION

**Puesto que dicho aparato hace parte de los muebles de la cocina asegúrense que cada superficie de contacto con el horno pueda resistir a una temperatura superior a 90°C.**

## CARACTERISTICAS ELECTRICAS

- **Potencia absorbida:**
  - resistencia del cielo del horno: ..... 800 W  
(1000 W en hornos pirolíticos)
  - resistencia de la solera del horno: ..... 1200 W
  - resistencia auxiliar de la solera: ..... 400 W  
(sólo en hornos pirolíticos)
  - resistencia del grill: ..... 2000 W
  - resistencia circular (aire caliente): ..... 2500 W  
(según modelo)
  - bombilla: ..... 25 W
  - motor del asador: ..... 4 W  
(según modelo)
  - motor del ventilador (aire caliente): ..... 25 W  
(según modelo)
  - motor del ventilador de enfriamiento: ..... 25 W
- **Potencia máxima absorbida:** (véase la placa).
- **Tensión de alimentación:** (véase la placa).

### NOTA

Aparato conforme a la directiva CEE 89/336 relativa a la Compatibilidad Electromagnética.

## CONEXION DEL HORNO A LA RED ELECTRICA

### ATENCION

#### El aparato debe ser conectado a tierra.

El horno es apto sólo para uso doméstico.

La tensión de alimentación y la potencia absorbida están indicadas en la placa colocada sobre el montante izquierdo, visible con la puerta abierta.

**La conexión debe ser efectuada por personal calificado, y debe ser conforme con las normas vigentes.**

**En caso contrario ningún daño a personas o cosas podrá ser imputado al fabricante.**

**Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada para evitar posibles peligros.**

El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo disyuntor omnipolar con distancia mínima de apertura de los contactos de 3 mm, controlando sin embargo que no sea interrumpido el conductor de puesta a tierra.

Para la conexión usar un cable flexible tipo H05V2V2F (Fig. 6) teniendo la precaución de dejarlo suficientemente largo para permitir la extracción del horno del hueco de instalación para ulterior mantenimiento.

Para conectar el cable al horno, proceder como sigue (Fig. 2):

- Quitar la cubierta (1) removiendo los tres tornillos (2). Aflojar los dos tornillos (3) del sujetacables y enfilear el

cable a través de la abertura inmediatamente debajo de la cubierta.

- Quitar unos 12 cm del aislamiento externo del cable y acortar a aprox. 6 cm los dos conductores activos (fase y neutro) dejando largo aquél por conectar al borne de tierra principal colocado en la bornera; quitar el aislamiento fundamental de los tres conductores por aprox. 1 cm y conectarlos correctamente a la bornera respetando las polaridades.
- Ajustar los dos tornillos (3) del sujetacables y volver a colocar la cubierta (1) mediante los tres tornillos (2).

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **No desmontar ninguna parte antes de haber desconectado el aparato de la toma de corriente.**
- **No utilizar el aparato si alguna suya está rota (por ejemplo el bindrio). Desconectarlo de la red eléctrica y llamar la Asistencia técnica.**
- Antes de poner en servicio el horno se aconseja hacerlo funcionar vacío a la temperatura máxima durante aprox. una hora, para eliminar el olor del material aislante.
- Cuando se usa el grill en todo los modelos, tener la puerta cerrada.
- El ventilador de enfriamiento, si lo hay, puede permanecer en funcionamiento aun después de apagar el horno, mientras el mismo esté caliente.


- El horno es un aparato que se calienta. **No tocar los elementos interiores durante y después de su funcionamiento, o bien tomen las debidas precauciones.**
- **Durante el funcionamiento del horno, la parte frontal también se calienta: por lo tanto, es importante mantener lejos a los niños, especialmente durante la fase de autolimpieza (si está presente).**
- Padres y demás adultos tienen que prestar una atención especial cuando usan el producto en presencia de niños.
- No permita que los niños utilicen el equipo.
- Este aparato no ha sido concebido para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidades mentales o físicas, o con carencia de experiencia y conocimiento, salvo si están bajo la supervisión o instrucción respecto al uso de una persona responsable de su seguridad.
- Para evitar los daños del esmalte no cubran de alguna manera la solera de la mufla (con láminas de aluminio, con la bandeja u otro).


## COMO SE USAN LOS DISPOSITIVOS DE MANDO


### BOTONES DEL TERMOSTATO (A) Y DEL CONMUTADOR (B)


La **Fig. 3** sólo es ilustrativa de los diferentes tipos de mandos existentes en los modelos.


Cada tipo de horno ofrece varias posibilidades de cocción, las cuales pueden seleccionarse llevando el índice del botón (B) sobre el símbolo correspondiente:


 cocción de tipo tradicional, apta para cocer en un solo nivel; **funcionan las resistencias del cielo y de la solera del horno**

\*  grill adecuado para la parilla; **funciona la resistencia del grill**


\*  grill fuerte, adecuado para la parilla; **funcionan las resistencias del grill y del cielo**


\*  grill y asador con espetón; **funcionan las resistencias del grill y el motor del asador**


\*  grill fuerte y asador con espetón: reemplaza al asador; **funcionan las resistencias del grill y del cielo y el motor del asador**

 cocción de tipo tradicional o de asado, ulterior posibilidad de utilizo del espetón; **funcionan las resistencias del cielo y de la solera del horno y el motor del asador**

\* En estos modos de cocción, si el horno no está dotado de ventilador de refrigeración, la temperatura no puede regularse a más de 225°C.

 grill o grill fuerte de aire caliente adecuado para asar trozos grandes de carnes o aves, reemplaza el asador; **funcionan las resistencia de grill y el motor-ventilador interior (en caso de funcionamiento del grill fuerte funciona también la resistencia del cielo)**

 cocción al aire caliente: el ventilador hace circular el aire dentro del horno llevando rápidamente el calor en contacto con los alimentos por cocer, distribuyendo así la temperatura en modo uniforme.


 De este modo es posible cocer simultáneamente varios platos en diferentes soportes (hasta 3) aun de alimentos distintos (comida completa) sin intercambio de sabores, con un notable ahorro de energía.


Dicho sistema se utiliza también para descongelar rápidamente los alimentos congelados poniendo el termostato en la posición "0"; **funcionan el motor-ventilador interior y la resistencia circular relativa**

**o las resistencias del cielo y de la solera**

**o las resistencias del cielo y de la solera**. No hace falta el precalentamiento.

**Ideal para la cocción de las carnes blancas, del pescado y de los dulces**

 **descongelamiento de los alimentos congelados;** funciona sólo el ventilador interior sin calentamiento

 **autolimpieza pirolítica.** Se obtiene la limpieza automática del horno destruyendo a alta temperatura (aprox. 475°C) los residuos provenientes de la cocción de los alimentos.

Los humos resultantes son luego forzados a pasar a través de un filtro y a continuación expulsados.

No es necesario efectuar la operación de limpieza después de cada cocción, pero tampoco esperar a que el horno esté demasiado sucio.

Antes de realizar la autolimpieza **quitar del interior todos los accesorios (parrillas, espetón, cubetas, torteras) para evitar dañarlos**, eliminar los residuos más grandes de cocción y luego cerrar la puerta controlando que quede bien cerrada.

Para poner en marcha el ciclo de limpieza es siempre necesario efectuar la programación del programador o del temporizador de término.

**Con estos dispositivos en posición manual no es posible, por razones de seguridad, el funcionamiento del horno en pirólisis.**

El tiempo necesario para la operación de autolimpieza es de unas 2 1/2 - 3 horas, y está en función de la cantidad de residuos de cocción existentes. Siempre por motivos de seguridad, cuando la temperatura interna supera los 320°C aproximadamente se produce **un bloqueo automático de la apertura de la puerta**, señalado por una luz de aviso especial, que permanece encendida hasta que la temperatura no ha descendido por debajo de tal valor.

Cuando el horno se ha enfriado completamente los residuos de la operación de pirólisis pueden ser quitados simplemente con un paño húmedo.

Para poner en funcionamiento los elementos calentadores, exceptuando la posición de autolimpieza pirolítica, es



E

también necesario llevar el botón del termostato (A) a la temperatura elegida indicada en el cuadro en grados centígrados.

En todas las posiciones del conmutador (B), exceptuando la posición de autolimpieza pirolítica, se enciende automáticamente la bombilla, si el programador o el cuentaminutos permiten encender el horno.

**Terminada la cocción, volver a colocar los botones del termostato (A) y del conmutador (B) en posición "0".**

### **BOTON DEL CUENTAMINUTOS NORMAL (C)**

**(0 - 55 min) (Fig. 5)**

Dando una vuelta completa al botón en el sentido de las manecillas del reloj y llevando luego el índice en correspondencia con un tiempo cualquiera, indicado en el cuadro en minutos, se obtendrá el accionamiento de la señal acústica del dispositivo una vez alcanzado el tiempo seleccionado (máx. 60 min).

Durante el funcionamiento del cuentaminutos, el botón respectivo vuelve progresivamente hacia "0" en modo automático al pasar los minutos, indicando así cuánto tiempo falta para completar la operación.

### **BOTON DEL CUENTAMINUTOS DE TERMINO (D)**

**(0 - 120 min) (0 - 180 min, timbre no presente) (Fig. 5)**

Vale todo lo dicho para el cuentaminutos normal con la excepción del máximo tiempo seleccionable (120/180 min).

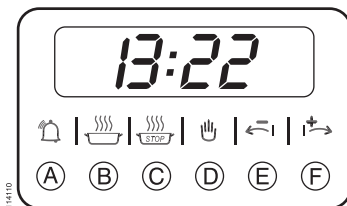
Debe también tenerse presente que, en los aparatos equipados con este tipo de cuentaminutos, dicho botón accionarse siempre para encender el horno, ya que cuando el mismo está en la posición "0" se hallan desconectados los circuitos eléctricos.

De este modo se obtiene también el apagado automático del horno al término del tiempo seleccionado.

## PROGRAMADOR ELECTRONICO

El programador opera en las 24 horas es decir que la una de la tarde está visualizada como las 13.00.

- A** Cuentaminutos
- B** Duración
- C** Hora de fin de funcionamiento
- D** Manual
- E** Retramiento de la hora sobre el display (visor)
- F** Adelantamiento de la hora sobre el display



### NOTA

Cuando se usan las teclas E o F, la hora visualizada viene antes regulada lentamente, después la velocidad aumenta automáticamente.

Todos los programas vienen introducidos (fijados) aproximadamente 1 segundo después de la regulación.

ACCION	RESULTADO
<b>Para fijar la hora</b>	
Introducir la alimentación de electricidad.	0.00 intermitente.
Pulsar juntamente las teclas A y B mientras que se regula la hora usando las teclas E y F. Cuando se alcanza la hora deseada, dejar las teclas.	Sobre el visor aparece la hora.
Pulsar la tecla D.	La hora está así fijada.

## ACCION

## RESULTADO

### Funcionamiento del cuentaminutos

Pulsar la tecla A.

En el visor aparece 0.00.

Obrar sobre las teclas E y F, regular sobre el intervalo de tiempo deseado.

En el visor aparece el intervalo de tiempo deseado. Al término del periodo fijado entrará en función el timbre. El timbre continuará por aproximadamente 2 minutos a menos que no sea apagado manualmente.

El timbre se apaga apretando una tecla cualquiera. En cada momento de la cuenta atrás es posible visualizar el tiempo restante apretando la tecla A.

El timbre está apagado.

### Cocción totalmente automática

Regular el horno a la función y a la temperatura deseada.

Apretar la tecla B y fijar la duración - osea el periodo de tiempo por el cual quieren que la comida se cueza - usando las tecla E y F.

Aparece la palabre AUTO.

Apretar la tecla C para fijar la hora de final de cocción - es decir la hora en la cual quieren que la comida acabe de cocerse - usando las teclas E y F.

El horno ahora se encenderá, cocerá y se apagará automáticamente a la hora fijada. Al término del periodo de cocción entrará en función el timbre.

ACCION	RESULTADO
Girar los botones de control en la posición 0 (apagado) y pulsar la tecla D dos veces.	El timbre se apagará el programador vuelve al sistema manual.
<b>Para controlar la duración de cocción restante</b>	
Durante la cocción automática es posible controlar el tiempo de cocción restante apretando la tecla B.	Viene visualizado el tiempo restante.
<b>Para controlar el final de cocción</b>	
Durante la cocción automática es posible controlar la hora en la cual el horno se apagará apretando la tecla C.	Viene visualizada la hora de término de cocción.
<b>Cocción semi-automática utilizando la función "Duración"</b>	
Regular el horno a la temperatura y a la función deseada. Apretar la tecla B y fijar la duración - ésto quiere decir el periodo de tiempo durante el cual se desea la cocción de la comida - obrando en las teclas E y F.	Aparece la palabra AUTO, y el símbolo de cocción se queda encendido. El horno permanecerá en función hasta el término del tiempo de duración, después de ésto el timbre entrará en función.
Girar los mangos en la posición 0 (apagado) y apretar la tecla D dos veces.	El timbre se apaga y el programador vuelve a la función manual.

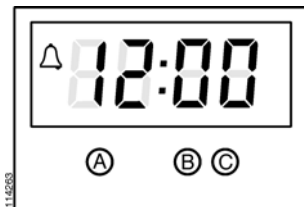
ACCION	RESULTADO
<b>Cocción semi-automática utilizando la función "Hora Final"</b>	
Regular el horno a la temperatura y a la función deseada. Apretar la tecla C y, obrando en la tecla E y F, fijar la hora en la cual se desea la comida acabe de cocer.	Aparece la palabra AUTO, y el símbolo de cocción permanece encendido. El horno permanecerá en función hasta el término del tiempo de duración, después de ésto el timbre entrará en función.
Girar los botones de control en la posición 0 (apagado) y apretar la tecla D dos veces.	El timbre se apaga y el programador vuelve a la función manual.
<b>Para anular un programa</b>	
Apretar la tecla B y regular la hora visualizada obrando en la tecla E hasta aparecer 00.00 en el visor.	El programa viene anulado automáticamente.

## PROGRAMADOR FIN DE COCCIÓN DE TRES BOTONES “EMERSON”

### TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO

El reloj funcione en formato 24 horas. Indica 13.00 a la una de la tarde.

- A RELOJ
- B MENOS
- C MÁS



Pulsar [B] para modificar el volumen del timbre, cuando no se están modificando la hora y no hay ninguna cocción en curso.

ACCIÓN	RESULTADO
<b>Ajuste reloj</b>	
Alimentar el horno.	Parpadea 0:00.
Pulsar el botón [A].	0:00 deja de parpadear.
Pulsar [B] o [C] para grabar la hora.	Se acepta el nuevo valor después de unos 7 segundos.

### NOTA

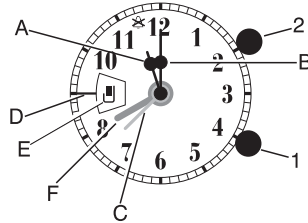
Cuando se mantienen presionados los botones [B] o [C], cambia la hora, primero despacio, luego la velocidad aumenta de forma progresiva.

ACCIÓN	RESULTADO
<b>Ajuste tiempo de cocción</b>	
Ajustar el modo de cocción y la temperatura.	Se acepta el tiempo después de unos 7 segundos. El horno empieza la cocción. Aparece el símbolo de la campanita.
Pulsar [B] o [C] para ajustar la duración.	El tiempo de cocción está en modo (minutos:segundos) hasta 99:59. Disminuye en cada segundo.
	Además de este tiempo, la duración de la cocción se expresa en (horas:minutos), a partir de 1:40 hasta un máximo de 10:00.
	Cuando se agota el tiempo, el timbre suena durante 5 minutos.
Pulsar un botón.	El timbre se apaga y el horno vuelve al modo manual.

E

## PROGAMADOR ANALÓGICO “COUPATAN”

- A Aguja de las horas
- B Aguja de los minutos
- C Aguja del cuentaminutos
- D Indicador
- E Visualizador de la duración de la cocción
- F Aguja inicio cocción



114224

### Manecilla de:

- 1 Regulación de la hora y de impostación del cuentaminutos
- 2 Programación y regulación del inicio de la cocción

## REGULACIÓN DEL RELOJ

Tirar y girar en el sentido horario la manecilla 1 hasta posicionar las agujas (A) y (B) en correspondencia de la hora exacta.

## UTILIZO DEL CUENTAMINUTOS

Gira la manecilla 1 en el sentido horario o anti-horario para programar el tiempo, de la duración máxima de 55 minutos, que indica la aguja (C).

Una vez transcurrido el tiempo deseado, entrará en función el timbre.

El timbre seguirá en función para aproximadamente 3 minutos, si no se le apaga de manera manual, haciendo coincidir la aguja (C) con el símbolo ⚙.

## FUNCIONAMIENTO MANUAL

Girar la manecilla (2) en el sentido horario, hasta que en la ventanilla (E) aparezca el símbolo 📺 en correspondencia del indicador (D).

## COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA

La cocción inicia inmediatamente y termina automáticamente transcurrido el tiempo (máximo de 180 minutos) programado mediante la manecilla (2).

Girar la manecilla (2) en el sentido horario, seleccionando en el visualizador (E) la duración del tiempo de cocción (se indica en minutos).

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, entrará en función el timbre, que seguirá funcionando para aproximadamente 3 minutos.

Si se desea apagar el timbre, girar la manecilla (2) en el sentido horario, hasta que en la ventanilla (E) aparezca el símbolo ⚙ en correspondencia del indicador (D).

## FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

Se realiza programando la hora de inicio y la duración de la cocción.

En este caso la cocción inicia con el atraso seleccionado (máximo de 12 horas) y termina en correspondencia del tiempo programado mediante el temporizador.



- Antes de programar la hora de inicio de la cocción, girar la manecilla (2) hasta que en la ventanilla (E) aparezca el símbolo ⚙.
- Tirar y girar en el sentido horario o anti-horario la manecilla (2) hasta que la aguja (F) se posicione en correspondencia de la hora de inicio de la cocción. Programar la duración de la cocción como se indica en el parr. “COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA”.

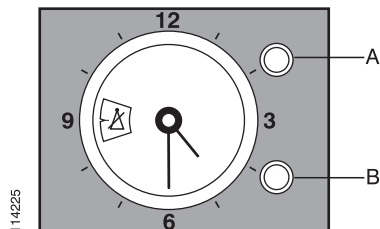
## PROGRAMADOR ANALOGICO "PEAPSA"

El programador es utilizable solamente cuando la alimentación eléctrica del horno es regularmente conectada

### ISTRUCCIONES

Regulación agujas del reloj: apretar la manopola B y girarla en sentido

antihorario. Hora de comienzo de cocción: apretar la manopola A girarla en sentido antihorario. Tiempo de cocción: girar la manopola B en sentido antihorario sin apretarla. El final de la cocción esta indicado por una alarma. Para interrumpir la alarma, meter la manopola B en la posición , sin apretarla. Encendido manual del horno: meter la manopola B en la posición , sin apretarla.



### LUCES DE AVISO

- **Amarilla:** se enciende cuando el botón del conmutador está fuera de la posición "0" (sólo en algunos modelos).
- **Amarilla:** se enciende cuando la puerta del horno está bloqueada (sólo en los hornos pirolíticos).
- **Roja:** se enciende cuando el termostato conecta las resistencias del cielo y de la solera, la del grill o la circular (aire caliente).

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar estas operaciones es siempre conveniente, por razones de seguridad, desconectar el aparato de la red eléctrica. Es importante efectuar la limpieza al inte-

rior del horno muy a menudo y en particular después de cada utilización del grill para evitar la formación de incrustaciones excesivas que pueden originar paradas o mal olor durante las cocciones sucesivas. **No se aconseja la utilización de abrasivos para no atacar el esmalte o la barniz;** utilizar agua tibia con jabón o detergente neutro (no corrosivo) **para la limpieza no puede ser utilizada ninguna maquina de vapor.**

### ADVERTENCIA

**No utilice detergentes abrasivos o estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.**

En los hornos que utilizan el sistema de aire caliente se produce un menor ensuciamiento en el interior, pero se vuelve necesario limpiar también y el ventilador. Para retirar el ventilador proceder del siguiente modo (**Fig. 4**):

- Retirar la protección (1) aflojando los cuatro tornillos (2).
- Destornillar el casquillo (3) girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.
- Sacar el ventilador (4) y limpiarlo.
- Remontar todo obrando al revés poniendo cuidado con que el ventilador esté bien anclado al árbol motor.

### PARA REEMPLAZAR LA BOMBILLA

#### ATENCIÓN

**Antes de efectuar esta operación se recomienda quitar el enchufe de la toma de corriente para evitar una descarga eléctrica y que el horno sea frío.**

Destornillar el cubrebombilla de vidrio y utilizar una bombilla de 25 W - E 14 apta para temperaturas de 300°C.

## TEMPERATURAS Y TIEMPOS ESTIMATIVOS PARA GUIJAR EN EL HORNO

PLATOS	Posición en guías desde abajo	Cocción clásica		Cocción al aire caliente	
		Temperatura en °C	Tiempos de cocción en min.	Temperatura en °C	Tiempos de cocción en min.
Asados de cerdo, ternera, etc.	2ª	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filete, roastbeef	2ª	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	7 ÷ 10
Aves (pato, ganso, pavo)	1ª	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Pollo	2ª	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Caza	1ª	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Pescado	1ª	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	45 ÷ 60
Tortas	1ª	170 ÷ 200	30 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 80
Bizcochos	2ª	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15

### Advertencias para la cocción al aire caliente

Posición de las graseras o sartenes:

- para cocción sobre **1 plano** usar la 2ª guía desde abajo;
- para cocción sobre **2 planos** usar la 2ª - 4ª guía desde abajo;
- para cocción sobre **3 planos** usar la 2ª - 3ª - 4ª guía desde abajo.



**No fim do tempo de vida útil do produto, os produtos com componentes electrónicos incluídas, que não passaram por um processo de selecção de resíduos, constituem um perigo potencial para o meio ambiente e para a saúde humana, devido à presença de materiais perigosos.**

**Este aparelho no final da sua vida não pode ser depositado num contentor de lixo normal. Deve ser depositado num centro de reciclagem autorizado, para sua segurança e manutenção no respeito com o medio ambiente.**

## INDICE

INSTALAÇÃO DO FORNO .....	17
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS .....	17
LIGAÇÃO DO FORNO À CORRENTE ELÉCTRICA .....	17
ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES .....	18
COMO SE USAM OS DISPOSITIVOS DE COMANDO .....	19
- BOTÕES DO TERMOSTATO (A) E DO COMUTADOR (B) .....	19
- BOTÃO DO CONTADOR DE MINUTOS NORMAL (C) .....	20
- BOTÃO DO CONTADOR DE MINUTOS DE FINALIZAÇÃO (D) ..	20
PROGRAMADOR ELECTRÓNICO .....	21
PROGRAMADOR FIM DE COZEDURA DE TRÊS BOTÕES “EMERSON” .....	23
PROGRAMADOR ANALÓGICO “COUPATAN” .....	24
- REGULAÇÃO DO RELÓGIO .....	24
- UTILIZAÇÃO DO CONTADOR DE MINUTOS .....	24
- FUNCIONAMENTO MANUAL .....	24
- COCÇÃO SEMIAUTOMÁTICA .....	24
- FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO .....	24
PROGRAMADOR ANALÓGICO “PEAPSA” .....	25
- INSTRUÇÕES E FUNCIONAMENTO .....	25
LUZES DE AVISO .....	25
LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	25
- PARA SUBSTITUIR A LÂMPADA .....	25
TEMPERATURAS E TEMPOS APROXIMADAS PARA COZINHAR NO FORNO .....	26



## INSTALAÇÃO DO FORNO

Para instalar o forno no móvel da cozinha, basta ter um espaço no mesmo com as dimensões indicadas na **Fig. 1** (as dimensões são em mm.)

O aparelho deve ser fixado ao móvel com os dois parafusos fornecidos, através dos orifícios feitos nos montantes do forno. O espaço para engastar o forno deve ter a parte de trás aberta e a sua construção deve permitir o arejamento para evitar um aquecimento excessivo do móvel. Se for engastado numa coluna (**Fig. 1a**) deve-se deixar uma passagem de ar de pelo menos 200 cm<sup>2</sup>; se for engastado por debaixo do plano de montagem (**fig. 1b**) essa condição não será necessária.

### ATENÇÃO

**Dado que este aparelho faz parte dos móveis da cozinha, verificar que as superfícies em contacto com o forno aguentam uma temperatura superior a 90°C.**

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

### – Potência absorvida:

resistência do tecto do forno: .....	800 W
(1000 W em fornos pirolíticos)	
resistência da soleira do forno: .....	1200 W
resistência auxiliar da soleira: .....	400 W
(só em fornos pirolíticos)	
resistência do grill: .....	2000 W
resistência circular (ar quente): .....	2500 W
(consoante modelo)	

lâmpada: .....	25 W
motor do assador: .....	4 W
(consoante modelo)	
motor do ventilador (ar quente): .....	25 W
(consoante modelo)	
– motor do ventilador de arrefecimento: .....	25 W
– <b>Potência máxima absorvida:</b> (ver a placa).	
– <b>Tensão de alimentação:</b> (ver a placa).	

### NOTA

Aparelho em conformidade com a directiva CEE 89/336 relativa à Compatibilidade Electromagnética.

## LIGAÇÃO DO FORNO À CORRENTE ELÉCTRICA

### ATENÇÃO

**O aparelho deve ser ligado à terra.**

O forno só é apropriado para uso doméstico.

A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas na placa colocada sobre o montante esquerdo, visível com a porta aberta.

**A ligação deve ser efectuada por pessoal qualificado e deve estar em conformidade com as normas vigentes.**

**Em caso contrário, nenhum dano a pessoas ou objectos pode ser imputado ao fabricante.**

**Se o cabo fornecido estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência ou qualquer pessoa qualificada semelhante para evitar qualquer perigo.**

O forno deve ser ligado à corrente eléctrica através de um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de abertura dos contactos de 3 mm, verificando que não se interrompe o condutor de ligação à terra.

Para a ligação usar um cabo flexível de tipo H05V2V2F (Fig. 6), tendo a precaução de deixar um comprimento suficiente para permitir a extracção do forno do espaço de instalação para qualquer tipo de manutenção.

Para ligar o cabo ao forno, siga estes passos (Fig. 2):

- Retirar a tampa (1) desenroscando os três parafusos (2). Afrouxar os dois parafusos (3) da sujeição do cabo e enfiar o cabo através da abertura que está debaixo da tampa.
- Tirar uns 12 cm do isolamento externo do cabo e encurtar a aprox. 6 cm os dois condutores activos (fase e neutro), deixando comprido o que vai ser ligado ao terminal de terra principal colocado na caixa de terminais; retirar o isolamento fundamental dos três condutores aprox. 1 cm e ligá-los correctamente à caixa de terminais, respeitando as polaridades.
- Ajustar os dois parafusos (3) da sujeição do cabo e colocar de novo a tampa (1) com os três parafusos (2).

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Não desmontar nenhuma parte antes de desligar o aparelho da tomada de corrente eléctrica.**
- **Não use o aparelho se alguma das suas partes estiver partida (por ex. o vidro). Desconecta-o da linha eléctrica e chame a assistência técnica.**


- Antes de utilizar o forno aconselha-se o funcionamento em vazio à temperatura máxima durante aprox. uma hora, para eliminar o cheiro do material isolante.
- Quando se usa o grill para todos os modelos, manter a porta fechada.
- O ventilador de arrefecimento, se o houver, pode permanecer em funcionamento mesmo depois de apagar o forno, enquanto o mesmo estiver quente.
- **O forno é um aparelho que aquece muito. Não tocar os elementos interiores nem durante nem depois de ter estado a funcionar, salvo que se tomem precauções.**
- **Durante o funcionamento do forno, a parte frontal também esquentar-se: por tanto, é importante manter longe as crianças, especialmente durante a fase de autolimpeza (se estiver presente).**
- Os pais e os adultos devem estar bastante atentos quando utilizarem o produto na presença de crianças.
- Não permita que as crianças brinquem com a unidade.
- Este electrodoméstico não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas ou mentais, ou inexperientes e principiantes, a não ser que tenham sido supervisionadas ou recebido instruções relativas à utilização do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Para evitar os danos do esmalte, não se deve nunca cobrir a soleira da mufla (com folha de alumínio, tabuleiros, etc.).


## COMO SE USAM OS DISPOSITIVOS DE COMANDO


### BOTÕES DO TERMOSTATO (A) E DO COMUTADOR (B)


A Fig. 3 só é ilustrativa dos diversos tipos de comandos existentes nos modelos.


Cada tipo de forno oferece várias possibilidades de cocção, que se podem seleccionar levando o indicador do botão (B) até ao símbolo correspondente.


 Cocção de tipo tradicional, adequada para cozinhar num único nível; **funcionam as resistências do tecto e da soleira do forno**

\*  Grill adequado para grelhar; **funciona a resistência do grill**


\*  Grill forte, adequado para grelhar; **funcionam as resistências do grill e do tecto**


\*  Grill e assador com espeto; **funcionam as resistências do grill e o motor do assador**


\*  Grill forte e assador com espeto: substitui o assador; **funcionam as resistências do grill e do tecto e o motor do assador**



 Cocção de tipo tradicional ou de assado, com possibilidade posterior de utilizar o espeto; **funcionam as resistências do tecto e da soleira do forno e o motor do assador**


\* Nestes modos de cozimento, se o forno não for dotado de ventilador de resfriamento o botão da temperatura não pode ser regulado além de 225°C


 Grill ou grill forte de ar quente adequado para assar peças grandes de carne ou aves, substitui o assador; **funcionam as resistências do grill e o moto-ventilador interior (em caso de funcionamento do grill forte também funciona a resistência do tecto)**

 Cocção com ar quente: o ventilador faz circular o ar dentro do forno, levando rapidamente o calor em contacto com os alimentos por cozinhar, distribuindo assim a temperatura de um modo uniforme.

 Deste modo, é possível cozinhar simultaneamente vários pratos em diversos suportes (até 3), mesmo se forem alimentos diferentes (refeição completa) sem intercâmbio de sabores, com uma poupança de energia importante. Este sistema também se utiliza para descongelar rapidamente os alimentos congelados, pondo o termostato na posição "0"; **funciona o moto-ventilador e a resistência circular relativa**

 ou as resistências do tecto e da soleira . **Não é necessário aquecer previamente. Ideal para cozinhar carnes brancas, peixe e doces.**

 **Descongelação dos alimentos congelados;** só funciona o ventilador interior sem aquecimento

 **Limpeza automática pirolítica.** Consegue-se a limpeza automática do forno, destruindo a alta temperatura (aprox. 475°C) os resíduos provenientes da cocção dos alimentos. Os fumos resultantes são depois forçados a passar através de um filtro e expulsados. Não é necessário efectuar a operação de limpeza depois de cada cocção, mas também não se deve esperar que o forno esteja demasiado sujo.

Antes de realizar a limpeza automática, **retirar do interior todos os acessórios (grelhas, espeto, tabuleiros, etc...)** para evitar danificá-los, eliminar os resíduos maiores e depois fechar bem a porta.

Para iniciar o ciclo de limpeza é sempre necessário efectuar a programação do programador ou do temporizador de finalização.

**Com estes dispositivos em posição manual não é possível**, por razões de segurança, **o funcionamento do forno com pirólise**.

O tempo necessário para a operação de limpeza automática é de umas 2 1/2 - 3 horas e está em função da quantidade de resíduos de cocção existentes. Sempre por motivos de segurança, quando a temperatura interna ultrapassar os 320°C aproximadamente, existe **um bloqueio automático da abertura da porta**, assinalado por uma luz de aviso especial que permanece acesa até a temperatura descer abaixo desse valor.

Quando o forno já arrefeceu completamente, os resíduos da operação de pirólise podem ser retirados simplesmente com um pano húmido.

Para pôr em funcionamento os elementos aquecedores, exceptuando a posição de limpeza automática pirolítica, é também necessário levar o botão do termostato (A) à temperatura escolhida indicada no quadro em graus centígrados.

Em todas as posições do comutador (B), exceptuando a posição de limpeza automática pirolítica, acende-se auto-

maticamente a lâmpada, se o programador ou o contador de minutos permitem ligar o forno.

**Terminada a cocção, colocar de novo os botões do termostato (A) e do comutador (B) na posição "0".**

### **BOTÃO DO CONTADOR DE MINUTOS NORMAL (C) (0 ÷ 55 min) (Fig. 5)**

Dando uma volta completa ao botão no sentido dos ponteiros de um relógio e levando logo o indicador a qualquer tempo, indicado no quadro em minutos, acciona-se o sinal sonoro do dispositivo ao passar o tempo seleccionado (máx. 60 min.).

Durante o funcionamento do contador de minutos, o botão respectivo volta progressivamente para o "0" em modo automático ao passarem os minutos, indicando assim quanto tempo falta para completar a operação.

### **BOTÃO DO CONTADOR DE MINUTOS DE FINALIZAÇÃO (D)**

**(0 ÷ 120 min) (0 ÷ 180 min, no campainha) (Fig. 5)**

Seguir o mesmo processo que para o contador de minutos normal, a única excepção é o tempo máximo seleccionável (120/180 min.).

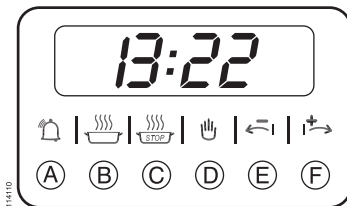
Também se deve ter em conta que, nos aparelhos equipados com este tipo de contador, esse botão deve accionar-se sempre para ligar o forno, pois se estiver na posição "0" os circuitos eléctricos estão desligados.

Deste modo, consegue-se também desligar automaticamente o forno ao finalizar o tempo seleccionado.

## PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

O programador trabalha com as 24 horas, ou seja, que a uma da tarde está visualizada como 13.00 h.

- A Contador de minutos**
- B Duração**
- C Hora de fim de funcionamento**
- D Manual**
- E Atraso da hora no display (visor)**
- F Adiantamento da hora no display**



### NOTA

Quando se usam as teclas E ou F, a hora visualizada vem antes regulada lentamente, depois a velocidade aumenta automaticamente.

Todos os programas estão introduzidos (marcados) aproximadamente 1 segundo depois da regulação.

ACÇÃO	RISULTADO
<b>Para marcar a hora</b>	
Ligar.	0.00 a piscar.
Premir simultaneamente as teclas A e B, enquanto se regula a hora usando as teclas E e F. Quando se chegar à hora desejada, soltar as teclas.	No visor aparece a hora.
Premir a tecla D.	A hora está assim marcada.

## ACÇÃO

## RISULTADO

### Funcionamento do contador de minutos

- Premir a tecla A. No visor aparece 0.00.
- Com as teclas E e F, regular o intervalo de tempo desejado. No visor aparece o intervalo de tempo desejado. Ao fim do tempo marcado tocará a campainha. A campainha continuará a tocar durante cerca de 2 minutos se não se desligar manualmente.
- A campainha desliga-se premindo qualquer tecla. Em qualquer momento da contagem decrescente pode-se visualizar o tempo restante premindo a tecla A.
- A campainha está desligada.

### Cocção totalmente automática

- Regular o forno com a função e a temperatura desejada
- Premir a tecla B e marcar a duração do tempo de cocção com as teclas E e F. Aparece a palavra AUTO.
- Premir a tecla C para marcar a hora de final de cocção com as teclas E e F. O forno acender-se-á agora, cozinhará e desligar-se-á automaticamente na hora marcada. Ao finalizar o período cocção tocará a campainha.

ACÇÃO	RISULTADO
Rodar os botões de controlo para a posição 0 (Desligado) e premir a tecla D duas vezes.	A campanha desligar-se-á e o programador voltará ao sistema manual.
<b>Para controlar a duração da restante cocção</b>	
Durante a cocção automática pode-se controlar o tempo restante de cocção premindo a tecla B.	Aparece o tempo restante.
<b>Para controlar o fim da cocção</b>	
Durante a cocção automática pode-se controlar a hora em que o forno se desligará premindo a tecla C.	Aparece a hora de finalização da cocção.
<b>Cocção semiautomática utilizando a função Duração</b>	
Regular o forno com a temperatura e a função desejada. Premir a tecla B e marcar a duração da cocção com as teclas E e F.	Aparece a palavra AUTO e o símbolo de cocção fica aceso. O forno continuará aceso até finalizar o tempo de duração, depois começará a tocar a campainha.
Rodar os botões de controlo para a posição 0 (desligado) e premir a tecla D duas vezes.	A campanha desliga-se e o programador volta à função manual.

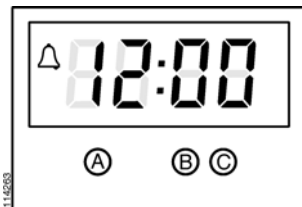
ACÇÃO	RISULTADO
<b>Cocção semiautomática utilizando a função Hora Final</b>	
Regular o forno com a temperatura e a função desejada. Premir a tecla C e, com as teclas E e F, marcar a hora desejada para finalizar a cocção.	Aparece a palavra AUTO e o símbolo de cocção fica aceso. O forno continuará aceso até finalizar o tempo de duração, depois começará a tocar a campainha.
Rodar os botões de controlo para a posição 0 (desligado) e premir a tecla D duas vezes.	A campanha desliga-se e o programador volta à função manual.
<b>Para anular um programa</b>	
Premir a tecla B e regular a hora visualizada com a tecla E até aparecer 00.00 no visor.	O programa fica anulado automaticamente.

## PROGRAMADOR FIM DE COZEDURA DE TRÊS BOTÕES “EMERSON”

### TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO

O relógio funciona em formato 24 horas. Indica 13.00 à uma da tarde.

- A RELÓGIO
- B MENOS
- C MAIS



Premir [B] para modificar o volume da campainha, quando não se estiver a modificar a hora e não houver nenhuma cozedura em decurso.

ACÇÃO	RESULTADO
<b>Acertar o relógio</b>	
Ligar o forno.	Pisca 0:00.
Premir o botão [A].	0:00 deixa de piscar.
Premir [B] ou [C] para gravar a hora.	Aceita-se o novo valor passados uns 7 segundos.

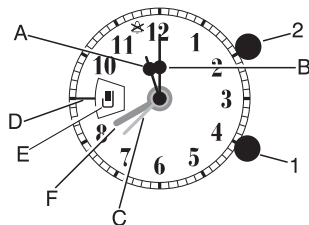
#### NOTA

Quando se mantêm premidos os botões [B] ou [C], muda a hora, primeiro devagar, depois a velocidade aumenta de forma progressiva.

ACÇÃO	RESULTADO
<b>Acertar tempo de cozedura</b>	
Acertar o modo de cozedura e a temperatura.	
Premir [B] ou [C] para acertar a duração.	Aceita-se o tempo passados uns 7 segundos. O forno começa a cozedura. Aparece o símbolo da campainha.
	O tempo de cozedura está em modo (minutos:segundos) até 99:59. Diminui em cada segundo.
	Para além deste tempo, a duração da cozedura exprime-se em (horas:minutos), a partir de 1:40 até um máximo de 10:00.
	Quando termina tempo, a campainha toca durante 5 minutos.
Premir um botão.	A campainha apaga-se e o forno volta ao modo manual.

## PROGRAMADOR ANALÓGICO “COUPATAN”

- A Ponteiro das horas
- B Ponteiro dos minutos
- C Ponteiro do contador de minutos
- D Indicador
- E Símbolo da duração da cocção
- F Ponteiro início cocção



114224

### Botão de:

- 1 Regulação da hora e de utilização do contador de minutos
- 2 Programação e regulação do início da cocção

## REGULAÇÃO DO RELÓGIO

Puxar e rodar em sentido horário o botão 1 até colocar os ponteiros (A) e (B) em correspondência com a hora exacta.

## UTILIZAÇÃO DO CONTADOR DE MINUTOS

Rodar o botão 1 em sentido horário ou anti-horário para programar o tempo, até uma duração máxima de 55 minutos, que indica o ponteiro (C). Ao decorrer o tempo programado, começará a tocar a campainha.

A campainha continuará a tocar durante cerca de 3 minutos, se não se desligar de maneira manual, fazendo coincidir o ponteiro (C) com o símbolo ☼.

## FUNCIONAMENTO MANUAL

Rodar o botão (2) em sentido horário, até que na janela (E) apareça o símbolo ☼ i em correspondência com o indicador (D).

## COCÇÃO SEMIAUTOMÁTICA

A cocção inicia-se imediatamente e termina automaticamente ao decorrer o tempo (máximo de 180 minutos) programado com o botão (2).

Rodar o botão (2) em sentido horário, seleccionando na janela (E) a duração do tempo de cocção (indica-se em minutos).

Ao decorrer o tempo de cocção programado, começará a tocar a campainha, que continuará a funcionar cerca de 3 minutos.

Se quiser desligar a campainha, rode o botão (2) em sentido horário, até que na janela (E) apareça o símbolo ☼ em correspondência com o indicador (D).

## FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

Realiza-se programando a hora de início e a duração da cocção.

Neste caso, a cocção começa com o atraso seleccionado (máximo de 12 horas) e termina de acordo com o tempo programado através do temporizador.

- Antes de programar a hora de início da cocção, rodar o botão (2) até que na janela (E) apareça o símbolo ☼.
- Puxar e rodar em sentido horário ou anti-horário o botão (2) até que o ponteiro (F) se posicione em correspondência com a hora de início da cocção.
- Programar a duração da cocção como se indica no parágrafo “COCÇÃO SEMIAUTOMÁTICA”.





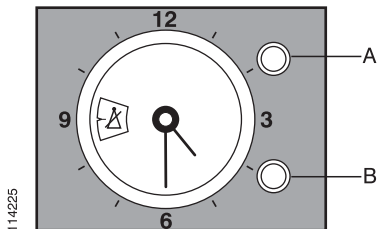
P

## PROGRAMADOR ANALÓGICO “PEAPSA”

O programador só se pode utilizar quando o forno estiver ligado.

### INSTRUÇÕES E FUNCIONAMENTO

Acertar o relógio: premir o botão B e rodar para a esquerda. Regular a hora inicial: premir o botão A e rodar para a esquerda. Regular a duração da ligação: rodar o botão B para a esquerda, sem premir. O fim da ligação será assinalado com um sinal sonoro; para deter o mesmo, levar o botão B sem premir, à posição . Ligação manual: levar o botão B sem premir; à posição .



### LUZES DE AVISO

- **Amarela:** Acende-se quando o botão do comutador está fora da posição “0” (só em alguns modelos).
- **Amarela:** Acende-se quando a porta do forno está bloqueada (só em fornos pirolíticos).
- **Vermelha:** Acende-se quando o termostato liga as resistências do tecto e da soleira, a do grill ou a circular (ar quente).

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar estas operações é sempre conveniente, por razões de segurança, desligar o aparelho da corrente eléctrica. É importante efectuar a limpeza dentro do forno frequentemente e especialmente depois de cada utiliza-

ção do grill para evitar a formação de incrustações excessivas que podem provocar paragens ou mau cheiro durante as cocções seguintes. **Não se aconselha a utilização de abrasivos para não atacar o esmalte ou o verniz; utilizar água morna com sabão ou detergente neutro (não corrosivo) para limpeza nao pode ser utilizado nenhuma maquina de vapor.**

### ATENÇÃO

**Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.**

Nos fornos que utilizam o sistema de ar quente, o interior suja-se menos, mas é necessário limpar também o ventilador. Para retirar o ventilador, siga estes passos (Fig. 4):

- Retirar a protecção (1), afrouxando os quatro parafusos (2).
- Desatarraxar o casquilho (3), rodando-o no sentido dos ponteiros de um relógio.
- Retirar o ventilador (4) e limpá-lo.
- Montar tudo seguindo a ordem inversa, tendo cuidado em fixar bem o ventilador ao eixo do motor

### PARA SUBSTITUIR A LÂMPADA

#### ATENÇÃO

**Antes de efectuar esta operação recomenda-se tirar a ficha da tomada da corrente eléctrica para evitar uma descarga eléctrica e verificar que o forno e a lâmpada estão frias.**

Desatarraxar a tampa de vidro da lâmpada e utilizar uma lâmpada de 25 W - E 14 adequada para temperaturas de 300°C.

## TEMPERATURAS E TEMPOS APROXIMADAS PARA COZINHAR NO FORNO

PRATOS	Posição em guias a contar de baixo	Cocção clássica		Cocção com ar quente	
		Temperatura em °C	Tempos de cocção em min.	Temperatura em °C	Tempos de cocção em min.
Assados de porco, vaca, etc	2ª	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Rosbife	2ª	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	7 ÷ 10
Aves (pato, ganso, peru)	1ª	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Frango	2ª	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Caça	1ª	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Peixe	1ª	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	45 ÷ 60
Tartes	1ª	170 ÷ 200	30 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 80
Bolos	2ª	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15

### Advertências para a cocção com ar quente

Posição dos tabuleiros:

- para cocção sobre **1 plano** usar a 2ª guia a contar de baixo;
- para cocção sobre **2 planos** usar a 2ª - 4ª guia a contar de baixo;
- para cocção sobre **3 planos** usar a 2ª - 3ª - 4ª guia a contar de baixo.



