

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES Hornos empotrables • Pág. 3

PT Fornos encastráveis • Pág. 31

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	6
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Mando de funciones (según modelos)	8
Mando de temperatura (según modelos)	8
Teclas de manejo y panel indicador	9
Tipos de calentamiento	9
Horno y accesorios	11
Ventilador	13
Antes del primer uso	13
Calentar el horno	14
Limpieza previa de los accesorios	14
Programar el horno	14
Desconexión manual del horno	15
El horno se desconecta automáticamente	16
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	17
Hora	18
Así se programa	18
Reloj avisador	19
Así se programa	19
Ajustes básicos	20
Modificar los ajustes básicos	21
Seguro para niños	22

Contenido

Cuidados y limpieza	22
Parte externa del aparato	22
Horno	23
Función Limpia	25
Limpieza de los cristales	25
Limpieza de las rejillas	26
Junta	26
Accesorios	26
¿Qué hacer en caso de avería?	27
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	27
Servicio de Asistencia Técnica	28
Embalaje y aparatos usados	29
Tablas y sugerencias	29

Qué hay que tener en cuenta

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

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

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

Antes del montaje

Daños por el transporte

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

Conexión eléctrica

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

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

Indicaciones de seguridad

Horno caliente

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

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

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

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

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

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

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

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

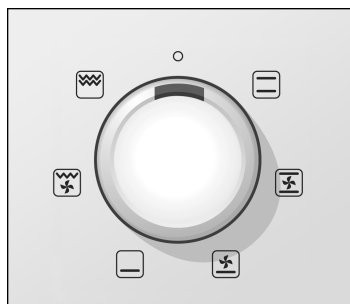
Agua en el horno

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

Jugo de frutas

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

Mando de funciones (según modelos)



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

Posiciones

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

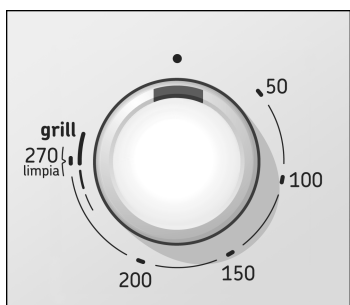
Al ajustar el mando de funciones, la luz interior del horno se conecta.

En el mando de funciones se recomienda un tipo de alimento para cada función.

Girar el mando hasta que aparezca el nombre del alimento deseado.

Importante: Siempre se puede seleccionar la función que se desee, no haciendo caso de la indicación culinaria de su mando.

Mando de temperatura (según modelos)



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

Temperatura

50-270	Márgenes de temperatura en °C
--------	-------------------------------

Grill		Nivel de potencia
I	Grill flojo	1
II	Grill medio	2
III	Grill potente	3

limpia	Función de limpieza
--------	---------------------

En el mando de temperatura se recomienda un tipo de alimento para cada temperatura. Girar el mando hasta que aparezca el nombre del alimento seleccionado.

Importante: Siempre puede seleccionar la temperatura que desee, no haciendo caso de la indicación culinaria de su mando.

Niveles del grill








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

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

Teclas de manejo y panel indicador

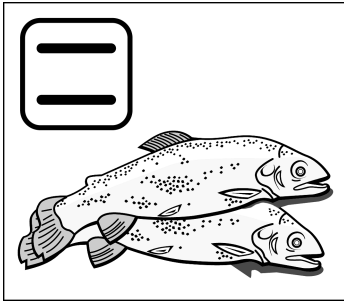


Tecla de reloj avisador 	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla de reloj 	Para ajustar la hora, la duración del horno  y el tiempo de finalización  .
Tecla de llave 	Para conectar y desconectar el seguro para niños.
Tecla menos -	Para disminuir los valores de ajuste.
Tecla más +	Para aumentar los valores de ajuste.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Tipos de calentamiento

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



Calor superior e inferior

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

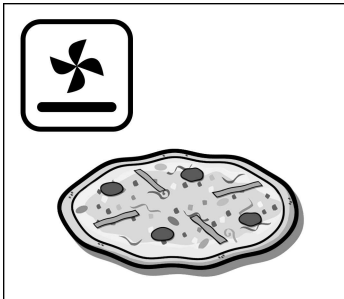
Con este tipo de calentamiento, obtendrá un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También resulta apropiado para el asado de piezas de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.



Calor superior e inferior con aire caliente

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

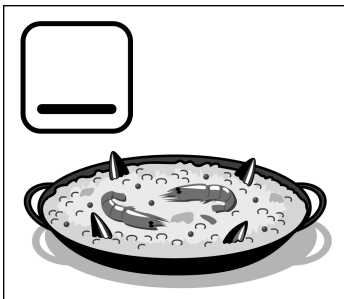
Este tipo de calentamiento es apropiado para cocinar pasteles. Este modo de cocción es más rápido que el anterior y deja los alimentos más crujientes.



Calor inferior con aire caliente

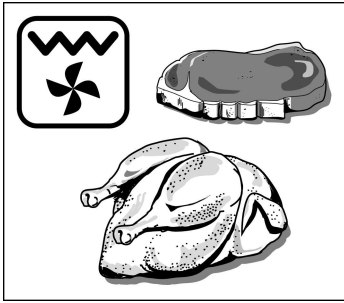
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador, aportando un ligero calor desde la parte superior.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



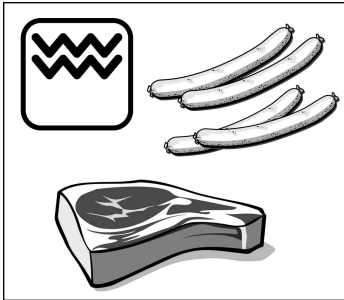
Calor inferior

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



Grill con aire caliente

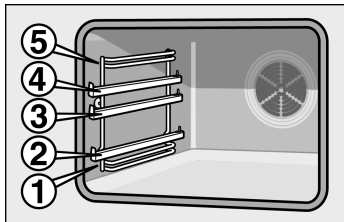
La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



Grill variable de amplia superficie

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

Horno y accesorios



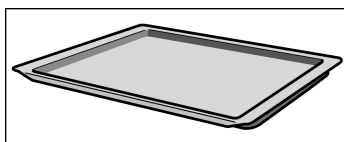
Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 niveles diferentes.

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

Accesorios

Los accesorios se pueden comprar en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

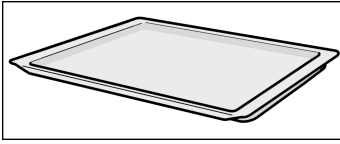
Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:



Bandeja esmaltada

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

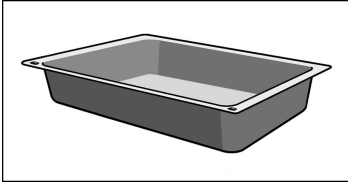
Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja de aluminio

Para pasteles y galletas.

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



Bandeja moussaka

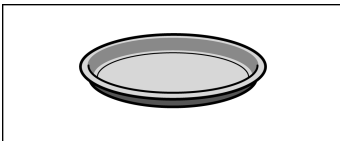
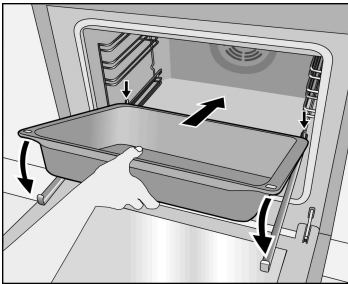
Ideal para soufflés a partir de ingredientes poco hechos o crudos. Asimismo, la bandeja moussaka es adecuada para asar carne en recipientes abiertos. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Colocar la bandeja en las guías correderas (ver imagen);

Comprobar que los agujeros queden en la parte exterior.

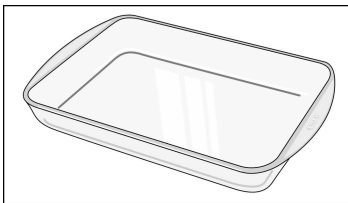
Colocar y encajar la bandeja en las guías.

Anclar los ganchos en la bandeja.



Bandeja para pizza

apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pasteles grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja esmaltada. Colocar la bandeja sobre la parrilla.

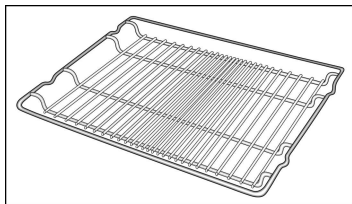


Cazuela de vidrio

Para todo tipo de asados de carne o de pescado.


Utilizar siempre en combinación con la parrilla.

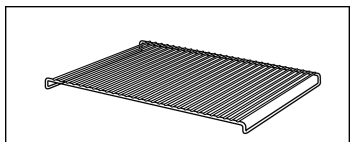
Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.



Parrilla

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

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo 



Parrilla

para asar al grill. Colocar la parrilla siempre en la bandeja. Las gotas de aceite y el jugo de la carne se recogen.


Ventilador


El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

Antes del primer uso



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

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

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

Si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros

Poner el reloj en hora.

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

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

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

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

Limpieza previa de los accesorios

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

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

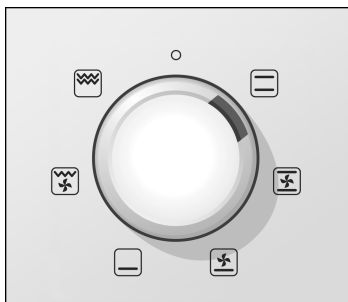
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

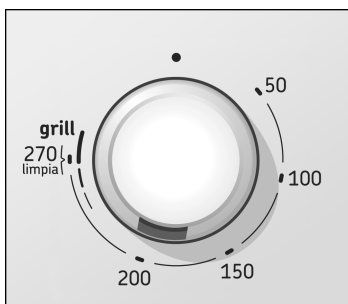
En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior ☐, 190 °C



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



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

Cuando el plato esté listo

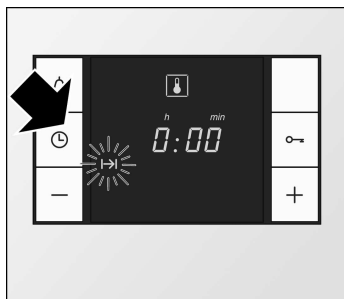
Desconectar el mando de funciones.

Modificación de los ajustes

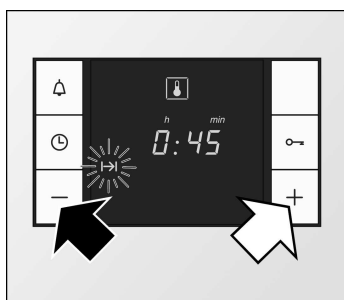
Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración
45 minutos



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



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

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

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar los ajustes

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

Cancelar el ajuste

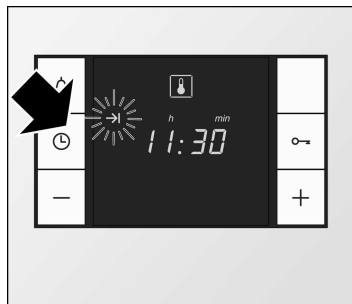
Pulsar la tecla de reloj ⌚. Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el mando de funciones.

Ajustar la duración cuando la hora está oculta

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



El horno se conecta y se desconecta automáticamente

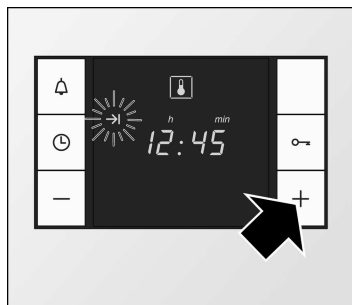
Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.



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

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


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



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

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

El tiempo ha transcurrido

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

Nota

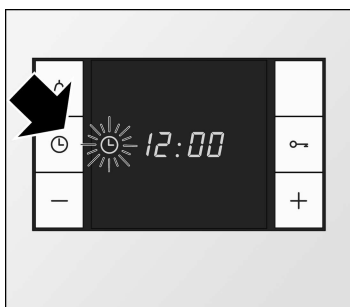
Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el apartado "Ajustes básicos".

Hora

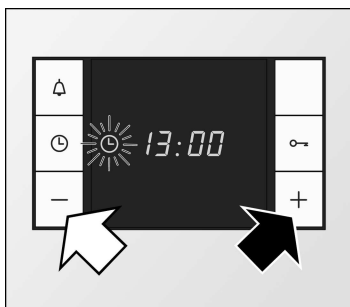
Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador parpadea el símbolo ⌚ y tres ceros. Poner el reloj en hora. El mando de funciones debe estar desconectado.

Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



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



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

Tras unos segundos se aplica la hora.

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

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

Ocultar la hora

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

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

Reloj avisador

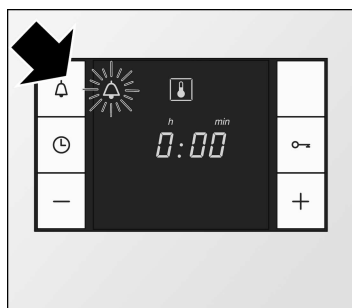
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

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

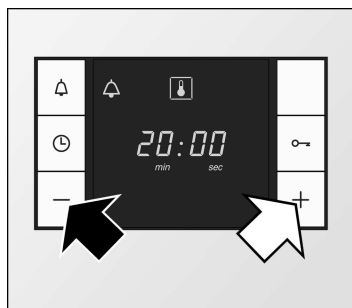
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



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




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

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


El tiempo ha transcurrido

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





Modificar el tiempo del reloj avisador

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

Borrar el ajuste

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




El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

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

El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

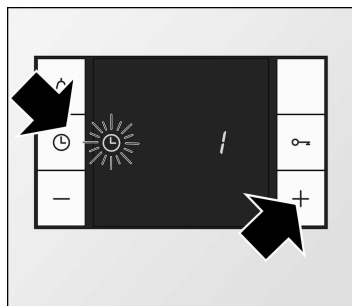
Ajustes básicos

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


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

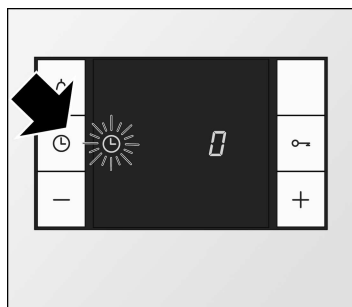
Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora

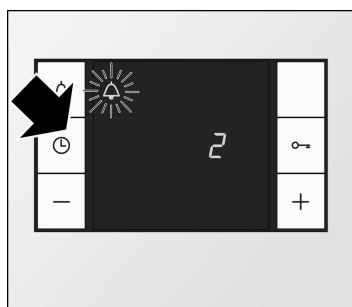


No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

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





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




3. Confirmar con la tecla de reloj .

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

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

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

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



Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños

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

Bloquear el horno

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

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

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

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

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

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

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, debe limpiarlo inmediatamente con agua.

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

Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

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

Horno

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

Para facilitar la limpieza del horno

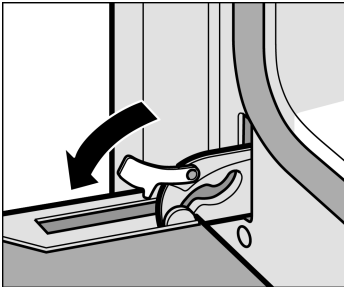
es posible conectar la lámpara y descolgar la puerta.

Conectar la lámpara del horno

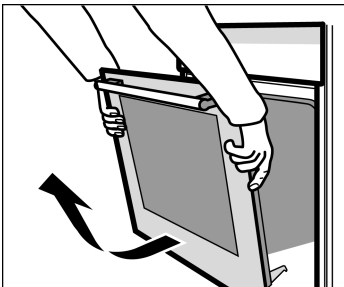
Situar el mando de funciones en ☐.

Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



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



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

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

Limpiar las superficies catalíticas del horno

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

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

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

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

Limpieza de la base del horno

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

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

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

Nota:

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

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

Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Función Limpia




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

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

Atención

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

Así se programa

1. Situar el mando de funciones en la posición de aire caliente .
2. Situar el mando de temperatura en **limpia**.
3. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee.
4. Programar 1.00 h con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste.

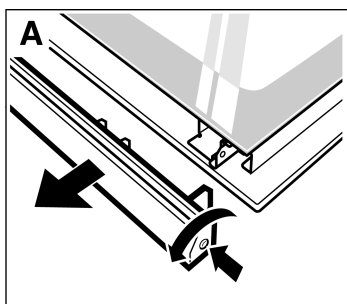
El horno se desconectará transcurrida una hora.

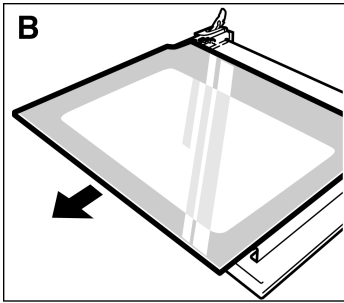
Desconectar el mando de funciones.

Limpieza de los cristales

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

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





3. Extraer el cristal. (Figura B)

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

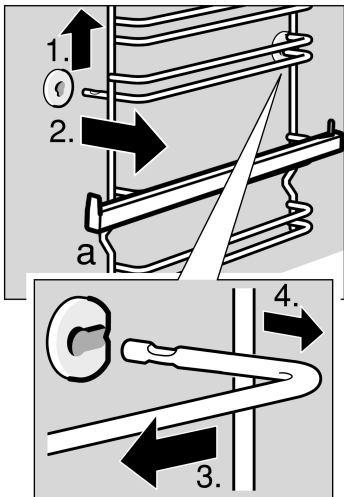
4. Volver a introducir el cristal.

5. Colocar y enroscar la tapa.

6. Volver a montar la puerta del horno.

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

Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla

2. y descolgarla,

3. luego tirar de la rejilla

4. y extraerla

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

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

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

Junta

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

Accesorios

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

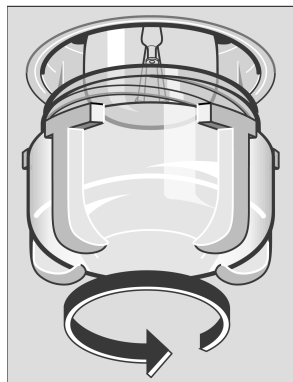
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
El indicador de hora parpadea	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora

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

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

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



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

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

Sustitución del cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

Nº de producto y nº de fabricación

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

Nº de producto	FD
----------------	----

Servicio de Asistencia Técnica

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

Tablas y sugerencias

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	40-45 min.
Pizza refrigerada/congelada	Accesorio Pizza	2	☒	200-210	20-30 min.

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Brazo de gitano (precalentar)	Esmaltada	3	☐	170-190	15-20 min.
Pizza fresca/Empanada	Esmaltada	2/3	☒	210-230	25-35 min.
Magdalenas	Esmaltada	3	☐	160-180	20-30 min.

Repostería	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Masa de buñuelos.	Esmaltada	2	☐	190-210	30-40 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. Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

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.



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 (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.

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 cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110 min.
					200-220	80-120 min.

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

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

Índice

O que deve ter em atenção	33
Antes da montagem	33
Indicações de segurança	34
Causas de danos	34
O seu novo fogão	35
O painel de comandos	35
Selector de funções (conforme os modelos)	36
Selector de temperatura (conforme os modelos) ..	36
Teclas de comando e campo de indicação	37
Tipos de aquecimento	37
Forno e acessório	39
Turbina de arrefecimento	41
Antes da primeira utilização	41
Aquecer o forno	42
Limpar previamente os acessórios	42
Regular o forno	42
Desligar o forno manualmente	43
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	44
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	45
Horas	46
Como regular	46
Despertador	47
Como regular	47
Regulações base	48
Modificar as regulações base	49
Segurança para crianças	50

Índice

Manutenção e limpeza	50
Exterior do aparelho	50
Forno	51
Função Limpia	53
Limpeza dos vidros	53
Limpar as armações	54
Vedante	54
Acessórios	54
Uma anomalia, que fazer?	55
Substituir a lâmpada do forno	55
Serviços de Assistência Técnica	56
Embalagem e aparelho antigo	57
Tabelas e conselhos	57

O que deve ter em atenção

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

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

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

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

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

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

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

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

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras! Mantenha as crianças sempre afastadas.

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

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

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

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

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

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

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

Água no forno

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

Sumo de frutos

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

Arrefecimento com porta do forno aberta

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

Vedante do forno muito sujo

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

Utilização da porta do forno como assento

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

O seu novo fogão

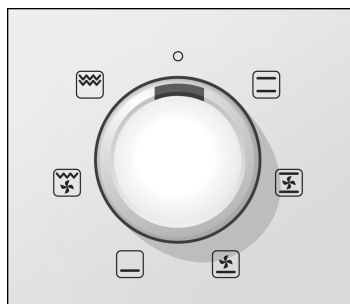
Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções (conforme os modelos)



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

Posições

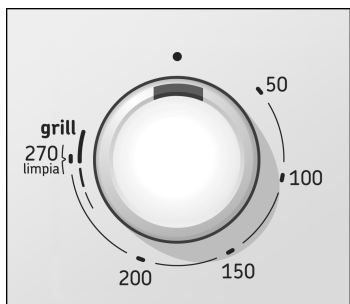
	Calor superior e inferior
	Circulação de ar quente
	Grelhar com circulação de ar
	Calor inferior
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície

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

O comando de temperatura indica um tipo de alimento, de modo que, se rodar o comando até aparecer o nome do alimento em posição vertical, está a cozinhar o tipo de alimento seleccionado à temperatura recomendada.

Importante: Se não lhe agradar, pode sempre seleccionar a temperatura que pretende, ignorando a indicação culinária do comando.

Selector de temperatura (conforme os modelos)



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

Temperatura

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

Grelhador

Grelhador	Potência	
I	Grelhador fraco	1
II	Grelhador médio	2
III	Grelhador forte	3

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

O comando de temperatura indica um tipo de alimento, de modo que, se rodar o comando até aparecer o nome do alimento em posição vertical, está a cozinhar o tipo de alimento seleccionado à temperatura recomendada.

Importante: Se não lhe agradar, pode sempre seleccionar a temperatura que pretende, ignorando a indicação culinária do comando.

Potências do grelhador








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

Ao utilizar o grelhador, em tempos de cozedura superiores a 15 minutos, ajustar o comando de temperatura para grelhador fraco.

Teclas de comando e campo de indicação

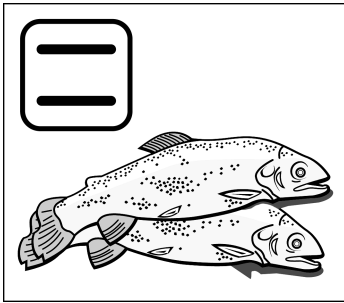


Tecla do despertador 	Permite-lhe regular o despertador.
Tecla do relógio 	Permite-lhe regular a hora, o tempo de duração para o forno  e a hora de conclusão  .
Tecla de chave 	Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.
Tecla Menos -	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.

Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

Tipos de aquecimento

Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.



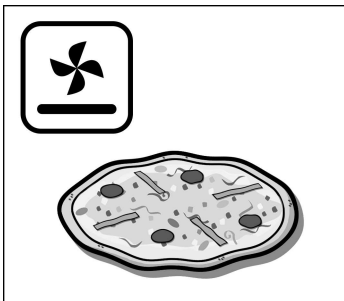
Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados. Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



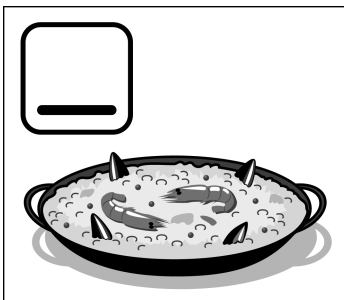
Calor superior e inferior com ar quente

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



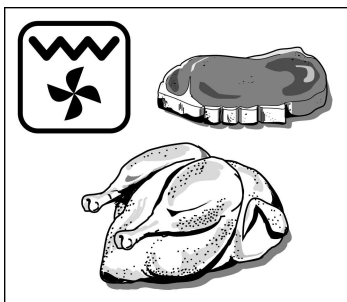
Calor inferior com ar quente

Esta opção coloca em funcionamento o calor inferior e o ventilador, deixando sair um ligeiro calor da parte superior. Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente à preparação de produtos ultracongelados. Pizzas, batatas fritas ou "Strudel" doce ultracongelados saem perfeitamente, sem ser necessário realizar um pré-aquecimento.



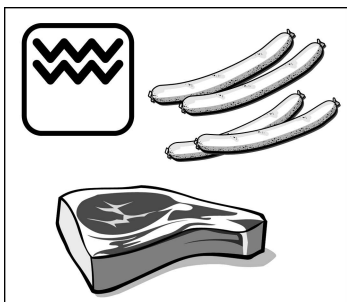
Calor fornecido à parte inferior.

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



Grelhar com ar quente

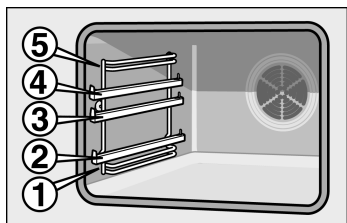
A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



Grelhados planos, grande superfície

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifés, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.

Forno e acessório



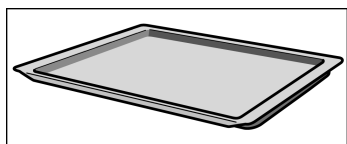
O acessório pode ser introduzido no forno em 5 níveis diferentes.

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

Acessórios

Os acessórios podem ser comprados junto do Serviço de Assistência Técnica ou em locais comerciais especializados.

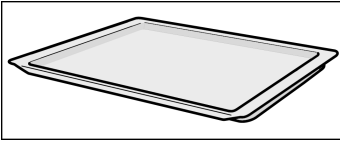
O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:



Tabuleiro esmaltado

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

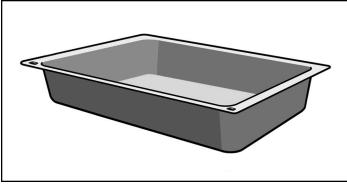
Introduza o tabuleiro esmaltado no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Tabuleiro de alumínio

Para bolos e bolachas.

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



Tabuleiro para Moussaka

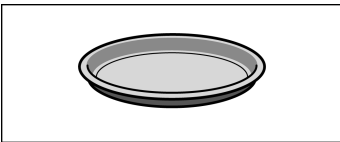
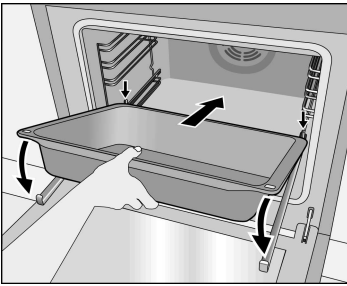
Ideal para a confecção de soufflés com ingredientes cozinhados ou crus. O tabuleiro para Moussaka também se adequa para cozinhar carne destapada. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Colocar a caixa para carnes nas guias (ver imagem);

Certificar-se que os orifícios ficam na parte virada para o exterior.

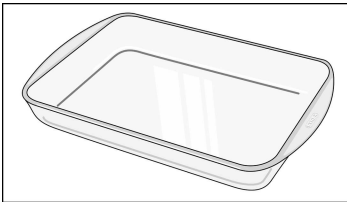
Colocar e encaixar a caixa para carnes nas guias.

Engatar os ganchos na caixa para carnes.



Chapa para pizza

Ideal para pizzas, produtos ultracongelados, bolos redondos grandes. Pode utilizar a chapa para pizza em vez do tabuleiro esmaltado. Coloque a chapa sobre a grelha.

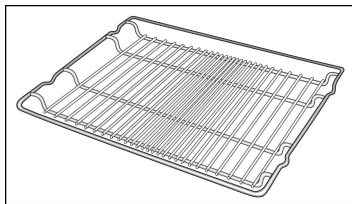


Terrina de vidro

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


Utilize sempre juntamente com a grelha.

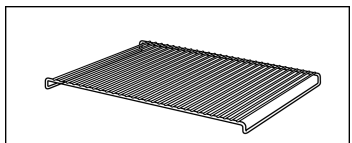
Coloque a terrina de vidro a meio da grelha para obter um assado homogéneo.



Grelha

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

Introduza a grelha com a curvatura para baixo .



Grelha

Para grelhados. Coloque sempre a grelha no tabuleiro. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.


Turbina de arrefecimento


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

Antes da primeira utilização

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


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

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

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar

Acerte a hora.

1. Prima a tecla do relógio .

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


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

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

Aquecer o forno

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

Como proceder

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

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

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

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar o forno manualmente

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

O forno desliga-se automaticamente

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

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

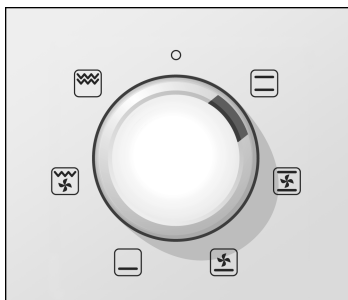
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas e conselhos

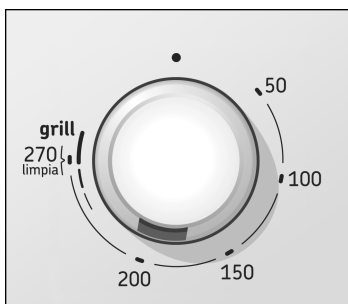
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Desligar o forno manualmente

Exemplo: Calor superior e inferior ☐, 190 °C



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



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

Quando o prato estiver pronto

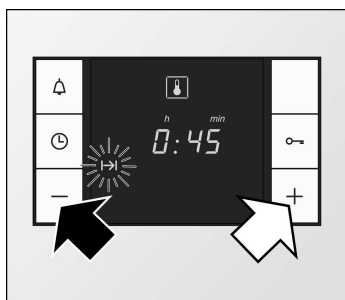
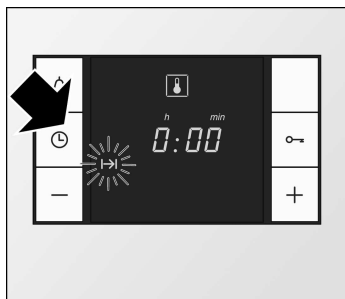
Desligue o seletor de funções.

Alterar a regulação

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

Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



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

3. Prima a tecla do relógio ⌚.

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

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

Tecla + valor sugerido = 30 minutos

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

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

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se.

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

Modificar a regulação

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

Cancelar a regulação

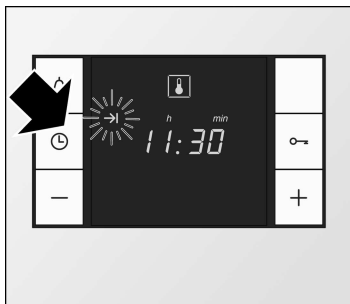
Prima a tecla do relógio ⌚. Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros. Desligue o selector de funções.

Regular o tempo de duração, quando a hora estiver oculta

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



Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

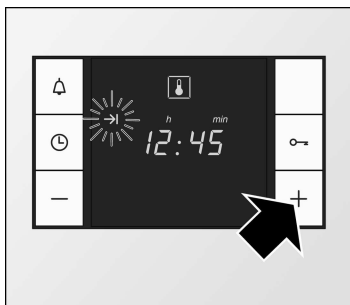
Exemplo: São 10h45m. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m



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

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


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



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

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

O tempo de duração terminou

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

Nota

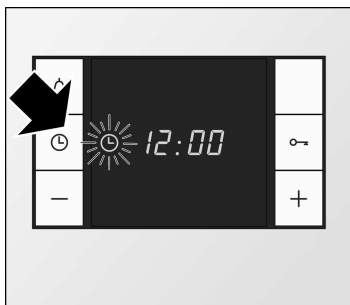
Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.

Horas

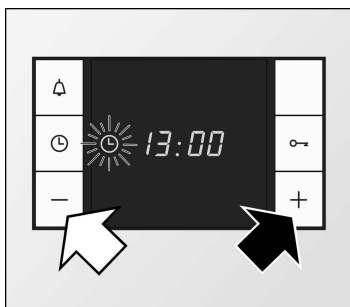
Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora. O selector de funções tem de ser desligado.

Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio ⌚.
Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.



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

A hora é assumida decorridos alguns segundos.

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

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

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação. Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Despertador

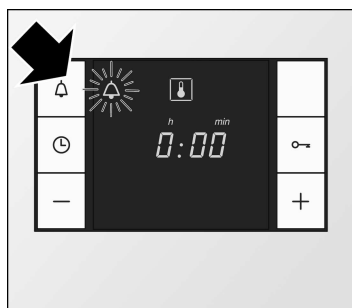
Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

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

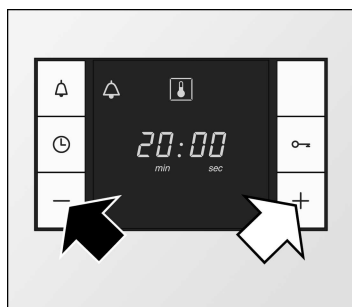
Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

Como regular


Exemplo: 20 minutos




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



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

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

O tempo terminou

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

Alterar o tempo do despertador

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

Anular a regulação

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

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

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

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

O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

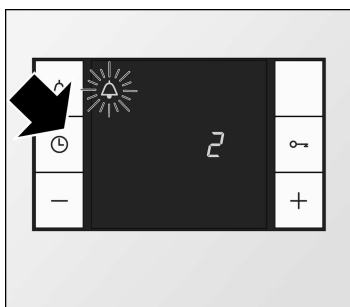
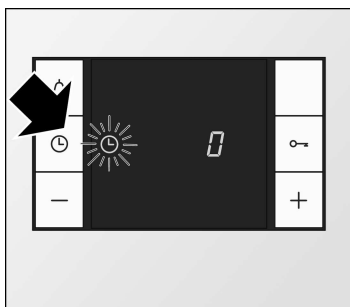
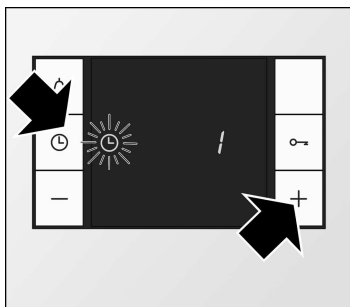
Regulações base

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

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

Modificar as regulações base

Exemplo: Ocultar a hora



Não deseja modificar todas as regulações base

Correcção

Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.

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

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

3. Confirme com a tecla do relógio .

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

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



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

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.



Segurança para crianças

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

Boquear o forno

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

Anular o bloqueio

Premir a tecla de chave , até o símbolo  apagar.

Notas

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

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

Manutenção e limpeza

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

Exterior do aparelho

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

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

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

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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


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

Forno

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

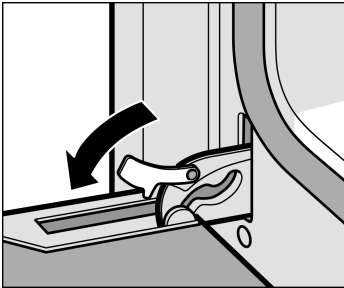
Para facilitar a limpeza, pode ligar a lâmpada do forno e retirar a porta do forno.

Ligar a lâmpada do forno

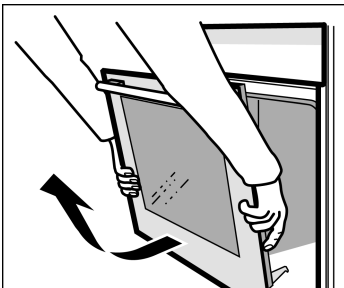
Coloque o selector de funções na posição .

Desencaixar a porta do forno

A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.



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



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

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

Limpar as superfícies catalíticas do forno

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

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

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

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

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

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

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

A propósito:

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

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

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

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

Função Limpia



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

Retire os acessórios e a loiça do forno.

Atenção

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

Como regular

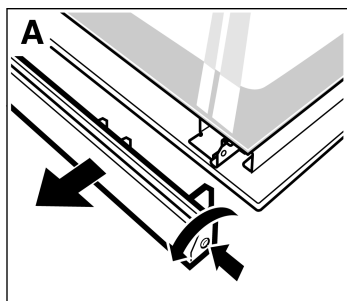
1. Coloque o selector de funções na posição ar quente circulante.
2. Coloque o selector de temperatura na posição *limpia*.
3. Prima a tecla , até o símbolo  começar a piscar.
4. Com a tecla +, regule 1.00 h.

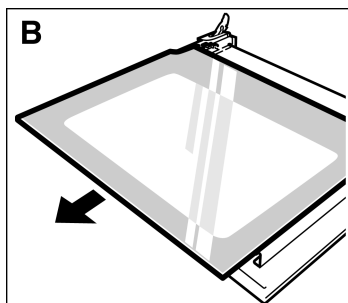
A regulação é assumida decorridos alguns segundos. O forno desliga-se decorrida uma hora. Desligue o selector de funções.

Limpeza dos vidros

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

1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A)





3. Retire o vidro. (Figura B)

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

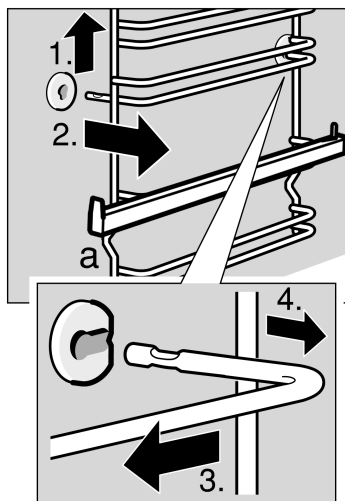
4. Volte a inserir o vidro. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.

5. Coloque e aparafuse a cobertura.

6. Volte a montar a porta do forno.

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

Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

1. Pega na armação pela frente e levante-a,

2. desencaixe-a,

3. de seguida, puxe a armação para a frente

4. e retire-a

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

Encaixe das armações:

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

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

Vedante

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

Acessórios

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

Uma anomalia, que fazer?

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

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.

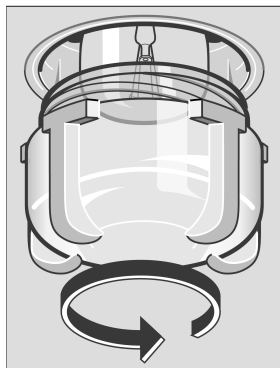
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

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

Substituir a lâmpada do forno

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

Como proceder



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

Substituição da tampa de vidro

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

Serviços de Assistência Técnica

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

Número E e Número FD

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

N.º E	FD
-------	----

Serviços de Assistência Técnica 🏠

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



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

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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


Tabelas e conselhos

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	40-45 min.
Pizza refrigerada/congelada	Forma para pizza	2		200-210	20-30 min.

Bolos em recipiente próprio para forno	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Torta enrolada (pré-aquecer)	Esmaltado	3		170-190	15-20 min.
Pizza fresca/Empanada	Esmaltado	2/3		210-230	25-35 min.
Madalenas	Esmaltado	3		160-180	20-30 min.

Bolos pequenos	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Massa para filhoses	Esmaltado	2		190-210	30-40 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. Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.

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.




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 (por ex., espádua, joelho)	1,5 kg	destapado	1		180-200	170 min.
Perna de borrego	1,5 kg	destapado	1		180-200	120 min.

Ave	Peso	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Frango inteiro,	1 kg cada	Grelha	2		190-210	50-80 min.
					200-220	60-70 min.
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2		190-210	90-110 min.
					200-220	80-120 min.

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

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

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

9000172818 (1W04BW) 00-8610

www.balay.es