

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Hornos empotrables • Pág. 03

PT

Fornos encastráveis • Pág. 57



Balay

www.balay.es

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	6
Antes del montaje	6
Consejos y advertencias sobre seguridad	7
Causas de los daños	8
Su nuevo horno	10
Panel de mando	10
Sensores	11
Mando giratorio	11
Panel indicador	12
Control de calentamiento	13
Interior del horno	14
Accesorios	14
Antes del primer uso	15
Programar la hora	15
Calentar el horno	16
Limpieza de los accesorios	16
Encender y apagar el horno	17
Programar el horno	18
Tipos de calentamiento	18
Tipo de calentamiento y temperatura	19
Calentamiento rápido	22
Programar las funciones de tiempo	23
Reloj avisador	24
Duración del tiempo de cocción	25
Tiempo de finalización	27
Hora	29

Contenido

Función memoria	30
Guardar el ajuste	30
Acceder a la memoria	31
Seguro para niños	31
Programa automático	32
Preparar un plato	32
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	32
Elegir el programa	33
Consejos sobre el programa automático	35
Programas	35
Modificar los ajustes básicos	36
Modificar los ajustes básicos	37
Limitación automática de tiempo	38
Cuidados y limpieza	39
Productos de limpieza	39
Función luz	41
Descolgar y colgar las rejillas	42
Abatir la resistencia del grill	43
Descolgar y colgar la puerta del horno	43
Montar y desmontar los cristales de la puerta	45
Qué hacer en caso de avería	47
Tabla de averías	47
Cambiar la lámpara del horno	48
Cristal protector	48
Servicio de Asistencia Técnica	49
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	50

Contenido

Ahorrar energía	50
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	50
Tablas y sugerencias	51
Pasteles y repostería	51
Carne, aves, pescado	52
Gratinados, tostadas	55
Otras sugerencias	55
Platos especiales	56

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

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

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

Antes del montaje

Daños durante el transporte

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

Conexión eléctrica

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

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

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

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

Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

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

Accesorios y recipientes calientes

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

Reparaciones inadecuadas

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

Seguridad extra de la puerta

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

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

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

Causas de los daños

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

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

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

Su nuevo horno

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

Panel de mando













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

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Sensores

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Símbolo	Función del sensor
	Enciende y apaga el horno
	Presión larga = se activa la memoria Presión breve = selecciona la función memoria
	Selecciona el tipo de calentamiento
	Selecciona la temperatura
	Abre y cierra el menú de las funciones de tiempo
	Presión breve = activa o detiene el funcionamiento de una función Presión larga = apaga el funcionamiento de una función
	Seguro para niños
	Enciende y apaga la lámpara de iluminación del interior del horno
	Selecciona el programa automático
	Selecciona el peso, en la función Programa automático
	Calentamiento rápido
	Presión breve = visualiza la temperatura Presión larga = abre y cierra el menú de ajustes básicos

Mando giratorio

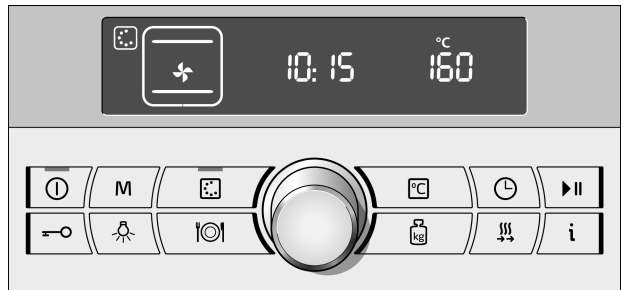
Con este mando se pueden cambiar las opciones y los valores ajustados. Los paréntesis () indican qué valores pueden ser modificados.

El mando es escamoteable. Presionarlo, para enclavarlo y desenclavarlo.

Panel indicador

En el panel indicador se muestran los valores recomendados que pueden modificarse con el mando giratorio.

El panel indicador se compone de diferentes partes.



- Parte izquierda = indicador del tipo de calentamiento
Muestra el tipo de calentamiento o de funcionamiento seleccionado.
- Parte central = indicador de la hora
Muestra la hora, el reloj avisador, la duración y el tiempo de finalización de una función así como el peso para el programa automático.
- Parte derecha = indicador de temperatura
Muestra la temperatura, los niveles de grill y el número de los programas automáticos seleccionados.

Símbolo de selección

Los paréntesis () indican qué ajuste puede ser cambiado con el mando giratorio.

Si los paréntesis () no aparecen en la indicación visual y el horno no está en marcha, se puede cambiar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.

Control de calentamiento

El indicador de control de calentamiento que rodea la indicación de temperatura muestra las fases de calentamiento o el calor residual en el horno.

Nivel de temperatura

Después de la puesta en marcha el control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno.

Cuando todos los campos están encendidos, significa que se ha alcanzado la temperatura seleccionada para introducir el alimento en el horno.



En las funciones de asar al grill y descongelar no se muestra el control de calentamiento.

Calor residual

Una vez apagado el horno, el control de calentamiento indica que aún hay calor residual en el interior del horno.

Si todas los campos están encendidos la temperatura del interior del horno es de 270 ° C aproximadamente. Cuando la temperatura es inferior a 60 ° C aproximadamente la indicación visual de control de calentamiento se apaga.

Aprovechamiento del calor residual, con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los alimentos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5-10 minutos antes. Los alimentos se acabarán de hacer con el calor residual, así se ahorrará energía.

Interior del horno

El interior del horno incorpora una lámpara y un ventilador para evitar que el horno se sobrecaliente.

Luz

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. Si la temperatura es inferior a 60° C la lámpara se apaga. De esta manera se garantiza un control de la temperatura.

Ventilador

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

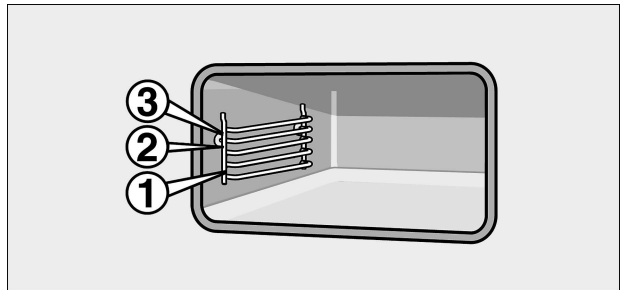
El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de haberse apagado el horno, para que éste se enfríe más rápidamente.

En el capítulo *Modificar los ajustes básicos* se encuentran las indicaciones para cambiar el ajuste.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 alturas diferentes.

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

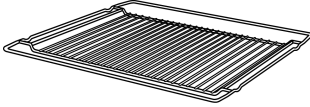


Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.


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

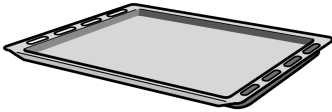
Para consultar los accesorios disponibles consultar el catálogo comercial.



Parrilla

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

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.


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

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

- Programar la hora
- Calentar el horno
- Limpieza de los accesorios
- Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*. Es muy importante.

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.


2. Pulsar el sensor .

La hora se ha actualizado.








Después de haber ajustado la hora, el horno está listo para ponerse en marcha.

En el capítulo *Programar las funciones de tiempo* se encuentran las indicaciones para cambiar el ajuste.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Pulsar el sensor .
Aparece el indicador de aire caliente  y el indicador 160° C.
2. Seleccionar el tipo de calentamiento calor superior e inferior  con el mando giratorio.
3. Pulsar el sensor .
La temperatura aparece entre paréntesis.
4. Seleccionar la temperatura de 240 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar el sensor .
El horno se pone en marcha. El indicador de control de calentamiento y la lámpara indicadora situada sobre el sensor  se iluminan.
6. Transcurridos 60 minutos, apagar el horno con el sensor .
El indicador de calor residual se ilumina.

Limpieza de los accesorios

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

Encender y apagar el horno

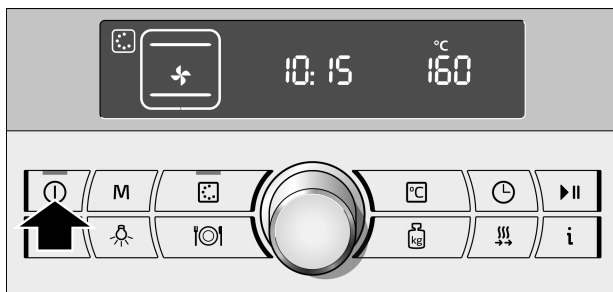
El horno se enciende y se apaga con el sensor ①.

Encender el horno

Pulsar el sensor ①.

La lámpara del interior del horno se enciende.

En el panel indicador aparece el indicador de tipo de calentamiento aire caliente ② y el indicador de temperatura 160 °C.



Se puede activar directamente esta opción, pero también se puede:

- seleccionar otro tipo de calentamiento y de temperatura.
- seleccionar un programa automático con el sensor ③.
- activar un ajuste guardado en la memoria con el sensor ④.

Consultar los capítulos relativos a las diferentes funciones para obtener información sobre cómo se programa cada una.

Apagar el horno

Pulsar el sensor ①.

El horno se apaga.

Programar el horno

En este capítulo se explica:

- cuáles son los diferentes tipos de calentamiento del horno
- cómo elegir un tipo de calentamiento o temperatura
- cómo activar el calentamiento rápido

Nota

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

Tipos de calentamiento


El horno dispone de una gran cantidad de tipos de calentamiento que permiten la preparación más adecuada para cada alimento.


Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.


Para cada tipo de calentamiento aparece en el panel indicador de temperatura un valor recomendado.

Ajuste

 Aire caliente*
30-270 °C

 Horno leña
30-270 °C

 Calor superior e inferior*
30-270 °C

 Grill con aire caliente
30-270 °C

Utilización

Para pasteles y repostería.

Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

Para pizza fresca, refrigerada y congelada, para hojaldres, empanadas o cocas y para repostería, p. ej. magdalenas.

Este tipo de calentamiento pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador.

El calor llega al alimento desde la parte inferior de forma más intensa, aportando un ligero calor desde la parte superior.


Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel.


El calor proviene de las resistencias inferior y superior.

Asar piezas de carne, ave y pescado.

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.

Ajuste

 Grill, amplia superficie
nivel 1, 2 ó 3

 Grill, pequeña superficie
nivel 1, 2 ó 3

 Calor inferior
30-270 °C

 Descongelar
20-60 °C

 precalentar vajilla
30-70° C

 Mantener caliente
60-100 °C

Utilización

Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado.
Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.

Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado.
Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

Confitar, hornear y gratinar.
El calor proviene de la resistencia inferior.

Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles.
La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.

En este margen de temperaturas se pueden calentar recipientes de porcelana. Al precalentar los recipientes, la comida tardará más en enfriarse y las bebidas se mantendrán durante más tiempo calientes. Utilice guantes o paños de cocina para sacar del horno los recipientes precalentados.


Con este tipo de calentamiento se pueden mantener calientes los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.

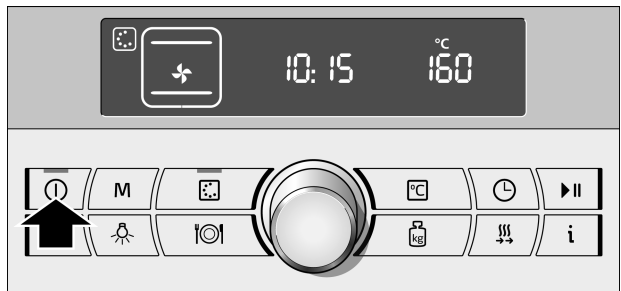
* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior  a 240 °C.

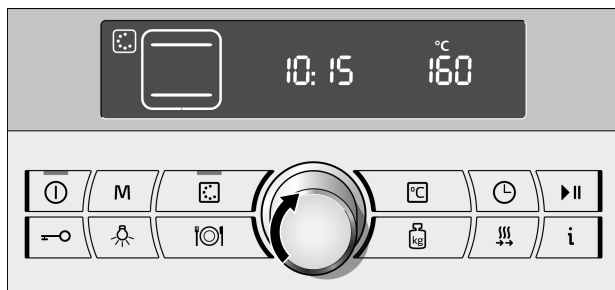
1. Encender el horno con el sensor .

En el panel indicador aparece el indicador de tipo de calentamiento aire caliente  y el indicador de temperatura 160 °C.

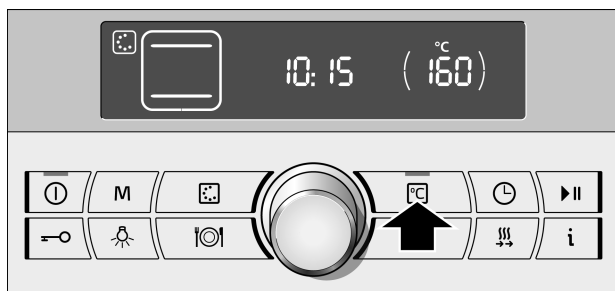


Para seleccionar esta opción pulsar el sensor ►II.
Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

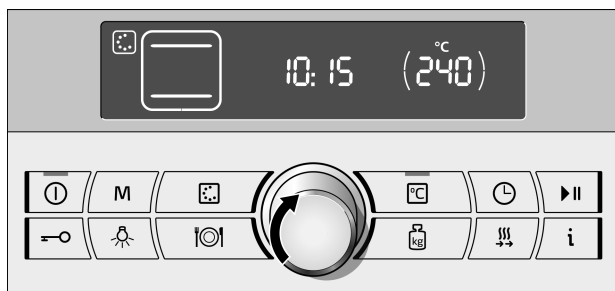
2. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



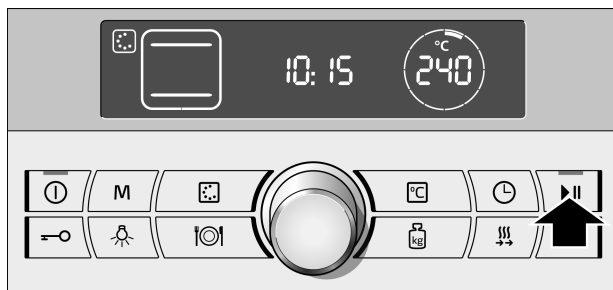
3. Pulsar el sensor .



4. Modificar la temperatura recomendada con el mando giratorio.



5. Pulsar el sensor ►||.
La función se ha activado



6. Una vez finalizada la función apagar el horno con el sensor ⓪.

Consejos de programación:

Cambiar la temperatura o el nivel del grill

Pulsar el sensor [C] para cambiar los ajustes de temperatura y nivel del grill en cualquier momento con el mando giratorio.

Visualizar la temperatura alcanzada

Pulsar brevemente el sensor i antes de activar la función. La temperatura alcanzada en el interior del horno aparece en la indicación visual durante unos segundos.

Detener el programa de calentamiento

Pulsar brevemente el sensor ►||. El calentamiento del horno se detiene. La lámpara indicadora situada sobre el sensor ►||parpadea. Pulsando de nuevo el sensor ►|| el programa se pone en marcha otra vez.

Apagar el programa de calentamiento

Pulsar el sensor ⓪.

Calentamiento rápido

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

La función de calentamiento rápido no es apropiada para todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento apropiados

 = Aire caliente

 = Calor superior e inferior




 = Horno de leña

Una señal acústica larga indica que el tipo de calentamiento seleccionado no es apropiado para esta función.


Temperaturas permitidas

El calentamiento rápido funciona sólo si la temperatura seleccionada es superior a los 100° C.



Programar el calentamiento rápido

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el sensor  del calentamiento rápido. Aparece el símbolo  junto con la temperatura seleccionada.
3. Pulsar el sensor . El indicador de control de calentamiento se ilumina.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo  desaparece del panel indicador. Introducir los alimentos en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar el sensor . El símbolo  desaparece del panel indicador.


Consejos y advertencia

Si se modifica el tipo de calentamiento la función de calentamiento rápido se apaga.



Si se ha seleccionado una duración de tiempo, esta empezará a transcurrir de manera independiente de la función de calentamiento rápido.

Para obtener una cocción uniforme introducir el alimento en el horno una vez acabado el calentamiento rápido.




Programar las funciones de tiempo

Con el sensor  se activa el menú. Las posibles funciones se muestran a continuación:





Con el horno apagado:

-  = Programar el Reloj avisador
-  = Cambiar la hora

Con el horno encendido:

-  = Programar el Reloj avisador
-  = Programar la duración del tiempo de cocción
-  = Modificar la duración del tiempo de cocción

Programar una función de tiempo – resumen

1. Pulsar el sensor  varias veces, hasta que la flecha  aparezca en la función deseada. P. ej. Programar la duración del tiempo de cocción:  .
2. Seleccionar el ajuste deseado con el mando giratorio.

A continuación se explicará cómo programar cada una de las funciones.

Señal acústica

Quando no se puede cambiar o programar un ajuste suena una señal acústica larga.

Reloj avisador

El funcionamiento de esta función no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador se puede utilizar como alarma de cocina y programar en cualquier momento aunque el horno esté apagado.

1. Pulsar el sensor .




Se abre el menú de las funciones de tiempo.

Aparece la flecha  junto al símbolo .

Los paréntesis indican que el ajuste puede ser modificado.

2. Programar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 00:00 y  . Pulsar el sensor . Los indicadores se apagan.

Consejos de programación:


Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulsar el sensor .

Se abre el menú de las funciones de tiempo.

Girar el mando hasta alcanzar 00:00.

Modificar el tiempo del reloj avisador


Pulsar el sensor .

Se abre el menú de las funciones de tiempo.

Cambiar el tiempo con el mando giratorio.



Duración del tiempo de cocción

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

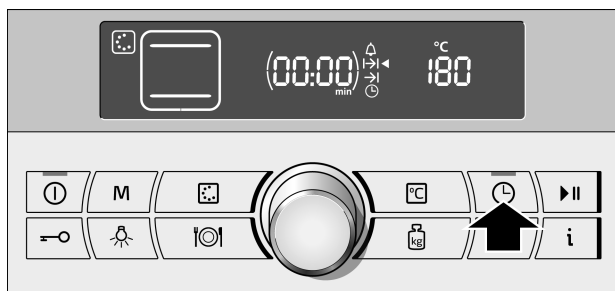
Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos con  calor superior e inferior a 180° C.

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.

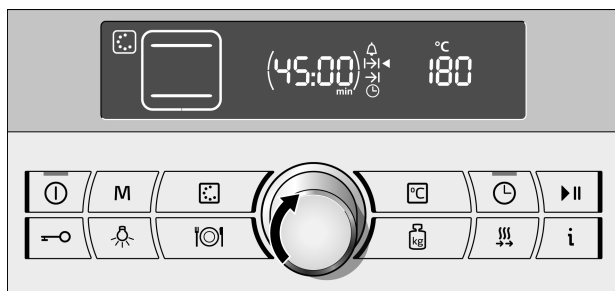
2. Pulsar dos veces el sensor .

Aparece la flecha  junto al símbolo  de la duración del tiempo de cocción.

Los paréntesis indican que la duración puede ser modificada con el mando giratorio.



3. Programar la duración del tiempo de cocción con el mando giratorio.



4. El ajuste se ha guardado correctamente.

Si la función aún no se ha activado

5. Pulsar el sensor ►II.

En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción.

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la indicación visual se muestra 00:00.

Pulsar el sensor ☹. La señal se apaga.

Una vez finalizada la función apagar el horno con el sensor ①.

El tiempo de cocción ha finalizado

Consejos de programación:

Cancelar el tiempo de cocción

Seleccionar la función I→I◀ con el sensor ☹.
Girar el mando hasta que en la indicación visual aparezca 00:00.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Seleccionar la función I→I◀ con el sensor ☹.
Modificar el ajuste con el mando giratorio.

Duración del tiempo de cocción y reloj avisador

Si la función reloj avisador y la duración del tiempo de cocción están activadas al mismo tiempo, se mostrarán los símbolos ⚙ y I→I.

La flecha ◀ se mostrará junto a la función que se visualiza en la indicación visual del tiempo.

Hora, duración, tiempo de finalización

Pulsando el sensor ☹ se pueden visualizar todas las funciones de tiempo.

Tiempo de finalización

La activación de esta función es posible con

- Todos los tipos de calentamiento
- Todos los programas

El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada.

P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

El horno se pone en la posición de espera. El programa empieza y finaliza automáticamente a la hora seleccionada.




Ejemplo de la imagen: son las 9:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:45.

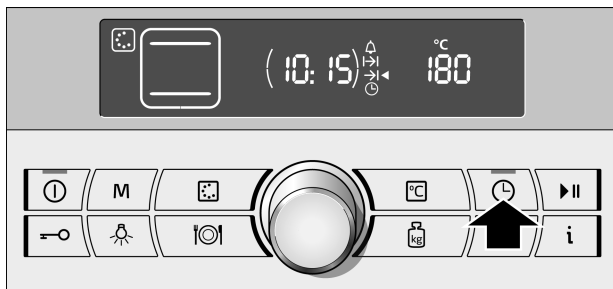
Cambiar el tiempo de finalización de 10:15 a 12:45.

La función se activará a las 12:00 y finalizará a las 12:45.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

Programar un tiempo de finalización

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar dos veces el sensor .
3. Programar la duración del tiempo de cocción con el mando giratorio.
4. Seleccionar la función  con el sensor . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



- Retrasar el tiempo de finalización deseado con el mando giratorio.



- Pulsar el sensor ►||.

El horno se pone en la posición de espera. El sensor ►|| se ilumina. El nuevo ajuste aparece en el panel indicador. La función se activa a las 12:00 y se desactiva a las 12:45.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00.

Pulsar el sensor ⊖ para apagar antes de tiempo la señal de confirmación.

Una vez finalizada la función apagar el horno con el sensor ⊖.

Modificar el tiempo de finalización

Es posible modificar el tiempo de finalización sólo si el horno se encuentra en la posición de espera.

Seleccionar la función del tiempo de finalización con el sensor ⊖.

Modificar el ajuste con el mando giratorio.

El nuevo ajuste se ha guardado correctamente.

Hora

Corte en el suministro eléctrico

Para modificar o programar la hora el horno tiene que estar apagado.

Tras un corte en el suministro eléctrico en la indicación visual aparecen 00:00 y el símbolo ☰. Se puede programar la hora.

1. Pulsar el sensor ☰.
En la indicación visual aparece el símbolo de la función seleccionada ☰◀ y la opción 12:00.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Para guardar el ajuste pulsar el sensor ☰.
La hora actualizada se muestra en la indicación visual.

Modificar la hora

Para cambiar la hora, p. ej. del horario de verano al de invierno.

Pulsar dos veces el sensor ☰.
Aparece la flecha junto al símbolo de la función ☰◀.
Proceder como en los puntos 2 y 3.

Ocultar la indicación de la hora

La indicación de la hora puede ocultarse. De este modo, sólo se mostrará cuando el horno esté en funcionamiento. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Función memoria

La función memoria permite guardar los tiempos y las posiciones de cocción que se necesitan para elaborar una receta y poder acceder a ellos siempre que se desee.

La función memoria resulta apropiada cuando una receta se prepara con bastante frecuencia y requiere para su elaboración diferentes posiciones de cocción.

Para preparar el plato es preciso que las condiciones sean las mismas que se han dado al almacenarlo, p. ej.: el mismo recipiente, la misma cantidad de alimento y la misma temperatura inicial.

Guardar el ajuste

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura y eventualmente la duración de cocción de un alimento o seleccionar un programa automático.
2. Pulsar el sensor **M** y seleccionar con el mando giratorio el número del ajuste que se quiere modificar.
3. Pulsar el sensor **M** durante unos segundos hasta que se ilumine el símbolo **✓**.

El programa de memoria se ha guardado correctamente y se puede volver a activar en cualquier momento.

Guardar un nuevo programa de memoria

Al registrar el nuevo programa, el programa de memoria anterior se sobrescribe.

Acceder a la memoria

Cuando se desee cocinar de nuevo un plato que ya está almacenado, acceder al programa de memoria.

1. Pulsar el sensor **M**.
Se visualiza el programa de memoria guardado anteriormente.
2. Seleccionar un programa de memoria con el mando giratorio y pulsar el sensor **▶II**.
El programa de memoria seleccionado se pone en marcha.

Modificar los ajustes

Los ajustes se pueden cambiar en cualquier momento.

La próxima vez que se encienda la función memoria aparecerá el ajuste original, a menos que se guarden los cambios.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente o que se cambie un ajuste sin querer.

Conectar el seguro para niños

Pulsar el sensor **→○** durante aprox. cuatro segundos hasta que aparezca el símbolo **→○**.
El seguro para niños está activado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar el sensor **→○** hasta que desaparezca el símbolo **→○**.
El seguro para niños está desactivado.

Advertencia

Aunque esté activado el seguro para niños se puede programar el reloj avisador y apagar las señales acústicas.

Programa automático

Con el Programa automático, se pueden conseguir asados jugosos y platos deliciosos sin tener que dar la vuelta a los alimentos ni tener que añadir agua y sin manchar el interior del horno.

Los resultados dependen de la calidad de la carne y de su grosor.

Sacar los alimentos del horno con la ayuda de unas manoplas.

Preparar un plato

Utilizar alimento fresco.

Elegir la bandeja recomendada en el recetario.

Pesar los alimentos antes de introducirlos en el horno.

La preparación de los alimentos varía en función de su peso.

Introducir la bandeja en el nivel recomendado en el recetario.

Introducir la bandeja siempre en el horno frío.

¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 5 que aparecen a continuación.

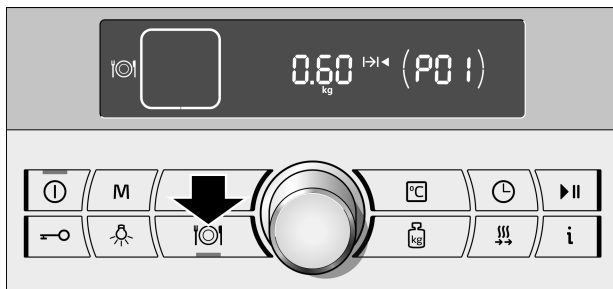
Para interrumpir el programa pulsar el sensor ►II.

Elegir el programa

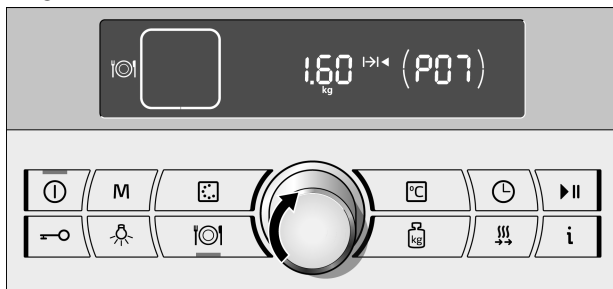
Buscar en la tabla el programa adecuado.
Ejemplo de la imagen: Costillas de cerdo,
programa 7, peso 1,3 kg.

1. Pulsar el sensor .

En la indicación visual de la temperatura aparece el número del primer programa entre paréntesis.

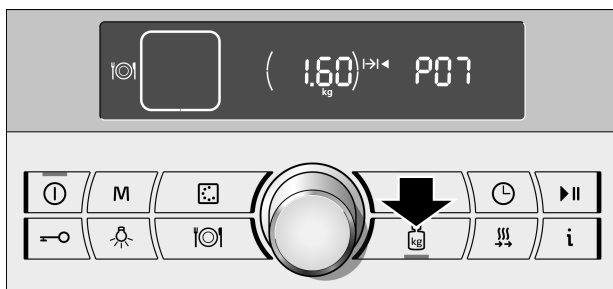


2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.

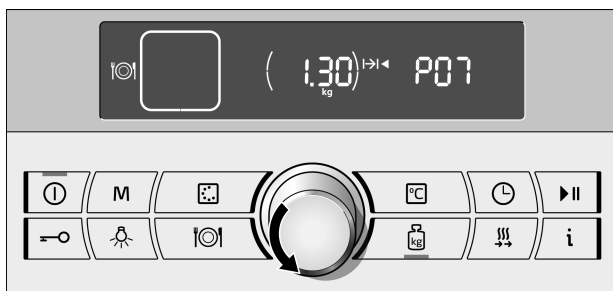


3. Pulsar el sensor .

Se activan los paréntesis de la indicación visual de la hora con una opción de peso.



4. Seleccionar el peso de la comida con el mando giratorio.



5. Pulsar el sensor ▶||.
En la indicación visual aparece el programa seleccionado.

El programa se pone en marcha. La duración aparece en la indicación visual de la hora.

Suena una señal. El horno se desconecta.
La señal se puede apagar pulsando el sensor ⏻.

El tiempo ha transcurrido

Consejos de programación:

Modificar la duración del programa

Una vez puesta en marcha la función, la duración no puede ser modificada.

Modificar el programa

Una vez puesta en marcha la función, el programa no puede ser modificado.

Cancelar del programa

Pulsar el sensor ⓘ.

Modificar el tiempo de finalización de la función

Leer el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

Consejos sobre el programa automático

El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.

Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.

El asado está bueno, pero la salsa está aguada.

Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.

Programas

Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas en el que se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Receta Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Berenjenas gratinadas	P1	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P2	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados	P3	0,7-2,0	peso de la verdura
Besugo blanco al horno	P4	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P5	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza del mesonero	P6	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas de cerdo	P7	1,2-2,0	peso de la carne
Muslos de pollo con verduras	P8	1,0-2,0	peso de la carne
Solomillo de cerdo en pasta de hojaldre	P9	0,3-1,5	peso de la carne
Hojaldre relleno de atún	P10	0,3-0,75	peso de la masa
Pizza	P11	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho cuatro cuartos	P12	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo	P13	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Tarta de queso	P14	0,8-1,4	peso de la masa líquida

Modificar los ajustes básicos

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

Advertencia


En la siguiente tabla aparecen los ajustes básicos y sus posibles modificaciones.

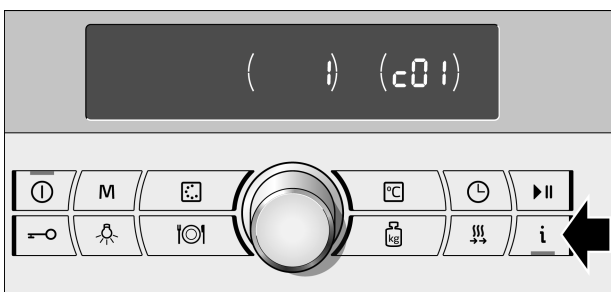
Función	Ajuste básico	Opciones
<i>c01</i> Idioma	<i>1</i> = Español	<i>1</i> = Español <i>2</i> = Portugués <i>3</i> = Griego <i>4</i> = Inglés <i>5</i> = Alemán
<i>c02</i> Indicación de la hora cuando el horno está apagado	<i>1</i> = activada	<i>0</i> = desactivada <i>1</i> = activada
<i>c03</i> Cambiar la hora	La hora aparece en la indicación visual	
<i>c04</i> Señal de confirmación de los sensores	<i>1</i> = activada	<i>0</i> = desactivada <i>1</i> = activada
<i>c05</i> Duración de las señales acústicas	<i>2</i> = media	<i>1</i> = corta <i>2</i> = media <i>3</i> = larga
<i>c06</i> Se han reequipado las guías correderas	<i>0</i> = no	<i>0</i> = no <i>1</i> = si
<i>c07</i> Placa superior y placas laterales autolimpiables montadas con posterioridad	<i>0</i> = no	<i>0</i> = no <i>1</i> = si
<i>c08</i> Duración del tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración	<i>4</i> = muy largo	<i>1</i> = breve <i>2</i> = medio <i>3</i> = largo <i>4</i> = muy largo

Modificar los ajustes básicos

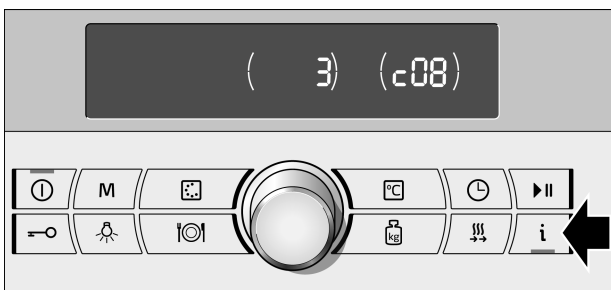
Leer la tabla de los ajustes básicos para saber qué significa cada ajuste.

Ejemplo en la imagen: Cambiar el ajuste básico de la duración del tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración, de muy largo a breve.

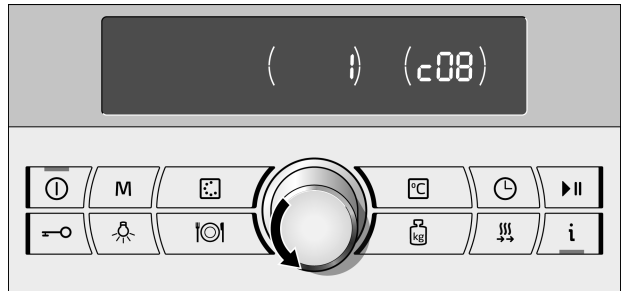
1. Encender el horno con el sensor .
A continuación pulsar el sensor **i** durante aprox. 4 segundos hasta que en el panel indicador aparezca la primera función **c01** y el primer ajuste básico **1**.



2. Seleccionar la función deseada con el sensor **i**.



3. Seleccionar el ajuste deseado con el mando giratorio.



Para cambiar los siguientes ajustes proceder como en los puntos 2 y 3.

4. Pulsar el sensor **i** durante aprox. 4 segundos hasta que desaparezcan los indicadores. Los nuevos ajustes se han guardado.

Pulsar el sensor ⓘ. Los ajustes no se han guardado.

Salir del menú sin guardar los ajustes

Limitación automática de tiempo

Esta función se activa cuando se deja el horno encendido durante mucho tiempo sin efectuar ningún nuevo ajuste.

Limitación automática de tiempo

En la indicación visual aparece **FB**.

El funcionamiento del horno se interrumpe. El tiempo que tarda en activarse esta función depende de la temperatura seleccionada o del nivel del grill.

El indicador se apaga pulsando un sensor cualquiera del horno.

Ahora se puede volver a programar el horno.

Advertencia

Si se ha programado una duración del tiempo de cocción no se activa la limitación automática de tiempo.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Consejos y advertencias

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

Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por está razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

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

No utilizar:

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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

Limpiar las superficies catalíticas del horno

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

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

Consejos y advertencias

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

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

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

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

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


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

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



Función luz

Conectar la lámpara del horno

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

Pulsar el sensor .
La lámpara se conecta.

Desconectar la lámpara del horno

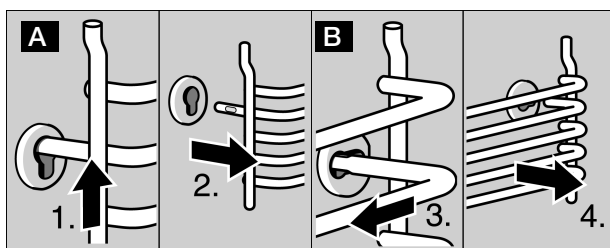
Pulsar el sensor .
Para conectarla de nuevo, volver a pulsar el sensor .

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

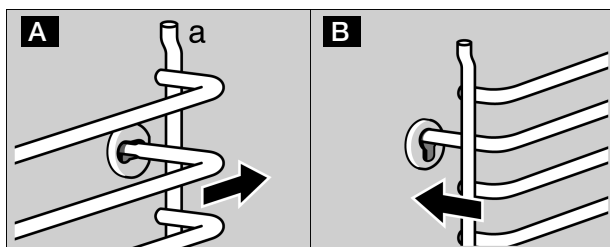
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera. (figura B)



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

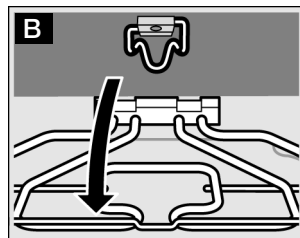
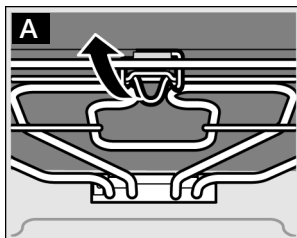
Abatir la resistencia del grill

Para facilitar la limpieza, en algunos hornos se puede abatir la resistencia del grill.



¡Peligro de quemaduras! El horno debe estar frío.

1. Tirar hacia delante del asa del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja. (figura A)
2. Al mismo tiempo, sujetar las resistencias del grill y plegarlas hacia abajo. (figura B)



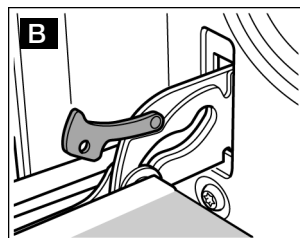
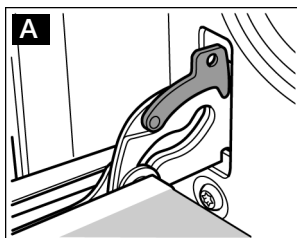
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse.

Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



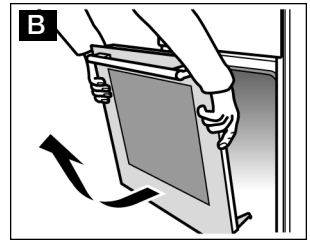
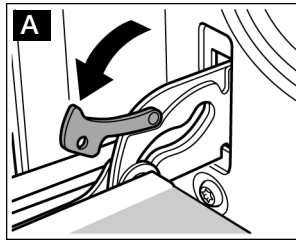


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

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

Descolgar la puerta

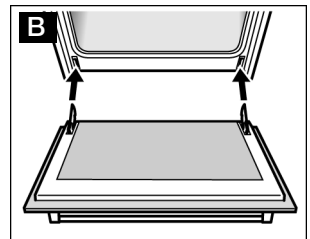
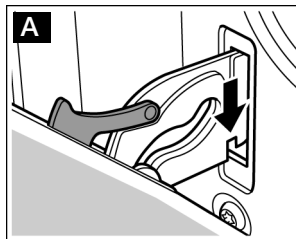
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

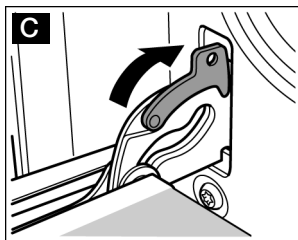
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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



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

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo.
(figura C)
Cerrar la puerta del horno.



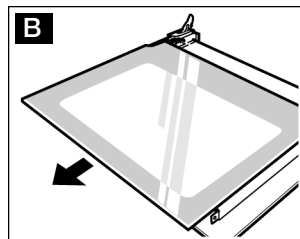
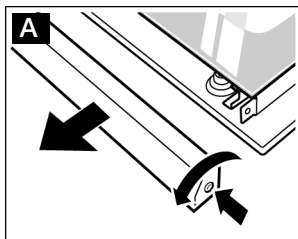
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Desmontaje

Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos de la izquierda y derecha. (Figura A).
3. Alzar y extraer el cristal superior. (Figura B).

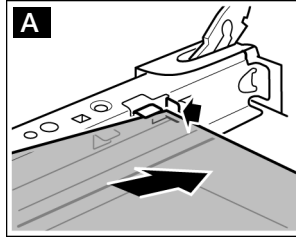


Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio ni estropajos metalicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje

1. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo. (Figura A) .
Con la superficie lisa hacia fuera.
Observar que el código del cristal se encuentre abajo a la izquierda.



2. Colocar y enroscar la cubierta.
3. Colgar la puerta del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina 00:00	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El indicador FB se ilumina.	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación automática de tiempo.	Pulsar cualquier sensor del horno.

Mensajes de error

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

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
EQH	Se ha presionado un sensor durante mucho tiempo o hay que limpiarlo.	Pulsar uno por uno todos los sensores. Comprobar que todos los sensores funcionen correctamente. Si la indicación no desaparece, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.



¡Peligro de descarga eléctrica!

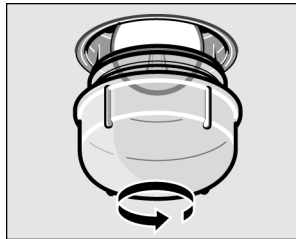
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

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



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



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

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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


N.º de producto y n.º de fabricación

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

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

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

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

Servicio de Asistencia Técnica 
--

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares juntos.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

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

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

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

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

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.


Colocar el molde siempre en la bandeja esmaltada.

Tablas



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

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

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la bandeja esmaltada	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Bizcocho ligero	Molde desarmable	1		175	40

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

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

Carne, aves, pescado

Recipiente

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

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

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

Consejos prácticos para asar

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

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

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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








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

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

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

Carne

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pierna de cordero*	1250-2500 g (1 ó 2 piernas)	Bandeja esmaltada	1		190-200	100-125
Lomo de cerdo**	800 g (en una pieza)	Parrilla + recipiente abierto (bandeja de cristal)	1		190	70-80
Costillas de cerdo	1500 g	Bandeja esmaltada	1		220-240	45-60
Conejo***	1000-1500 g	Bandeja esmaltada	1		190	60-70
Salchichas****	750 g	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	15
Chuletas de cordero*****	1000 g	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	20
Pinchos morunos*****	1200 g (12 unidades)	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	20

* Dar la vuelta a los 60-80 minutos.

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

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

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

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

Aves




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

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

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

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

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






Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Codornices*	600 g (4 unidades)	Bandeja esmaltada	1		170-180	35-45
Muslos de pollo**	1500 g (6 unidades)	Bandeja esmaltada	2		210-220	45-50
Mitades de pollo**	1300-1400 g (2 mitades)	Bandeja esmaltada	1		190-200	60-65

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

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

Pescado

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

Pescados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Dorada (ej. a la sal)	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	40-50
Merluza rellena	750 g	Bandeja esmaltada	1		170-180	60-70
Lubina (filetes)*	500 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	2		180	30-35
Rodaballo (filetes)*	1000 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	2		180	40-45
Besugo	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	30-45

Pescados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Truchas	1000 g (3-4 unidades)	Parrilla	2		270	20-25
		Bandeja esmaltada	1			
Sardinas enteras**	1000 g (12 unidades)	Parrilla	2		270	10-15
		Bandeja esmaltada	1			

* Precalentar el horno durante 10 minutos.

** Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinados, tostadas

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

Gratinados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tostadas	6-10 unidades	parrilla	3		270	5-7

Otras sugerencias

Sugerencias	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Lasaña refrigerada*/**	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		220	25-35
Lasaña congelada*/**	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		215-225	45-50
Champiñones rellenos		Parrilla	2		270	10-15
		Bandeja esmaltada	1			
Escalibada	1400 g	Bandeja esmaltada	1		180	40-45
Pizza refrigerada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1		200	7-8
Pizza congelada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1		200	15

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

** Precalentar el horno durante 10 minutos.

Platos especiales

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

Retirar primero los accesorios y las rejillas o raíles izquierdo y derecho del interior del horno.



Preparar yogur

Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico). Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente. Precalentar el horno como se indica. A continuación, colocar las tazas/los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo. Precalentar el compartimento de cocción durante 5-10 minutos. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Preparación

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura	Duración
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en la base del interior del horno		precalentar a 50 °C, apagar el aparato, introducir la masa de levadura en el interior del horno	5-10 min 20-30 min

Índice

Instruções de segurança	60
Antes da montagem	60
Indicações de segurança	61
Causas dos danos	62
O seu novo forno	64
Painel de comandos	64
Sensores	65
O comando giratório	65
Indicação visual	66
Controlo de aquecimento	67
Interior do forno	68
Acessórios	68
Antes da primeira utilização	69
Acertar as horas	69
Aquecer o forno	70
Limpeza dos acessórios	70
Ligar e desligar o forno	71
Regular o forno	72
Tipos de aquecimento	72
Tipo de aquecimento e temperatura	73
Aquecimento rápido	76
Programar as funções de tempo	77
Alarme	78
Duração do tempo de cozedura	79
Tempo de finalização	81
Hora	83

Índice

Função memória	84
Guardar a regulação	84
Aceder à memória	85
Segurança para crianças	85
Automático de programas	86
Preparar um prato	86
Quanto tempo é necessário para cozinhar o prato?	86
Selecione o programa	87
Conselhos para o automático de programas	89
Programas	89
Modificar as regulações básicas	90
Modificar as regulações básicas	91
Desligar automático	92
Manutenção e limpeza	93
Produtos de limpeza	93
Função luz	95
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	96
Rebater a resistência do grelhador	97
Montar e desmontar a porta do forno	97
Montar e desmontar os vidros da porta	99
Uma anomalia, que fazer?	100
Tabela de avarias	100
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	102
Vidro de protecção	102
Serviço de Assistência Técnica	103

Índice

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	104
Poupar energia	104
Eliminação de resíduos não poluente	104
Tabelas e sugestões	105
Bolos e bolachas	105
Carne, aves, peixe	106
Gratinados, tostas	109
Outras sugestões	109
Refeições especiais	110

Instruções de segurança

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

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

Antes da montagem

Danos durante o transporte

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

Ligação eléctrica

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

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

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

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

Indicações de segurança

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

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

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

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

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

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

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

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

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

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

Acessórios e recipientes quentes

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

Reparações indevidas

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

Segurança extra da porta

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

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

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

Causas dos danos

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

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

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

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

O seu novo forno

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

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Os símbolos nunca aparecem todos simultaneamente na indicação. Em função do tipo do aparelho, poderão existir pequenas divergências nos pormenores.



Sensores

Os sensores servem para ajustar diferentes funções. Os valores ajustados são mostrados no painel indicador.

Símbolo	Função do sensor
	Liga e desliga o forno
	Pressão longa = activa a memória Pressão breve = selecciona a função memória
	Selecciona o tipo de aquecimento
	Selecciona a temperatura
	Abre e fecha o menu das funções de tempo
	Pressão breve = activa ou pára o funcionamento de uma função Pressão longa = desactiva o funcionamento de uma função
	Segurança para crianças
	Liga e desliga a lâmpada do forno.
	Selecciona o programa automático
	Selecciona o peso, na função Programa automático
	Aquecimento rápido
	Pressão breve = mostra a temperatura Pressão longa = abre e fecha o menu de regulações básicas

O comando giratório

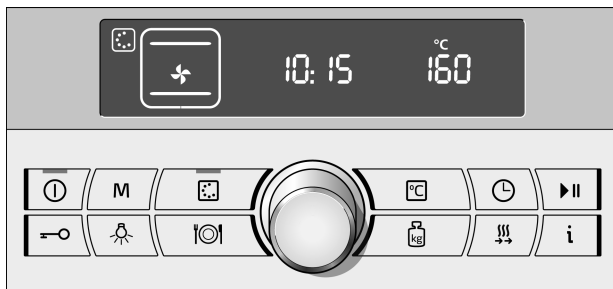
Com este comando podem ser alteradas as opções e os valores ajustados. Os parêntesis () indicam os valores que podem ser modificados.

O comando é retráctil. Deve ser pressionado para bloquear e desbloquear.

Indicação visual

No visor aparecem valores sugeridos, que pode alterar com o selector rotativo de acordo com as suas necessidades.

A indicação visual é composta por diferentes partes.



- Parte esquerda = indicação do tipo de aquecimento
O tipo de aquecimento ou de funcionamento seleccionado é apresentado.
- Parte central = indicação das horas
Hora, alarme, tempo duração e fim são apresentados, bem como o peso para o automático de programas.
- Parte direita = indicação da temperatura
São apresentados a temperatura, os níveis de potência do grelhador e de limpeza e o número do programa.

Símbolo de selecção

Os parêntesis () indicam qual a regulação que pode ser alterada com o comando giratório.

Se os parêntesis () não aparecerem na indicação visual e o forno não estiver em funcionamento, a função pode ser alterada com o comando giratório.

Controlo de aquecimento

Nível de temperatura

O indicador de controlo de aquecimento, que rodeia a indicação da temperatura, mostra as fases de aquecimento ou o calor residual existente no forno.

Depois da colocação em funcionamento, o controlo de aquecimento mostra o aumento da temperatura no forno.

Quando todos os campos estiverem iluminados é sinal de que se alcançou a temperatura seleccionada para se introduzir o alimento no forno.



Nas funções de grelhar e descongelar o controlo de aquecimento não é mostrado.

Calor residual

Uma vez desligado o forno, o controlo de aquecimento indica que ainda há calor residual no interior do forno.

Se todos os campos estiverem iluminados é sinal de que a temperatura no interior do forno é de 270°C aproximadamente. Se a temperatura for inferior a aproximadamente 60°C, a indicação visual de controlo de aquecimento apaga-se.

Aproveitamento do calor residual: com o calor residual os pratos podem manter-se quentes dentro do forno.

No caso de alimentos que requerem um período de cozedura prolongado, pode-se desligar o forno 5-10 minutos antes. Os alimentos acabam de cozer com o calor residual, desta forma poupa-se energia.

Interior do forno

O interior do forno inclui uma lâmpada e uma ventoinha para evitar que o forno sobreaqueça.

Luz

A lâmpada do forno mantém-se acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. Se a temperatura for inferior a 60°C, a lâmpada apaga-se. Desta forma, é garantido um controlo da temperatura.

Ventoinha

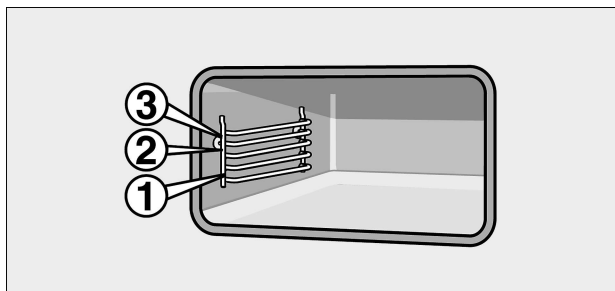
A ventoinha liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tape o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

A ventoinha mantém-se em funcionamento durante algum tempo depois de o forno se desligar, para que arrefeça mais rapidamente. Para alterar as regulações, consulte o capítulo *Modificar as regulações básicas*.

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 3 alturas diferentes.

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

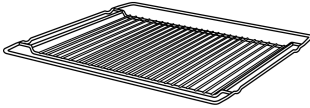


Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Depois de arrefecidos, desaparece a deformação sem afectar o funcionamento.

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

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

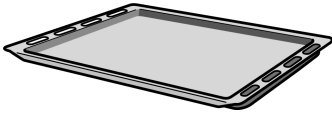
Veja quais os acessórios disponíveis no catálogo comercial.



Grelha

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

Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



Tabuleiro esmaltado plano

Para bolos e bolinhos.

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

Antes da primeira utilização

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

- Programar a hora
- Aquecer o forno
- Limpeza dos acessórios
- Ainda antes disso, leia o capítulo *Conselhos e advertências de segurança*. É muito importante.

Acertar as horas


Depois da ligação à corrente, o símbolo ► ⊖ e quatro zeros acendem na indicação. Acerte as horas.








1. Acerte a hora com o comando giratório.
2. Prima o sensor ⊖.
A hora foi actualizada.

Depois de acertar a hora, o forno está pronto para funcionar.

No capítulo *Programar as funções de tempo* encontram-se as indicações para alterar a regulação.

Aquecer o forno

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

1. Prima o sensor .
Aparece o indicador de ar quente  e o indicador 160°C.
2. Selecciona o tipo de aquecimento calor superior e inferior  com o comando giratório.
3. Prima o sensor .
A temperatura aparece entre parêntesis.
4. Selecciona a temperatura de 240 °C com o comando giratório.
5. Prima o sensor .
O forno é colocado em funcionamento.
O indicador de controlo de aquecimento e a lâmpada indicadora situada sobre o sensor  iluminam-se.
6. Passado 60 minutos, desligar o forno com o sensor .
O indicador de calor residual ilumina-se.

Limpeza dos acessórios

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


Ligar e desligar o forno

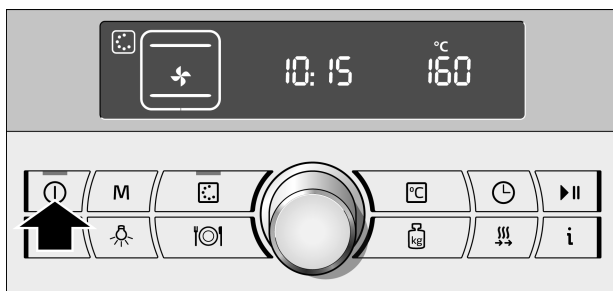
Com o botão ① ligue e desligue o forno.

Ligar



Prima o botão ①.

A lâmpada de incandescência do espaço interior do forno ilumina-se.

No painel indicador aparece o indicador do tipo de aquecimento ar quente  e o indicador de temperatura 160°C.



Pode iniciar de imediato esta regulação ou

- regular outro tipo de aquecimento e temperatura
- com o botão  seleccione um programa
- active uma regulação de memória guardada com o botão .

Pode consultar nos capítulos específicos o modo de regular.

Desligar

Prima o botão ①.

O forno desliga-se.

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno:
No presente capítulo iremos explicar

- tipo de aquecimento e temperatura
- como regular o tipo de aquecimento e a temperatura pretendidos
- como regular o aquecimento rápido

Nota

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


Tipos de aquecimento


O seu forno coloca-lhe à disposição um grande número de tipos de aquecimento. Assim, poderá escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato ao prato que deseja cozinhar.


Selecione o tipo de aquecimento com o comando giratório.


Para cada tipo de aquecimento aparece um valor proposto na indicação da temperatura.

Posição

 Ar quente circulante *
30-270 °C

 Forno a lenha
30-270 °C

 Calor superior/inferior*
30-270 °C

 Grelhar com ar circulante
30-270 °C

Utilização

Para bolos e doçaria.

O ventilador distribui uniformemente o calor da resistência anelar na parede traseira pelo interior do forno.

Para pizza fresca, fria e congelada, massa folhada, empadas ou pastéis e pastelaria, por ex. madalenas.

Este tipo de aquecimento acciona o calor inferior e o ventilador. O calor atinge o alimento pela parte inferior de forma mais intensa, aquecendo ligeiramente a parte superior.


Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça.


O calor provém uniformemente de cima e de baixo.

Para assar carne, aves ou peixes inteiros.

A resistência do grelhador e o ventilador ligam e desligam-se alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.


Posição

 Grelhar, grande superfície
nível 1, 2 ou 3

 Grelhar, pequena superfície
nível 1, 2 ou 3

 Calor inferior
30-270 °C

 Descongelar
20-60 °C

 pré-aquecer o recipiente a
30-70°C

 manter quente
60-100°C

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

Utilização

Para grelhar bifés, salsichas, tostas ou postas de peixe.
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.

Para grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas, tostas ou postas de peixe.
A parte central da resistência do grelhador fica quente.

Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente.
O calor provém de baixo.

Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão ou bolos.
O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.


Nesta gama de temperaturas podem-se aquecer recipientes de porcelana. Ao pré-aquecer os recipientes, a comida demorará mais a arrefecer e as bebidas manter-se-ão quentes durante mais tempo. Utilize luvas ou panos de cozinha para retirar os recipientes pré-aquecidos do forno.

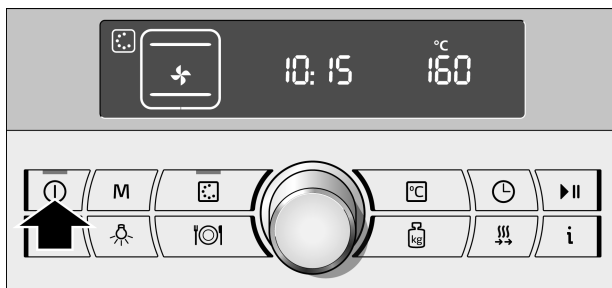
Isto tipo de aquecimento é ideal para aquecer os alimentos. No aquecer os alimentos durante mais de dois horas.

Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo da imagem: calor superior e inferior  a 240°C.

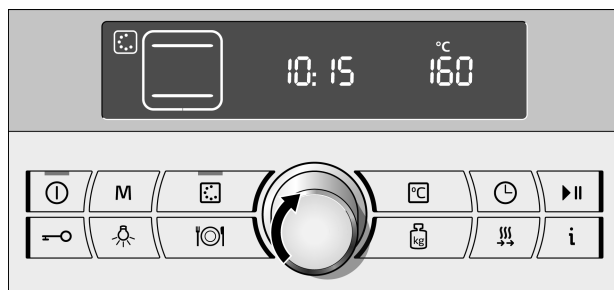
1. Ligar o forno com o sensor .

No painel indicador aparece o indicador do tipo de aquecimento ar quente  e o indicador da temperatura 160°C.

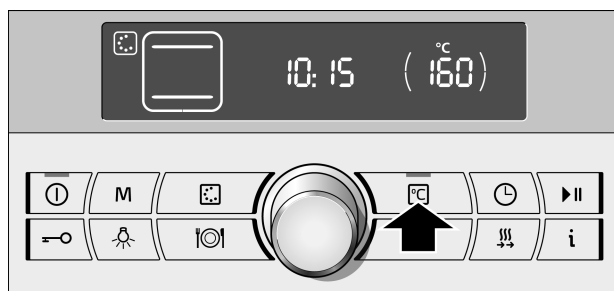


Para seleccionar esta opção, prima o sensor ►II.
Se deseja regular outro tipo de aquecimento e temperatura, proceda do seguinte modo.

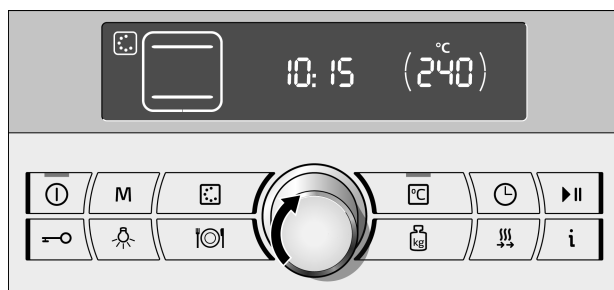
2. Selecciono o tipo de aquecimento desejado com o comando giratório.



3. Prima o sensor ◻°C.



4. Com o selector rotativo, altere a temperatura sugerida.



5. Prima o sensor ►II.
A função foi activada



6. Depois de finalizada a função, desligue o forno com o sensor ①.

Conselhos de programação:

Alterar a temperatura ou o nível da grelha

Prima o sensor [C] para alterar as regulações de temperatura e o nível da grelha em qualquer altura com o comando giratório.

Visualizar a temperatura alcançada

Prima brevemente o sensor i antes de activar a função. A temperatura alcançada no interior do forno aparece na indicação visual durante alguns segundos.

Parar o programa de aquecimento

Prima brevemente o sensor ►II. O aquecimento do forno pára. A lâmpada indicadora situada sobre o sensor ►II pisca. Premindo novamente o sensor ►II, o programa é novamente colocado em funcionamento.

Desligar o programa de aquecimento

Prima o sensor ①.

Aquecimento rápido

Tipos de aquecimento adequados

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

A função de aquecimento rápido não é adequada para todos os tipos de aquecimento.

 = Ar quente

 = Calor superior e inferior




 = Forno de lenha

Um sinal sonoro longo indica que o tipo de aquecimento seleccionado não é adequado para esta função.


Temperaturas permitidas

O aquecimento rápido só funciona se a temperatura seleccionada for superior a 100°C.



Programar o aquecimento rápido

1. Selecciona o tipo de aquecimento e a temperatura pretendidos.
2. Prima o sensor  do aquecimento rápido. Aparece o símbolo  juntamente com a temperatura seleccionada.
3. Prima o sensor . O indicador de controlo de aquecimento ilumina-se.

O aquecimento rápido chegou ao fim

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

Cancelar o aquecimento rápido

Prima o sensor . O símbolo  desaparece da indicação visual.

Advertência

Se o tipo de aquecimento for modificado, a função de aquecimento rápido desliga-se.

Se tiver sido seleccionada uma duração de tempo, este começará a decorrer independentemente da função de aquecimento rápido.

Para obter uma cozedura uniforme, introduzir o alimento no forno depois de terminado o aquecimento rápido.

Programar as funções de tempo

Active o menu com o sensor \ominus . A seguir indicam-se as funções possíveis:

Com o forno desligado:

- \triangle = Programar o alarme
- \ominus = Alterar a hora

Com o forno ligado:

- \triangle = Programar o alarme
- $\rightarrow|$ = Programar a duração do tempo de cozedura
- $\rightarrow|$ = Modificar a duração do tempo de cozedura

Programar uma função de tempo – resumo

1. Prima o sensor \ominus várias vezes, até que a seta \blacktriangleleft apareça na função desejada. P. ex. Programar a duração do tempo de cozedura: $\rightarrow|\blacktriangleleft$.
2. Seleccione a regulação desejada com o comando giratório.




A seguir explica-se como programar cada uma das funções.

Sinal sonoro




Quando não é possível alterar ou programar uma regulação é emitido um sinal sonoro longo.

Alarme

O funcionamento desta função não depende do funcionamento do forno. O alarme pode ser utilizado como alarme de cozinha e programado em qualquer altura, mesmo que o forno esteja desligado.


1. Prima o sensor .
É aberto o menu das funções de tempo. Aparece a seta  junto ao símbolo .
Os parêntesis indicam que a regulação pode ser modificada.
2. Programe o tempo do Alarme com o comando giratório.

O tempo do Alarme terminou


O aparelho emite um aviso sonoro. A indicação visual mostra 00:00 e  . Prima o sensor . Os indicadores apagam-se.

Conselhos de programação:

Cancelar o tempo do alarme


Prima o sensor .
É aberto o menu das funções de tempo.
Rode o comando até atingir 00:00.




Modificar o tempo do alarme

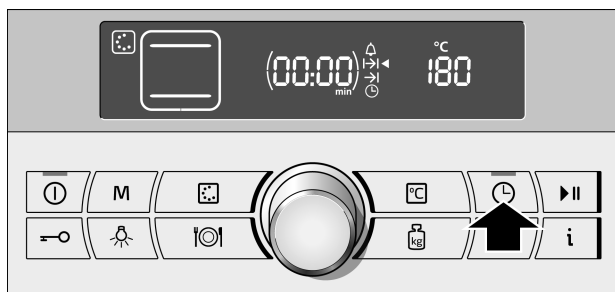
Prima o sensor .
É aberto o menu das funções de tempo.
Altere o tempo com o comando giratório.

Duração do tempo de cozedura

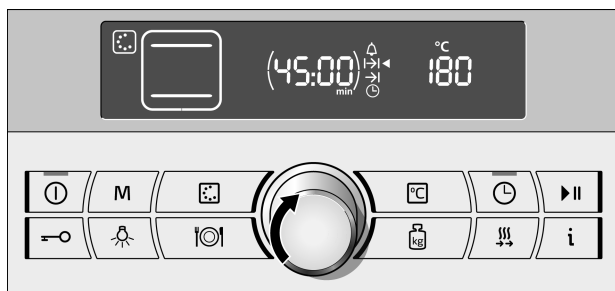
O forno permite programar a duração do tempo de cozedura para cada alimento. Depois de decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, evita ter de interromper outras tarefas para desligar o forno ou que o tempo de cozedura seja ultrapassado por descuido.

Exemplo da imagem: duração do tempo de cozedura de 45 minutos com  calor superior e inferior a 180°C.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima duas vezes o sensor .
Aparece a seta  junto ao símbolo  da duração do tempo de cozedura.
Os parêntesis indicam que a duração pode ser modificada com o comando giratório.



3. Programe a duração do tempo de cozedura com o comando giratório.



4. A regulação foi correctamente guardada.

Se a função ainda não tiver sido activada

5. Prima o sensor ►||.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no campo de indicação.

O aparelho emite um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. A indicação visual mostra 00:00.

Prima o sensor ☹. O sinal apaga-se.

Depois de finalizada a função, desligue o forno com o sensor Ⓛ.

O tempo de cozedura terminou

Conselhos de programação:

Cancelar o tempo de cozedura

Seleccione a função |→|◀ com o sensor ☹.

Rode o comando até aparecer 00:00 na indicação visual.

Modificar a duração do tempo de cozedura

Seleccione a função |→|◀ com o sensor ☹.

Modifique a regulação com o comando giratório.

Duração do tempo de cozedura e Alarme

Se a função Alarme e a duração do tempo de cozedura estiverem activadas ao mesmo tempo, serão mostrados os símbolos ⚡ e |→|.

A seta ◀ será mostrada junto à função visualizada na indicação visual do tempo.

Hora, duração, tempo de finalização

Premindo o sensor ☹ podem ser visualizadas todas as funções de tempo.

Tempo de finalização

A activação desta função é possível com

- Todos os tipos de aquecimento
- Todos os programas

O forno permite programar a hora a que se deseja ter o prato pronto. Neste caso, o forno liga-se automaticamente e desliga-se à hora desejada.

P. ex., pode colocar o alimento no interior do forno de manhã e programar o forno para que esteja pronto ao meio-dia.





O forno coloca-se na posição de espera. O programa começa e termina automaticamente à hora seleccionada.

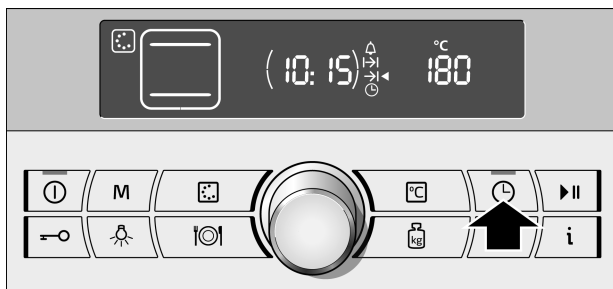
Exemplo da imagem: são 9:30 h, o tempo de cozedura é de 45 minutos e o forno deve desligar-se às 12:45.

Altere o tempo de finalização das 10:15 para as 12:45. A função será activada às 12:00 e terminará às 12:45.

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

Programar um tempo de finalização

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura
2. Prima duas vezes a tecla .
3. Programe a duração do tempo de cozedura com o comando giratório.
4. Selecciona a função   com o sensor . É apresentada a hora a que a refeição estará pronta.



5. Alterar com o selector rotativo a hora de fim de cozedura para mais tarde.



6. Prima o sensor ▶▶.

O forno coloca-se na posição de espera.
O sensor ▶▶ acende-se. A nova regulação aparece na indicação visual. A função é activada às 12:00 e desactivada às 12:45.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. Aparece 00:00 no indicador.
Prima o sensor ⌚ para desligar o sinal de confirmação antes do tempo.
Depois de finalizada a função, desligue o forno com o sensor ⓘ.

Alterar o tempo de finalização

Só é possível modificar o tempo de finalização se o forno estiver na posição de espera.
Seleccione a função do tempo de finalização com o sensor ▶▶.
Modifique a regulação com o comando giratório.
A nova regulação foi correctamente guardada.

Hora

Corte no fornecimento eléctrico.

Para modificar ou programar a hora, o forno tem de estar desligado.

Após um corte do fornecimento eléctrico, aparece, na indicação visual, 00:00 e o símbolo ⌚.

Pode programar a hora.

1. Prima o sensor ⌚.
Na indicação visual aparece o símbolo da função seleccionada ⌚◀ e a opção 12:00.
2. Acerte a hora com o comando giratório.
3. Para guardar a regulação, prima o sensor ⌚.
A hora actualizada aparece na indicação visual.

Modificar a hora

Para mudar a hora, p. ex. do horário de Verão para o de Inverno.

Prima duas vezes o sensor ⌚.

Aparece a seta junto ao símbolo da função ⌚◀.

Proceda como nos pontos 2 e 3.

Ocultar a indicação da hora

A indicação da hora pode ser ocultada. Desta forma, só será apresentada quando o forno estiver em funcionamento. Para obter mais informações, consulte o capítulo *Modificar as regulações básicas*.

Função memória

A função memória permite guardar os tempos e as posições de cozedura necessários para elaborar uma receita e aceder a eles sempre que deseje.

A função memória é útil quando uma receita é preparada com bastante frequência e necessita de diferentes posições de cozedura para a sua preparação.

Para preparar o prato é necessário que as condições sejam as mesmas do que quando que foi armazenado, p. ex.: o mesmo recipiente, a mesma quantidade de alimento e a mesma temperatura inicial.

Guardar a regulação

1. Programar o tipo de aquecimento, a temperatura e, eventualmente, a duração de cozedura de um prato ou seleccionar um programa.
2. Prima o sensor **M** e seleccione o número da regulação que pretende modificar com o comando giratório.
3. Prima o sensor **M** durante alguns segundos até que o símbolo **✓** se acenda.



O programa de memória foi correctamente guardado e pode voltar a ser activado em qualquer momento.

Guardar um novo programa de memória

Quando guardar o novo programa, o programa de memória anterior é substituído.

Aceder à memória

Quando desejar cozinhar um novo prato que já está armazenado, aceda ao programa de memória.

1. Prima o sensor .
É visualizado o programa de memória guardado anteriormente.
2. Selecciona um programa de memória com o comando giratório e prima o sensor .
O programa de memória seleccionado é iniciado.

Modificar as regulações



As regulações podem ser alteradas a qualquer momento.

Na próxima vez que a função memória for ligada, aparecerá a regulação original, excepto se as alterações forem guardadas.



Segurança para crianças

O forno inclui uma segurança para crianças para evitar que estas o liguem acidentalmente ou que seja inadvertidamente alterada uma regulação.

Ligar a segurança para crianças

Prima o sensor  durante aprox. quatro segundos até aparecer o símbolo .
A segurança para crianças está activada.

Desligar a segurança para crianças

Prima o sensor  até desaparecer o símbolo .
A segurança para crianças está desactivada.

Advertência

Mesmo com a segurança para crianças activada, é possível programar o alarme e desligar os sinais sonoros.

Automático de programas

O automático de programas permite-lhe preparar muito facilmente estufados requintados, assados suculentos e guisados saborosos. Não precisa de virar ou regar os alimentos e o interior do forno não se suja.

O resultado da cozedura depende da qualidade da carne, bem como do tamanho e tipo do recipiente. Quando o prato estiver pronto, utilize pegas de cozinha para o retirar do forno.

Preparar um prato

Utilizar alimentos frescos.

Seleccionar o tabuleiro recomendado na receita.

Pesar os alimentos antes de introduzi-los no forno. A preparação dos alimentos varia em função do seu peso.

Introduzir o tabuleiro no nível recomendado na receita.

Introduzir sempre o tabuleiro no forno ainda frio.

Quanto tempo é necessário para cozinhar o prato?

Para saber quanto tempo é necessário para cozinhar o prato, regule como indicado nos pontos 1 a 5 a seguir.

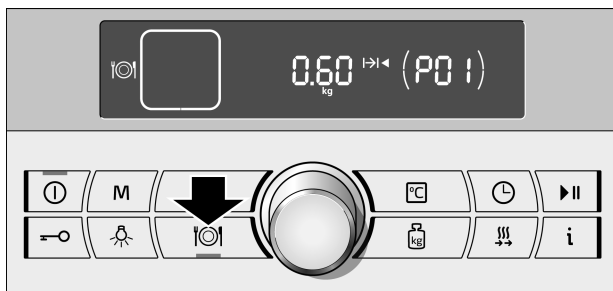
Para interromper o programa, prima o sensor ►II.

Seleccione o programa

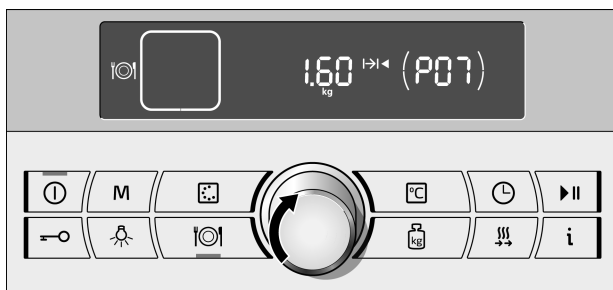
Procurar o programa adequado na tabela.
Exemplo da imagem: Costeletas de porco, programa 7, peso 1,3 kg.

1. Prima o sensor .

Na indicação visual da temperatura aparece o número do primeiro programa entre parêntesis.

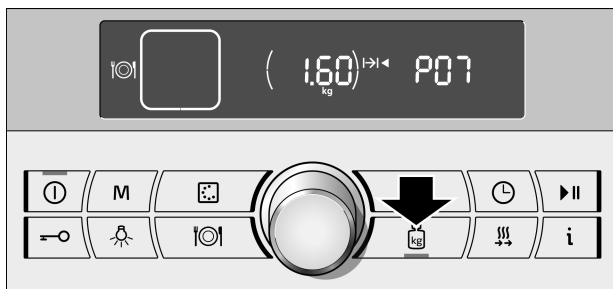


2. Seleccione o programa desejado com o comando giratório.

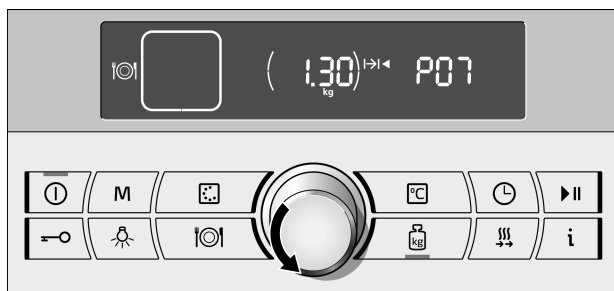


3. Prima o sensor .

São activados os parêntesis da indicação visual da hora, com uma opção de peso.



4. Seleccione o peso do alimento com o comando giratório.



5. Prima o sensor ►||.

Na indicação visual aparece o programa seleccionado.

O programa é iniciado. A duração aparece na indicação visual da hora.

É emitido um aviso sonoro. O forno desliga-se. O sinal pode ser desligado premindo o sensor ⏸.

O tempo programado já decorreu

Conselhos de programação:

Modificar a duração do programa

Depois de activada a função, a duração não pode ser modificada.

Modificar o programa

Depois de activada a função, o programa não pode ser modificado.

Cancelar o programa

Prima o sensor ⏸.

Modificar o tempo de finalização da função

Leia o capítulo *Programar as funções de tempo*.

Conselhos para o automático de programas

A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado escuro.

Escolha um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.

A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado claro e aguado.

Escolha um recipiente maior ou adicione menos líquido.

Programas

Receitas

Para os 14 primeiros programas existe um livro de receitas. Nele encontrará indicações pormenorizadas para cada um dos pratos.

Receita Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Peso de regulação
Beringelas gratinadas	P1	0,2-0,8	Peso dos legumes
Legumes grelhados frios	P2	0,8-1,6	Peso dos legumes
Tomates assados com ovo	P3	0,7-2,0	Peso dos legumes
Besugo gratinado	P4	0,5-2,1	Peso do peixe
Dourada em sal grosso	P5	0,3-1,1	Peso do peixe
Pescada à moda da casa	P6	0,5-2,0	Peso do peixe
Costeletas de porco	P7	1,2-2,0	Peso da carne
Coxas de frango com legumes	P8	1,0-2,0	Peso da carne
Lombo de porco em massa folhada	P9	0,3-1,5	Peso da carne
Empadas de atum	P10	0,3-0,75	Peso da massa
Pizza	P11	0,1-0,4	Peso da massa
Bolo simples	P12	0,6-1,2	Peso da massa
Pudim de ovos	P13	0,3-1,3	Peso da massa líquida
Tarte de queijo	P14	0,8-1,4	Peso da massa líquida

Modificar as regulações básicas

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

Advertência

Na tabela seguinte aparecem as regulações básicas e as suas possíveis modificações.

Função	Regulação básica	Opciones
<i>c01</i> Idioma	<i>1</i> = Espanhol	<i>1</i> = Espanhol <i>2</i> = Português <i>3</i> = Grego <i>4</i> = Inglês <i>5</i> = Alemão
<i>c02</i> Indicação da hora quando o forno está desligado	<i>1</i> = activada	<i>0</i> = desactivada <i>1</i> = activada
<i>c03</i> Mudar a hora	A hora aparece na indicação visual	
<i>c04</i> Sinal de confirmação dos sensores	<i>1</i> = activado	<i>0</i> = desactivado <i>1</i> = activado
<i>c05</i> Duração dos sinais sonoros	<i>2</i> = média	<i>1</i> = curta <i>2</i> = média <i>3</i> = longa
<i>c06</i> Railes telescópicos integrados	<i>0</i> = não	<i>0</i> = não <i>1</i> = sim
<i>c07</i> Tecto e paredes laterais de autolimpeza adaptados	<i>0</i> = não	<i>0</i> = não <i>1</i> = sim
<i>c08</i> Duração do tempo de funcionamento da ventoinha de refrigeração	<i>4</i> = muito longo	<i>1</i> = breve <i>2</i> = médio <i>3</i> = longo <i>4</i> = muito longo

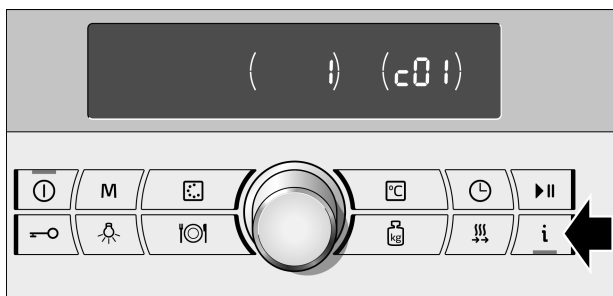
Modificar as regulações básicas

Leia a tabela das regulações básicas para saber o que significa cada regulação.

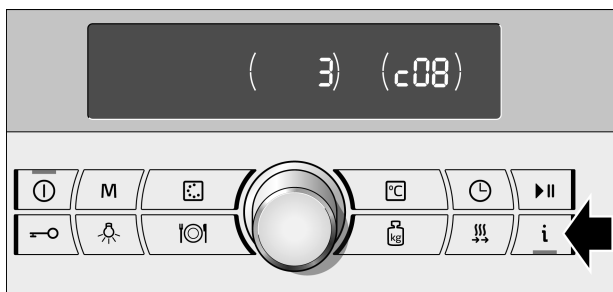
Exemplo na imagem: Alterar a regulação básica da duração do tempo de funcionamento da ventoinha de refrigeração, de muito longo para breve.

1. Ligar o forno com o sensor ①.

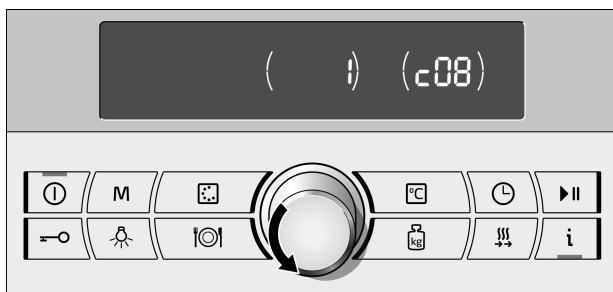
Em seguida, prima o sensor **i** durante aprox. 4 segundos até que apareça na indicação visual a primeira função **c0i** e a primeira regulação básica **i**.



2. Selecciona a função desejada com o sensor i.



3. Selecione a regulação desejada com o comando giratório.



Para alterar as regulações abaixo, proceda como nos pontos 2 e 3.

4. Prima o sensor **i** durante aprox. 4 segundos até que os indicadores desapareçam.
As novas regulações foram guardadas.

Sair do menu sem guardar as regulações

Prima o sensor ⓘ. As regulações não foram guardadas.

Desligar automático

O seu forno tem uma função para desligar automaticamente. Esta é activada, se não for estipulada uma duração e se as configurações não forem alteradas durante um longo período de tempo.

Modo de desligar activo

No Visor aparece **FB**.

O funcionamento foi interrompido. Quando isso acontece, orienta-se de acordo com a temperatura ou níveis de grelhador regulados.

Para apagar a indicação, prima um botão à escolha. Pode voltar a proceder à regulação da zona.

Nota

Se tiver sido regulado um tempo de duração, o forno não aquecerá após ter decorrido o tempo estipulado. A função de desligar automaticamente não é necessária.

Manutenção e limpeza

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

Conselhos e advertências

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

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

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

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

Produtos de limpeza

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

Não utilize:

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

Lave bem os panos novos antes de os usar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave. Limpe imediatamente as manchas de água, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento cuidadoso do aço inoxidável e que são adequados para as superfícies quentes. Aplique o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Visor	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano.
Vedante (não retirar)	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano. Não esfregue.
Grelhas	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

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

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

Conselhos e advertências

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

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

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

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

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

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

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

Função luz

Acender a lâmpada do forno

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

Prima o sensor ①.
A lâmpada acende-se.

Apagar a lâmpada do forno

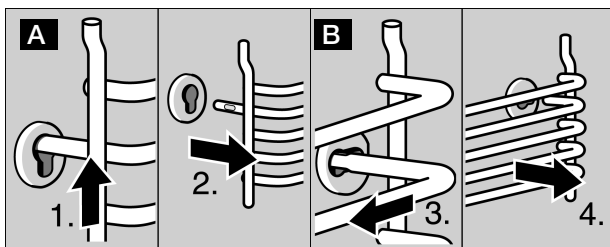
Prima o sensor ②.
Para acender a lâmpada, prima novamente o sensor ②.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Desengatar as estruturas de suporte

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

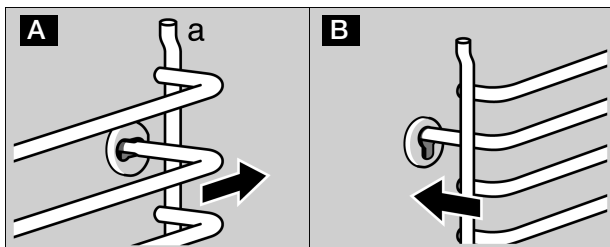
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

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



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

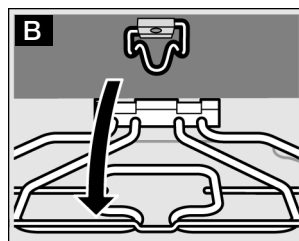
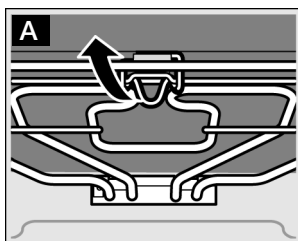
Rebater a resistência do grelhador



Para facilitar a limpeza, em alguns fornos é possível rebater a resistência do grelhador.

Perigo de queimaduras! O forno deve estar frio.

1. Puxe o puxador do grelhador rebatível para si e empurre-o para cima até ouvir um estalido. (Figura A)
2. Ao mesmo tempo, segure nas resistências do grelhador e dobre-as para baixo. (Figura B)



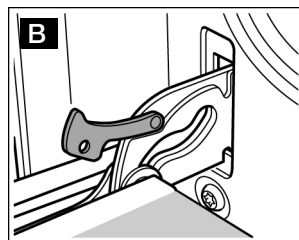
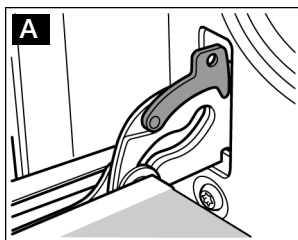
Terminada a limpeza, volte a deslocar para cima as resistências do grelhador. Empurre o puxador do grelhador para baixo e encaixe as resistências do grelhador.

Montar e desmontar a porta do forno

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

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

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



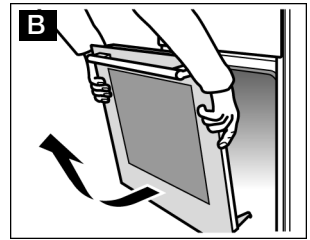
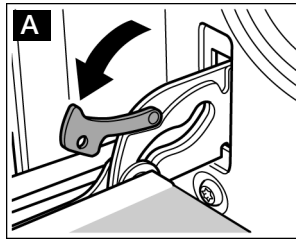


Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente.

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

Desmontar a porta

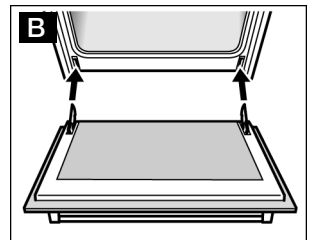
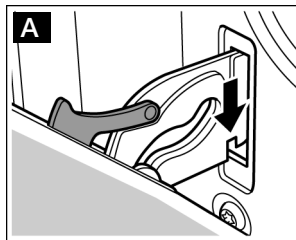
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

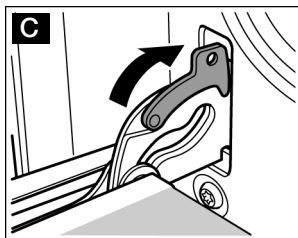
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

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



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

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



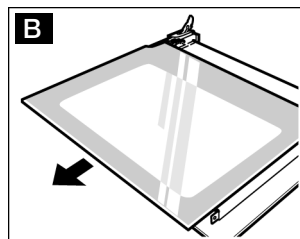
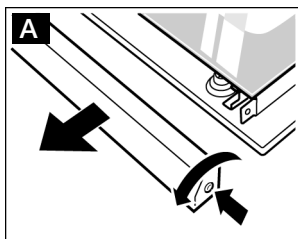
Perigo de lesões! Não toque na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente.
Avise o Serviço de Assistência Técnica.

Montar e desmontar os vidros da porta

Desmontagem

É possível retirar os vidros da porta do forno para facilitar a limpeza.

1. Desmonte a porta do forno e coloque-a sobre um pano com o puxador voltado para baixo.
2. Desaparafuse a tampa na parte superior da porta do forno. Para tal, desaperte os parafusos da esquerda e da direita. (Figura A)
3. Levante e retire o vidro superior.
(Figura B)

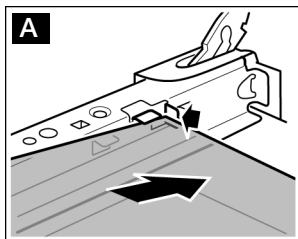


Limpe os vidros com um limpavidros e um pano suave.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem corrosivos, raspadores para vidro nem esfregões de metal duros porque pode danificar o vidro.

Montagem

1. Introduza o vidro para trás inclinando-o. (Figura A).
Com a superfície lisa voltada para fora.
Certifique-se que o código do vidro se encontra na parte de baixo, à esquerda.



2. Coloque e enrosque a tampa.
3. Monte a porta do forno.

Volte a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de avarias

Anomalia	Causa possível	Soluções/instruções
O forno não funciona.	Existe uma falha no fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente está em boas condições.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha e os outros electrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
No campo de indicação acende-se 00:00	Falha de corrente.	Acerte novamente as horas.

Anomalia	Causa possível	Soluções/instruções
Na indicação visual aparece FB .	O forno foi utilizado durante muito tempo sem que o ajuste tenha sido modificado. Activou-se a limitação automática de tempo.	Prima qualquer sensor do forno.

Mensagens de erro

Se surgir no campo de indicação uma mensagem de erro com **E**, rode o selector rotativo. A mensagem desaparece. Uma função de tempo regulada é anulada.

Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Na mensagem de erro seguinte pode solucionar o problema.

Mensagem de erro	Causa possível	Soluções/instruções
EDH	Pressão durante demasiado tempo de um sensor ou este necessita de ser limpo.	Prima todos os sensores, um por um. Verifique se todos os sensores funcionam correctamente. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.



Perigo de choque!

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

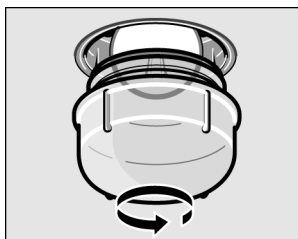
Mudar a lâmpada da placa superior do forno

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

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.



- 1.** Perigo de descarga eléctrica!
Desligue o aparelho da corrente. Certifique-se de que está bem desligado.
- 2.** Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.
- 3.** Retire o vidro de protecção desenroscando-o para a esquerda.



- 4.** Substitua a lâmpada por um tipo de lâmpada semelhante.
- 5.** Volte a enroscar o vidro de protecção.
- 6.** Retire o pano de cozinha e volte a ligar o aparelho à corrente.

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos.

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

Serviço de Assistência Técnica

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

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

N.º do produto e n.º de fabrico

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

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

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

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

Serviço de Assistência Técnica ☎

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

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

Poupar energia

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

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

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

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

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

Eliminação de resíduos não poluente



Elimine a embalagem de forma ecológica.

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

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

Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de pratos e as melhores regulações para os confeccionar. Pode consultar o tipo de acessórios que se pode utilizar e a altura a que se devem colocar. Além disso, encontra sugestões sobre os recipientes e a preparação, bem como uma pequena ajuda caso algo corra mal.

Se quiser preparar uma receita própria, pode orientar-se pela informação de um produto equivalente que conste da tabela de cozedura.

Bolos e bolachas

Formas para bolos





As mais adequadas são as formas pretas de metal.

Colocar a forma sempre na bandeja esmaltada.

Tabelas

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

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

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

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

Alimentos para preparação no tabuleiro do forno	Bandeja	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pizza fresca	Esmaltada	1		190-200	20-25
Madalenas	Esmaltada	2		170-180	30-35

Carne, aves, peixe

Recipiente

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

Colocar os recipientes sempre no centro da bandeja esmaltada.

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

Indicações sobre assar

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

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

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

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

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

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

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

Carne

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Perna de borrego*	1250 e 2500 g (1 ou 2 pernas)	Bandeja esmaltada	1		190-200	100-125
Lombo de porco**	800 g (uma peça)	Grelha + Terrina de vidro	1		190	70-80
Costelas de porco	1500 g	Bandeja esmaltada	1		220-240	45-60
Coelho***	1000 e 1500 g	Bandeja esmaltada	1		190	60-70
Salsichas****	750 g	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	15
Costeletas de borrego*****	1000 g	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	20
Espetadas de carne*****	1200 g (12 unidades)	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	20

* Virar aos 60-80 minutos.

** Dourar ligeiramente na sertã e virar a cada 20 minutos.

*** Virar aos 45-50 minutos.

**** Virar aos 10 minutos.

***** Virar aos 15 minutos.

Aves




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

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

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

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

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








Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Codornizes*	600 g (4 unidades)	Bandeja esmaltada	1		170-180	35-45
Coxas de frango**	1500 g (6 unidades)	Bandeja esmaltada	2		210-220	45-50
Metades de frango**	1300 e 1400 g (2 metades)	Bandeja esmaltada	1		190-200	60-65

* Acrescentar as batatas aos 10 minutos e virar aos 20-25 minutos.

** Virar após terem passado 2/3 do tempo.

Peixe

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

Peixes	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Dourada (por ex. em sal)	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	40-50
Pescada recheada	750 g	Bandeja esmaltada	1		170-180	60-70
Robalo (filetes)*	500 g	Bandeja esmaltada + Recipiente aberto	2		180	30-35
Rodvalho (filetes)*	1000 g	Bandeja esmaltada + Recipiente aberto	2		180	40-45
Goraz	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	30-45
Trutas	1000 g (3-4 unidades)	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	20-25
Sardinhas inteiras**	1000 g (12 unidades)	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	10-15

* Tempo de pré-aquecimento: 10 minutos.

** Virar após ter passado metade do tempo

Gratinados, tostas

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

Gratinados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Torradas	6-10 unidades	Grelha	3		270	5-7

Outras sugestões

Sugestões	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Lasanha refrigerada*/**	1 unidade	Bandeja esmaltada	2		220	25-35
Lasanha congelada*/**	1 unidade	Bandeja esmaltada	2		215-225	45-50
Cogumelos recheados		Grelha	2		270	10-15
		Bandeja esmaltada	1			
Escalibada (Verduras assadas)	1400 g	Bandeja esmaltada	1		180	40-45
Pizza refrigerada**	1 unidade	Bandeja esmaltada	1		200	7-8
Pizza congelada**	1 unidade	Bandeja esmaltada	1		200	15

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

** Pré-aquecimento de 10 minutos.

Refeições especiais

A baixas temperaturas consegue/se um óptimo iogurte cremoso, bem como uma massa de levadura fofa.

Retirar, em primeiro lugar, os acessórios e as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, do interior do forno.



Preparação de iogurte

Ferva 1 litro de leite (3,5% de gordura) e deixe-o arrefecer para 40 °C. Misture 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico). Encha canecas ou frascos pequenos e cubra-os com película aderente. Pré-aqueça o forno conforme indicado. Coloque as canecas/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa

Prepare a massa lêveda como de costume. Deite-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tape-a. Pré-aqueça o interior do aparelho durante 5-10 minutos. Desligue o aparelho e deixe a massa levedar no interior do aparelho desligado.

Preparação

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
iogurte	Canecas ou frascos de rosca	colocar na base do aparelho		pré-aquecer a 50 °C 50 °C	5 min. 8 horas
Levedar massa	Recipiente resistente ao calor	colocar na base do aparelho		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho, colocar a massa no interior do aparelho	5-10 min. 20-30 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

www.balay.es

9000378093 (1W0B92) 01-9102