

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES Hornos empotrables • Pág. 3

PT Fornos encastráveis • Pág. 16

Contenido

Observaciones importantes	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Seguridad extra de la puerta (según modelos)	5
Causas de los daños	5
Su nuevo horno	6
El panel de mando, ver figura 1	6
Mando de funciones, (según modelos) ver figura 2	6
Mando de temperatura, (según modelos) ver figura 3	6
Interruptor minuterio con función de desconexión, (según modelos) ver figura 4 .	6
Teclas de manejo y panel indicador, (según modelos) ver figura 5	7
Tipos de calentamiento, (según modelos) ver figura 6	7
El horno y sus accesorios, (según modelos) ver figura 7	7
Ventilador (según modelos)	8
Antes del primer uso	8
Programar el horno	8
Desconexión manual	8
Uso del interruptor minuterio	9
Reloj con panel indicador y teclas de manejo	9
Reloj avisador, (según modelos)	9
Cuidados y limpieza	10
Parte externa del aparato	10
Aparatos con frontal inoxidable	10
Limpieza de las superficies esmaltadas del horno, (según modelos)	10
Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno	10
Limpiar las superficies catalíticas del horno, (según modelos)	10

Contenido

Limpieza de las rejillas, (según modelos) ver figura 18	11
Sustitución de las paredes laterales del interior del horno, (según modelos) ver figura 19	11
Función Limpia, (según modelos)	11
Junta	11
Accesorios	11
¿Qué hacer en caso de avería?	12
Cambiar la lámpara del horno, ver figura 20	12
Servicio de Asistencia Técnica	13
Embalaje y aparatos usados	13
Tablas y sugerencias	14
Pasteles y repostería	14
Carne, ave, pescado y gratinado	14
Consejos prácticos para asar	15
Consejos prácticos para asar al grill.	15

Observaciones importantes

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

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

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

Antes del montaje

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

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

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución).

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

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

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

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de

quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

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

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

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

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

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Seguridad extra de la puerta (según modelos)

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 (ET 361480) puede solicitarse a través de nuestro servicio de asistencia técnica.

Causas de los daños

No introducir bandejas en la base del horno.

No cubrirla con papel de aluminio.

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

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

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

Observaciones importantes / Su nuevo horno

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes. Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

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

Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el manejo de los mandos para poder realizar un uso adecuado del aparato.

El panel de mando, ver figura 1

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.

A.- Mando de funciones

B.- Mando de temperatura








C.- Interruptor minuterero

D.- Panel indicador y teclas de manejo

Mando de funciones, (según modelos) ver figura 2

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

Posiciones

	Pescado. Calor superior e inferior
	Pastel. Aire caliente
	Pizza. Calor inferior con aire caliente
	Paella. Calor inferior
	Carne. Grill de infrarrojos con aire caliente
	Gratin. Grill variable de pequeña superficie
	Gratin. Grill variable de amplia superficie

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

Mando de temperatura, (según modelos) ver figura 3

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

Temperatura

50-250 / 270 Márgenes de temperatura en °C

Grill

I Grill flojo

I Grill medio

I Grill potente

limpia Función de limpieza

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

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

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

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

Interruptor minuterero con función de desconexión, (según modelos) ver figura 4

Con el interruptor minuterero puede ajustarse un tiempo de cocción de 120 minutos y programar una desconexión automática del horno.

manual Posición: funcionamiento normal

0-120 Escala de tiempo en minutos

Girar el interruptor minuterero hacia la derecha hasta ajustar el tiempo deseado.

Su nuevo horno

Después de 120 hay un tope. No sobrepasarlo al girar.

Transcurrido el tiempo suena una señal acústica. Volver a girar el mando hasta la posición **manual**.

Teclas de manejo y panel indicador, (según modelos) ver figura 5

Tecla de reloj ⌚	Para ajustar el reloj avisador ⏰ y el tiempo de duración del horno ⏪⏩.
Tecla menos -	Para disminuir los valores de ajuste.
Tecla más +	Para aumentar los valores de ajuste.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Tipos de calentamiento, (según modelos) ver figura 6

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

☒ *Pescado. Calor superior e inferior.* El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

Este tipo de calentamiento es apropiado para preparar cualquier alimento, especialmente pescado, carne o pasteles colocando la bandeja en los niveles 2 ó 3.

☒ *Pastel. Calor superior e inferior con aire caliente.* Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

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

☒ *Pizza. Calor inferior con aire caliente.* Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador, aportando un ligero calor desde la parte superior.

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

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

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

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

☒ *Gratin. Grill variable de amplia superficie.* Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

El horno y sus accesorios, (según modelos) ver figura 7

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

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los alimentos pueden retirarse fácilmente.

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

Su nuevo horno / Antes del primer uso / Programar el horno

Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:

- *Bandeja esmaltada, ver figura 8.* Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.
- *Bandeja de aluminio, ver figura 9.* Para pasteles y galletas. Introducir la bandeja en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.
- *Bandeja moussaka, ver figura 10.* Ideal para soufflés a partir de ingredientes poco hechos o crudos. Asimismo, la bandeja moussaka es adecuada para asar carne en recipientes abiertos. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
- *Bandeja para pizza, ver figura 11.* Apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pasteles grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja esmaltada. Colocar la bandeja sobre la parrilla.
- *Cazuela de vidrio, ver figura 12.* Para todo tipo de asados de carne o de pescado. Utilizar siempre en combinación con la parrilla. Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.
- *Parrilla, ver figura 13.* Para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.
- *Parrilla, ver figura 14.* Para asar al grill. Colocar la parrilla siempre en la bandeja. Las gotas de aceite y el jugo de la carne se recogen.

Ventilador (según modelos)


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

Antes del primer uso

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

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Observaciones importantes”.

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

Colocar el mando de funciones en .

Programar 240 °C con el mando de temperatura.

Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

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

Programar el horno

El horno se programa fácilmente mediante el mando de funciones y el mando de temperatura.

Desconexión manual

Ejemplo: Calor superior e inferior 190 °C

- 1.- Programar con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado, ver figura 15.
- 2.- Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura ver figura 16.

Cuando el plato esté listo, desconectar el mando de funciones.

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

Uso del interruptor minuterero

El horno se desconecta automáticamente, (según modelos) ver figura 17

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

Ejemplo: duración de 45 minutos

- 3.- Girar el interruptor minuterero hasta ajustar el tiempo deseado. El horno se pone en marcha.

Suena una señal. El horno se desconecta automáticamente, volver a girar el interruptor minuterero hasta la posición **manual**.

Cancelar el ajuste:



Girar el interruptor minuterero hasta la posición **manual**.


Reloj con panel indicador y teclas de manejo

El horno se desconecta automáticamente, (según modelos)


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

Ejemplo: duración de 45 minutos


- 3.- Pulsar dos veces la tecla de reloj .
El símbolo duración  parpadea.
- 4.- Pulsar la tecla + ó la tecla -.
Aparece un valor propuesto.
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.
Tecla - valor propuesto = 10 minutos.
- 5.- Ajustar la duración con la tecla + ó la tecla -.

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

El tiempo ha transcurrido:

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

Cancelar el ajuste:



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


Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Si el símbolo se ilumina, se ha aplicado el ajuste.

Reloj avisador, (según modelos)



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

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


- 1.- Pulsar la tecla de reloj .
El símbolo del reloj avisador  parpadea.
- 2.- Pulsar la tecla + ó la tecla -.
Aparece un valor propuesto.
Tecla + valor propuesto = 10 minutos.
Tecla - valor propuesto = 5 minutos.
- 3.- Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + ó la tecla -.

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


El tiempo ha transcurrido:

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

Modificar el tiempo del reloj avisador:

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

Borrar el ajuste:

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

Programar el horno / Cuidados y limpieza

El tiempo del reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente. Los dos símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en el panel indicador.

Consultar la duración \rightarrow restante:

Pulsar dos veces la tecla de reloj \odot . En el panel indicador aparece durante unos segundos la duración.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

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

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

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

Aparatos con frontal inoxidable

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

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

Limpieza de las superficies esmaltadas del horno, (según modelos)

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

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

Nota:

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

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

Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Limpieza de las superficies catalíticas del horno, (según modelos)

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

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

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

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

Limpeza de las rejillas, (según modelos) ver figura 18

Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extraer las rejillas:

- 1.- Levantar la rejilla
- 2.- y descolgar,
- 3.- tirar de la rejilla y extraerla

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

Una vez limpias las rejillas, volver a montarlas siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda.

La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

Sustitución de las paredes laterales del interior del horno, (según modelos) ver figura 19

Las paredes laterales del interior del horno pueden ser sustituidas por otras nuevas, si usted lo desea. Provéase de ellas en nuestro Servicio Técnico facilitando los números de E-Nr y FD. Estos datos se encuentran en la etiqueta de características, situada en la parte inferior derecha del horno.




Para desmontarlas, primero hay que quitar las rejillas. Después se desmontarán las paredes laterales como se indica en la figura.

Función Limpia, (según modelos)

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

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

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

- 1.- Situar el mando de funciones en la posición de aire caliente .
 - 2.- Situar el mando de temperatura en **limpia**.
 - 3.- Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee.
 - 4.- Programar 1.00 h con la tecla +.
- Tras unos segundos se aplica el ajuste. El horno se desconecta transcurrida una hora. Desconectar el mando de funciones.

Junta



Limpiar la junta del horno con cualquier producto de limpieza que no sea abrasivo.

Accesorios

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Verificar en la caja de fusibles si los fusibles de la cocina están en orden.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
El símbolo duración  parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Pulsar la tecla de reloj  .
El horno no calienta.	El interruptor minuterero está en la posición 0.	Girar el interruptor minuterero hasta ajustar la posición manual .

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cambiar la lámpara del horno, ver figura 20

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

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

E-Nr	FD
Servicio de Asistencia Técnica	

Embalaje y aparatos usados

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

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

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

Tablas y sugerencias

Pasteles y repostería

La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo.

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

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

Repostería	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Masa de buñuelos.	Esmaltada	2	☐	190-210	30-40 min.

Carne, ave, pescado y gratinado

Las tablas de cocción siguientes han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Las indicaciones del peso de la tabla aves se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar. Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

Consejos prácticos para asar




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





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




Consejos prácticos para asar al grill.


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

Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio. Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C grill	Tiempo
Roastbeef	1 kg	abierto	1		220-240	45 min.
Carne de cerdo (p. ej. espalda, pierna)	1,5 kg		1		180-200	170 min.
Pierna de cordero	1,5 kg	abierto	1		180-200	120 min.

Ave	Peso	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C grill	Tiempo
Pollo, entero	de 1 kg	Parrilla	2	 	190-210 200-220	50-80 min. 60-70 min.
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2	 	190-210 200-220	90-110 min. 80-120 min.

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

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

Índice

Indicações a respeitar	18
Antes da montagem	18
Indicações de segurança	18
Segurança extra para a porta (segundo modelos)	18
Causas de danos	18
O seu novo fogão	19
O painel de comandos, ver desenho 1	19
Selector de funções, (conforme os modelos) ver desenho 2	19
Selector de temperatura (conforme os modelos) ver desenho 3	19
Interruptor dos minutos com função de desconexão (dependendo dos modelos), ver a figura 4	20
Teclas de comando e campo de indicação, (conforme os modelos) ver desenho 5	20
Tipos de aquecimento, (conforme os modelos) ver desenho 6	20
Forno e acessório, (conforme os modelos) ver desenho 7	21
Turbina de arrefecimento, (conforme os modelos)	21
Antes da primeira utilização	21
Regular o forno	21
Como regular	21
Interruptor dos minutos	22
Campo de indicação e teclas de comando	22
Despertador, (conforme os modelos)	22
Manutenção e limpeza	23
Exterior do aparelho	23
Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável	23
Limpar as superfícies esmaltadas do forno, (conforme os modelos)	23
Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno	23

Índice

Limpar as superfícies catalíticas do forno, (conforme os modelos)	23
Limpar as armações, (conforme os modelos) ver desenho 18	24
Substituição das paredes laterais do interior do forno, (conforme os modelos) ver desenho 19	24
Função Limpia, (conforme os modelos)	24
Vedante	24
Acessórios	24
Uma anomalia, que fazer?	25
Substituir a lâmpada do forno, ver desenho 20	25
Serviços de Assistência Técnica	26
Embalagem e aparelho antigo	26
Tabelas e conselhos	27
Bolos e bolachas	27
Carne, ave, peixe e gratinados	27
Indicações sobre assar	28
Indicações sobre grelhar	28

Indicações a respeitar

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão. Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual. Estas instruções de uso são válidas para fornos de embutir e fornos multifunções. Caso o seu forno seja do tipo multifunções, queira, por favor, ler atentamente as instruções de uso da placa para melhor utilizar os comandos do seu novo aparelho.

Antes da montagem

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

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

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

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

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

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

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

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

Mantenha as crianças sempre afastadas.

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

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

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

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

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Segurança extra para a porta (segundo modelos)

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

Se tem crianças pequenas em sua casa, deve vigiá-las enquanto o forno estiver em funcionamento.

Adicionalmente, existe um dispositivo de protecção que impede o contacto directo com a porta do forno. Este acessório especial (ET 361480) pode ser solicitado através do Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forre o chão do forno com folha de alumínio. Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

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

Indicações a respeitar / O seu novo fogão

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover. O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

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

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

O seu novo fogão

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

O painel de comandos, ver desenho 1

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.

A.- Selector de funções

B.- Selector de temperatura


C.- Interruptor dos minutos


D.- Campo de indicação e teclas de comando

Selector de funções, (conforme os modelos) ver desenho 2

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

Posiciones


 Peixe. Calor superior e inferior


 Bolo. Ar quente circulante

 Pizza. Calor inferior com ar quente

 Paella. Calor fornecido à parte inferior

 Carne. Grelhar com ar circulante

 Gratin. Grelhados planos, pequena superfície

 Gratin. Grelhados planos, grande superfície

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

Selector de temperatura (conforme os modelos) ver desenho 3

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

Temperatura

50-250 / 270 Gama de temperaturas em °C

Grelhador

I Grelhador fraco

I Grelhador médio

I Grelhador forte

limpia Função de limpeza

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

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

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

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

Interruptor dos minutos com função de desconexão (dependendo dos modelos), ver a figura 4

Com o interruptor dos minutos pode-se ajustar um tempo de cozedura de 120 minutos e programar a desconexão automática do forno.

manual	Posição: funcionamento normal
0-120	Escala de tempo em minutos

Girar o interruptor dos minutos para a direita até definir o tempo desejado.

Os 120 minutos são o tempo máximo. Não ultrapassar este limite ao girar o interruptor.

Depois de o tempo ter passado ouve-se um aviso sonoro. Voltar a girar o comando até à posição **"manual"**.

Teclas de comando e campo de indicação, (conforme os modelos) ver desenho 5

Tecla do relógio ⌚	Permite-lhe regular o despertador ⏰ e o tempo de duração para o forno \rightarrow I.
Tecla Menos -	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.

Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

Tipos de aquecimento, (conforme os modelos) ver desenho 6

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

☒ *Peixe. Calor superior e inferior.* O calor é fornecido de cima e de baixo, tanto para as sobremesas como para os assados.

Este tipo de aquecimento é apropriado para prepara qualquer tipo de alimento, especialmente peixe, carne ou bolos, colocando o tabuleironos níveis 2 u 3.

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

☒ *Pizza. Calor inferior com ar quente.* Esta opção coloca em funcionamento o calor inferior e o ventilador, deixando sair um ligeiro calor da parte superior.

Este tipo de aquecimento é o mais adequado para alimentos ultracongelados. Obtém um melhor resultado de cozedura da pizza congelada, dos bolos de massa folhada, sem necessidade de pré-aquecer o forno.

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

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

☒ *Gratin. Grelhados planos, pequena superfície.* Neste modo, a secção do meio da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Colocar o alimento a ser grelhado no centro da grelha.

☒ *Gratin. Grelhados planos, grande superfície.* Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifés, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.

Forno e acessório, (conforme os modelos) ver desenho 7

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

O acessório pode ser puxado para fora até dois terços do seu comprimento sem virar, facilitando o retirar dos pratos.

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

O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:

- *Tabuleiro esmaltado, ver desenho 8.* Para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha. Introduza o tabuleiro esmaltado no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.
- *Tabuleiro de alumínio, ver desenho 9.* Para bolos e bolachas. Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.
- *Tabuleiro para Moussaka, ver desenho 10.* Ideal para a confecção de soufflés com ingredientes cozinhados ou crus. O tabuleiro para Moussaka também se adequa para cozinhar carne destapada. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.
- *Chapa para pizza, ver desenho 11.* Ideal para pizzas, produtos ultracongelados, bolos redondos grandes. Pode utilizar a chapa para pizza em vez do tabuleiro esmaltado. Coloque a chapa sobre a grelha.

Utilize sempre juntamente com a grelha. Coloque a terrina de vidro a meio da grelha para obter um assado homogéneo.

- *Terrina de vidro, ver desenho 12.* Para todos os tipos de assados de carne ou de peixe.

- *Grelha, ver desenho 13.* Para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

- *Grelha, ver desenho 14.* Para grelhados. Coloque sempre a grelha no tabuleiro. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.

Turbina de arrefecimento, (conforme os modelos)


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

Antes da primeira utilização

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

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “Indicações a respeitar”.

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

Coloque o selector de funções em .

Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

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

Regular o forno

O forno é facilmente regulado com o selector de funções e o selector de temperatura.

Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C

- 1.- Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido, ver desenho 15.

Regular o forno

- 2.-** Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador, ver desenho 16.

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

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

Interruptor dos minutos

Pretende que o forno desligue automaticamente, (conforme os modelos) ver desenho 17

Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

Exemplo: tempo de duração de 45 minutos

- 3.-** Rode o interruptor dos minutos para a hora desejada. O forno arranca.

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se automaticamente, rode o interruptor dos minutos de novo para a posição **manual**.

Cancelar a regulação:



Rode o interruptor dos minutos de novo para a posição **manual**.

Campo de indicação e teclas de comando

Pretende que o forno desligue automaticamente, (conforme os modelos)


Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.


Exemplo: Tempo de duração 45 minutos

- 3.-** Prima duas vezes a tecla do relógio .
O símbolo de tempo de duração  começa a piscar.


- 4.-** Prima a tecla + ou a tecla -.
Surge o valor sugerido.
Tecla + valor sugerido = 30 minutos.
Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

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

O forno arranca após alguns segundos. O símbolo de tempo de duração  acende na indicação.

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



Cancelar a regulação:

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


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

Despertador, (conforme os modelos)

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno. O despertador tem um sinal especial, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou se o tempo de duração regulado para o forno chegou ao fim.



- 1.-** Prima a tecla do relógio .
O símbolo de despertador  começa a piscar.
- 2.-** Prima a tecla + ou a tecla -.
Surge o valor sugerido.
Tecla + valor sugerido = 10 minutos.
Tecla - valor sugerido = 5 minutos.
- 3.-** Regule o tempo do despertador com a tecla + ou a tecla -.

Regular o forno / Manutenção e limpeza

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

O tempo terminou:

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla do relógio

. A indicação  apaga-se.



Alterar o tempo do despertador:

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

Anular a regulação:

Premir a tecla do relógio . Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros.

É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração. Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação.

Consultar o tempo de duração restante : premir duas vezes a tecla do relógio . O tempo de duração aparece durante alguns segundos na indicação.

Manutenção e limpeza

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

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio. Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

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

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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

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

Limpar as superfícies esmaltadas do forno, (conforme os modelos)

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

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

A propósito:

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

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

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

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

Limpar as superfícies catalíticas do forno, (conforme os modelos)

A parte posterior e as paredes laterais do forno possuem um revestimento de esmalte dotado de auto-limpeza, efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno.

É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno.

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

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

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

Limpar as armações, (conforme os modelos) ver desenho 18

As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

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

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

Encaixe das armações:

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

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

Substituição das paredes laterais do interior do forno, (conforme os modelos) ver desenho 19

As paredes laterais do forno (conforme os modelos) podem ser substituídas por outras novas, se o pretender. Adquira-as junto da Assistência Técnica indicando os números de E-Nr e FD. Estes dados constam da etiqueta de características, situada na parte inferior direita do forno.




Para desmontá-las, primeiro, deve retirar as armações. Em seguida, devem desmontar-se as paredes laterais, como exemplificado na figura.

Função Limpia, (conforme os modelos)

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

Retire os acessórios e a loiça do forno.

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

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

A regulação é assumida decorridos alguns segundos.

O forno desliga-se decorrida uma hora. Desligue o selector de funções.

Vedante

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

Acessórios

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

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis, se o fusível do fogão está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
O símbolo de tempo de duração I→I começa a piscar.	Fusível avariado.	Prima a tecla do relógio ⌚.
O forno não aquece.	O despertador encontra-se na posição 0	Rode o despertador para a posição manual .

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica. Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Substituir a lâmpada do forno, ver desenho 20

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

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

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

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

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência. Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviços de Assistência Técnica 
--

Embalagem e aparelho antigo

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

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

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

Tabelas e conselhos

Bolos e bolachas

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura.

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

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

Bolos pequenos	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Massa para filhoses	Esmaltado	2	☐	190-210	30-40 min.

Carne, ave, peixe e gratinados

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




Indicações sobre assar





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


As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.


Indicações sobre grelhar

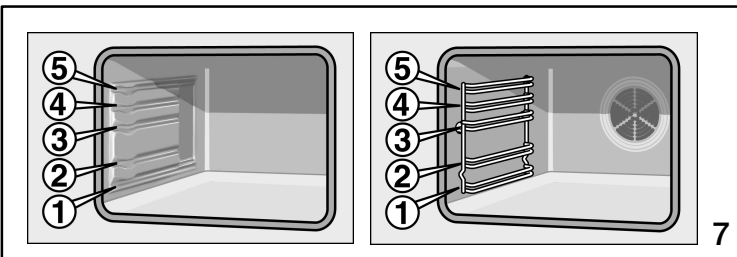
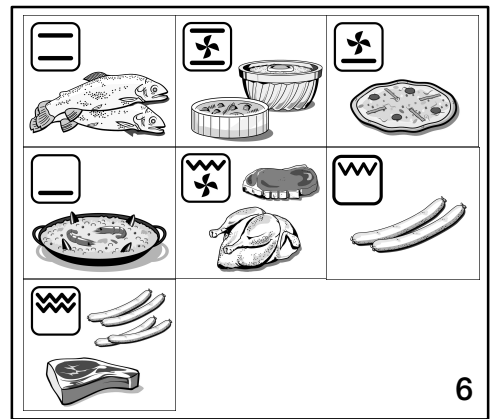
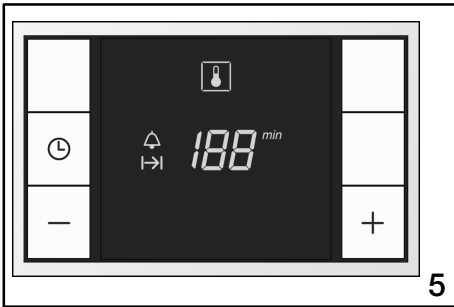
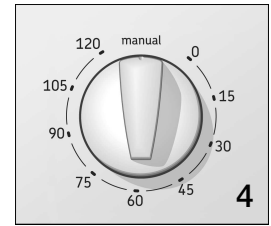
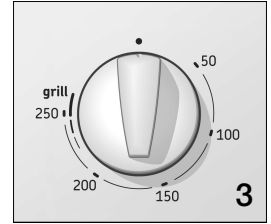
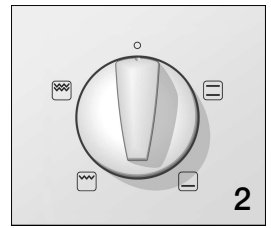
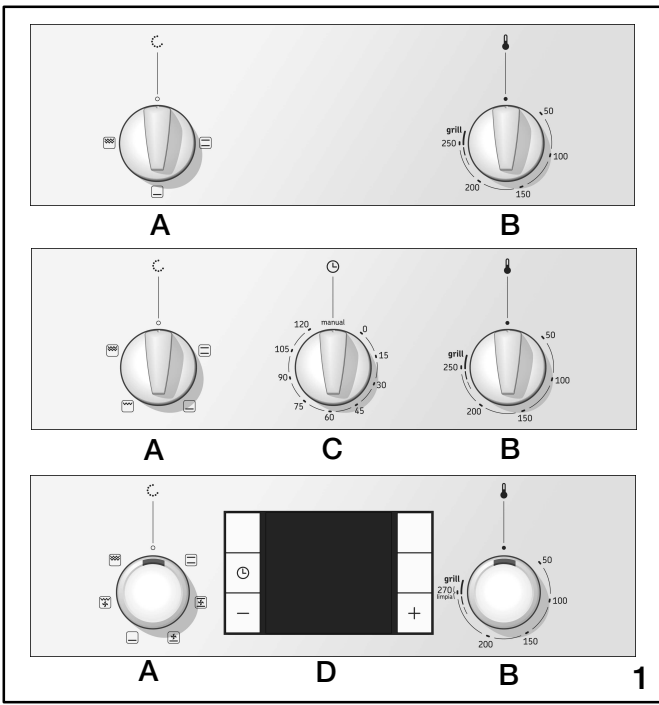
Coloque também o tabuleiro esmaltado no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo. Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

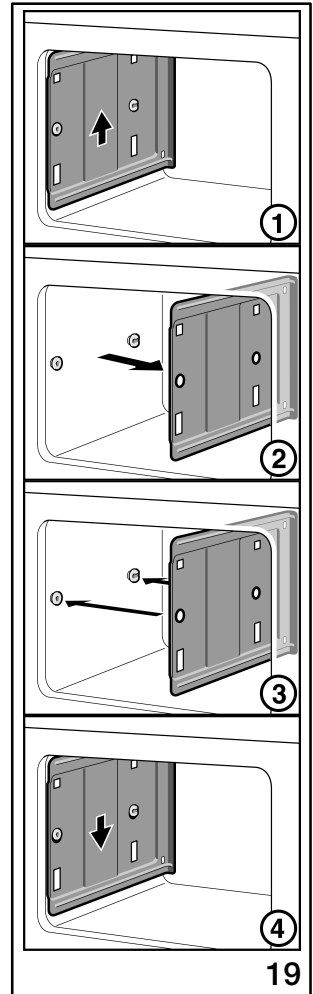
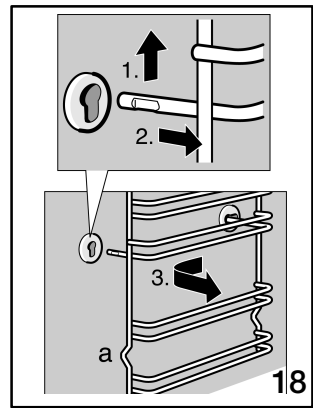
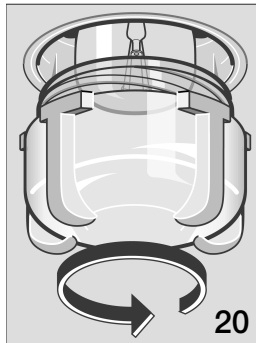
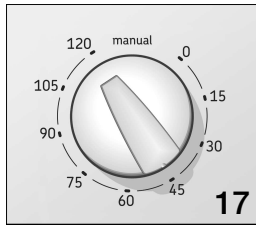
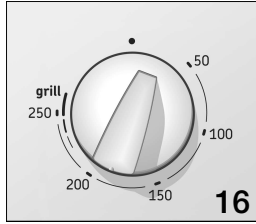
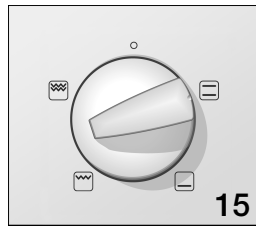
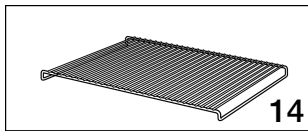
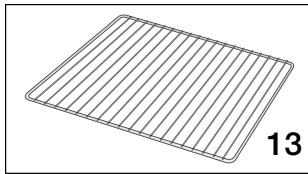
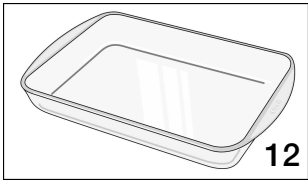
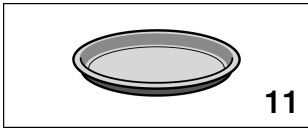
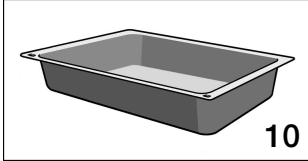
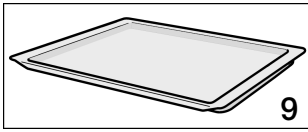
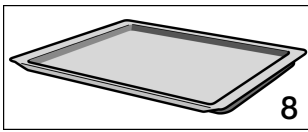
Carne	Peso	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo
Rosbife	1 kg	destapado	1		220-240	45 min.
Carne de porco (por ex., espádua, joelho)	1,5 kg	destapado	1		180-200	170 min.
Perna de borrego	1,5 kg	destapado	1		180-200	120 min.

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

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

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





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



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

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

9000172813 (1W04BW) 00-8611

www.balay.es