

# manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

**ES**

Hornos empotrables • Pág. 3

**PT**

Fornos encastráveis • Pág. 27



**Balay**

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

# Contenido

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....     | <b>5</b>  |
| Antes del montaje .....                      | 5         |
| Indicaciones de seguridad .....              | 5         |
| Causas de los daños .....                    | 6         |
| <b>Su nuevo horno</b> .....                  | <b>7</b>  |
| El panel de mando .....                      | 7         |
| Mando de funciones .....                     | 8         |
| Mando de temperatura .....                   | 8         |
| Teclas de manejo y panel indicador .....     | 9         |
| Tipos de calentamiento .....                 | 9         |
| El carrito del horno y sus accesorios .....  | 11        |
| Ventilador .....                             | 12        |
| <b>Antes del primer uso</b> .....            | <b>12</b> |
| Calentar el horno .....                      | 13        |
| Limpieza previa de los accesorios .....      | 13        |
| <b>Programar el horno</b> .....              | <b>13</b> |
| Desconexión manual del horno .....           | 13        |
| El horno se desconecta automáticamente ..... | 14        |
| <b>Reloj avisador</b> .....                  | <b>16</b> |
| Así se programa .....                        | 16        |
| <b>Ajustes básicos</b> .....                 | <b>18</b> |
| Modificar los ajustes básicos .....          | 18        |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....             | <b>19</b> |
| Parte externa del aparato .....              | 19        |
| Horno .....                                  | 20        |
| Función Limpia .....                         | 21        |

# Contenido

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| Limpieza de los cristales .....                   | 22        |
| Junta .....                                       | 23        |
| Accesorios .....                                  | 23        |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería? .....</b>        | <b>23</b> |
| Cambiar la lámpara de iluminación del horno ..... | 23        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>       | <b>24</b> |
| <b>Embalaje y aparatos usados .....</b>           | <b>25</b> |
| <b>Tablas y sugerencias .....</b>                 | <b>25</b> |

---

# Qué hay que tener en cuenta

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

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

El fabricante no asume ninguna responsabilidad si no se tienen en cuenta las instrucciones del manual.

---

## Antes del montaje

### **Daños por el transporte**

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

### **Conexión eléctrica**

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

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

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

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

---

## Indicaciones de seguridad

### **Horno caliente**

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

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

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

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

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

## **Reparaciones**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

## **Causas de los daños**

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

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

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

### **Agua en el horno**

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

### **Jugo de frutas**

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

### **Apertura del carrito**

Al cocinar, dentro del horno se genera gran cantidad de vapor, cuando abra la puerta del horno para sacar los alimentos tenga cuidado porque el vapor está muy caliente y puede quemar.

Se recomienda que abra la puerta y espere unos segundos a manipular las bandejas, para que el vapor salga del interior del horno.

### Enfriamiento con la puerta del horno abierta

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.

### Junta del horno muy sucia

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.

### Carrito del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en el carrito del horno cuando esté abierto.

---

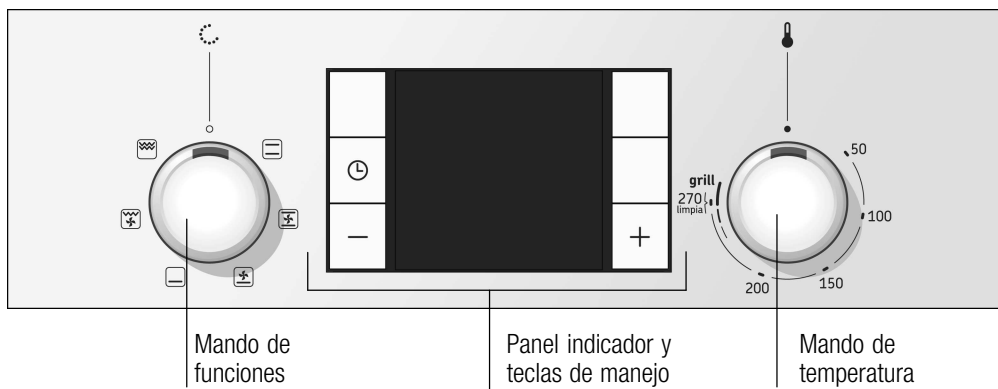
## Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores, las teclas de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

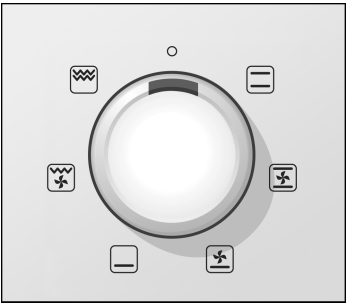
---

### El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo del aparato.



# Mando de funciones



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

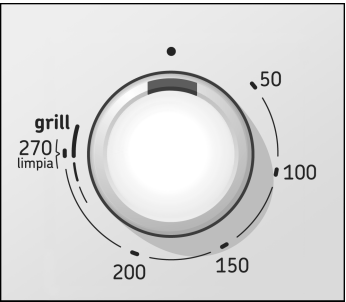
| Posiciones |                                        |
|------------|----------------------------------------|
|            | Calor superior e inferior              |
|            | Aire caliente                          |
|            | Calor inferior con aire caliente       |
|            | Calor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

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

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

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

# Mando de temperatura



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

| Temperatura |                               |                   |
|-------------|-------------------------------|-------------------|
| 50-270      | Márgenes de temperatura en °C |                   |
| Grill       |                               | Nivel de potencia |
| I           | Grill flojo                   | 1                 |
| II          | Grill medio                   | 2                 |
| III         | Grill potente                 | 3                 |
| limpia      | Función de limpieza           |                   |

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

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

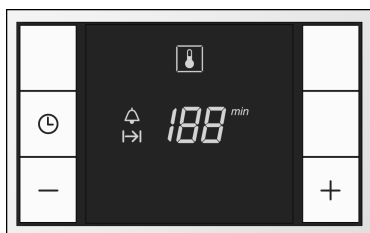
## Niveles del grill



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

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

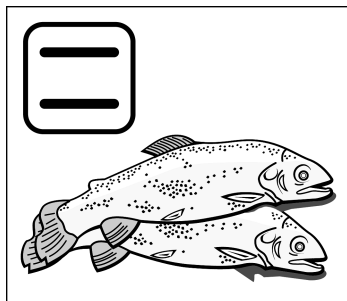
## Teclas de manejo y panel indicador



|                  |                                                               |
|------------------|---------------------------------------------------------------|
| Tecla de reloj ⌚ | Para ajustar el reloj avisador ⏰ y la duración del horno I→I. |
| Tecla menos -    | Para disminuir los valores de ajuste.                         |
| Tecla más +      | Para aumentar los valores de ajuste.                          |

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

## Tipos de calentamiento



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

### Calor superior e inferior

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

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

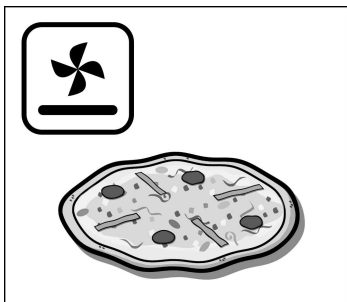




### Calor superior e inferior con aire caliente

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

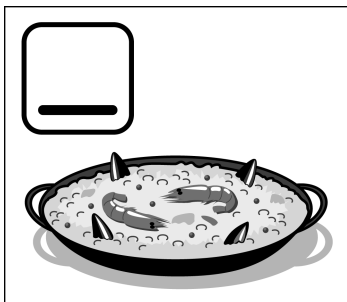
Este tipo de calentamiento es apropiado para cocinar pasteles. Este modo de cocción es más rápido que el anterior y deja los alimentos más crujientes.



### Calor inferior con aire caliente

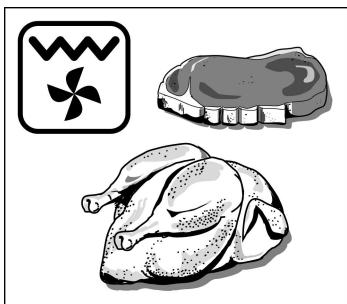
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador, aportando un ligero calor desde la parte superior.

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



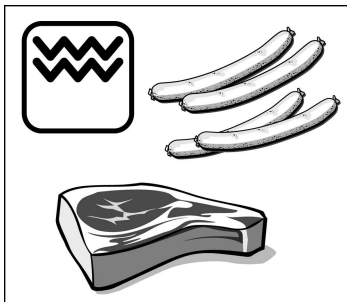
### Calor inferior

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



### Grill con aire caliente

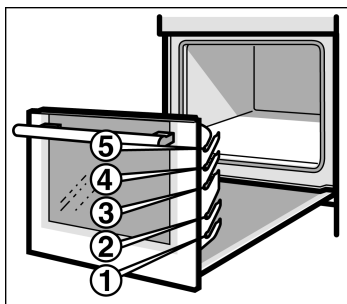
La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



### **Grill variable de amplia superficie**

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

## **El carrito del horno y sus accesorios**



Los accesorios pueden colocarse a 5 niveles diferentes.

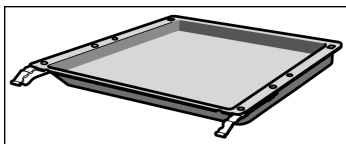
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda.

Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.

### **Accesorios**

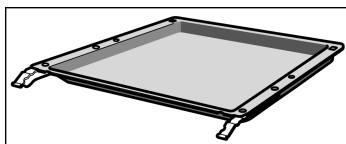
Los accesorios se pueden comprar en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:



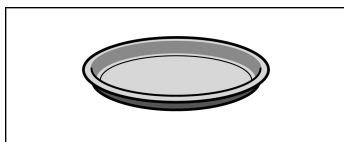
#### **Bandeja esmaltada**

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



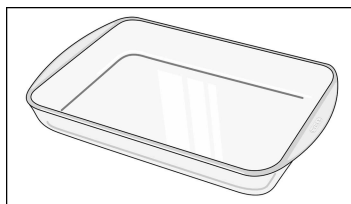
#### **Bandeja de aluminio**

Para pasteles y galletas.



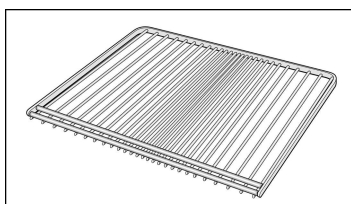
### **Bandeja para pizza**

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



### **Cazuela de vidrio**

Para todo tipo de asados de carne o de pescado. Utilizar siempre en combinación con la parrilla. Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.



### **Parrilla**

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

---

## **Ventilador**

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

---

## **Antes del primer uso**

En este capítulo se informa de 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 capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si la indicación visual en la cocina parpadea el símbolo **I→I**.

**Si en la indicación visual parpadea el símbolo I→I**

Pulsar la tecla de reloj **⌚**. La indicación está ahora oscura. El horno está listo para funcionar.

---

## Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

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

---

## Limpieza previa de los accesorios

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

---

# Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Hay dos posibilidades para programar el horno.  
Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

Tablas y sugerencias

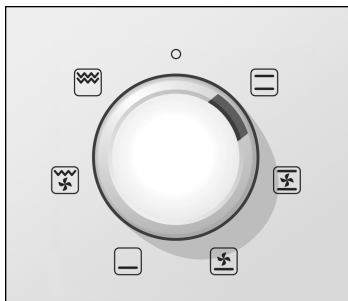
En el capítulo “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

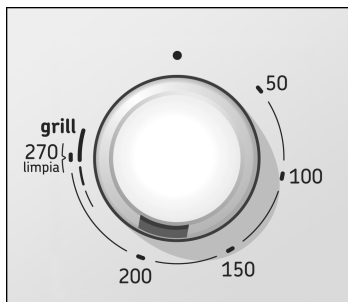
---

## Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C

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





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

**Cuando el plato esté listo**

Desconectar el mando de funciones.

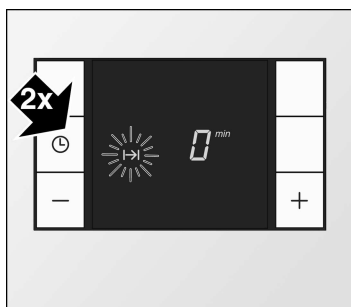
**Modificación de los ajustes**

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

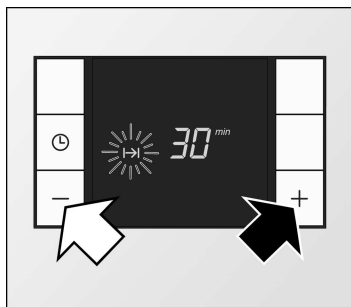
## El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración  
45 minutos

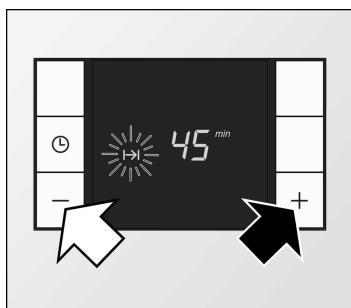
Ajuste tal como se describe en los puntos 1 y 2.  
Introduzca ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.



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.

### Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Si el símbolo se ilumina, se ha aplicado el ajuste. Es posible cambiar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el apartado “Ajustes básicos”.

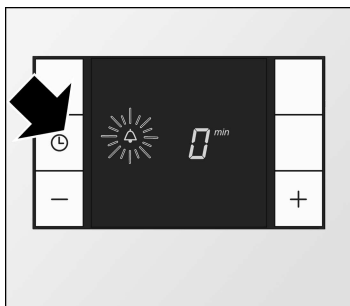
# Reloj avisador

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

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

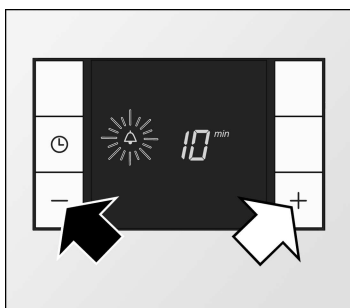
## Así se programa

Ejemplo: 20 min.



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

El símbolo del reloj avisador ⌚ parpadea.

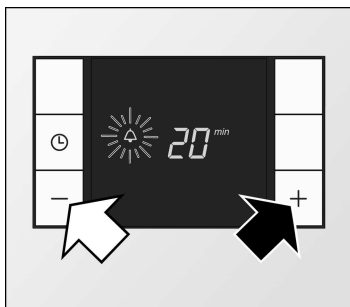


2. Pulsar la tecla + ó la tecla -.

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.

### **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  restante: Pulsar dos veces la tecla de reloj . En el panel indicador aparece durante unos segundos la duración.



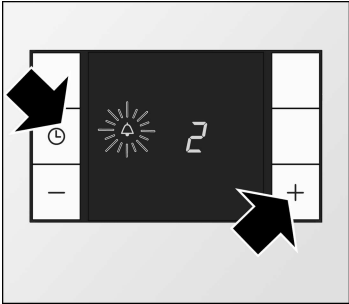
# Ajustes básicos

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

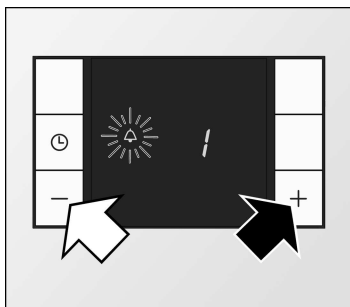
| Ajuste básico                                        | Función                                                                | Modificar en                                                                     |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Duración de la señal<br>$\mathcal{Z}$ = aprox. 2 min | Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador | Duración de la señal<br>$\text{!}$ = aprox. 10 s<br>$\mathcal{Z}$ = aprox. 5 min |
| Tiempo de aplicación<br>$\mathcal{Z}$ = medio        | Tiempo de espera hasta que se aplican los ajustes                      | Tiempo de aplicación<br>$\text{!}$ = corto<br>$\mathcal{Z}$ = largo              |

## Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Modificar la duración de la señal a 10 segundos



1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj  $\text{⌚}$  y la tecla + hasta que aparezca un  $\mathcal{Z}$  en el panel indicador. Esto es el ajuste básico para la duración de la señal.



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

3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.

En el panel indicador aparece un 2 para el ajuste básico del tiempo de aplicación.

Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y pulsar la tecla de reloj ⌚.

Confirmar el ajuste básico que no se desea modificar con la tecla de reloj ⌚.

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

### Modificar sólo un ajuste básico

#### Corrección

---

## Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

---

### Parte externa del aparato

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

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

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

## Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

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

---

## Horno

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

### **Para facilitar la limpieza del horno**

es posible conectar la lámpara y extraer el carro móvil del horno.

### **Conectar la lámpara del horno**

Situar el selector de funciones en .

### **Cómo extraer el carro móvil del horno**

Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantarlo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

### **Limpiar las superficies catalíticas del horno**

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

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

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

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

## Limpieza de la base del horno

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

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

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

Nota:

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

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

## Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

---

## Función Limpia

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

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

### Atención

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

### Así se programa

1. Situar el mando de funciones en la posición de aire caliente .
2. Situar el mando de temperatura en **limpia**.
3. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee.

4. Programar 1.00 h con la tecla +.

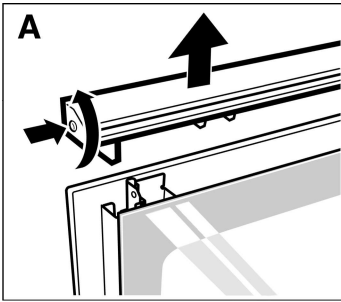
Tras unos segundos se aplica el ajuste.

El horno se desconectará transcurrida una hora.

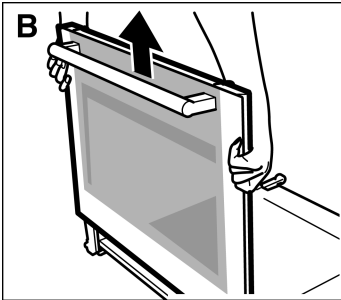
Desconectar el mando de funciones.

## Limpieza de los cristales

Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.



1. Extraer el carrito del horno.
2. Quitar la tapa superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)



3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba. (Figura B) Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

4. Introducir nuevamente los cristales en los soportes del carrito del horno.
5. Colocar y enroscar la tapa. Si no se puede volver a atornillar la tapa, comprobar que los cristales están correctamente colocados sobre los soportes.
6. Cerrar nuevamente el carrito del horno.

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

**Junta**

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

**Accesorios**

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

# ¿Qué hacer en caso de avería?

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

| Avería                            | Posible causa                    | Consejos/Forma de subsanarla                                           |
|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.           | El fusible está defectuoso.      | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente. |
| El símbolo duración I→I parpadea. | Corte en el suministro eléctrico | Pulsar la tecla de reloj ⌚.                                            |

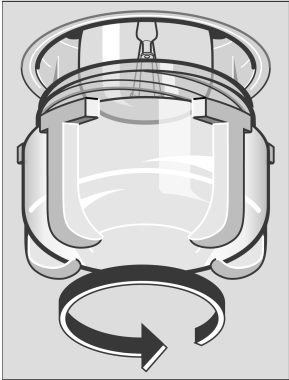
**Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.**

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

**Cambiar la lámpara de iluminación del horno**

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.

**Proceder de la siguiente forma**



**Sustitución del cristal protector**

- 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

**Nº de producto y nº de fabricación**

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.

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Nº de producto                 | FD |
| Servicio de Asistencia Técnica |    |

# Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

## Tablas y sugerencias

### Pasteles y repostería

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

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

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

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



## Carne, ave, pescado y gratinado

Las tablas de cocción siguientes han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne. Las indicaciones del peso de la tabla aves se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar. Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

### Consejos prácticos para asar.

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada. A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

### Consejos prácticos para asar al grill.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm. Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio. Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

| Carne                                              | Peso                   | Recipiente | Altura                                                                              | Calentamiento                                                                                                                                                              | Temperatura °C grill | Tiempo                     |
|----------------------------------------------------|------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|
| Roastbeef                                          | 1 kg                   | abierto    | 1                                                                                   |                                                                                           | 220-240              | 45 min.                    |
| Carne de cerdo<br>(p. ej. espalda, pierna)         | 1,5 kg                 | abierto    | 1                                                                                   |                                                                                           | 180-200              | 170 min.                   |
| Pierna de cordero                                  | 1,5 kg                 | abierto    | 1                                                                                   |                                                                                           | 180-200              | 120 min.                   |
| Aves                                               | Peso                   | Recipiente | Altura                                                                              | Calentamiento                                                                                                                                                              | Tempera-<br>tura °C  | Tiempo                     |
| Pollo, entero                                      | de 1 kg                | Parrilla   | 2                                                                                   | <br>  | 190-210<br>200-220   | 50-80 min.<br>60-70 min.   |
| 2 muslos de pavo                                   | de 800 g<br>cada pieza | Parrilla   | 2                                                                                   | <br> | 190-210<br>200-220   | 90-110 min.<br>80-120 min. |
| Pescado                                            | Peso                   | Recipiente | Altura                                                                              | Calentamiento                                                                                                                                                              | Temperatura °C       | Tiempo                     |
| Pescado, blanco/mixto<br>(pieza entera) ej. dorada | 600 g                  | Bandeja    | 3                                                                                   |                                                                                         | 180-190              | 45-55min.                  |
| Pescado graso (piezas<br>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

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>O que deve ter em atenção</b> .....           | <b>29</b> |
| Antes da montagem .....                          | 29        |
| Indicações de segurança .....                    | 29        |
| Causas de danos .....                            | 30        |
| <b>O seu novo fogão</b> .....                    | <b>31</b> |
| O painel de comandos .....                       | 31        |
| Selector de funções .....                        | 32        |
| Selector de temperatura .....                    | 32        |
| Teclas de comando e campo de indicação .....     | 33        |
| Tipos de aquecimento .....                       | 34        |
| Forno porta-carro e acessório .....              | 36        |
| Turbina de arrefecimento .....                   | 37        |
| <b>Antes da primeira utilização</b> .....        | <b>37</b> |
| Aquecer o forno .....                            | 38        |
| Limpar previamente os acessórios .....           | 38        |
| <b>Regular o forno</b> .....                     | <b>38</b> |
| Desligar o forno manualmente .....               | 38        |
| Pretende que o forno desligue automaticamente .. | 39        |
| <b>Despertador</b> .....                         | <b>41</b> |
| Como regular .....                               | 41        |
| <b>Regulações base</b> .....                     | <b>43</b> |
| Modificar as regulações base .....               | 43        |
| <b>Manutenção e limpeza</b> .....                | <b>44</b> |
| Exterior do aparelho .....                       | 44        |
| Forno .....                                      | 45        |
| Função Limpia .....                              | 46        |

# Índice

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| Limpeza dos vidros . . . . .                     | 47        |
| Vedante . . . . .                                | 48        |
| Acessórios . . . . .                             | 48        |
| <b>Uma anomalia, que fazer? . . . . .</b>        | <b>48</b> |
| Substituir a lâmpada do forno . . . . .          | 48        |
| <b>Serviços de Assistência Técnica . . . . .</b> | <b>49</b> |
| <b>Embalagem e aparelho antigo . . . . .</b>     | <b>50</b> |
| <b>Tabelas e conselhos . . . . .</b>             | <b>50</b> |

---

# O que deve ter em atenção

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

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

O fabricante não assume qualquer responsabilidade se não forem seguidas as instruções do manual.

---

## Antes da montagem

### Danos de transporte

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

### Ligação eléctrica

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

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

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

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

---

## Indicações de segurança

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

## Forno quente



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

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

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

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

## Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

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

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

---

## Causas de danos

### Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não 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.

### Água no forno

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

### Sumo de frutos

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

### Abertura do carro

Ao cozinhar gera-se uma grande quantidade de vapor no interior do forno. Por isso, quando abra a porta do forno para retirar os alimentos, tenha especial cuidado com a saída de vapores muito quentes que podem produzir queimaduras.

Recomenda-se abrir a porta e esperar uns segundos para permitir a saída dos vapores antes de retirar/manusear os utensílios do interior do forno.

### Arrefecimento com porta do forno aberta

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

### Vedante do forno muito sujo

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

### Utilização da porta do forno como assento

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

---

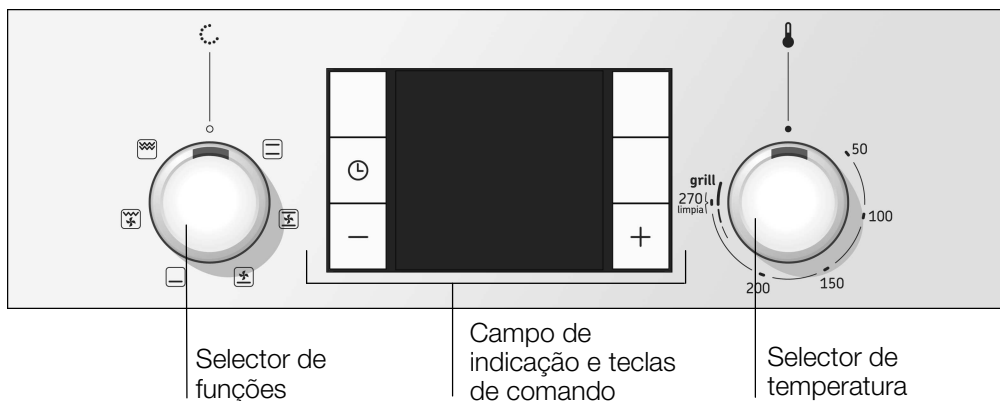
## O seu novo fogão

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

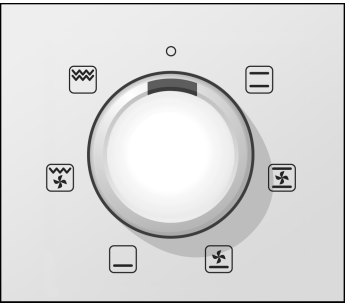
---

### O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



## Selector de funções



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

### Posições

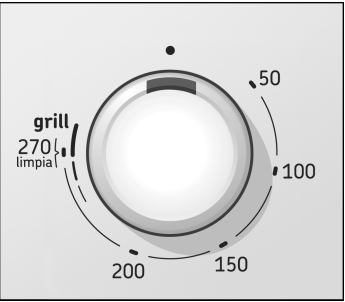
|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
|  | Calor superior e inferior            |
|  | Circulação de ar quente              |
|  | Grelhar com circulação de ar         |
|  | Calor inferior                       |
|  | Grelhados planos, pequena superfície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

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

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

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

## Selector de temperatura



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

### Temperatura

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

| Grelhador | Potência             |
|-----------|----------------------|
| I         | Grelhador fraco<br>1 |
| II        | Grelhador médio<br>2 |
| III       | Grelhador forte<br>3 |

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

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

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

## Potências do grelhador



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

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

## Tecclas de comando e campo de indicação



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

Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

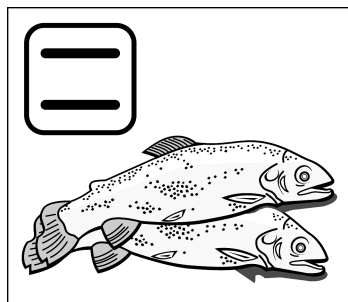


## Tipos de aquecimento

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

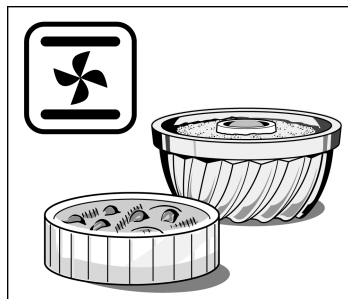
### Calor superior e inferior

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.



### Calor superior e inferior com ar quente

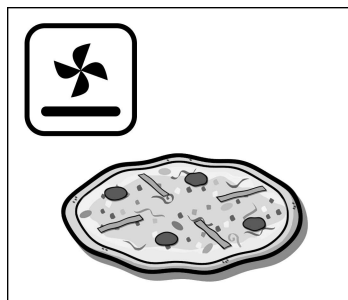
Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme. Com este tipo de aquecimento, pode confeccionar especialmente bolos. Este modo de cozedura é mais rápido de que o anterior e torna os pratos confeccionados mais estaladiços.

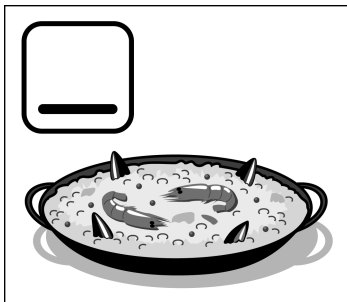


### Calor inferior com ar quente

Esta opção coloca em funcionamento o calor inferior e o ventilador, deixando sair um ligeiro calor da parte superior.

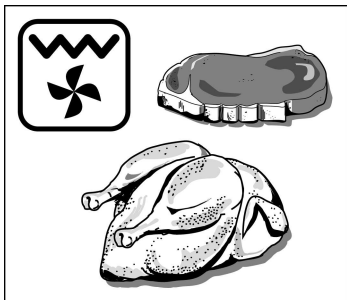
Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente à preparação de produtos ultracongelados. Pizzas, batatas fritas ou "Strudel" doce ultracongelados saem perfeitamente, sem ser necessário realizar um pré-aquecimento.





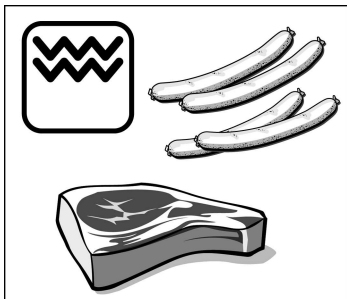
### **Calor fornecido à parte inferior.**

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



### **Grelhar com ar quente**

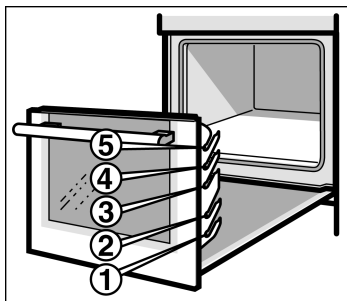
A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



### **Grelhados planos, grande superfície**

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

## Forno porta-carro e acessório



O acessório pode ser introduzido em 5 níveis diferentes.

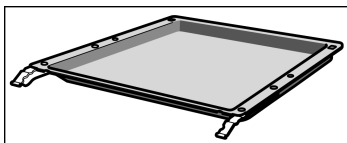
O acessório é pendurado em ganchos do lado esquerdo e do lado direito.

Ao instalar acessórios, assegure-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.

### Acessórios

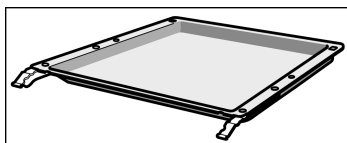
Os acessórios podem ser comprados junto do Serviço de Assistência Técnica ou em locais comerciais especializados.

O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:



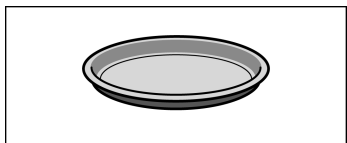
#### Tabuleiro esmaltado

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



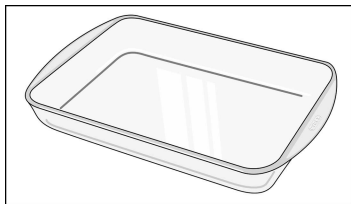
#### Tabuleiro de alumínio

Para bolos e bolachas.



#### Chapa para pizza

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

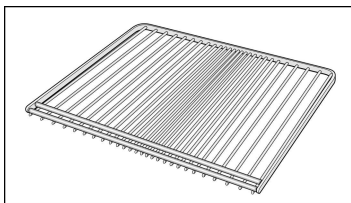


### **Terrina de vidro**

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

Utilize sempre juntamente com a grelha.

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



### **Grelha**

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

---

## **Turbina de arrefecimento**

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

---

# **Antes da primeira utilização**

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

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

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

**Se na indicação aparecer o símbolo  a piscar**

Prima a tecla do relógio . A indicação fica escura. O forno está pronto a funcionar.

---

## Aquecer o forno

### Como proceder

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

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

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

---

## Limpar previamente os acessórios

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

---

## Regular o forno

### Desligar o forno manualmente

Existem duas possibilidades de regular o seu forno.

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

### O forno desliga-se automaticamente

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

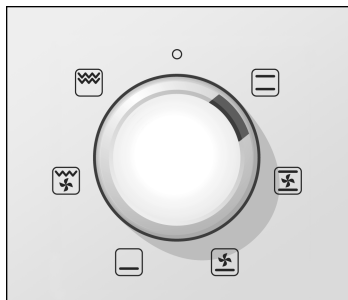
### Tabelas e conselhos

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

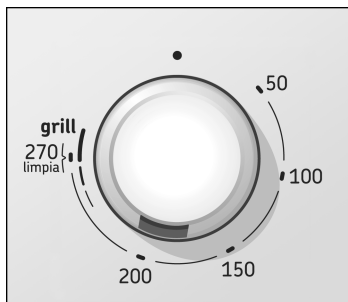
---

## Desligar o forno manualmente

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



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



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

**Quando o prato estiver pronto**

Desligue o selector de funções.

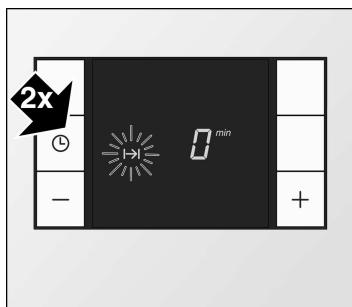
**Alterar a regulação**

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

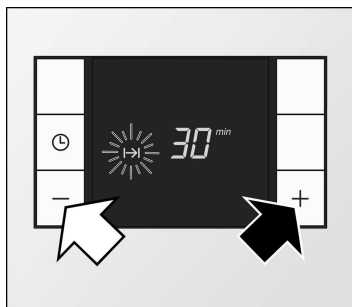
## Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo: Tempo de duração  
45 minutos

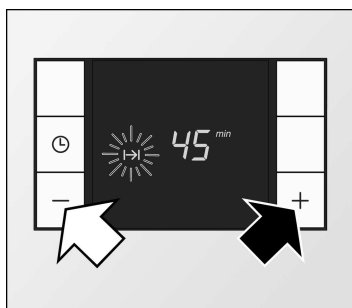
Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.



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.

### Nota

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

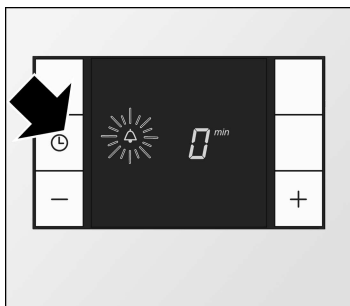
# Despertador

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

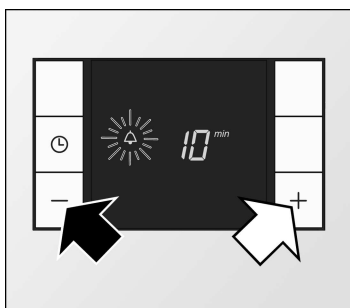
O despertador tem um sinal especial, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou se o tempo de duração regulado para o forno chegou ao fim.

## Como regular

Exemplo: 20 minutos

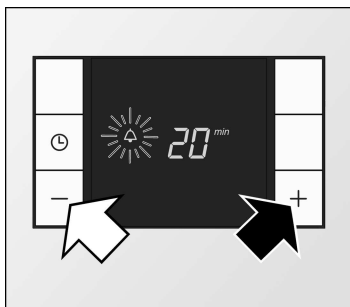


1. Prima a tecla do relógio ⌚.  
O símbolo de despertador ⏰ começa a piscar.



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 -.

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

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

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

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

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.

## O tempo terminou

## Alterar o tempo do despertador

## Anular a regulação

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

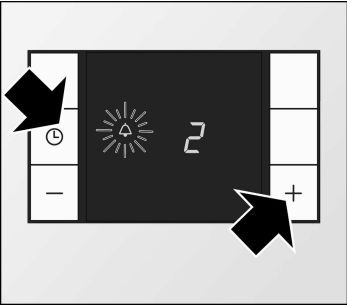
# Regulações base

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

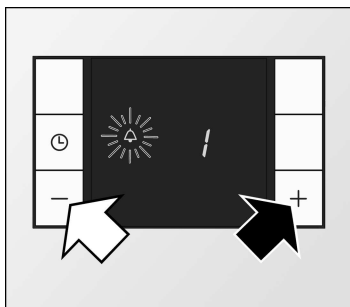
| Regulação base                                     | Função                                                                           | Alterar para                                                                   |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Duração do sinal<br>$\overline{2}$ = aprox. 2 min. | Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador | Duração do sinal<br>$\text{!}$ = aprox. 10 s<br>$\overline{3}$ = aprox. 5 min. |
| Tempo de aceitação<br>$\overline{2}$ = médio       | Tempo de espera até a regulação ser aceite                                       | Tempo de aceitação<br>$\text{!}$ = curto<br>$\overline{3}$ = longo             |

## Modificar as regulações base

Exemplo: Alterar a duração do sinal para 10 segundos



1. Prima a tecla do relógio  $\ominus$  e a tecla  $+$  simultaneamente, até aparecer na indicação um  $\overline{2}$ . Esta é a regulação base para a duração do sinal.



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

3. Confirme com a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece um 2 que representa a regulação base do tempo de aceitação.

Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e prima a tecla do relógio ⌚.

Confirme a regulação base que não deseja alterar com a tecla do relógio ⌚.

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.

**Modificar apenas uma regulação base**

**Correcção**

---

## Manutenção e limpeza

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

---

### Exterior do aparelho

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

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

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

## Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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

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

---

## Forno

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

### Para facilitar a limpeza

pode ligar a lâmpada do forno e retirar o forno porta-carro.

### Ligar a lâmpada do forno

Coloque o selector de funções na posição .

### Remover o forno porta-carro

Puxe-o para fora até ao batente, eleve-o ligeiramente e, depois, retire-o e coloque-o cuidadosamente no chão.

### Limpar as superfícies catalíticas do forno

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

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

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

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

## Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

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

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

A propósito:

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

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

## Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

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

---

## Função Limpia

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

Retire os acessórios e a loiça do forno.

### Atenção

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

### Como regular

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

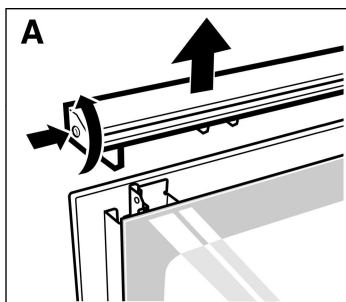
4. Com a tecla +, regule 1.00 h.

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

## Limpeza dos vidros

Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros do forno porta-carro.

1. Retire o forno porta-carro.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A)

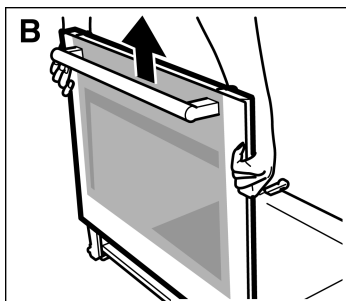


3. Segure nos vidros do lado direito e do lado esquerdo e retire-os por cima. (Figura B) Deite-a com a pega para baixo sobre um pano. O vidro de dentro com o gancho permanece no forno porta-carro.

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

4. Volte a inserir os vidros no suporte do forno porta-carro.
5. Coloque e aparafuse a cobertura. Se não conseguir aparafusar a cobertura, verifique se os vidros estão correctamente colocados no respectivo suporte.
6. Volte a fechar o forno porta-carro.

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



## Vedante

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

## Acessórios

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

# Uma anomalia, que fazer?

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

| Anomalia                                                                                                                         | Causa possível    | Indicações/Solução                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O símbolo de tempo de duração  começa a piscar. | Fusível avariado. | Prima a tecla do relógio  . |

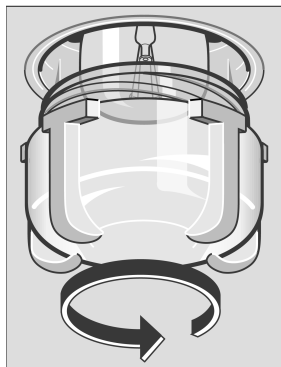
**As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.**

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

## Substituir a lâmpada do forno

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

## Como proceder



### Substituição da tampa de vidro

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.

### Número E e Número FD

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

|       |    |
|-------|----|
| N.º E | FD |
|-------|----|

|                                   |
|-----------------------------------|
| Serviços de Assistência Técnica 🏠 |
|-----------------------------------|



# Embalagem e aparelho antigo

## Eliminação ecológica



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

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

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

# Tabelas e conselhos

## Bolos e bolachas

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

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

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

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

## Carne, ave, peixe e gratinados.

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

### Indicações sobre assar.

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

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

### Indicações sobre grelhar.

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

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

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

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

| 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

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

9000172894 (1W04BW) 00-8610