

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Hornos empotrables • Pág. 3

PT

Fornos encastráveis • Pág. 34



Balay

www.balay.es

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Mando de funciones	8
Mando de temperatura	8
Teclas de manejo y panel indicador	9
Mandos giratorios escamoteables	9
Tipos de calentamiento	10
Horno y accesorios	12
Ventilador	14
Antes del primer uso	14
Calentar el horno	14
Limpieza previa de los accesorios	14
Programar el horno	15
Desconexión manual del horno	15
El horno se desconecta automáticamente	16
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	17
Calentamiento rápido	18
Así se programa	18
Hora	19
Así se programa	19
Reloj avisador	20
Así se programa	20

Contenido

Ajustes básicos	21
Modificar los ajustes básicos	22
Seguro para niños	23
Cuidados y limpieza	23
Parte externa del aparato	23
Horno	24
Función limpia	26
Limpieza de los cristales	27
Limpieza de las rejillas	28
Junta	28
Accesorios	28
¿Qué hacer en caso de avería?	29
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	29
Servicio de Asistencia Técnica	30
Embalaje y aparatos usados	31
Tablas y sugerencias	31

Qué hay que tener en cuenta

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

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

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

Antes del montaje

Daños por el transporte

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

Conexión eléctrica

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad

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

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento.

Horno caliente

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, las partes accesibles del horno pueden calentarse durante el funcionamiento.

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.

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.

La puerta del horno como superficie de apoyo

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

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 de aparato.

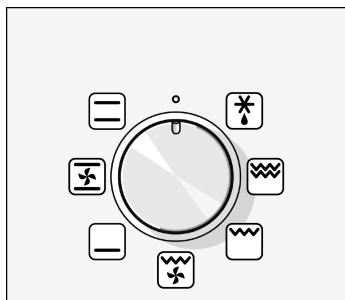


Mando de funciones

Panel indicador y teclas de manejo

Mando de temperatura

Mando de funciones



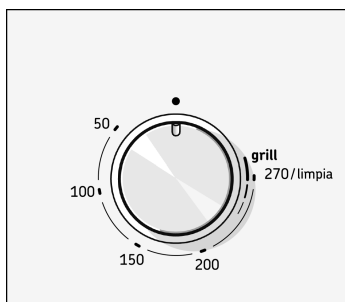
Ajustar el tipo de calentamiento del horno mediante el mando de funciones.

Posiciones

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

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

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

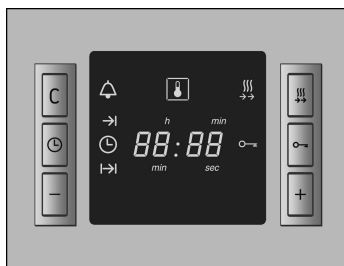
I	Grill flojo
II	Grill medio
III	Grill potente

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

Niveles del grill

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

Teclas de manejo y panel indicador



Tecla C	Para programar la función limpia de las piezas autolimpiantes del horno.
Tecla de reloj	Para programar la hora, la duración del horno y el tiempo de finalización .
Tecla menos -	Para disminuir los valores programados.
Tecla de calentamiento rápido	Para calentar el horno con mayor rapidez.
Tecla de llave	Para conectar y desconectar el seguro para niños.
Tecla más +	Para aumentar los valores programados.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

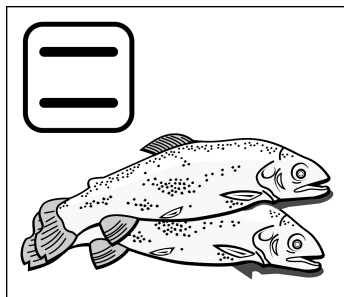
Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

El mando de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda, el mando de temperatura sólo a la derecha.

Tipos de calentamiento

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



Calor superior e inferior

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

Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados.



Aire caliente

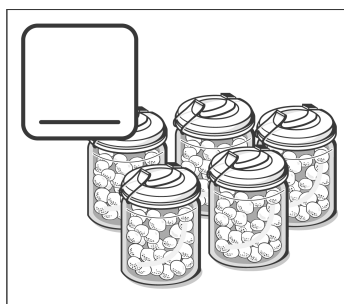
Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

Con el aire caliente se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles.

Al cocinar a dos niveles poner siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

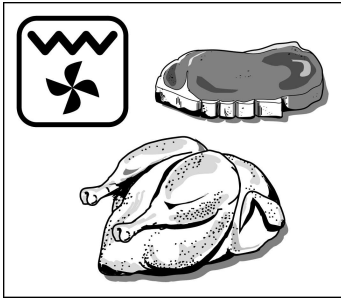
Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las del calor superior e inferior.

El aire caliente es la opción más apropiada para desecar.



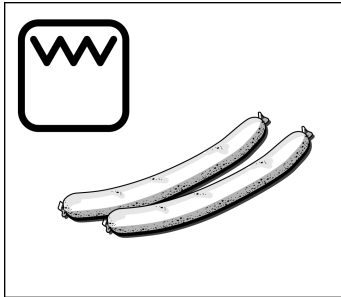
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



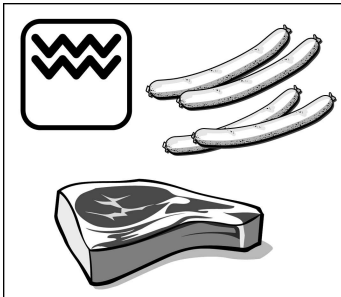
Grill de infrarrojos con aire caliente

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.



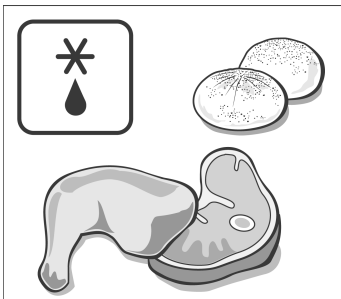
Grill variable de pequeña superficie

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.



Grill variable de amplia superficie

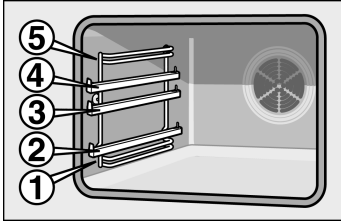
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

Horno y accesorios



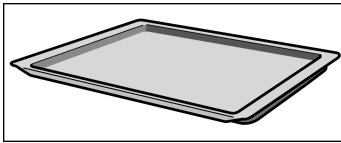
Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 niveles diferentes.

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

Accesorios

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

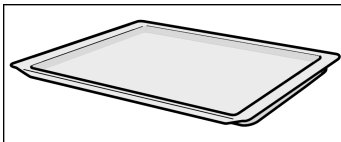
Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:



Bandeja esmaltada

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

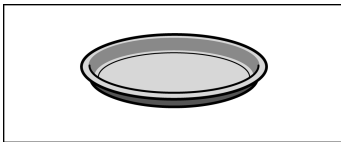
Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja de aluminio

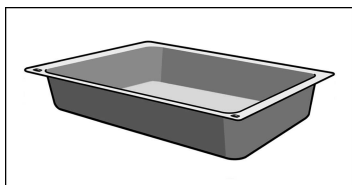
Para pasteles y galletas.

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



Bandeja 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.



Bandeja moussaka

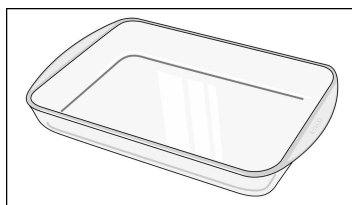
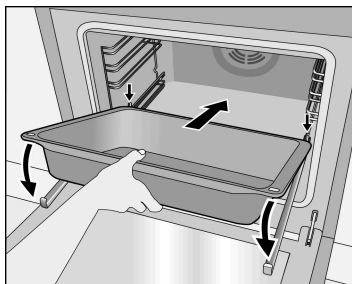
Ideal para soufflés a partir de ingredientes poco hechos o crudos. Asimismo, la bandeja moussaka es adecuada para asar carne en recipientes abiertos. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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

Comprobar que los agujeros queden en la parte exterior.

Colocar y encajar la bandeja en las guías.

Anclar los ganchos en la bandeja.

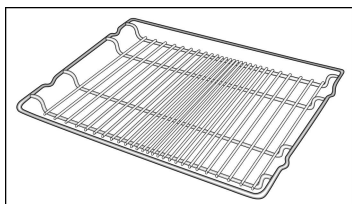


Cazuela de vidrio

Para todo tipo de asados de carne o de pescado.


Utilizar siempre en combinación con la parrilla.

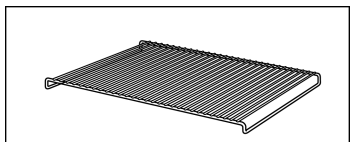
Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.



Parrilla

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

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo 



Parrilla

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


Ventilador

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



Antes del primer uso

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


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

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

Poner el reloj en hora.

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


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

Si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros

Calentar el horno

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

Proceder de la siguiente forma

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

Limpieza previa de los accesorios

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

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

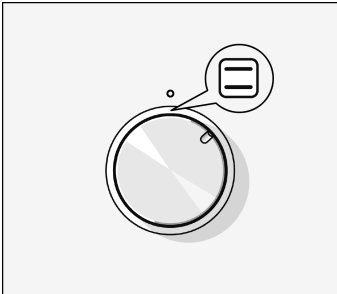
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

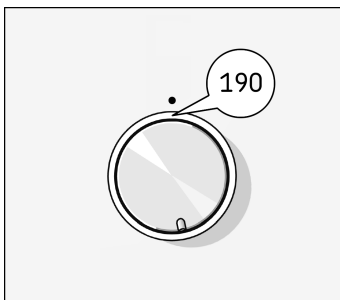
En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Seleccionar 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.

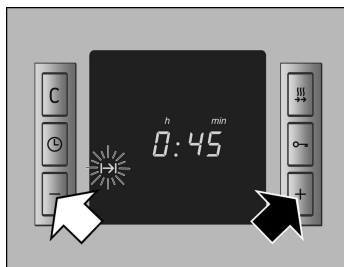
El horno se desconecta automáticamente

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

Ejemplo: Duración
45 minutos




3. Pulsar dos veces la tecla de reloj . El símbolo duración parpadea.




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

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


El tiempo ha transcurrido

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


Modificar los ajustes

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

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.

Ajustar la duración cuando la hora está oculta

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



El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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

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

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




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



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

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

El tiempo ha transcurrido

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

Nota

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

Calentamiento rápido

Así es posible calentar el horno con gran rapidez. El calentamiento rápido no funciona con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento con los que se puede utilizar

 = calor superior e inferior

 = aire caliente

 = calor inferior


Así se programa

Programar primero el horno, con un tipo de calentamiento, una temperatura y una duración.

Pulsar la tecla de calentamiento rápido .

En el panel indicador se ilumina el símbolo .

El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

Hora

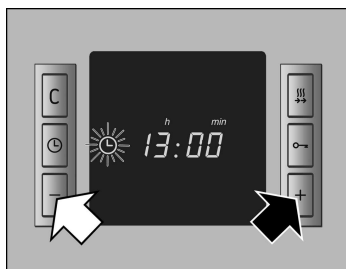
Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, parpadea en el panel indicador el símbolo ⌚ y tres ceros. Poner el reloj en hora. El mando de funciones debe estar desconectado.

Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



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



2. Ajustar la hora con la tecla + ó la tecla -.
Tras unos segundos se aplica la hora.

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

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

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo es visible al programar.
Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consulte el apartado "Ajustes básicos".

Reloj avisador

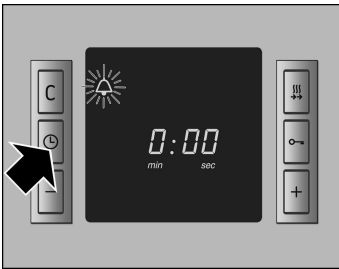
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

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

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

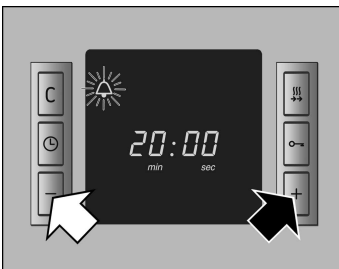
Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla de reloj .


El símbolo del reloj avisador  parpadea.





2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + ó la tecla -.

Tecla + valor propuesto = 10 minutos.

Tecla - valor propuesto = 5 minutos.

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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla del reloj  varias veces hasta que el símbolo  se apague.

Modificar el tiempo del reloj avisador

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

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj \odot . Pulsar la tecla - hasta llegar a la posición **0:00**.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en el panel indicador. Consultar la duración restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$, el tiempo de finalización $\rightarrow \text{I}$ ó la hora \odot : Pulsar la tecla del reloj \odot varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

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

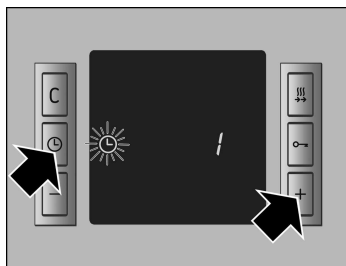
Ajustes básicos


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

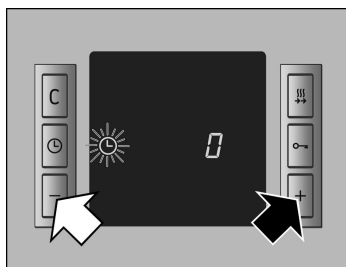
Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora \odot I = hora visible	Indicación de la hora	Hora I = hora ocultada
Duración de la señal \triangle Z = aprox. 2 min	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal I = aprox. 10 s Z = aprox. 5 min
Tiempo de aplicación $\text{I} \rightarrow \text{I}$ Z = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste	Tiempo de aplicación I = corto Z = largo

Modificar los ajustes básicos

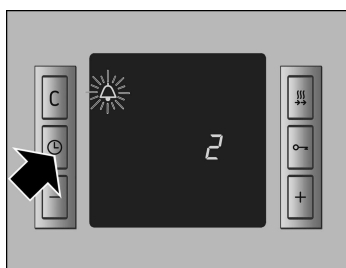
Ejemplo: Ocultar la hora



1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj  y la tecla + hasta que aparezca un ! en el panel indicador. Esto es el ajuste básico de hora visible.





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 de la duración de la señal.

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

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

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



Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.



Seguro para niños

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

Bloquear el horno

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

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

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

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

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

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

No utilizar productos corrosivos y abrasivos. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con alguna parte externa del horno, limpiarlo inmediatamente con agua.

No utilizar estropajos metálicos duros para limpiar las partes externas del horno, podría provocar la rotura de los cristales.

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

Conectar la lámpara del horno

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

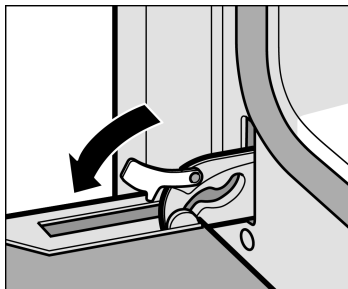
Para facilitar la limpieza del horno

es posible conectar la lámpara y descolgar la puerta.

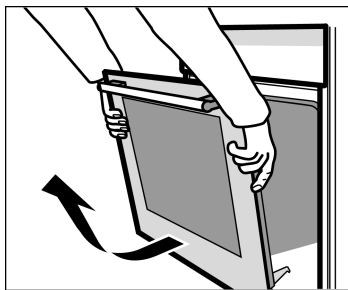
Situar el mando de funciones en ☐. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



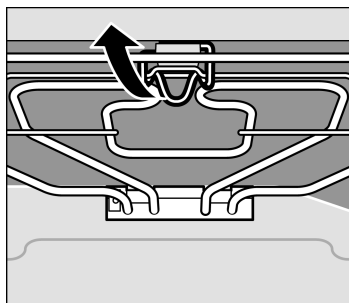
1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo, situadas a la derecha e izquierda.



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

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

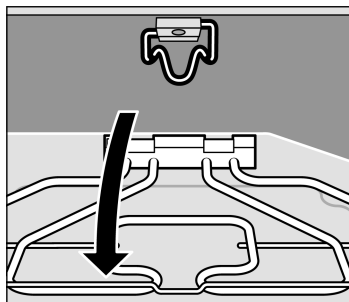
Abatir el calentador del grill



Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.
¡Peligro de quemaduras!

Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible. Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.



Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill. Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

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.

Limpeza 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.

Limpeza 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.

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 **C**.

En el panel indicador aparece CL.

El horno se desconecta tras una hora. Suena una señal y CL parpadea en el panel indicador. Desconectar el mando de funciones y el mando de temperatura.

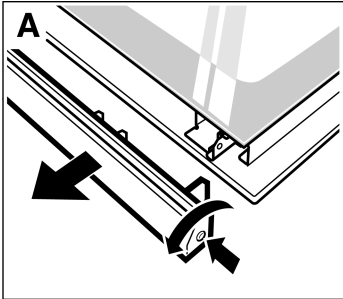
Cuando el horno se haya enfriado

Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

Limpieza de los cristales

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

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

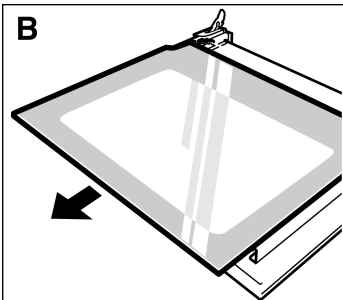


3. Extraer el cristal. (Figura B)

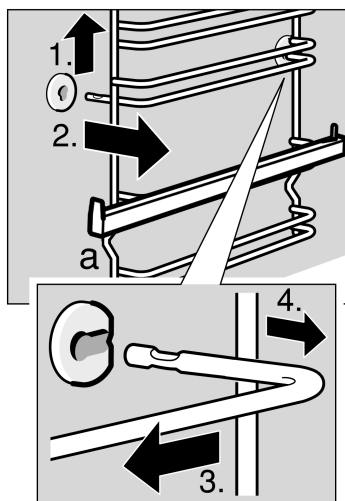
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

4. Volver a introducir el cristal.
5. Colocar y enroscar la tapa.
6. Volver a montar la puerta del horno.

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



Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla,
3. luego tirar de la rejilla
4. y extraerla

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

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

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

Junta

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

Accesorios

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

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

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

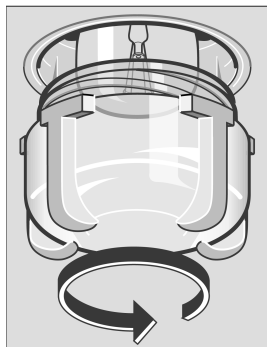
Cambiar la lámpara de iluminación del horno

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.



Antes de sustituir la lámpara, comprobar que el horno está desconectado para evitar la posibilidad de cualquier choque eléctrico.

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.
	3 moldes rectangulares*	2+3		150-170	70-90 min.
Masa de bizcocho tradicional	Molde desarmable	1		160-170	40-45 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.

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		210-230	25-35 min.
	2 bandejas*	2+3		180-200	45-55 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.

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior.

Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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.

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.




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


Consejos prácticos para asar al grill


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

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C grill	Tiempo
Roastbeef	1 kg	abierto	1		220-240	45 min.
Carne de cerdo (p. ej. espalda, pierna)	1,5 kg	abierto	1		180-200	170 min.
Pierna de cordero	1,5 kg	abierto	1		180-200	120 min.
Salchichas	aprox. 750g	Parrilla *	4		3	15 min.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pollo, entero	de 1 kg	Parrilla*	2		190-210	50-80 min.
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla*	2		190-210	90-110 min.
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla*	2		200-220	50-40 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.

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Índice

O que deve ter em atenção	36
Antes da montagem	36
Indicações de segurança	37
Causas de danos	37
O seu novo fogão	38
O painel de comandos	38
Selector de funções	39
Selector de temperatura	39
Teclas de comando e campo de indicação	40
Manípulos dos selectores rebaixáveis	40
Tipos de aquecimento	41
Forno e acessório	43
Turbina de arrefecimento	44
Antes da primeira utilização	45
Aquecer o forno	45
Limpar previamente os acessórios	45
Regular o forno	46
Desligar o forno manualmente	46
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	47
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	48
Aquecimento rápido	49
Como regular	49
Horas	50
Como regular	50
Despertador	51
Como regular	51

Índice

Regulações base	52
Modificar as regulações base	53
Segurança para crianças	54
Manutenção e limpeza	54
Exterior do aparelho	54
Forno	55
Função limpia	57
Limpeza dos vidros	58
Limpar as armações	59
Vedante	59
Acessórios	59
Uma anomalia, que fazer?	60
Substituir a lâmpada do forno	60
Serviços de Assistência Técnica	61
Embalagem e aparelho antigo	62
Tabelas e conselhos	62

O que deve ter em atenção

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

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

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

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

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

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

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

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

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar.

Forno quente

Abra a porta do forno com cuidado. Pode sair vapor quente.

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

É fundamental manter as crianças afastadas do aparelho, porque as zonas acessíveis do forno podem aquecer durante o seu funcionamento.

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.

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.

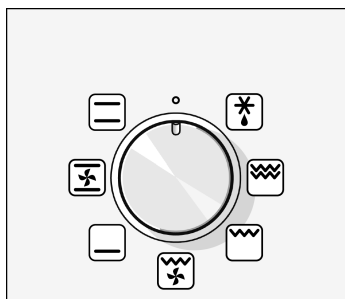


Selector de funções

Campo de indicação e teclas de comando

Selector de temperatura

Selector de funções



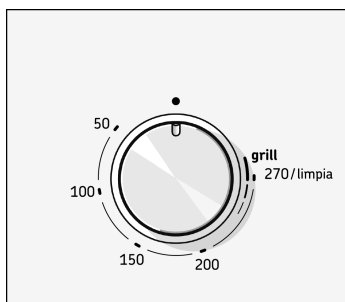
O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

Posições

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

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

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

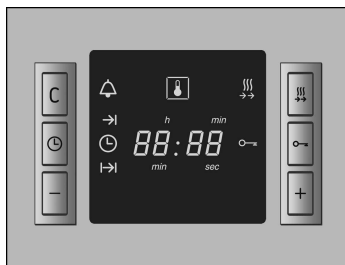
I	Grelhador fraco
II	Grelhador médio
III	Grelhador forte

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

Potências do grelhador

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

Teclas de comando e campo de indicação



Tecla C	Permite-lhe ajustar a função limpia para as partes do forno providas de auto-limpeza.
Tecla do relógio 🕒	Permite-lhe acertar as horas, regular o tempo de duração para o forno l→l e a hora de conclusão →l .
Tecla Menos -	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
Tecla de aquecimento rápido 🔥	Permite aquecer o forno muito rapidamente.
Tecla de chave 🔑	Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.
Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.

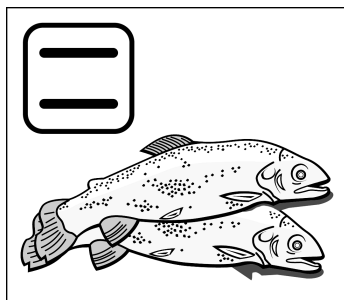
Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda, o selector de temperatura apenas para a direita.

Tipos de aquecimento



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

Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados.

Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



Ar quente circulante

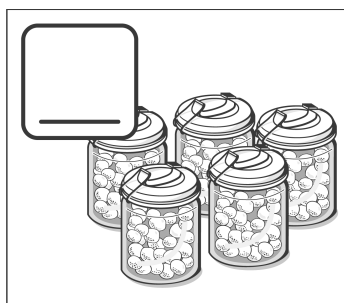
Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor pelo forno.

Com ar quente circulante poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas.

Ao cozinhar a dois níveis, coloque sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas de especialidade.

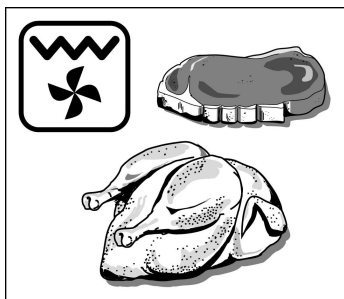
As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior.

Para desidratar, o ar quente circulante é o tipo de aquecimento mais adequado.



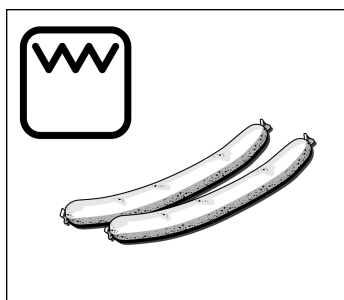
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo. Também para fazer conservas é o tipo mais adequado.



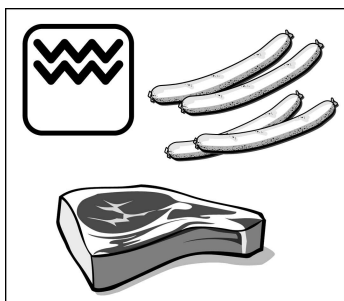
Grelhar com ar circulante

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.



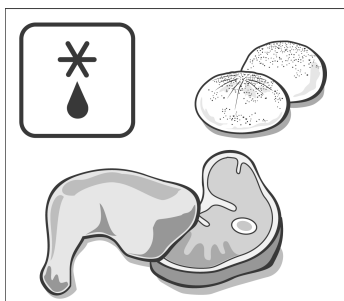
Grelhados planos, pequena superfície

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.



Grelhados planos, grande superfície

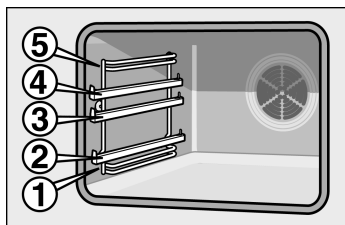
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifés, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Descongelo

Na parede traseira existe um ventilador que faz o ar circular em redor dos alimentos congelados. Peças de carne, aves, pão e bolos ultracongelados são descongelados de forma homogénea.

Forno e acessório



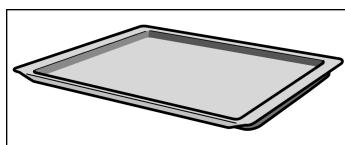
O acessório pode ser introduzido no forno em 5 níveis diferentes.

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

Acessórios

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

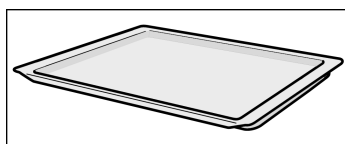
O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:



Tabuleiro esmaltado

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

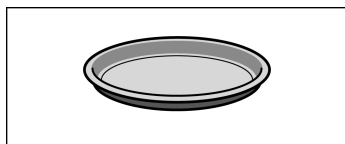
Introduza o tabuleiro esmaltado no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Tabuleiro de alumínio

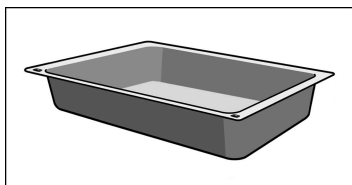
Para bolos e bolachas.

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



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.

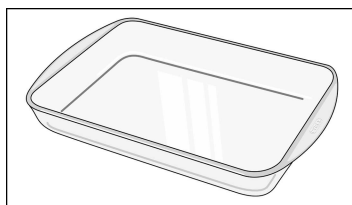
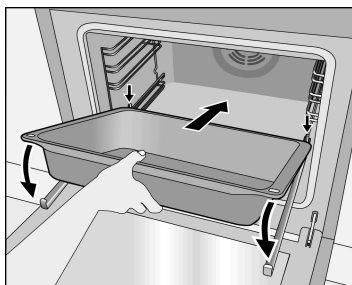


Tabuleiro para Moussaka

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

Colocar a caixa para carnes nas guias (ver imagem); Certificar-se que os orifícios ficam na parte virada para o exterior.

Colocar e encaixar a caixa para carnes nas guias. Engatar os ganchos na caixa para carnes.

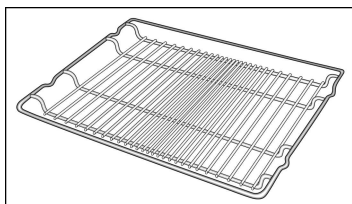


Terrina de vidro

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


Utilize sempre juntamente com a grelha.

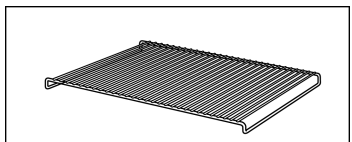
Coloque a terrina de vidro a meio da grelha para obter um assado homogéneo.



Grelha

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

Introduza a grelha com a curvatura para baixo .



Grelha

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


Turbina de arrefecimento


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

Antes da primeira utilização



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

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

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

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar


Acerte a hora.

1. Prima a tecla do relógio .
Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.
 2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.
- A hora é assumida decorridos alguns segundos.
O fogão está agora pronto a funcionar.

Aquecer o forno

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

O forno desliga-se automaticamente

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Tabelas e conselhos

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

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

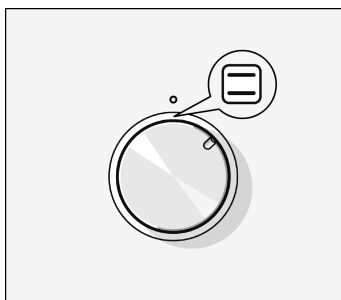
Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prolongados.

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

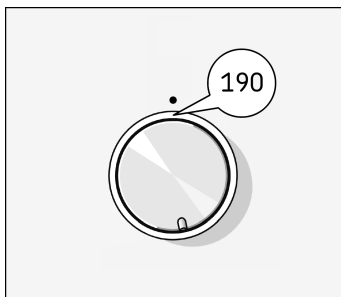
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

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.

Desligar

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

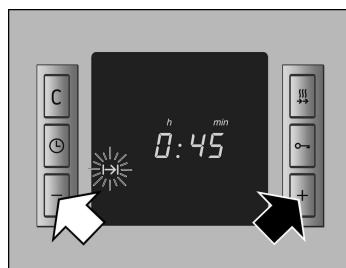
Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



3. Prima a tecla do relógio ⌚.

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



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

Tecla + valor sugerido = 30 minutos.

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

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

O tempo de duração terminou

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

Modificar a regulação

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

Cancelar a regulação

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

Regular o tempo de duração, quando a hora estiver oculta

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

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

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

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

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



5. Prima a tecla do relógio ⌚ até que o símbolo → comece a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



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

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

O tempo de duração terminou

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




Nota

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

Aquecimento rápido

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente. O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento adequados

-  = Calor superior e inferior
-  = Circulação de ar quente
-  = Calor inferior


Como regular

Regule primeiro o forno com o tipo de aquecimento, a temperatura e, eventualmente, um tempo de duração.

Prima a tecla aquecimento rápido .

Na indicação acende o símbolo .

O aquecimento rápido terminou

Ouvirá um curto sinal. O símbolo  apaga-se. Coloque o prato no forno.

Horas

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

O selector de funções tem de ser desligado.

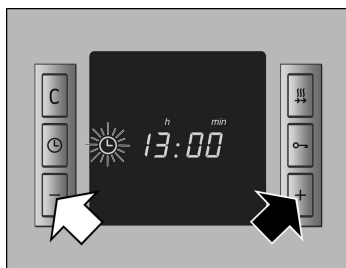
Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.



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

A hora é assumida decorridos alguns segundos.

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

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

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação.

Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às “Regulações base”.

Despertador

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

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

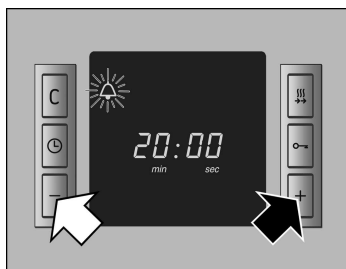
Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

Como regular

Exemplo: 20 minutos



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



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

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

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla do 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

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

Prima a tecla do relógio \odot . 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 $\text{I} \rightarrow \text{I}$, a hora de conclusão $\rightarrow \text{I}$ ou as horas \odot : prima a tecla do relógio \odot até aparecer o respectivo símbolo.

O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

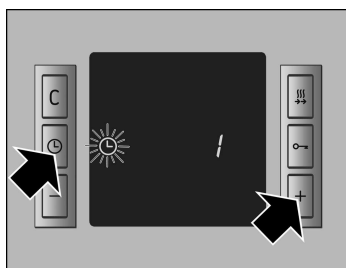
Regulações base

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

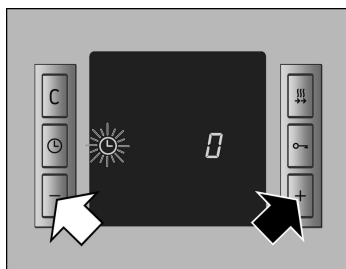
Regulação base	Função	Alterar para
Horas \odot I = Horas em primeiro plano	Indicação das horas	Horas I = Horas ocultas
Duração do sinal \triangle Z = aprox. 2 min.	Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador	Duração do sinal I = aprox. 10 s Z = aprox. 5 min.
Tempo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

Modificar as regulações base

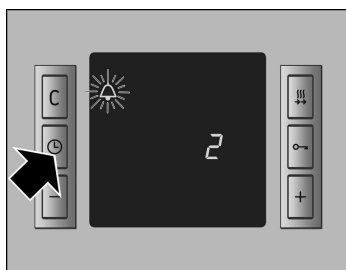
Exemplo: Ocultar a hora



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



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



3. Confirme com a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece um 2 que representa a regulação base da duração do sinal.

Não deseja modificar todas as regulações base

Correcção

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



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

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.



Segurança para crianças

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

Boquear o forno

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

Anular o bloqueio

Premir a tecla de chave , até o símbolo  apagar.

Notas

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

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

Manutenção e limpeza

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

Exterior do aparelho

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

Não utilize produtos corrosivos nem abrasivos. Se algum produto deste tipo entrar em contacto com a parte exterior do forno, limpe imediatamente.

Não limpe a parte exterior do forno com esfregões de metal duros porque pode partir o vidro.

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

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

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


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

Forno

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

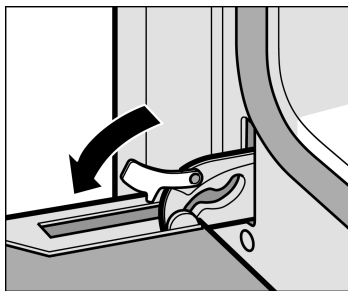
Para facilitar a limpeza, pode ligar a lâmpada do forno e retirar a porta do forno.

Ligar a lâmpada do forno

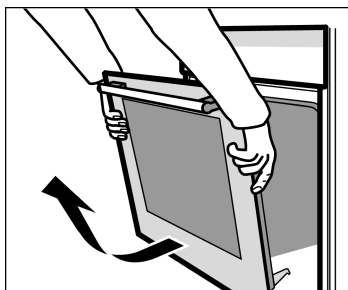
Coloque o selector de funções na posição . O comando da temperatura deverá estar desconectado.

Desencaixar a porta do forno

A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.



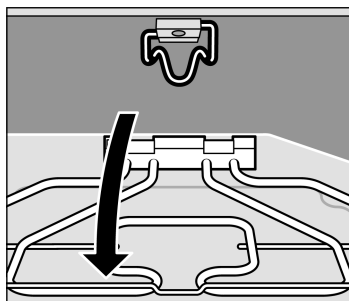
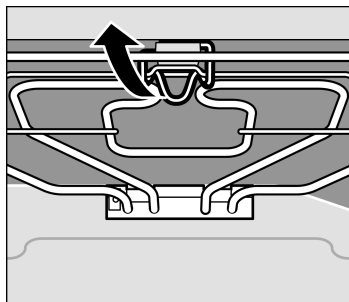
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.



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

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

Rebater a resistência do grelhador para baixo



Limpar as superfícies catalíticas do forno

Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio.
Perigo de queimaduras!

Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre-o para cima, até o mesmo encaixar de forma audível.
Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.

Após a limpeza:

Volte a rebater a resistência do grelhador para cima.
Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

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.

Atenção

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

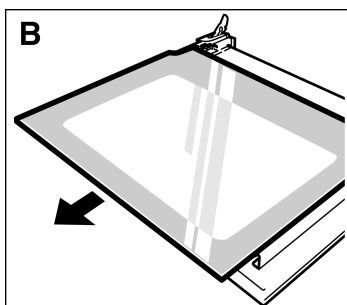
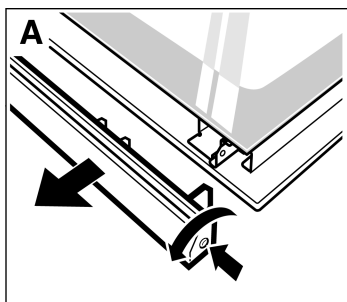
Como regular

1. Coloque o selector de funções na posição ar quente circulante .
2. Coloque o selector de temperatura na posição **limpia**.
3. Prima a tecla **C**.

Na indicação aparece CL.

Quando o forno tiver arrefecido

Limpeza dos vidros



O forno desliga-se decorrida uma hora. Soa um sinal sonoro e CL começa a piscar na indicação. Desligue o selector de funções e o selector de temperatura.

Limpe os resíduos de sal das peças dotadas de auto-limpeza com um pano húmido.

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

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

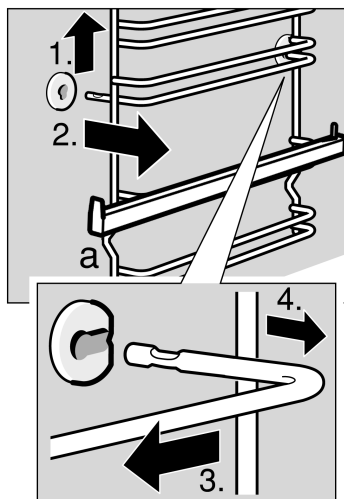
3. Retire o vidro. (Figura B)

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

4. Volte a inserir o vidro. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.
5. Coloque e aparafuse a cobertura.
6. Volte a montar a porta do forno.

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

Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

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

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

Encaixe das armações:

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

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

Vedante

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

Acessórios

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

Uma anomalia, que fazer?

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

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente.	Acerte de novo as horas.

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.

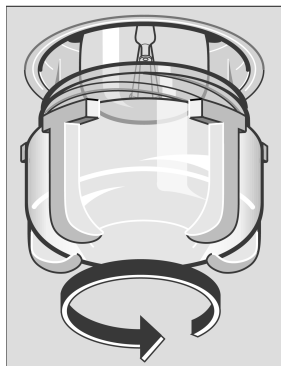
Substituir a lâmpada do forno

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.



Antes de substituir a lâmpada de incandescência, verifique se o forno está desligado para não apanhar um choque eléctrico.

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	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Bolos batidos	Forma alta/rectangular	2	☐	170-190	50-60 min.
	3 formas de bolo inglês*	2+3	☒	150-170	70-90 min.
Massa batida tradicional	Forma de mola	1	☐	160-170	40-45 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.

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	Esmaltado	2	☐	210-230	25-35 min.
	2 tabuleiros *	2+3	☒	180-200	45-55 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.

* Ao cozinhar no forno a dois níveis, coloque sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior.
 Poderá adquirir os tabuleiros e as grelhas como acessórios originais nas lojas da especialidade.

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.

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.
 Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.




Indicações sobre grelhar


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

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

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo
Rosbife	1 kg	destapado	1		220-240	45 min.
Carne de porco (por ex., espádua, joelho)	1,5 kg	destapado	1		180-200	170 min.
Perna de borrego	1,5 kg	destapado	1		180-200	120 min.
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha*	4		3	15 min.

Ave	Peso	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Frango inteiro,	1 kg cada	Grelha*	2		190-210	50-80 min.
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha*	2		190-210	90-110 min.
Metades de frango 1 a 4 unidades	400 g cada	Grelha*	2		200-220	50-40 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.

* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

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

9000231817 (1W05SV) 00-8702

www.balay.es